



DOCENTE: Antonietta Ferraioli L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.		MATERIA: Lab Enogastronomia settore Cucina L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.						
A.S. 2017 -2018	CLASSE V B eno							
1. SITUAZIONE DI PARTENZA								
Livello della classe <input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	Comportamento <input type="checkbox"/> Vivace <input checked="" type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	N.° ALLIEVI Osservazioni : I discenti dimostrano interesse nell'apprendimento della disciplina, la loro situazione di partenza può definirsi sufficiente. L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.						
<p>Strumenti utilizzati per l'analisi</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">X test d'ingresso</td> <td style="width: 33%;">x osservazione</td> <td style="width: 33%;"><input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> questionari</td> <td>x dialogo</td> <td><input type="checkbox"/> Altro _____</td> </tr> </table>			X test d'ingresso	x osservazione	<input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna	<input type="checkbox"/> questionari	x dialogo	<input type="checkbox"/> Altro _____
X test d'ingresso	x osservazione	<input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna						
<input type="checkbox"/> questionari	x dialogo	<input type="checkbox"/> Altro _____						
2. COMPETENZE								
Lo studio della disciplina mirerà al raggiungimento del successo formativo di ciascun discente. Ampio spazio sarà dedicato all'apprendimento delle tecniche enogastronomiche internazionali, al raggiungimento dell'acquisizione di sicurezza sulla propria postazione.								
CONOSCENZE apprendere le tecniche di taglio, di cottura, di condimento e di assemblaggio del piatto della cucina internazionale.								
3. ABILITA'								
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.								
4. CONTENUTI (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.

Voci e Culture Enogastronomiche nel mondo.