

|                                                               |                                                                         |                  |               |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
|                                                               | <b>ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI"</b><br><b>VITTORIA</b> | Data<br>22/10/25 | Pagina 1 di 2 |
| <b>PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE</b> |                                                                         |                  |               |

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

**2025/26****X** ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

|         |        |           |                      |
|---------|--------|-----------|----------------------|
| MATERIA | CUCINA |           |                      |
| CLASSE  | 2°     | SEZIONE A | DOCENTE GUELI PIETRO |

LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE

IN TOTALE, LA CLASSE È COMPOSTA DA 17 ALLIEVI DI CUI: 8 MASCHI E 9 FEMMINE.

NELLA CLASSE SONO PRESENTI ALLIEVI CON DISABILITÀ

- ❖ DAGLI ELEMENTI DI GIUDIZIO FINORA RACCOLTI, SI DELINEA UN QUADRO COMPLESSIVO DELLA CLASSE CHE EVIDENZIA:
  - 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:
  - INTERESSE ACCETTABILE
  - PARTECIPAZIONE ACCETTABILE
  - IMPEGNO ACCETTABILE

**CONTENUTI PRIMO PERIODO**

ARGOMENTI DI RIPASSO  
 IGIENE E SICUREZZA DEL REPARTO: U1  
 LA PROFESSIONE DEL CUOCO: U1  
 IL REPARTO DI CUCIN: U1, U2  
 PRINCIPALI LAVORAZIONI E TECNICHE DI COTTURA:  
 U3, U9, U10, U11, U12, U13  
 LE MATERIE PRIME DI BASE:  
 U3, U5, U6, U7, U8, U9, U10, U11

**CONTENUTI SECONDO PERIODO**

CONOSCERE E USARE LA CARNE  
 U 10  
 UN MARE DI PESCE  
 U 11  
 I FONDI E LE SALSE  
 U 12

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

- ⌈ SAPERSI ESPRIMERE CON UN APPROPRIATO LINGUAGGIO TECNICO;
- ⌈ ACQUISIRE CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE PROPRIE, DIMOSTRANDO PROGRESSI LINEARI NELL'ACQUISIZIONE DI NUOVI CONTENUTI;
- ⌈ SVILUPPARE LE CAPACITÀ DI AUTOCONTROLLO E DI DISCIPLINA VERSO COMPAGNI, INSEGNANTI E COLLABORATORI;
- ⌈ DIMOSTRARE DI AVER RAGGIUNTO UN LIVELLO DI SAPERE MINIMO, TALE DA FACILITARE LA LORO PROSECUZIONE DEL CORSO DI SPECIALIZZAZIONE.
- ⌈ CONOSCERE LE PRINCIPALI NOZIONI DI IGIENE E SICUREZZA;
- ⌈ SAPER LAVORARE E COLLABORARE ALL'INTERNO DI UN LABORATORIO, IMPARANDO A CREARE E RISPETTARE I RUOLI DI COMPAGNI,

|                                                        |                                                           |                  |               |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------|---------------|
|                                                        | ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI"<br>VITTORIA | Data<br>22/10/25 | Pagina 2 di 2 |
| PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE |                                                           |                  |               |

DOCENTI E COLLABORATORI, E LE LORO INTERAZIONI;

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b><br><small>(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)</small><br><input checked="" type="checkbox"/> RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE<br><input checked="" type="checkbox"/> IMPEGNO<br><input checked="" type="checkbox"/> PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO<br><input checked="" type="checkbox"/> PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE<br><input type="checkbox"/> _____<br><input type="checkbox"/> _____ | <b>STRUMENTI DELLE MISURAZIONI</b><br><input checked="" type="checkbox"/> SONDAGGI DAL POSTO<br><input checked="" type="checkbox"/> ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA<br><input checked="" type="checkbox"/> PROVE STRUTTURATE<br><input type="checkbox"/> TEMI<br><input type="checkbox"/> QUESTIONARI<br><input checked="" type="checkbox"/> INTERROGAZIONI<br><input type="checkbox"/> RELAZIONI<br><input checked="" type="checkbox"/> ESERCITAZIONI PRATICHE _____<br><input type="checkbox"/> _____ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI</b><br><br>LIBRO DI TESTO ADOTTATO: SARÒ CHEF "CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER IL PRIMO BIENNIO" |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

VITTORIA 22/10/2025

IL DOCENTE

\_\_\_\_GUELI PIETRO\_\_\_\_