

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 1 di 2
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2023/24

ALBERGHIERO MANUTENZIONE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA CUCINA		
CLASSE 5A CUCINA	SEZIONE	DOCENTE CILIA NUNZIO
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE		
<ul style="list-style-type: none"> ❖ DAGLI ELEMENTI DI GIUDIZIO FINORA RACCOLTI, SI DELINEA UN QUADRO COMPLESSIVO DELLA CLASSE CHE EVIDENZIA: <ul style="list-style-type: none"> ▪ UN LIVELLO COGNITIVO GLOBALE DI INGRESSO ACCETTABILE ▪ UN POSSESSO DI ABILITÀ TRASVERSALI MINIME ADEGUATO ▪ UN CLIMA DELLA CLASSE BUONO ▪ UN LIVELLO COGNITIVO GLOBALE DI INGRESSO ADEGUATO ❖ IN QUESTA PRIMA FASE DI ANNO SCOLASTICO EMERGE POI, IN TERMINI GLOBALI E RIFERITI AL DIALOGO DIDATTICO-EDUCATIVO, UN GRADO DI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ INTERESSE ACCETTABILE ▪ PARTECIPAZIONE ACCETTABILE ▪ IMPEGNO ACCETTABILE 		

CONTENUTI PRIMO PERIODO

CONCETTO DI QUALITÀ, ECOSOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E LE ECCELLENZE LOCALI, IL MADE IN ITALY, IL MENÙ, LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA CUCINA, I REQUISITI STRUTTURALI DELLA CUCINA, L'APPROVVIGIONAMENTO ED I COSTI IN CUCINA, L'ECONOMATO, ORGANIZZARE L'APPROVVIGIONAMENTO, LA GESTIONE DELL'ECONOMATO, I COSTI E L'EQUILIBRIO ECONOMICO, LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI REALIZZAZIONE DI 6 MENU INTERNAZIONALI

CONTENUTI SECONDO PERIODO

I, COME CREARE UN PIATTO, PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE, TECNICHE E RICETTE CONTEMPORANEE, IL MONDO DELLA RISTORAZIONE, SICUREZZA SUL LAVORO, IL SISTEMA HACCP REALIZZAZIONE DI 6 MENU INTERNAZIONALI

OBBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA / ESAME DI STATO

CONOSCENZE DI BASE SULLE SULL'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE E DELLE CUCINE, L'APPROVVIGIONAMENTO E I COSTI IN CUCINA, LA CUCINA INTERNAZIONALE TECNICHE E RICETTE CONTEMPORANEE

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

CRITERI DI VALUTAZIONE

(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)

- X RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE
- X IMPEGNO
- X PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO
- X PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE
- _____
- _____

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

- SONDAGGI DAL POSTO
- X ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA
- PROVE STRUTTURATE
- TEMI
- QUESTIONARI
- X INTERROGAZIONI
- RELAZIONI
- _____
- _____

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI VIDEO LABORATORI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO PROTAGONISTI IN CUCINA GIUNTI ISBN 978-88-09-89081-7 ROMINA BARATTA ,MARCELLO COMBA ,DANILO GUERRA,MAURILIO TALLONE

VITTORIA 25/10/23

IL DOCENTE CILIA NUNZIO