



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



cf 82009260124

0331-774605
0331- 770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

PIANO FORMATIVO a.s. 2020/2021

Operatore della ristorazione: Preparazione pasti

| | |
|--|--|
| <p>Referenziazioni della figura</p> <p>Professioni NUP/ISTAT correlate</p> <p>Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT</p> | <p>52 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi</p> <p>5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi</p> <p>5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati</p> <p>5.2.2.4 - Baristi e assimilati</p> <p>10.85 Produzione di pasti e piatti preparati</p> <p>55.10 Alberghi e strutture simili</p> <p>56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile</p> <p>56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)</p> <p>56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale</p> <p>56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina</p> |
| <p>Descrizione sintetica della figura</p> | <p>L' Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.</p> |



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



cf 82009260124

0331-774605
0331- 770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

Standard formativi e professionali

| AREA | % | TOTALE ORE |
|---------------------------|------|---|
| • LINGUAGGI | 23 | 224 |
| • STORICO-SOCIO-ECONOMICA | 3 | 32 |
| • MATEMATICO-SCIENTIFICA | 16 | 160 |
| • TECNICO PROFESSIONALE | 58 | 574 |
| FLESSIBILITA' | 15 | 276 (in itinere utilizzando il monte ore annuale docenti destinato alla didattica) |
| TOTALE MINIMO COMPLESSIVO | 100% | 990 |

Monte ore settimanale

| Classe prima A regionale preparazione pasti | |
|--|--------|
| Classe di concorso | N. ore |
| A012 (Lettere) | 3+1 |
| A024 (Inglese) | 3 |
| A026 (Matematica) | 3 |
| A050 (Scienze della terra) | 2 |
| A048 (Scienze motorie) | 1 |
| A031 (Scienze degli alimenti) | 4 |
| B020 (laboratorio cucina) | 14 |
| Religione | 1 |
| Tot. Ore settimanale | 31 |



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



cf 82009260124

0331-774605
0331- 770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

Articolazione progettuale

Unità Formativa 1.1. Etica professionale- strutture e normative h 264

Competenze

a) Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

b) Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

Abilità

A) Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità

- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza

- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della

- implementazione del sistema qualità

- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti

B) Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione

- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone

- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore

- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale

- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza

- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva

Conoscenze

A) Direttive e normative sulla qualità di settore

- Principi ed elementi di base di un sistema qualità



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



cf 82009260124

0331-774605
0331- 770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

- Procedure attinenti al sistema qualità
- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti
- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

B) D.Lsg. 81/2008

- Dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Prova/compito :test - attestato Haccp/metodologia : lezione d'aula - laboratorio
Periodo : da settembre

Unità Formativa 1.2 Le attrezzature , il loro utilizzo, la loro manutenzione h 264

Competenze

- 1 Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
- 2 Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Abilità

- Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine
- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

Conoscenze

- Attrezzature di servizio
- Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar
- Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi
- Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo
- Principali terminologie tecniche di settore
- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine
- Procedure e tecniche di monitoraggio
- Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

Prova/compito: test - prova pratica: pulizia e manutenzione / metodologia: lezione d'aula - laboratorio



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



cf 82009260124

0331-774605
0331- 770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

Periodo : da ottobre

Unità Formativa 1.3 Merceologia di settore h 264

Competenze

- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Abilità

- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione
- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino

Conoscenze

- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti

Prova/compito : prova pratica - utilizzo macchina sottovuoto/ metodologia : lezione d'aula - laboratorio

Periodo: da novembre

Unità Formativa 1.4 Tecniche operative di base h 264

Competenze

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Abilità

- Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività
- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

Conoscenze

- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo

Prova/compito :test - prova pratica - scheda : ricetta- preparazione piatto base / metodologia : lezione d'aula - laboratorio

Periodo: da novembre



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



cf 82009260124

0331-774605
0331- 770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

1° anno

COMPETENZA LINGUISTICA

Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita

ABILITÀ MINIME

- Leggere e comprendere testi di diversa tipologia
- Esporre semplici informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative
- Comunicare in maniera sufficientemente chiara e corretta in situazioni diverse
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi con sufficiente correttezza e organizzazione logica dell' argomento

