

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 1 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNOSCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZOSCOLASTICO

☒ALBERGHIERO ☐MANUTENZIONE ☐INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA		
CLASSE IV°	SEZIONE A	DOCENTE Cilia Nunzio
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE LA CLASSE E' FORMATA DA 4 RAGAZZE E 8 MASCHI PER UN TOTALE DI 12 ALUNNI SI RISCONTRA LA PRESENZA DI 3 ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI. LA CLASSE DA UNA PRIMA ANALISI DI PARTENZA SI DIMOSTRA SUFFICIENTEMENTE SCOLARIZZATA MENTRE DAL PUNTO DI VISTA DEL COMPORTAMENTO SVILUPPA UN ATTEGGIAMENTO PROPOSITIVO VERSO LA MATERIA. ❖ DAGLI ELEMENTI DI GIUDIZIO FINORA RACCOLTI, SI DELINEA UN QUADRO COMPLESSIVO DELLA CLASSE CHEEVIDENZA: ▪ UN LIVELLO COGNITIVO GLOBALE DI INGRESSOACCETTABILE ▪ UN POSSESSO DI ABILITÀ TRASVERSALI MINIMEADEGUATO ▪ UN CLIMA DELLA CLASSEBUONO ▪ UN LIVELLO COGNITIVO GLOBALE DI INGRESSOADEGUATO ❖ INQUESTAPRIMAFASE DIANNO SCOLASTICOEMERGEPOI,INTERMINIGLOBALIERIFERITIALDIALOGODIDATTICO-EDUCATIVO,UN GRADODI: ▪ INTERESSEACCETTABILE ▪ PARTECIPAZIONEACCETTABILE ▪ IMPEGNOACCETTABILE		

CONTENUTI PRIMO PERIODO

MODULO 4 IL MENÙ, LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE

PERIODO: OTTOBRE/MARZO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LA STORIA DEL MENÙ, LE CARATTERISTICHE DEI VARI TIPI DI MENÙ E LE PRINCIPALI CARTECHE LI AFFIANCANO, OLTRE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE NEL CORSO DELLA GIORNATA
- CONOSCE LA LISTA DEGLI ALLERGENI
- CONOSCE LA DIFFERENZA DEI SINTOMI DELLE INTOLLERANZE E

DELLE ALLERGIE ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA STENDERE UN MENÙ CORRETTO ED EQUILIBRATO, ADEGUATO ANCHE A PARTICOLARI ESIGENZE DIETETICHE

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI), PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI E EQUILIBRATI

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO, EVENTUALE DIDATTICA A DISTANZA, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI

NOZIONI. VERIFICA PRATICA.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

MODULO 5 LA RICCHEZZA GASTRONOMICA ITALIANA.

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “G. MARCONI” VITTORIA	data	Pagina 2 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

- LO STUDENTE CONOSCE I PRINCIPALI PRODOTTI SU CUI SI BASA LA CUCINA ITALIANA, CUCINA NAZIONALE E QUELLA DELLE REGIONI
- CONOSCE I PRINCIPALI PRODOTTI
TIPICI REGIONALI ABILITÀ:

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 3 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

- LO STUDENTE SA RICONOSCERE UNA DENOMINAZIONE DI QUALITÀ
- SA RICONOSCERE I MARCHI DI QUALITÀ
- SA INDIVIDUARE IL TERRITORIO DI PROVENIENZA DI ALCUNI

PRODOTTI A MARCHIO COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA PROGETTARE, ANCHE CON TECNOLOGIE DIGITALI, EVENTI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI CHE VALORIZZANO IL PATRIMONIO DELLE TRADIZIONI E DELLE TIPICITÀ LOCALI NAZIONALI ANCHE IN CONTESTI INTERNAZIONALI PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, EVENTUALE DIDATTICA A DISTANZA, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI

NOZIONI. VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

MODULO 6 LE CUCINE DEGLI ALTRI STATI

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE I PIATTI E I PRINCIPALI PRODOTTI TIPICI DI QUALITÀ EUROPEI
- CONOSCE I PIATTI E I PRODOTTI TIPICI PRINCIPALI DELLE PIÙ NOTE CUCINE DEL MONDO, DIFFUSE ANCHE IN ITALIA

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA COMPORRE UN SEMPLICE MENÙ ETNICO
- SA ABBINARE FRA LORO ALCUNI PRODOTTI DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA INTERNAZIONALE
- SA RICONOSCERE LA PROVENIENZA DI ALCUNI PIATTI INTERNAZIONALI

