

10. CONTENUTI DISCIPLINARI - CLASSE QUINTA ENOGASTRONOMIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
<p>B1- Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1- Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi di base</p> <p>B1- Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Interagire e descrivere ricette in L2 durante il servizio in sala nell'ambito del progetto 'Guess who's coming to Breakfast'</p> <p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Abilità/capacità</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale.</p> <p>Utilizzare in grammaticali.</p> <p>modo adeguato le strutture</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni , ecc.), anche con tecnologie digitali</p>	<p>MODULE 0 - English breakfast: breakfast menus, food, drinks and useful expressions</p> <p><i>from Cook Book Club up</i></p> <p>MODULE 1 - UNIT 1 Good, clean, fair food: slow food.</p> <p>MODULE 2 - UNIT 2 HACCP Food safety certification Food safety and Hygiene HACCP in the global world The seven steps in HACCP</p> <p>UNIT 3 Bacteria, viruses & food poisoning Food contamination: the invisible challenge</p> <p>UNIT 4 Refrigerated storage systems Cook-chill & Cook-freeze Vacuum cooking Temperature control</p> <p><i>from Excellent!</i></p> <p>The Mediterranean diet How to write a Curriculum Vitae How to write a covering letter</p> <p><i>from Catering Land</i></p> <p>Nutrition and nutrients Eating disorders</p> <p>Culinary from around the world</p>

