



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferraribattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE PRIMA SEZ. II F

Anno scolastico 2018/2019

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - I BIENNIO

Docente coordinatore della classe: Prof.ssa Ferrara Carmela

Segretario: Prof.ssa Masucci Anna

Composizione del Consiglio di Classe:

CLASSE	2 F
DIRITTO	GIUGNI ERMINIO
FRANCESE	PINTO SONIA
SCIENZE MOTORIE	CAPODANNO DOMENICO
INGLESE	SAVINO MATILDE
RELIGIONE	LIAMBO RITA
MATEMATICA	CAPASSO GIOVANNA
ITALIANO E STORIA	MASUCCI ANNA
LAB. ENO.SETT. CUCINA	La MARCA ANTONIO ROSARIO
LAB. ENO. SETT. SALA	DI FLORA FRANCESCO
LAB. ENO. SETT. ACC. TURISTICA	VITOLO FABIO
SCIENZA ALIMENTI	GORRASI ELVIRA
SCIENZE DELLA TERRA	COSTANZA MARIA CARMELA
CHIMICA	VECE SALVATORE
SOSTEGNO	FERRARA CARMELA
SOSTEGNO	SEDAN ANTONELLA

Rappresentanti Genitori:

ALBANESE	MARIA ROSARIA
MESSINA	FRANCESCA

Rappresentanti Alunni:

1. FERRARA	VINCENZO
2. PASSARO	FRANCESCO

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI:

COGNOME	NOME
3. CAIAZZO	BERNIERO
4. CARBONE	AMERIGO
5. CICALESE	MARTINA AURORA
6. CIPRIANO	MARTINA
7. CORALLUZZO	GERARDO
8. FINIZIO	RODOLFO MARIA
9. GIACOMINO	FRANCESCA ANNA
10. GRASSO	GIULIA
11. LAMBERTI	DAVIDE
12. LAUDISIO	CHIARA
13. LIGUORI	RAFFAELE
14. PAGANO	CHIARA
15. PAOLUCCI	CARMINE LUCA
16. PETRONE	MARIKA
17. RIMAURO	MATTIA
18. STANZIONE	FLAVIO

TOTALE ALUNNI: 18 MASCHI=11 FEMMINE=7

	Disabili (Legge 104/1992)	1
Alunni Stranieri		0
Provenienti dalle classi	I E e I F	18
Provenienti da altro Istituto		0
Ripetenti nell'Istituto		0

RISULTATI CONSEGUITI AL TERMINE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:

VALUTAZIONE FINALE	NUMERO ALUNNI

SITUAZIONE INIZIALE:

Gli alunni provengono da classi distinte, I F e I E; dalle osservazioni effettuate attraverso test d'ingresso, è emerso che la nuova classe II F, così formata, si attesta rispetto alle conoscenze, competenze e abilità di base ad un livello medio-basso, fatta eccezione per pochi elementi che raggiungono un grado più alto. Per quanto riguarda il comportamento, i docenti tutti concordano nell'attuare interventi miranti ad una maggiore responsabilità e consapevolezza del rispetto delle regole, fondamentale per la creazione di un clima favorevole all'apprendimento e limitare opportunità di distrazione da parte degli elementi più vivaci della classe.

FINALITÀ DELL'INTERVENTO EDUCATIVO NEL BIENNIO: LE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Le competenze chiave di cittadinanza vengono assunte dal Consiglio come finalità degli interventi educativi e pertanto le competenze perseguite nelle diverse discipline e nei diversi assi culturali devono contenere dimensioni proprie delle competenze chiave di cittadinanza e ad esse debbono tendere. Inoltre i docenti del Consiglio trarranno dalle competenze chiave anche un indirizzo metodologico per l'attuazione efficace dei loro interventi educativi e didattici. A tali scopi si propone di declinare le otto competenze chiave di cittadinanza attraverso i seguenti descrittori trasversali, operativi e verificabili.

