



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	Sala

classe: 5	B KS
-----------	------

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: 24 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	Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan	

Totale ore dedicate al modulo: 30 ca

	MODULO 3: Career Paths	Febb./ Mar.
3.1	How to become a bartender, sommelier or waiting staff	
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: 14 ca

	MODULO 4: At the Bar	Apr./ Mag.
4.1	Understanding and serving wine	
4.2	Grape varieties	
4.3	Beer	
4.3	Cocktails	

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./Apr.
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: 12

Pordenone, 30 Aprile 2021

Il docente
prof.ssa Fabiana Vivan