**PROGRAMMA PER CONTENUTI**

**Materia: Lingua inglese**

**Classi 5^ Enogastronomia**

**Microlingua**

Dal libro in adozione Assirelli, Vetri, Cappellini “ **Light the fire**” ed. Rizzoli

**Qui di seguito sono elencate le tematiche tra cui il singolo docente farà una libera scelta:**

MODULE 6

* Menus
* Catering for special events
* Religious Menus

MODULE 7

* Risks and preventive measures to combat food contamination
* The food pyramid and food groups
* The Mediterranean diet
* Food allergies and intolerances
* Special diets for food allergies and intolerances
* Alternative diets

MODULE 8

* H.A.C.C.P system
* Food contamination
* Food poisoning
* Safe food storage and handling
* Food preservation and packaging

**Lingua base**

Dal libro in adozione P. Radley, D. Simonetti **“ New Horizons 2”** Oxford University Press

* Ripasso e rinforzo delle funzioni comunicative presenti nelle unità svolte negli anni precedenti

Produzione di relazione scritta sull’esperienza di alternanza scuola/lavoro

*Inoltre, brani di comprensione, video, film a scelta inerenti ai suddetti moduli e /o tematiche e materiale extra fornito dall’insegnante ad integrazione del programma e in vista dell’Esame di Stato.*