IMPARARE AD IMPARARE

- *Prendere nota degli impegni scolastici*
- *Tenere in ordine il proprio quaderno di lavoro*
- *Leggere attentamente tutta la consegna prima di iniziare un compito in classe, un'attività, ecc.*
- *Individuare elementi e parole chiave di un testo*
- *Chiedere chiarimenti sugli errori compiuti nello svolgimento delle attività*

PROGETTARE

- *Rispettare le indicazioni della consegna (ad es. sulle modalità di esecuzione di un lavoro, sui materiali e gli strumenti che si possono usare, sui tempi di restituzione).*
- *Attivarsi per rimediare ai brutti voti o per aumentare la propria media scolastica (ad es. partecipando ai corsi di recupero o chiedendo una verifica supplementare, organizzando gruppi di studio).*

COMUNICARE

- *Esprimersi correttamente in italiano*
- *Rispettare le regole dei codici della comunicazione orale (verbale e non) adeguandole alla situazione*

- *Utilizzare una grafia leggibile e una impaginazione ordinata nella presentazione dei compiti*

COLLABORARE E PARTECIPARE

- *Comportarsi in modo corretto con gli altri*
- *Partecipare alle attività proposte*
- *Aspettare il proprio turno di conversazione (ad es. alzando la mano).*
- *Comportarsi in modo corretto con gli altri (restare in silenzio durante la spiegazione, non disturbare durante un compito, ecc.)*
- *Partecipare alle attività proposte (ad es. lezioni in classe, lavori o discussioni di gruppo, laboratori).*

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

- *Rispettare le regole stabilite (sia quelle definite nel regolamento d'Istituto sia quelle concordate con il singolo docente).*
- *Arrivare puntuale (all'ingresso, al rientro dall'intervallo, in tutte le situazioni in cui ci sia un orario da rispettare)*
- *Adoperarsi perché il materiale personale, quello scolastico e le aule siano sempre in buono stato*
- *Portare tutto il materiale necessario per svolgere le attività didattiche*
- *Lavorare in autonomia nei compiti individuali*
- *Svolgere i compiti assegnati, sottoporsi alle verifiche orali e scritte, nella consapevolezza che si tratta di momenti costitutivi del processo di insegnamento apprendimento*

RISOLVERE PROBLEMI

- *Collegare i contenuti di una materia con l'attualità*
- *Accostarsi in modo positivo alle situazioni nuove da affrontare nella vita scolastica*

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

ACQUISIRE ED INTERPRETARE LE INFORMAZIONI

- *Informarsi sulle attività svolte quando si è stati assenti, procurarsi i materiali prodotti e rispettare le consegne date dal docente*
- *Informarsi su avvisi e comunicazioni della scuola e trasmetterli ai genitori*
- *Chiedere chiarimenti sui contenuti della lezione, sulla consegna, sull'attività da svolgere*

COMPETENZE DI BASE DA CERTIFICARE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO D'ISTRUZIONE

- **Asse dei linguaggi**
- L1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- L2. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;
- L3. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- L4. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- L5. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
- L6. Utilizzare e produrre testi multimediali.

Asse matematico

- M1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- M2. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- M3. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- M4. 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

Asse scientifico-tecnologico

- T1. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità

- T2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- T3. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

Asse storico sociale

- S1. 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.
- S2. 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
- S3. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

PROGRAMMAZIONI E OBIETTIVI DISCIPLINARI

Per quanto riguarda gli obiettivi particolari da conseguire in ogni materia, si fa riferimento alle programmazioni disciplinari.

Tali programmazioni tengono conto nella loro formulazione:

della prospettiva curricolare indicata nelle Linee guida;

della possibilità di istituire relazioni pluridisciplinari tra le materie che condividono le medesime competenze;

delle relazioni trasversali, espressamente indicate dal consiglio di classe, tra discipline che utilizzano le stesse competenze e/o abilità.

Ciò per consentire un costante consolidamento degli apprendimenti fondato su continue e nuove applicazioni anche in ambiti disciplinari diversi.

I docenti organizzeranno poi liberamente le loro programmazioni in moduli o unità.

