



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"
Liceo Classico "L. Ariosto"
Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

Istituto	IPSEO
Classe	3KB
Disciplina	INGLESE
Ore settimanali	3
Docente	SERENA GUERRAZZI
Anno scolastico	2018-2019

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
HOSPITALITY: The hospitality industry. Working in hospitality. Types of accommodation. The catering industry: restaurants and bars. Types of bars.	module 1 unit 1	buono
FOOD INGREDIENTS: Meat (groups, cuts, cooking methods), fish, Milk and dairy products.	module 4 unit 1	buono
Fruit and vegetables, pulses and cereals, Herbs and spices.	module 4 unit 2	ottimo
COOKING PROCESSES: weights and measures. Food preparation techniques. Recipes.	module 6 unit 1	ottimo
COOKING METHODS: wet methods, dry methods and mixed methods, fat based cooking methods.	module 6 unit 2	discreto
FOOD & HEALTH: The food pyramid and food groups.	module 9 unit 1	sufficiente
GRAMMAR: WH-words, present simple and present continuous, past simple and past continuous, past simple and present perfect, comparatives and superlatives. (accenno di would, should, could).	fotocopie fornite dall'insegnante e schemi alla lavagna.	ottimo

Barga, 6 giugno 2019

Il docente

____ SERENA GUERRAZZI ____