



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931



Programma svolto

Anno scolastico:	2017 - 2018
------------------	-------------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Professionale	Enogastronomia	Sala

Classe:3	DKS
----------	-----

Disciplina:	LINGUA INGLESE
-------------	----------------

docente:	Annamaria La Mantia
----------	---------------------

Libri di testo:	AA.VV. <i>Speak your mind compact</i> , Milano – Torino, Pearson Italia, 2014 C. E. Morris, <i>Well done</i> , ELI, 2016
-----------------	---

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
Ottobre - novembre, 15 ore	Module 8, <i>Speak your mind compact</i> : ripasso past simple e past continuous e defining relative clauses It's a disaster: will, may e might for predictions, future forms, first conditional, natural disaster
Novembre - gennaio , 13 ore	Module 1, <i>Well done</i> : The catering industry: The world of hospitality; Commercial versus non - profit catering, Types of bars, types of restaurants, bars and restaurants services and facilities, famous food outlet chains, Restaurant and bar staff positions, managing a catering business, marketing strategies Starbucks and Pret a manger

Gennaio – marzo, 21 ore	Module 9, <i>Speak your mind compact</i> : Body beautiful: articles, past perfect, physical appearance Big news: the passive (principalmente simple present e simple past), TV, media, films, media jobs
Marzo, 5 ore	Module 2, <i>Well done</i> : In the kitchen Kitchen brigade, assigning tasks, assigning tasks: roles, hygiene, mise en place
Aprile - maggio, 14 ore	Module 3, <i>Well done</i> : Food storage and preparations Sourcing suppliers, different kinds of suppliers, ordering and storing food Food preparation and ingredients: ogni studente ha presentato uno dei cibi di questo sottomodulo Culture: Culinary Geography Food in UK, Food in the USA, Southern soul food USA I seguenti argomenti sono stati presentati da alcuni studenti: Food and wine in Emilia Romagna and north east Italy, Food and wine in Central Italy, Food and wine in southern Italy and the islands
Maggio, 7 ore	Esercizi in preparazione e compito di competenze, conversazioni in lingua in preparazione al periodo di alternanza scuola – lavoro

Data, 7 giugno 2018

Il docente
Annamaria La Mantia