Nel seguente prospetto vengono riportate le discipline del curriculum e, ordinate per asse, le relative competenze da certificare al termine del corrente anno scolastico. Il prospetto distingue le competenze del cui conseguimento ogni disciplina è direttamente responsabile (segnate con lettera X), da quelle a cui concorre in tutto o in parte (segnate con la C), o perché aspetti importanti della competenza sono presenti tra gli obiettivi disciplinari o perché tali aspetti sono potenziati e utilizzati nella mediazione didattica della disciplina. La tabella dà evidenza grafica alla dimensione pluridisciplinare delle competenze

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera																
DISCIPLINA	ASSE DEI LINGUAGGI						ASSE MATEMATICO				ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO			ASSE STORICO-SOCIALE		
	L1	L2	L3	L4	L5	L6	M1	M2	M3	M4	T1	T2	T3	S1	S2	S3
Lingua e lett. italiana	X	X	X		X	C										
Lingua inglese	X	X	X	X	C	X										
Storia		X			X								C	X	C	C
Matematica							X	X	C	C						
Diritto ed Economia		X												C	X	X
Scienze integrate	C										X	X	X			

(Sc. terra e Biologia)																	
Scienze motorie		X														X	
Religione cattolica	X	X													C	C	
Scienze integrate (Fisica)							C	C	X	X	X	X					
Scienze integrate (Chimica)		X				C	C				C	X					C
Scienza degli Alimenti	X											X					
Lab.Cucina												X	X	C			
Lab. Acc. Turistica												X	X	C			
Lab. Sala e Vendita												X	X	C			
Lingua Francese	X	X	X	X	C	X											

X=Competenza specifica della disciplina:

C=La disciplina concorre al raggiungimento della competenza.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

Competenze, conoscenze e abilità previste nel PEI e/o nel PDP.

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

Per l'ampliamento dell'offerta formativa si fa riferimento alle iniziative presenti nel PTOF e deliberate dai Dipartimenti e dal Collegio dei Docenti. Inoltre, il C.d.C. ha individuato un argomento pluridisciplinare - **“Cucinare che passione! Sì,ma con i giusti metodi di cottura...”** - da sviluppare attraverso un'UDA che coinvolgerà le seguenti discipline: Enogastronomia, LSV sala e vendita-Alimenti-Italiano-Diritto-Lingue. Il percorso è strutturato per scansioni temporali, mirato al raggiungimento di competenze trasversali.

METODI E STRUMENTI

Le metodologie adottate nel processo di insegnamento/apprendimento, si ispirano ai seguenti criteri trasversali che tengono anche conto delle competenze chiave di cittadinanza:

- Rendere espliciti alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni
- In occasione delle verifiche, esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate attraverso la prova
- Usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina
- Utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti
- Utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare. In particolare, utilizzare tecniche per organizzare, dirigere e controllare i processi mentali adeguandoli alle esigenze del compito da svolgere
- Costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità)

- Fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni
- Utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio
- Utilizzare forme di apprendimento cooperativo
- Contestualizzare e aggiornare gli apprendimenti
- Prevedere forme di individualizzazione degli apprendimenti che consentano il raggiungimento degli obiettivi previsti all'interno delle programmazioni e che siano interessanti e motivanti per gli allievi.

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

- Lavagna
- LIM
- *Libro di testo*
- Testi trattati con finalità specifiche
- Documenti di vario tipo
- Personal computer e software di vario tipo
- Documenti elettronici, cartacei e filmati
- Laboratorio informatico, linguistico e scientifico
- Biblioteca
- Dizionari
- Atlanti storici e geografici
- Carte geografiche murali
- Quotidiani e riviste
- Cd, Cd-rom, MP3, Dvd

VERIFICHE E VALUTAZIONE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La verifica degli apprendimenti e l'attribuzione del voto allo scritto e all'orale viene effettuata attraverso le seguenti tipologie di prove:

PROVE SCRITTE	A) prove strutturate : Test a scelta multipla Quesiti a completamento Quesiti a corrispondenza Quesiti vero/falso B) prove semistrutturate: quesiti a risposta singola trattazione sintetica di argomenti risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici risoluzione di espressioni numeriche o letterali C) produzioni: Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo Relazioni Lettere Articoli di cronaca Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi Sintesi e riassunti Parafrasi D) prove grafiche
COLLOQUIO	A) Espositivo B)Applicativo, (con esercizi da sviluppare,applicazione di principi, formule, regole, teoremi)

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	A-C	A
Lingua inglese	A-B	A-B
Storia	A	A
Matematica		A
Diritto ed Economia	A-B	A-B
Scienze integrate (Sc terra e Biologia)	A-B	A
Scienze motorie	A-C	A
Religione cattolica		A-B
Sc. integrate (Chimica)	A-C	A-B
Scienze degli Alimenti	A-C	A

Laboratorio di Cucina		A-B
Laboratorio Acc. Turistica		A-B
Laboratorio Sala e Vendita		A-B
Lingua Francese	A-B	A-B

Per l'attribuzione del voto orale i docenti potranno utilizzare anche prove scritte di carattere strutturato o semistrutturato.

