

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE: FABIANI RAFFAELLA
MATERIA: INGLESE
CLASSE 3[^] SEZIONE B
LIBRO DI TESTO: “Daily Specials” Caruso – Piccigallo Le Monnier**

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:** In riferimento alla programmazione stabilita in sede di Dipartimento, sono state svolte le seguenti unità didattiche:

- ***Unit 1 ON THE KITCHEN BRIGADE***
- **Step 1 Uniforms and Kitchen Staff**
- The Staff
- The chef’s uniform
- Members of the brigade
- **Step 2 Work Experience**
- Dialogue
- ***UNIT 2 KITCHEN EQUIPMENT AND COOKING METHODS***
- **Step 1 Kitchen Equipment**
- Utensils and devices in the kitchen
- Cookware
- Knives
- Kitchen utensils
- Electrical and large equipment
- Other utensils and their use
- Professional deep fryers
- **Step 2 Choosing the right Tools**
- Dialogue
- **Step 3 Cooking Methods**
- Why do we cook?
- Kitchen Stations
- ***UNIT 3 RECIPES AND MENUS***
- **Step 1 Recipes**
- Raspberry Meringue Pie
- Weights and measures
- Food packaging and quantifiers
- Recipes and actions/ Lobster with Mornay Sauce
- Frequently used cooking instructions (1) Frequently used cooking instructions (2)
- Tomato Soup
- **Step 2 Menus**

- Dialogue
- The Italian menu & The English menu: differences
- **UNIT 4 BAKERS**
- **Step 1 The Pastry Chef**
- Duties and tasks
- **Step 3 Bread**
- Yeast and flours
- **GRAMMAR FOCUS**
- I tempi del passato: Past Simple & Present Perfect
- Il Passivo
- Il comparativo e il superlativo degli aggettivi
- L'imperativo
- Phrasal verbs

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:

- Tuscany: Ribollita
- Emilia-Romagna: Pumpkin ravioli (cappellacci)
- Lombardy: Milan style risotto
- Lazio: Artichokes Roman style; Bucatini Amatriciana style
- The Marches: Stewed lentils with sausages
- Umbria: Frittata with black truffles; Pampepato
- Campania: Rice Sartù; Neapolitan ragù (Tomato meat sauce)

ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE: L'ultima parte del libro, *Culinary Atlas* la quale presenta i punti salienti della cucina della tradizione regionale italiana, in particolare dovranno essere esaminati i prodotti e i piatti tipici delle due isole italiane, **Sicilia e Sardegna**. Importante consolidare alcune strutture grammaticali quali: Simple Past & Present Perfect; Comparatives and Superlatives; Passive sentences.
 Obiettivi di apprendimento: usare la lingua in modo semplice e corretto nell'ambito sia scritto che orale nel settore di Enogastronomia.
 Strategie: lezioni frontali; attività di ascolto, lettura, lavoro in coppia e di gruppo.

Firma del docente: Raffaella Fabiani