

**I.P.S.E.O.A. " ENZO FERRARI"**  
**CLASSE IV SEZ. A T.S.R. ENOGASTRONOMIA**  
**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**  
**PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE**  
**DOCENTE: GUARINIELLO MADDALENA**

*TEMATICHE TRATTATE dal libro di testo: "Light the fire", ed. Rizzoli Autori: Assirelli E./Vetri A./Cappellini B.*

**MODULE 1: THE GOOD COOK**

- What makes a good cook?
- The cook's uniform
- Personal hygiene
- The kitchen brigade

**MODULE 2: ANIMAL – ORIGIN INGREDIENTS**

- Kinds of Meat: red and white
- Fish
- Eggs, milk and dairy products

**MODULE 3: VEGETABLE – ORIGIN INGREDIENTS**

- Fruit and Vegetables
- Pulses and cereals

**MODULE 4: HEALTHY EATING**

- A healthy lifestyle
- Nutrients

**Uda interdisciplinare:** "I prodotti ittici e sostenibilità"

**UDA interdisciplinare:** " Sua maestà oro bianco la mozzarella di bufala campana"

**UDA interdisciplinare:** " Energia e risparmio energetico"

**UDA per i PCTO** (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL) dal titolo: "cucina a scarto zero"

**Ed. Civica:** - la Protezione Civile; sviluppo sostenibile e Agenda 2030.

**BATTIPAGLIA 08.06.2022**

**LA DOCENTE**

**Maddalena Guariniello**