La valutazione degli allievi terrà conto non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli che emergono dal processo complessivo di insegnamento/apprendimento. In particolare saranno considerati i seguenti elementi:

1. Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:
2. Frequenza
3. Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
4. Impegno
5. Utilizzazione funzionale del materiale didattico
6. Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa
7. Progressione rispetto ai livelli di partenza
8. Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
9. Livello raggiunto rispetto agli obiettivi minimi prefissati

GRIGLIA DI VALUTAZIONE/livelli comuni di valutazione

Il consiglio di classe, nella valutazione dei risultati finali, si atterrà alla griglia di valutazione contenuta nel POF.

IL CONSIGLIO DI CLASSE:

DISCIPLINA	DOCENTI	FIRMA
DIRITTO	GIUGNI ERMINO	
FRANCESE	PINTO SONIA	
SCIENZE MOTORIE	CAPODANNO DOMENICO	
INGLESE	SAVINO MATILDE	
CHIMICA	VECE SALVATORE	
MATEMATICA	CAPASSO GIOVANNA	
ITALIANO E STORIA	MASUCCI ANNA	
LAB. ENO.SETT. CUCINA	LA MARCA ANTONIO ROSARIO	
LAB. ENO. SETT. SALA	DI FLORA FRANCESCO	
LAB. ENO. SETT. ACC. TURISTICA	VITOLO FABIO	
SCIENZA ALIMENTI	GORRASI ELVIRA	
SCIENZE	COSTANZA MARIA CARMELA	
RELIGIONE	LIAMBO RITA	
SOSTEGNO	FERRARA CARMELA	
SOSTEGNO	SEDAN ANTONELLA	



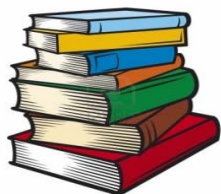
*“Sognavo di poter un giorno fondare una scuola
e si fosse stimolati a porre dei problemi e a discuterli;
una scuola in cui non si dovessero sentire
risposte non sollecitate a domande non poste;
in cui non si dovesse studiare al fine di superare gli esami.”*

K. Popper

in cui si potesse apprendere senza annoiarsi,

*“Il senso della ricerca sta nel cammino fatto,
e non nella meta,
il fine del viaggiare è il viaggiare stesso
e non l’arrivare”*

Tiziano Terzani



L’insegnamento basato sulla trasmissione del sapere genera negli studenti demotivazione e conduce all’aumento del tasso di dispersione scolastica e all’abbandono. Motivare gli studenti richiede un forte impegno e la convinzione che solo un processo formativo intenzionale può favorire la piena maturazione delle loro potenzialità e la messa in gioco di attitudini, interessi e vocazioni. Occorre, perciò, sostituire la didattica basata sulla disciplina, e quindi sul docente, con una didattica che abbia come centro le prestazioni degli studenti. Questo implica una metodologia laboratoriale, collaborativa e interattiva che utilizzi le conoscenze e le abilità disciplinari previste nel curriculum come strumenti attivi per comprendere il mondo che ci circonda.

Per realizzare ciò la scuola deve organizzare un ambiente di apprendimento che si configuri come laboratorio di esperienza, come comunità che dialoga e che partecipa responsabilmente alla vita civile. Lo studente, dunque, acquisisce il “sapere” attraverso il “fare consapevole”.

Porre lo studente al centro del processo di apprendimento significa garantire la trasparenza e la comunicabilità dei risultati di apprendimento, prestando attenzione costante alla riflessione, alla ricostruzione dei processi e delle procedure messe in atto e all’autovalutazione: tutti fattori indispensabili per lo sviluppo della metacognizione e della conoscenza di sé. A questo si aggiungono gli aspetti cognitivi, emotivi, relazionali che sostengono la motivazione all’apprendimento.

