

I.I.S. "A. FARNESE"

Sede Vetralla

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

4C ENOGASTRONOMICO

A.S. 2021-2022

Disciplina: Lingua Inglese

Insegnante: Trivisonne Salvatore

Libro di testo: Mastering Cooking, Autori: Catrin Ellen Morris, Allison Smith

UNIT 4- KITCHEN AND EQUIPMENTS

Kitchen configuration Pag. 62

Kitchen designs and areas Pag. 63

Equipments Pag.64

Food preparation appliances Pag.65

Cooking appliances Pag.66

Refrigerating appliances Pag.67

Cookware Pag.68

Kitchen utensilis Pag.69

Knives Pag.70

Vocabulary: Kitchen and equipments

UNIT 5- FOOD STORES AND SUPPLIES

Sourcing suppliers Pag.80

Different kind of suppliers Pag.82

Storing food Pag. 84

Vocabulary: Food stores and supplies

UNIT 6- FOOD INGREDIENTS

<u>Cereals</u>	<u>Pag. 96-97</u>
<u>Fruit and vegetables</u>	<u>Pag.98-99</u>
<u>Diary Products</u>	<u>Pag. 100</u>
<u>Eggs</u>	<u>Pag.101</u>
<u>Meat and poultry</u>	<u>Pag.102-103</u>
<u>Fish</u>	<u>Pag.104</u>
<u>Pulses</u>	<u>Pag.106</u>
<u>Fats</u>	<u>Pag.107</u>
<u>Herbs, spices and condiments</u>	<u>Pag 108</u>
<u>Reading The art of sushi</u>	<u>Pag.105</u>
<u>Vocabulary: Food ingredients</u>	

UNIT 7- COOKING TECHNIQUE

<u>Cutting techniques</u>	<u>Pag. 120</u>
<u>Pre-cooking techniques</u>	<u>Pag.121</u>
<u>Water-cooking techniques</u>	<u>Pag. 122</u>
<u>Cooking with fats</u>	<u>Pag 123</u>
<u>Heat cooking techniques</u>	<u>Pag.124</u>
<u>Mixed-cooking techniques</u>	<u>Pag.125</u>
<u>Molecular gastronomy</u>	<u>Pag.126-127</u>
<u>Plating and presenting food</u>	<u>Pag.128</u>
<u>Vocabulary: Cooking techniques</u>	

UNIT 8- MENU' PLANNING

<u>What's in a menu?</u>	<u>Pag. 140</u>
<u>Menu format</u>	<u>Pag. 141</u>
<u>Types of menu</u>	<u>Pag. 142</u>
<u>Breakfast, lunch and dinner menus</u>	<u>Pag. 146</u>

Buffet menus Pag.144

Reading- New technology in menu Pag.143

Vocabulary: Menu planning

UNIT 9- DIET AND NUTRITION

Healthy eating Pag.156

The Mediterran diet Pag.158

Other types of diet Pag. 159

Alternative diets Pag. 160

Religious dietary choices Pag. 162

Teen and sports diet Pag. 165

Special diets for food allergies and intolerances Pag.164

Vocabulary:Diet and nutrition

UNIT 10- SAFETY PROCEDURES

Food safety and food quality Pag.172

HACCP Pag.173

HACCP principles Pag.174

Food contamination Pag.175

Risks and preventive measures Pag.176/177

Food preservation Pag.178/179

Workplace safety Pag.180

Vocabulary: Safety procedures

FUNZIONE COMUNICATIVA:

Saper parlare di:

Expressing opinions. Agreeing or disagreeing

Ordering by an e-mail

Ordering by phone

Asking for and giving information about suppliers

Placing and checking orders

Cancelling orders

Making complains

Talking about ingredients

Presenting and explaining a recipe

Talking about menus

Explaining dishes

Talking about special diets

Talking about rules and procedures

OBIETTIVI MINIMI

COMPORAMENTO GENERALE:

- Mostrare interesse per le lezioni;
- Svolgere sempre i compiti assegnati per casa
- Prendere sempre appunti in modo graficamente chiaro e ordinato sul quaderno di inglese;
- Partecipare in modo adeguato ed educato alle lezioni. Se in DaD con cam sempre accesa.

COMPRESIONE ORALE:

- Saper comprendere un discorso semplice relativo a tutti gli argomenti trattati;

PRODUZIONE ORALE:

- Saper spiegare in modo semplice ma completo le regole grammaticali studiate;
- Saper fornire esempi pertinenti (anche se di taglio mnemonico) sulle regole grammaticali studiate;
- Sapersi esprimere con un linguaggio essenziale ma corretto su tutti gli argomenti di reading/vocabulary trattati;

COMPRESIONE SCRITTA:

- Saper leggere un testo semplice con una pronuncia adeguata;
- Saper comprendere informazioni esplicite in testi brevi su tutti gli argomenti trattati;

PRODUZIONE SCRITTA:

- Saper rispondere correttamente a questionari a risposta multipla relativi a tutti gli argomenti trattati;
- Saper completare e/o produrre frasi corrette su tutti gli argomenti trattati;
- Saper utilizzare tutte le forme grammaticali trattate in modo semplice ma corretto.

COMPETENZE GENERALI / DI CITTADINANZA

- Rispettare il Regolamento d'Istituto;
- Svolgere tutte le consegne entro la scadenza fissata;
- Collaborare con i compagni e partecipare attivamente alle attività proposte;
- Agire in modo autonomo e responsabile;
- Proporre ipotesi per risolvere problemi;
- Individuare collegamenti e relazioni;
- Acquisire e interpretare informazioni;
- Distinguere i fatti dalle opinioni, le informazioni prioritarie da quelle secondarie.
- Imparare a imparare, progettare e comunicare;

AUSILI FORNITI DAL DOCENTE

- Mappe concettuali, diagrammi, appunti, scalette, griglie di osservazione, video.