

## Istituto Professionale di Stato

Per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Aurelio Saffi"

Disciplina LINGUE STRANIERE : INGLESE

SVILUPPO DEL PROGRAMMA per le classi QUINTE indirizzo Sala - vendita

Modulo	Contenuti	Funzioni comunicative
<b>Mod.1</b>	<b>Nozioni di Scienze dell'Alimentazione:</b> _ I nutrienti e la loro funzione _ La piramide alimentare _ Linee guida per una dieta equilibrata _ La dieta mediterranea _ La dieta vegetariana _ Disturbi alimentari _ Celiachia _ La dieta macrobiotica	Descrivere a grandi linee i gruppi alimentari, le sostanze nutritive e la loro funzione, il concetto di dieta equilibrata; discutere vantaggi e svantaggi della dieta mediterranea e di quella vegetariana; definire i disturbi alimentari più comuni; definire la celiachia.
<b>Mod.2</b>	<b>Intossicazioni alimentari:</b> _ Come si prevencono _ La loro origine (batterica, metallica, chimica) _ I cibi più a rischio	Indicare le regole fondamentali per prevenire le intossicazioni alimentari, indicare le fonti di contaminazione, indicare quali sono i cibi più a rischio e spiegarne il perché
<b>Mod.3</b>	<b>Cibo e religione:</b> _ Cattolicesimo _ Ebraismo _ Islamismo _ Induismo _ Buddismo	Conoscere le diverse abitudini e tradizioni alimentari in relazione alle religioni indicate, allo scopo di sapere accogliere e servire adeguatamente clienti appartenenti ad altre religioni.
<b>Mod.4</b>	<b>Cibo biologico e cibo industriale</b> _ Vantaggi e svantaggi _ Che cosa sono i prodotti biologici _ <i>Fast food /slow food</i>	Indicare le caratteristiche dei cibi biologici e industriali. Spiegare le differenze tra <i>fast food</i> e <i>slow food</i> .
<b>Mod. 5</b>	<b>Metodi di conservazione degli alimenti</b> _ Metodi naturali ed artificiali	Descrivere i principali metodi di conservazione del cibo, antichi e moderni.

**GRAMMATICA:** Si richiede la conoscenza delle strutture indicate nei curricoli degli anni precedenti.