OPERARE PER PROGETTI

Le linee guida privilegiano la didattica di laboratorio e suggeriscono come metodologia l’operare per progetti. Il laboratorio come ambiente, infatti, non garantisce di per sé una buona didattica: occorre che

l'alunno attivi sempre sia la mente, sia la mano. Pertanto la lezione di laboratorio non deve essere progettata solo dai docenti, ma anche dagli alunni.

REALIZZARE RACCORDI DISCIPLINARI

La Didattica per competenze richiede il superamento dei rigidi steccati disciplinari cui siamo abituati, per giungere a una maggiore integrazione delle finalità e dei percorsi.

Le Linee Guida nel primo biennio chiedono alle discipline dell'area di indirizzo di cooperare con quelle dell'area generale per il raggiungimento delle competenze degli assi culturali e di cittadinanza. Infatti nella certificazione delle competenze del primo biennio le competenze delle materie professionali confluiscono nei vari assi culturali.

L'AMBIENTE DELL'UDA

L'Unità di Apprendimento si caratterizza per questi aspetti, che vanno definiti già nella sua progettazione:

- individuazione delle competenze di riferimento e di abilità e conoscenze;
- interdisciplinarietà, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline;
- ruolo attivo degli allievi attraverso le attività laboratoriali, le attività riflessive perché l'allievo viene sollecitato in alcuni momenti a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite, il cooperative learning;
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alle competenze da raggiungere;
- trasparenza dei criteri di valutazione;
- verifica finale tramite prova in situazione o autentica.

L'unità di apprendimento costituisce la struttura di base dell'azione formativa; è l'insieme di occasioni di apprendimento che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più autentica.

Prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che gli allievi sono chiamati a realizzare ed indica le risorse, capacità, conoscenze, abilità che egli è chiesto di mobilitare per diventare competente. Lo scopo dell'UdA è quello di sollecitare curiosità, fornire strumenti e stimolare la riflessione. In questo modo, si impara lavorando.

Concentra l'attenzione sulle azioni e sulle esperienze coinvolgendo attivamente gli alunni così da sviluppare vere competenze, induce a riflettere, rimodulare, ripensare l'agito scolastico, crea solidarietà rispetto al lavoro docente e rende gli studenti consapevoli dell'importanza del "sapere agito".

L'unità di apprendimento sviluppa il potenziale creativo e propositivo, induce gli allievi a soluzioni creative e ad ipotizzare e progettare nuove strategie, anche multimediali, di comunicazione.

L'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze e per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse in termini di capacità, conoscenze, abilità, che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Il gruppo docenti dovrà predisporre un incontro per compilare l'UdA individuando il compito/prodotto e le

competenze mirate. Un esempio di compito/prodotto è:


- la predisposizione di un dossier
- il glossario
- la relazione personale

a) Il dossier è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato. Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) Il glossario è una raccolta di termini specifici anche in lingua straniera corredate di informazioni concettuali.


c) La relazione personale è un testo di carattere prevalentemente tecnico con eventuali allegati di varia natura, che l'allievo dovrà compilare alla fine del percorso che sarà oggetto di valutazione.

UDA realizzata dal prof. di LSE-CUCINA La Marca Antonio Rosario

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura....	
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiornamento ricettario personale - Realizzazione e presentazione di un menu di due portate con contorno in cui vengono applicati con le corrette procedure almeno tre o più diversi metodi di cottura - Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base) - Relazione individuale 	
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p>Competenze degli assi culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100px; margin-bottom: 10px;"></div> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>Competenze di cittadinanza Progettare Collaborare e partecipare</p> <p>Competenze professionali Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera</p> <p>Competenze disciplinari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper indicare le tecniche di cottura più adeguate per ogni tipo di alimento 	
Conoscenze	Abilità	

UNITA' DI APPRENDIMENTO

- Le principali tecniche e metodologie di cottura degli alimenti: la cottura in un liquido, la cottura a vapore, la cottura nei grassi (al salto, frittura), la cottura in umido, la cottura per arrostitimento e la gratinatura, la cottura alla griglia, la cottura al calore secco, la cottura al microonde	- Saper indicare la tecnica di cottura più adeguata per ridurre al minimo la perdita di nutrienti e la modificazione dei caratteri organolettici degli alimenti
- Gli effetti della cottura sugli alimenti	- Saper classificare i diversi metodi di cottura
- TT della cottura	- Saper valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura

Utenti destinatari	ALLIEVI DELLA CLASSE 2 F
Prerequisiti 	<ul style="list-style-type: none"> - Le principali norme di igiene e sicurezza che regolano l'organizzazione di lavoro in cucina - La grande e la piccola attrezzatura di cucina - La mise en place: come organizzare il lavoro in cucina - Le tecniche di base di cucina - Le preparazioni preliminari e complementari degli ortaggi - I principali tagli degli alimenti
Fase di applicazione	Da Gennaio ad Aprile per la parte teorica. Tutto il pentamestre in attività di laboratorio.

