



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



"Ciascuno cresce solo se sognato"

Anno Scolastico 2020/2021

**Programma di lingua inglese classe 5A Servizi per
 l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Anno scolastico 2020/21

Docente: Stefana D'Anna

Libro di testo: "Excellent" Catering: cooking & service Ed. Eli

UDA n. 1			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Health and safety	1. HACCP 2. HACCP principles 3. Critical control points and Critical limits	1. Discussing the risks in food production 2. Explaining the HACCP system

UDA n. 2			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Food preservation	1. Physical methods 2. Chemical methods Physical-Chemical and biological methods. 1. Discover the Sicilian cuisine through some typical dishes 2. Some typical products of local cuisine	1. Describing food preservation methods 2. Giving information about the difference between them 3. Describing the different dishes and products of Sicilian cuisine

UDA n. 3			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Food hygiene health and safety	1. Food transmitted infections 2. Food poisoning 3. Risks and preventive measures to combat food contamination	1. Discussing different sources of food contamination 2. Mentioning and giving Information about common Food- borne diseases.

UDA n. 4			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Diet	1. The Mediterranean diet 2. Food intolerances and allergies 3. Alternative diets macrobiotics vegetarianism	1. Outlining the Mediterranean diet 2. Giving information about special and alternative diets.

UDA n. 5			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Nutrition	1. The eatwell plate 2. Organic food 3. Genetically Modified Organisms	1. Explaining the relationship between food and health 2. Describing the food pyramid

Il Docente
Stefana D'Anna