CONOSCENZE ESSENZIALI

- gli elementi della comunicazione (contesto, scopo e destinatario)
- le diverse funzioni della lingua, le diversità fra registro formale e informale
- le modalità di costruzioni di schemi e mappe concettuali
- tecniche di raccolta e riordino di appunti e tecniche di sintesi
- Grammatica e sintassi della lingua italiana: la struttura della frase semplice e la funzione del verbo
- la struttura del testo descrittivo e narrativo
- Analisi dei testi: individuare parole chiave, informazioni utili a ricostruire il significato globale di brevi e semplici testi.
- Il riassunto
- L' articolo di giornale

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

COMPETENZA LINGUISTICA IN LINGUA STRANIERA

Per quanto riguarda la competenza linguistica in lingua straniera, vengono assunti come standard minimi formativi i risultati dell'apprendimento stabiliti dal *Quadro comune di riferimento per le lingue* (QCER, 2001): nello specifico, le competenze linguistico-comunicative, previste per il livello "A2" al conseguimento della Qualifica professionale.

lingua straniera

- Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



cf 82009260124

0331-774605

0331-770379

0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it

Vais023006@istruzione.it

vais023006@pec.istruzione.it

ABILITÀ MINIME

- Capire ordini e semplici comunicazioni in situazioni che rendano immediato il contenuto; comprendere domande, frasi, espressioni, parole pertinenti alla propria persona, famiglia, ambiente circostante.
- Comprendere dati su persone e dettagli su luoghi da semplici testi descrittivi; capire semplici comunicazioni scritte in situazioni quotidiane (cartelli, istruzioni, etc.)
- Comunicare in attività semplici e di abitudine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni.
- Rispondere a semplici domande fornendo informazioni sulla propria persona e sull'ambiente circostante.
- Scrivere semplici frasi sulla propria persona, famiglia, ambiente circostante.

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Chiedere e fornire informazioni personali
- Chiedere e fornire informazioni sulla famiglia
- Descrivere luoghi, persone.
- Parlare delle abitudini e preferenze
- Parlare di abilità
- Parlare di cibo e quantità.
- Chiedere e dare istruzioni

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio.

COMPETENZA MATEMATICA, SCIENTIFICO-TECNOLOGICA

Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

MATEMATICA

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
 - Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
 - Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
 - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



cf 82009260124

0331-774605

0331-770379

0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it

Vais023006@istruzione.it

vais023006@pec.istruzione.it

ABILITÀ MINIME

- Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto
- Utilizzare strumenti e metodi di analisi qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore
- Rilevare, elaborare e rappresentare anche graficamente e tramite applicazioni informatiche dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Caratteristiche del linguaggio matematico:
 - risoluzione algebrica di problemi
 - elementi di calcolo statistico e di statistica descrittiva
 - figure geometriche, loro proprietà
- Fasi e tecniche risolutive di un problema
- Elementi di calcolo professionale
- Applicazioni, strumenti e tecniche per la rappresentazione di dati

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

ASSE SCIENTIFICO – TECNOLOGICO

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità
 - Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
 - Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

ABILITÀ MINIME

- Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico
- Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore
- Rilevare, elaborare e rappresentare anche graficamente e tramite applicazioni informatiche dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore
- Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Caratteristiche del linguaggio (regole e sintassi) ed elementi di matematica:



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



cf 82009260124

0331-774605
0331- 770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

- concetto e metodi di approssimazione¹
- rappresentazione grafica di grandezze che implicano relazioni²
- elementi di calcolo statistico e di statistica descrittiva
- Fasi e tecniche risolutive di un problema
- Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale
- Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale
- Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

COMPETENZA STORICO, SOCIO-ECONOMICA

Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

ABILITÀ MINIME

- disporre in successione cronologica fatti e problemi studiati
- collocare nello spazio popoli, vicende e problemi storici
- Collocare l'esperienza personale e formativa in un sistema di regole
- Adottare nella vita quotidiana un comportamento capace di collegare il concetto di responsabilità ai fatti giuridici
- Individuare i soggetti e i meccanismi fondamentali del sistema economico
- Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti

¹ In rapporto a qualsiasi misura (eccesso e difetto), con utilizzo dei calcoli decimali; in raccordo con le scienze, relativamente al concetto di misura.

