



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:	2021/2022	
Istituto professionale	Indirizzo: Enogastronomico	articolazione:
classe:	4 [^] CK	
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/ Febbraio
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 sul tema regional Cooking)• Nelson Mandela's Biography, Apartheid (materiale fornito dalla docente)• Fish and Chips: Recipe and History (materiale fornito dalla docente)	Febbraio/M aggio
MODULE 4: CULINARY GEOGRAPHY	Marzo/Mag gio
MODULO 5: 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
MODULO 6: READING COMPREHENSION TASKS FOR INVALSI ENGLISH TESTING	Maggio

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

ATTIVITA' INTEGRATIVE

Sono stati realizzati dei theme Menus a cura degli studenti.

Pordenone, 06 giugno 2022

La docente,
Fabiana Vivan