



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE
EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

**PIANO DI LAVORO ANNUALE
IIS ENZO FERRARI
Battipaglia**

ANNO SCOLASTICO

2016 /2017

DOCENTE: ROSARIA ZIZZO		MATERIA: INGLESE
A.S. 2016/2017		CLASSE: IV A PRODUZIONE DOLCIARIA
SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N° ALLIEVI Osservazioni
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	23



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE
EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
Presentare un menu e spiegare le relative ricette; presentare i prodotti e piatti nazionali ed esteri; conoscere i metodi di conservazione dei cibi; conoscere la legislazione che regola il settore ristorativo	Possedere la capacità di approfondire ed ampliare le conoscenze delle abitudini alimentari italiane e dei paesi stranieri; conoscere il rapporto tra alimentazione e salute; conoscere i vini e le bevande in genere	Conoscere i ruoli del personale addetto alla ristorazione; ampliare il lessico di base; conoscere le tendenze enogastronomiche e le diverse forme di ristorazione



CONTENUTI

Libro di testo: "Cook book club"
Cibelli- D'Avino
Edizioni Clitt

Primo modulo:

"Conoscenza del settore ristorativo"

- approfondimento delle tipologie di ristorazione: il dessert nello slow food e nel fast food
- Cooking and preparation methods, pastry utensils and basic pastries
- domanda e offerta di impiego: il curriculum vitae

Secondo modulo:

"Conoscenza delle abitudini alimentari"

- rapporto tra alimentazione e salute: dieta mediterranea
- il cibo e le sue proprietà nutrizionali
- la legislazione del settore ristorativo: HACCP
- metodi di conservazione del cibo

Terzo modulo:

"Presentazione di un menu e promozione di prodotti tipici regionali"

- presentazione di un menù
- presentazione di piatti tipici regionali
- Typical Christmas desserts from Campania, cold desserts and pastiera



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE
EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

METODOLOGIA DIDATTICA

- X Lezione frontale
- X Lavori di gruppo
- X eterogenei al loro interno
- X per fasce di livello

STRUMENTI

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| X Libro di testo | X Sussidi audiovisivi |
| X Testi didattici di supporto | X Film |
| X Stampa specialistica | X Documentario |
| X Scheda predisposta dall'insegnante | X Filmato didattico |
| X Computer | |



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE
EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

ATTIVITA' DI RECUPERO E SOSTEGNO

Test d'ingresso (durante il secondo o terzo incontro): per una tempestiva verifica delle abilità di base e delle competenze disciplinari pregresse.

Attività di sostegno extra-curricolari su segnalazione del consiglio di classe



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE
EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche scritte

- x Quesiti (Q)
- x Vero/falso (V/F)
- x Scelta multipla (SM)
- x Completamento (C)
- x Libero (L)

Verifiche orali

- x Interrogazione (I1)
- x Intervento (I2)
- x Dialogo (D1)
- x Discussione (D2)
- x Ascolto (A)

Criteri di valutazione

Classi quarte

Fase orale

Comprendere : qualsiasi tipo di messaggio, testi di vario genere.

Esprimere : opinioni personalmente rielaborate su testi di vario genere con linguaggio formale adeguato e rari errori.

Fase scritta

Produrre: testi di valutazione personale e opinioni critiche su argomenti di specialistico e di cultura generale con linguaggio formale adeguato e rari errori.

Dimostrare di avere acquisito competenze ortografiche, lessicali, grammaticali e sintattiche a livello intermedio.



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE
EDUCATIVO ~ DIDATTICA**