



Istituto Professionale di Stato per i Servizi
Alberghieri e della Ristorazione
"Giovanni Marchitelli"

Via Roma, 22/bis – 66047 VILLA SANTA MARIA (CH)

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

CLASSE V sala e vendita

a.s.2022/2023

Prof.ssa Maria Luisa Iaforde

Libro di testo: Wine and dine club-O. Cibelli -D'Avino ed. Clitt e materiale fotocopiato

Modulo : Food and Religion

Judaism : Kosher food

Islam : Ramadan, Haram e Halal food

Hinduism

Buddhism :Buddhist cuisine, Tofu

Lecture e approfondimenti sulle abitudini alimentari nelle diverse religioni

Modulo : Food and health

The Mediterranean diet

The food pyramid : The five basic groups

Fruits and vegetables: mandarin ,orange ,lemon

Bread cereals and potatoes: potato

Meat, fish and alternatives

Milk and dairy products: the history of cheese: Parmesan cheese, Grana Padano and Gorgonzola

Fats and sugar : Spirits : Tequila, Rum, Grappa, Cognac, Gin

Gli Amari in generale

The Eatwell plate- My Plate

Celiac disease, diabetes and alternatives diets

Modulo : A gastronomic tour of Italy(alcune regioni)

Abruzzo and Molise: dishes and its wines; Wine Card: Montepulciano d'Abruzzo.

Emilia Romagna: its physical features and its typical products, Lambrusco wine.

Sicily: its physical features and its products.

Piedmont: dishes and wines, Barbera ,Barbaresco

Lombardia: dishes and wines, il panettone

Per ogni regione gli alunni hanno svolto degli approfondimenti su un prodotto a loro scelta.

Revision Grammar:

Simple present Present progressive Simple past Present perfect Wh questions/

Obiettivi didattici minimi

1. Conoscere il lessico e la fraseologia idiomatica collegati a contesti professionali
2. Conoscere le strutture grammaticali della lingua, il sistema fonologico, il ritmo e l'intonazione della frase, l'ortografia e la punteggiatura
3. Conoscere gli aspetti socio culturali del Paese di cui si studia la lingua

Gli alunni

[Handwritten signature]

Prof.ssa

Maria Luisa Iaforde

[Handwritten signature]