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Tempi



15 h in classe

T1: Presentazione UDA

T2: Analisi degli effetti della cottura sugli alimenti, il concetto della TT applicato alle tecniche di cottura

T3: Le tre modalità di immissione di calore all'interno dell'alimento. La classificazione della cottura in base al contenuto di principi nutritivi.

T4: Analizzare i principali sistemi di cottura in un liquido, in umido, per arrostitimento, al forno, alla griglia, al salto, friggere, al vapore.

T5: Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese

T6: Esecuzione corretta dei diversi metodi di cottura in LIM attraverso le video-ricette del grande Maestro di cucina Luciano Tona ex Rettore di ALMA la scuola internazionale di cucina italiana. Aggiornamento del proprio ricettario personale.

T7: Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale. (gruppo A)

T8: Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale. (gruppo B)

T9: Test di fine UDA.

T10: Relazione individuale.

6 h in Laboratorio di Cucina (Gruppo A e Gruppo B per due attività)

Tutto il pentamestre in attività di laboratorio (I menu concordati con il dipartimento e realizzati in cucina comprendono di volta in volta tecniche e modalità di cottura differenti)

21 ore totali



Esperienze attivate

**Esperienze pratiche di laboratorio.
Invito all'esercitazione pratica a casa.
Degustazione in laboratorio di Sala/Bar docenti coinvolti.**

Metodologia

**Lezione frontale ed interattiva
Lezione multimediale
Lezione dialogata
Lavoro di gruppo
Esercitazione simulata in classe
Esercitazione pratica in laboratorio**

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> interne esterne 	Risorse interne: Docente di LSE-CUCINA Docente di LSV Docente di Italiano Docente di Scienze degli alimenti Docente di Lingua Inglese
Strumenti 	Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) Aula Laboratorio di cucina Libro di testo Tablet Dizionari bilingue Fotocopie di materiale informativo di Internet Fotocamera digitale
Valutazione 	Valutazione in itinere (vedi piano di lavoro dell'UDA) Valutazione intermedia (prove strutturate) delle discipline coinvolte Valutazione finale (test semi-strutturato e relazione finale) utilizzando la "Griglia di Valutazione dell'UDA"

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura....
Coordinatore: prof.ssa
Collaboratori : Docente di Italiano, Scienze degli Alimenti, Inglese, LSE Cucina, LSV sala e vendita

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore + 2 docenti	/
2	Analisi degli effetti della cottura sugli alimenti, il concetto della TT applicato alle tecniche di cottura	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza attraverso esempi empirici derivati dalla pratica quotidiana del mestiere	2 h Docente di cucina	Valutazione intermedia
3	Le tre modalità di immissione di calore all'interno dell'alimento. La classificazione della cottura in base al contenuto di principi nutritivi.	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti organolettici e nutrizionali, di sicurezza e di salubrità degli alimenti	2 h Docente di Scienze degli Alimenti	Valutazione Intermedia (test Vero/Falso)

