

PROGRAMMA SVOLTO - LINGUA INGLESE – Anno scolastico 2017/18
INSEGNANTE: ALICE COLITTI
CLASSE: 4AEN

Dal libro di testo: WELL DONE!

Dossiers: Culinary Geography

Tematiche trattate:

- Food in the UK
 - Traditional northern food in the UK
- (approfondimenti lessicali relativi a gusti e consistenze)

Attività progettuali:

- intervista Skype ad una ragazza inglese relativamente ai cibi nel Regno Unito.
- approfondimento culturale: come stanno cambiando i gusti e le abitudini in cucina nel Regno Unito?

Modulo 2: In the Kitchen

Tematiche trattate:

- The kitchen staff:
 - Kitchen brigade
 - Assigning tasks
 - Chef's uniform
 - Hygiene
- The kitchen and the equipment
 - Kitchen areas
 - Equipment
 - Food preparation appliances
 - Cookware
 - Kitchen knives
 - Kitchen utensils
 - Cake-making tins and utensils
 - Cupcakes utensils

Modulo 3: Food Storage and Preparation

Tematiche trattate:

- Food Stores and supplies
 - Sourcing suppliers
 - Different kinds of suppliers
 - Ordering and storing food
- how to write a letter or an e-mail to a new supplier

- Food preparations and ingredients

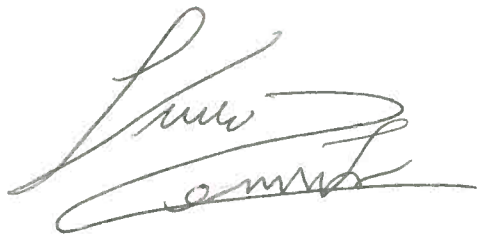
- Pulses
- Cereals
- Fats
- Fruits and Vegetables
- Meat
- Poultry
- Eggs
- Fish
- Herbs, Spices and Condiments

(alcune delle tematiche sono state trattate come lavoro di gruppo con approfondimenti individuali e presentazione alla classe)

Approfondimenti:

- Il curriculum vitae, a che cosa serve, quali sono le parti che lo compongono come scriverlo.
- Sri Lanka: attività interculturale in presenza di un ragazzo cingalese afferente al progetto EduChange.

Gli Studenti



Mawel Vajet

L'insegnante

