

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 22-10-2025	Pagina 1 di 1
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO SCOLASTICO

☒ ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA LAB. SALA E VENDITA		
CLASSE 3 D	SEZIONE ALB.	DOCENTE CASCONI LUCA
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE		
QUASI SUFFICIENTE		

CONTENUTI PRIMO PERIODO
▪ RIPASSO ARGOMENTI BIENNIO ▪ CENNI SULL' ENOLOGIA

CONTENUTI SECONDO PERIODO
▪ ABBINAMENTO CIBO-VINO

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA/ESAME DI STATO
▪ Lo studente deve saper utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici , ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Conoscenza delle basi della produzione del vino, gli elementi di viticoltura.

CRITERI DI VALUTAZIONE (INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI) ✓ RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE ✓ IMPEGNO ✓ PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI ✓ ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA ✓ QUESTIONARI ✓ INTERROGAZIONI
--	---

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI: LAVORI POWER POINT
LIBRO DI TESTO ADOTTATO: LIBRO DI TESTO ADOTTATO: : MAITRE (A.FARACCA,T.FICCADENTI) LE MONNIER SCUOLA

IL DOCENTE

LUCA CASCONI