4	Analizzare i principali sistemi di cottura in un liquido, in umido, per arrostitimento, al forno, alla griglia, al salto, friggere, al vapore.	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente, dispositivo Tablet per immagini, piccola attrezzatura personale del docente	Implementare la conoscenza della materia prima in base all'applicazione del giusto metodo di cottura	3 h Docente di cucina	Valutazione Intermedia
5	Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico	2 h Docente di lingua Inglese	Valutazione intermedia (test a risposta multipla)
6	Esecuzione corretta dei diversi metodi di cottura in LIM attraverso le video-ricette del grande Maestro di cucina Luciano Tona ex Rettore di ALMA la scuola internazionale di cucina italiana. Aggiornamento del proprio ricettario personale.	Aula Multimediale con utilizzo del videoproiettore, ricettario personale, fotocamera, internet	Implementare negli allievi competenze professionali, fantasia, autonomia ed entusiasmo	2 h Docente Coordinatore, Docente di Cucina Docente di Scienze degli alimenti, Docente di Italiano	Valutazione intermedia
7	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale. GRUPPO A	Laboratorio di Cucina e Sala	Esecuzione pratica delle due ricette che compongono il menu con applicazione corretta dei metodi di cottura annessi ed espletamento del servizio attraverso tecniche semplici di degustazione	3 h Tutti i docenti coinvolti (previa consultazione e orari)	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione
8	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale. GRUPPO B	Laboratorio di Cucina e Sala	Esecuzione pratica delle due ricette che compongono il menu con applicazione corretta dei metodi di cottura annessi ed espletamento del servizio attraverso tecniche semplici di degustazione	3 h Tutti i docenti coinvolti (previa consultazione e orari)	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione

9	Test di fine UDA.	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze.	1 h Docente di cucina + docente di Italiano	Test semi-strutturato.
10	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 h Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia



PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
1	1 h					
2	2 h					
3	2 h					
4		3 h				
5		2 h				
6		2 h				
7			3 h			
8			3 h			
9				1 h		
10				2 h		

**OBIETTIVI MINIMI PER
ALLIEVI BES/DSA**

!!	Avere rispetto di se e degli altri.
!!	Rispettare le regole più elementari della buona educazione.
!!	Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.
!!	Imparare a intervenire nel momento opportuno.
!!	Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.
!!	Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.
!!	Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.
!!	Collaborare con il gruppo.
!!	Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)
!!	Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
!!	Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.
!!	Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.
!!	Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.
!!	Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.
!!	Saper organizzare la mise en place di cucina
!!	Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice




DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA


DOCENTE: _____ **MATERIA:** _____

ALLIEVA/O: _____ **CLASSE:** _____

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	

Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare):	

 L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.

 Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

☞ Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

☞ Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Un esempio di compito/prodotto è :

- α) la predisposizione di un dossier
- β) il glossario
- χ) la relazione personale

a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.

Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) **Il glossario** è una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano ciò che lo studente ha imparato (perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico (con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura....

Cosa si chiede di fare

- Aggiornamento ricettario personale
- Realizzazione e presentazione di un menu di due portate con contorno in cui vengono applicati con le corrette procedure almeno tre o più diversi metodi di cottura
- Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base)
- Relazione individuale

Consolidare il concetto di tecnica di base.

In che modo (singoli, gruppi)

Lezione frontale ed interattiva

Lezione multimediale

Lezione dialogata

Lavoro di gruppo

Esercitazione simulata in classe

Esercitazione pratica in laboratorio

Quali prodotti

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questa UDA è una opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà nel saper adottare i giusti metodi di cottura durante la fase di un servizio di cucina. Conoscere l'organizzazione dei tempi e delle temperature di cottura nel pieno rispetto del principio della marcia in avanti. Arricchire il linguaggio specifico della materia.

Tempi

Gennaio- Aprile 2019 per un totale di 21 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore)

Aula

Laboratorio di cucina

Libro di testo

Tablet

Dizionari bilingue

Fotocopie di materiale informativo di Internet

Fotocamera digitale

Docenti delle discipline coinvolte

Criteri di valutazione

Il lavoro sarà valutato in base a quello che saprai e a quello che saprai fare. Sarà inoltre valutato l'impegno inteso come rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo.

Saranno valutati anche l'ordine, la cura della propria persona e l'etica professionale verso i compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature. Sarà valutata anche l'applicazione pratica dei diversi metodi di cottura durante le esercitazioni pratiche di laboratorio. Sarete valutati sui prodotti finali, sarà anche valutata l'acquisizione delle conoscenze acquisite nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

10%



SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)



Allegati:

- 1) Test di verifica semi-strutturato (10 Vero o Falso, 2 esercizi grafici di completamento, 5 domande a risposta multipla, 1 domanda aperta)**
- 2) Correttore test e griglia di valutazione**
- 3) Scheda di autovalutazione da parte dello studente**
- 4) Scheda di autovalutazione del gruppo**
- 5) Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo**
- 6) Griglia di valutazione certificazione competenze**