² Equazioni e disequazioni almeno fino al secondo grado, proporzionalità.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605

0331- 770379

0331-245498

cf 82009260124

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it

Vais023006@istruzione.it

vais023006@pec.istruzione.it

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Principali eventi storico-politici dell'Europa dal 1800 ai primi del Novecento
- Il sistema socio-economico del territorio di appartenenza: evoluzione, specificità, interdipendenze
- Norme giuridiche, norme sociali
- Diritti, obblighi e sanzioni
- Soggetti giuridici e soggetti economici

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

Unità Formativa 2.1 I principali sistemi di cottura, le carni, le salse. h 264

Competenze

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Abilità

- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro
- Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia
- Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale
- Applicare criteri di selezione delle materie prime
- Approntare materie prime per la preparazione di pasti
- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime

Conoscenze

- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
- Utensili per la preparazione dei cibi
- Elementi di ergonomia
- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
- Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

Prova/compito :test - prova pratica : metodi cottura (uova- carni- verdure)- ristorante quotidiano/ metodologia: lezione d'aula e laboratorio

Periodo: da settembre

Unità Formativa 2.2 I metodi di conservazione , l'economato, il servizio h 264

Competenze

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379
0331-245498

cf 82009260124
<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

Abilità

- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione
- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino
- Conoscenze
- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari.
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti
- Metodi e tecniche del servizio ristorativo

Prova/compito :test - prova Teorico/pratica : conservazione breve/ lungo periodo come da manuale autocontrollo - ristorante quotidiano/ metodologia : lezione d'aula e laboratorio

Periodo : da settembre

Unità Formativa 2.3 Le principali lavorazioni di primi , secondi e contorni- tecniche di servizio h 264

Competenze

Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità

- Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
- Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina
- Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati

Conoscenze

- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche
- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
- Tecniche di cottura classica

Prova/compito :test - preparazione pasti ristorante istituto/metodologia: lezione d'aula e laboratorio

Periodo : da ottobre - Personalizzazione a partire da gennaio.

Unità Formativa 2.4 La pasticceria h 264

Competenze

Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità

- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime
- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"
via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)

0331-774605
0331- 770379
0331-245498

cf 82009260124
<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

Conoscenze

- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
- Utensili per la preparazione dei cibi.

Prova/compito: test - preparazione prodotto/metodologia: lezione d'aula e laboratorio

Periodo: da novembre

Metodologia e strumenti didattici comuni

Metodi comuni:

| |
|--|
| <p>X <i>cooperative learning</i> X <i>peer education</i> X <i>problem solving</i> X <i>lezione frontale</i> X <i>lezione partecipata</i></p> <p>Strumenti didattici</p> <p>X libri di testo</p> <p>X <i>easy book</i></p> <p>X audio e videoregistratore X dispense docente</p> <p>X LIM</p> |
|--|

- Interventi di recupero da effettuare durante la pausa didattica di inizio secondo quadrimestre.

Il CdC indichi i metodi che intende usare per rivisitare i nuclei fondanti delle discipline. (es. *peer education, cooperative learning, gruppi per classi parallele*)

Cooperative learning - *Problem solving* - *Peer education*



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605

0331- 770379

0331-245498

cf 82009260124

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it

Vais023006@istruzione.it

vais023006@pec.istruzione.it

- Attività integrative ed extracurricolari
(indicare a quali iniziative o proposte di mete per eventuali viaggi d'istruzione s'intende partecipare)

Progetto Pari opportunità

Progetto Educazione alla Salute X

Progetto Laiv (teatro)

Progetto Green School

Progetto Orto didattico provenzale

Settimana della Scienza (in qualità di fruitori delle attività proposte) X

Settimana della Musica

Settimana della Lettura

Indicazione di adesione a viaggi e uscite didattiche aderenti alla programmazione di classe/disciplinare e adeguata al profilo professionale dello studente:

- Visita di un'azienda del territorio con laboratori didattici (Azienda agrituristica Kedo)

- Eventuali proposte culturali del territorio (conferenze, mostre, incontri con esperti, spettacoli teatrali e/o cinematografici, ecc.)