



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



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:	2020/2021	
Istituto tecnico	Indirizzo: Enogastronomico	articolazione: Cucina
classe:	4^AKC	
Disciplina:	Lingua Inglese	
docente:	Zorat Francesca	
Libro di testo:	C. E. Morris, <i>Well Done! Catering: Cooking and Service</i> , Eli	

MODULI DISCIPLINARI

Titolo e contenuti	Periodo
MODULE 1: IN THE KITCHEN <u>Funzioni comunicative</u> - Descrivere una cucina - Descrivere ruoli e mansioni dello staff di un ristorante - Descrivere una divisa da chef - Parlare di regole igieniche <u>Lessico</u> - La cucina: ambienti ed utensili - Lo staff - La divisa da chef <u>Grammatica</u> - Ripasso di quanto già studiato negli altri moduli - Linkers (p. 71-72) <u>Civiltà e intercultura</u> - Breakfast, lunch and dinner in the UK, Culinary traditions in Britain, Afternoon tea menus (letture) - British cuisine (ricerche e presentazioni a cura degli student) - Christmas culinary traditions in the UK (presentazione a cura dell'insegnante)	Settembre- Dicembre
MODULE 2: FOOD STORAGE AND PREPARATION <u>Funzioni comunicative</u> - Discutere e paragonare la qualità di prodotti e fornitori - Descrivere le caratteristiche di vari tipi di cibo <u>Lessico</u> - Fornitori di prodotti alimentari - Categorie di cibi (legumi, cereali, frutta e verdura, uova, carne e pesce, erbe aromatiche e	Gennaio- Marzo

spezie, <i>pastry</i>) - Tecniche di taglio <u>Grammatica</u> - Tempi verbali del futuro - Condizionale di primo tipo (p. 110) - <i>should</i> per chiedere e dare consigli (p. 111) <u>Civiltà e intercultura</u> - Tips for ordering and storing food (attività video) - How to prepare roast chicken (lettura e ascolto) - US presidential elections, Capitol Hill riots (lettura e dibattito)	
MODULE 3: COOKING PRINCIPLES <u>Funzioni comunicative</u> - Descrivere metodi di conservazione del cibo - Descrivere tecniche di cottura <u>Lessico</u> - Metodi di conservazione del cibo - Tecniche di cottura <u>Civiltà e intercultura</u> - Easter Food (presentazione a cura dell'insegnante) - Has Covid-19 killed our social skills? (lettura) - Food banks in the UK (lettura) - Food banks in Italy (approfondimento e presentazione a cura degli studenti) - Gordon Ramsay's life and career (approfondimento a cura di uno studente) - FAO (approfondimento e presentazione a cura degli studenti) - Fair Trade and Food Miles (approfondimento e presentazione a cura degli studenti)	Aprile- Maggio
MODULE 4: PAIRING FOOD AND WINE (UDA) <u>Funzioni comunicative</u> - Discutere possibili abbinamenti tra cibo e vino <u>Lessico</u> - Tipi di vino - Aggettivi per descrivere i vini <u>Civiltà e intercultura</u> - Abbinamento vino e paella (approfondimento e presentazione a cura di uno studente)	Marzo e Maggio (3 ore)
EDUCAZIONE CIVICA <u>Funzioni comunicative</u> Ricavare informazioni da testi e materiale audio e video <u>Lessico</u> Enti internazionali; diritti umani <u>Grammatica</u> Pratica di varie strutture grammaticali già note agli studenti <u>Teoria</u> Diritti umani e Magna Charta Le Nazioni Unite: scopi, struttura e organi principali Dichiarazione universale dei diritti umani	Maggio (4 ore)

Pordenone, 9 giugno 2021

La docente,
Francesca Zorat