



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA**

<b>DOCENTE:</b> Antonietta Ferraioli		<b>MATERIA:</b> Lab Enogastronomia settore Cucina
<b>A.S. 2017 -2018</b>	<b>CLASSE III A eno</b>	
<b>1. SITUAZIONE DI PARTENZA</b>		
<b>Livello della classe</b>	<b>Comportamento</b>	<b>N.° ALLIEVI Osservazioni :</b>
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input checked="" type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	<b>I discenti dimostrano interesse nell'apprendimento della disciplina, la loro situazione di partenza può definirsi sufficiente.</b> Errore. L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.
<b>Strumenti utilizzati per l'analisi</b> X test d'ingresso                      x osservazione <input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> questionari                      x dialogo <input type="checkbox"/> Altro _____		
<b>2. COMPETENZE</b>		
Lo studio della disciplina mirerà al raggiungimento del successo formativo di ciascun discente. Ampio spazio sarà dedicato all'apprendimento delle tecniche enogastronomiche di base, al raggiungimento dell'acquisizione di sicurezza sulla propria postazione.		
CONOSCENZE apprendere le tecniche di taglio, di cottura, di condimento e di assemblaggio del piatto.		
<b>3. ABILITA'</b> Lo studio della disciplina mira a raggiungere l'acquisizione nel discente del SAPERE, SAPER ESSERE e SAPER FARE rispondendo quindi alle linee guida degli Istituti professionali.		
<b>4. CONTENUTI</b> (i contenuti essenziali sono esplicitati nelle programmazioni di dipartimento)		



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

**5. METODI**

- ☒ Lezione frontale  
☒ Lavori di gruppo  
    ☒ eterogenei al loro interno  
    ☐ per fasce di livello  
    ☐ altro  
☐ Altro

**6. STRUMENTI**

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo          | <input type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi |
| <input type="checkbox"/> Testi didattici di supporto        | <input type="checkbox"/> film                |
| <input type="checkbox"/> Stampa specialistica               | <input type="checkbox"/> documentario        |
| <input type="checkbox"/> Scheda predisposta dall'insegnante | <input type="checkbox"/> filmato didattico   |
| <input type="checkbox"/> Computer                           | <input checked="" type="checkbox"/> altro    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Uscite sul territorio   |  |
| <input type="checkbox"/> Altro                              |  |

**Attività di recupero e sostegno**



## **7. VERIFICA E VALUTAZIONE**

### **Verifiche scritte**

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

### **Verifiche orali**

- X ☐ Interrogazione (I1)
- ☐ Intervento (I2)
- X ☐ Dialogo (D1)
- ☐ Discussione (D2)
- ☐ Ascolto (A)
- ☐ Altro

Periodo: Durante ogni lezione.

### **Criteri di valutazione**

Si fa riferimento alle tabelle di valutazione approvate nel PTOF

## **ATTIVITA' AGGIUNTIVE E PROGETTI**

**La miniristorazione tra sicurezza e lavoro.**

**L'importanza dell'ASL**

**Sicurezza sul posto di lavoro.**

**Il latte: "L'oro bianco". ( 4 H).**