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA PROGETTARE, ANCHE CON TECNOLOGIE DIGITALI, EVENTI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI CHE VALORIZZANO IL PATRIMONIO DELLE TRADIZIONI E DELLE TIPICITÀ LOCALI NAZIONALI ANCHE IN CONTESTI INTERNAZIONALI PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY
- SA CURARE TUTTE LE FASI DEL CICLO CLIENTE NEL CONTESTO PROFESSIONALE, APPLICANDO LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE PIÙ IDONEE ED EFFICACI NEL RISPETTO DELLE DIVERSE CULTURE, DELLE PRESCRIZIONI RELIGIOSE E DELLE SPECIFICHE ESIGENZE DIETETICHE

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, EVENTUALE DIDATTICA A DISTANZA, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI

NOZIONI. VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

MODULO 7 GLI INGREDIENTI E LE PREPARAZIONI DI BASE

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LA CLASSIFICAZIONE SCHEMATICA DI FONDI ESALSI
- CONOSCE I PRINCIPALI PRODOTTI UTILIZZATI IN CUCINA
- CONOSCE I CRITERI DI BASE PER ABBINARE LA SALSA GIUSTA ALLE DIVERSE PORTATE

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 4 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA UTILIZZARE I PRINCIPALI INGREDIENTI VALORIZZANDONE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- SA EFFETTUARE SEMPLICI VARIAZIONI DI INGREDIENTI NELLE RICETTE DELLE SALSE PER MODULARLE SECONDO LE NECESSITÀ NUTRIZIONALI E LE PROPOSTE DEL TERRITORIO

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA UTILIZZARE TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE DI LAVORAZIONE, DI ORGANIZZAZIONE, DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO-ALBERGHIERA, PROMUOVENDO LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI E ENOGASTRONOMICHE

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, EVENTUALE DIDATTICA A DISTANZA, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI

NOZIONI. VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

MODULO 8 VIVANDE IN COTTURA

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE I PRINCIPALI METODI DI COTTURA.
- CONOSCE I PRINCIPALI ANTIPASTI E I PRIMI PIATTI
- CONOSCE LE PRINCIPALI PREPARAZIONI CHE COMPONGONO I SECONDI PIATTI

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA CUOCERE GLI ALIMENTI IN MODO ADEGUATO VALORIZZANDO AL MEGLIO LE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI
- SA PREPARARE LE VIVANDE PIÙ IMPORTANTI
- SA REALIZZARE I PRINCIPALI ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI PIATTI

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA SUPPORTARE LA PLANIFICAZIONE E LA GESTIONE DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO DI PRODUZIONE EDI VENDITA IN OTTICA DI QUALITÀ E DI SVILUPPO DELLA CULTURA DELL'INNOVAZIONE
- SA PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ, COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI), PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVI E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI E EQUILIBRATI

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, EVENTUALE DIDATTICA A DISTANZA, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI

NOZIONI. VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “G. MARCONI” VITTORIA	data	Pagina 5 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

CONTENUTI SECONDO

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 6 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

MODULO 9 IL LATTE, I FORMAGGI E LE UOVA

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DI LATTE E LATTE CONDENSATO.
- CONOSCE LA CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI
- CONOSCE I TIPI DI FORMAGGIO ITALIANI ED ESTERI ED I LORO IMPIEGHI IN CUCINA
- CONOSCE LE PROPRIETÀ DELL'UOVA

ABILITÀ:

- LO STUDENTE RICONOSCE I DIVERSI TIPI DI FORMAGGI
- SA USARE I PRINCIPALI FORMAGGI ITALIANI ED ESTERI
- SA ABBINARLI AI PIATTI SECONDO LE DIVERSE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- È IN GRADO DI USARE LE UOVA COME INGREDIENTE PRINCIPALE DEI PIATTI

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA UTILIZZARE TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE DI LAVORAZIONE DI ORGANIZZAZIONE DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIERE IL TURISTA - ALBERGHIERA PROMUOVENDO LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI E ENOGASTRONOMICHE

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, EVENTUALE DIDATTICA A DISTANZA, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI

NOZIONI. VERIFICA PRATICA IN

LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

MODULO 10 LE CARNI

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LE FASI DELL'ALLEVAMENTO E DELLA MACELLAZIONE
- CONOSCE I CONCETTI DI TRACCIABILITÀ E DI FILIERA
- CONOSCE I TAGLI DEL BOVINO ADULTO, LE LORO CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ED IL LORO IMPIEGO IN GASTRONOMIA
- CONOSCE I TAGLI DEL SUINO, DEGLI OVINI E CAPRINI E DEGLI EQUINI

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA DISOSSARE UN VOLATILE, TAGLIARE A PEZZI UNA LEPRE E CUCINARLE A CIVET
- SA PRODURRE ALCUNI INSACCATI E SALUMI CON METODI ARTIGIANALI
- SA REALIZZARE ALCUNE RICETTE A BASE DI CARNI ROSSE E NERE

