



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

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2021/2022
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Professionale	Enogastronomia e ospitalità alberghiera	Cucina

classe: 5	A KC
-----------	------

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
-----------------	--

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: VIVAN Fabiana

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
----------------	--

	MODULO 1: Food Storage and Preparation	Sett. /Genn.
1.1	Pulses	
1.2	Cereals	
1.3	Fats	
1.4	Fruit and vegetables	
1.5	Meat	
1.6	Poultry	
1.7	Eggs	
1.8	Fish	
1.9	È stato svolto un approfondimento sul tema <i>re-using cooking oil</i> (trattato immaginando un altro Friday for Future) prendendo spunto dal lavoro di qualche studente.	
1.10	Italian cuisine: traditions and festivities (also dealt with the input of some students' writing activities)	

Totale ore dedicate al modulo: 20 ca

	MODULO 2: Safety Procedures and Nutrition	Nov./ Feb.
2.1	HACCP	
2.2	Food contamination: risks and preventive measures	
2.3	The eatwell plate	
2.4	The Mediterranean diet	
2.5	Teenagers and diet	
2.6	Food allergies and intolerances	
2.7	Eating disorders	
2.8	Sports diets (è stato svolto un approfondimento sul tema da parte di uno studente)	
2.8	Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan	

Totale ore dedicate al modulo: 28 ca

	MODULO 3: Career Paths	Febb./ Mar.
3.1	How to become a chef	
3.2	How to become a food and beverage manager	

3.3	How to write a CV	
3.4	How to write a covering letter	
3.6	Emma Watson: "I'm a feminist". È stato svolto un approfondimento sul tema <i>Women's Rights</i> prendendo spunto dal discorso di Emma Watson presso le Nazioni Unite utilizzando il video You Tube.	
3.7	Work experience: brevi presentazioni curate dagli studenti sull'esperienza di PCTO	

Totale ore dedicate al modulo: 12 ca

	MODULO 4: What's in a menu?	Mag
4.1	Designing menus	
4.2	Menu formats	
4.3	Understanding menus	

Totale ore dedicate al modulo: 9 ca

	MODULO 5: Grammar Revision and Expansion	Sett./Mag.
5.1	Tenses (revision and expansion)	
5.2	Reading and listening comprehension tasks for INVALSI English language testing	

DISCIPLINA: ED. CIVICA

DOCENTE: VIVAN Fabiana

	MODULO 1: Institutions (Including Educazione Civica)	Mar./Mag.
1.1	UK institutions	
1.2	Welfare State	
1.3	EU institutions	
1.4	'Brexit Means...BREXIT' (articolo da <i>Speak Up</i>)	

Totale ore dedicate al modulo: 13 ca

Pordenone, 30 Aprile 2021

Il docente
prof.ssa Fabiana Vivan