



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 professionale	Indirizzo: Enogastronomico	articolazione: Sala
classe:	4^BKS	
Disciplina:	Lingua Inglese	
docente:	Fabiana Vivan	
Libro di testo:	<ul style="list-style-type: none"> • C. E. Morris, <i>Well Done! Catering: Cooking and Service</i>, Eli • A.A. V. V., <i>IN Progress for INVALSI B1 and B2 English language Testing</i>, Europass 	

MODULI DISCIPLINARI

Titolo e contenuti	Periodo
MODULE 1: FOOD STORAGE AND PREPARATION - Input of some students' writing activities on a dish/cocktail	Settembre/ Maggio
MODULE 2: MENU PLANNING	Novembre/ Gennaio
MODULE 3: SOCIETY AND IDENTITY <ul style="list-style-type: none"> • Notting Hill Carnival (fotocopia) • Gastronomy in Friuli (materiale in fotocopia e ricerche/lavori di gruppo a cura degli studenti) • Nelson Mandela's Biography, Apartheid (materiale fornito dalla docente) • Fish and Chips: Recipe and History (materiale fornito dalla docente) 	Gennaio/ Aprile
MODULE 5: CULINARY GEOGRAPHY	Febbraio/G iugno
MODULO 6: IN THE KITCHEN	Aprile/Mag gio
MODULO 7: EDUCAZIONE CIVICA <ul style="list-style-type: none"> • Food Miles • Fair Trade (materiale fornito dalla docente e ricerche/lavori di gruppo a cura degli studenti) 	Aprile/Mag gio

Per quanto riguarda le competenze, abilità/capacità e conoscenze si rimanda a quanto deliberato dal dipartimento di lingue straniere dell'istituto.

ATTIVITA' INTEGRATIVE

E' stato realizzato un piccolo Cookery and Cocktailbook a cura degli studenti.

Pordenone, 06 giugno 2021

La docente,
Fabiana Vivan