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA SUPPORTARE LA PLANIFICAZIONE E DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO, DI PRODUZIONE E DI VENDITA IN UN'OTTICA DI QUALITÀ E DI SVILUPPO DELLA CULTURA DELL'INNOVAZIONE

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, EVENTUALE DIDATTICA A DISTANZA, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “G. MARCONI” VITTORIA	data	Pagina 7 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

NOZIONI. VERIFICA PRATICA IN
LABORATORIO
ATTIVITÀ DI RECUPERO

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 8 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

MODULO 11 I PRODOTTI DEL MARE

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LE VARIE MODALITÀ DI PESCE DEI PRODOTTI ITTICI
- SA COME SI ALLEVANO I PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI
- CONOSCE I PRODOTTI DERIVATI DAL PESCE

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA DISTINGUERE LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI ITTICI
- SA PREPARARE E CUCINARE I PRINCIPALI PRODOTTI ITTICI
- SA CUCINARE PREPARAZIONI A BASE DI PESCE

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI) PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI E EQUILIBRATI

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, EVENTUALE DIDATTICA A DISTANZA, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI

NOZIONI. VERIFICA PRATICA IN

LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

MODULO 12 GLI INGREDIENTI E LE BASI PER LA

PASTICCERIA PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LA DIFFERENZA TRA I VARI TIPI DI FARINA E LIEVITI.
- SA COME SI PRODUCE IL CIOCCOLATO E QUALI DIFFERENZE CI SONO TRA I VARI TIPI
- CONOSCE LA DIFFERENZA TRA GELATO, SORBETTO E DOLCI ALCUCCHIAIO
- CONOSCE DIVERSI TIPI DI DECORAZIONI

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA QUANDO USARE I DIVERSI TIPI DI FARINA E DI LIEVITI IN IMPASTI DIRETTI ED INDIRETTI
- SA USARE I VARI TIPI DI CIOCCOLATO E DI CACAO ANCHE PER LE DECORAZIONI
- SA PREPARARE GELATI DIVERSI USANDO LE BASI DOLCI AL CUCCHIAIO E ZUCCHERO PER DECORARE

LO STUDENTE SA PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI), PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E

- FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI E EQUILIBRATI
- SVALORIZZARE LA PRESENTAZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI E DI PANIFICAZIONE LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI UTILIZZANDO TECNICHE INNOVATIVE

COMPETENZE:

- LO STUDENTE

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “G. MARCONI” VITTORIA	data	Pagina 9 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

LAVORAZIONI ,

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 10 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

EVENTUALE DIDATTICA A DISTANZA, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI

NOZIONI. VERIFICA PRATICA IN

LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

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

- APPRENDERE TECNICHE DI LAVORAZIONE DEL SETTORE RISTORATIVO PIÙ AVANZATE
- RICONOSCERE IN MODI SPECIFICI LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI BEVANDE, AL FINE DI POTENZIARNE LA TRASFORMAZIONE E LA VENDITA
- IMPARARE A CREARE E PROGETTARE
- AMPLIARE LA CORRELAZIONE CON IL TRIENNIO
- CONOSCERE I PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE
- SVILUPPARE LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE AL FINE DI INCREMENTARE LE VENDITE, RISOLVERE EVENTUALI PROBLEMI E PROPORRE DIVERSE ALTERNATIVE

OBBIETTIVI MINIMI PER BES E DSA

- ORIENTARSI ALL'INTERNO DEI VARI LABORATORI TECNICI-PRATICI
- RICONOSCERE ALCUNI TRA I PRINCIPALI ATTREZZATURE E MACCHINARI
- RICONOSCERE LE PRINCIPALI FIGURE PROFESSIONALI CHE OPERANO NEL SETTORE RISTORATIVO
- SAPER UTILIZZARE MANUALMENTE LE PRINCIPALI ATTREZZATURE
- SVILUPPARE LA COMUNICAZIONE E LA COLLABORAZIONE DURANTE L'ESERCITAZIONE DI LABORATORIO

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

X SONDAGGI DAL POSTO

□ ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA

X PROVE STRUTTURATE

□ TEMI

X QUESTIONARI

X INTERROGAZIONI

X RELAZIONI

X ESERCITAZIONI TECNICHE PRATICHE LABORATORIALI

□ _____

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

PROFESSIONISTI IN CUCINA

(ROMINA BARATTA, MARCELLO COMBA, DANILO GUERRA, FAUSTO MELI, MAURILIO TALLONE)

VITTORIA, 23/10/2025

IL DOCENTE

Cilia nunzio