



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

I BIENNIO

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 2^aG

Anno scolastico 2019-2020

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Docente coordinatore della classe: prof. La Marca Antonio Rosario

Composizione del Consiglio di Classe:

DISCIPLINA	DOCENTI
DIRITTO	FESTA SALVATORE
FRANCESE	PINTO SONIA
SCIENZE MOTORIE	CROCI ROSALBA
TIC	DI LEO LETIZIA
INGLESE	SAVINO MATILDE
CHIMICA	VECE SALVATORE
LAB. CHIMICA	ANZALONE PASQUALINO
MATEMATICA	CAPASSO GIOVANNA
ITALIANO E STORIA	VIOLA ANNA
LAB. ENO.SETT. CUCINA	LA MARCA ANTONIO ROSARIO
LAB. ENO.SETT. CUCINA compresenza (2 h scienza degli alimenti- 2 h accoglienza turistica)	LA MARCA ANTONIO ROSARIO
LAB. ENO. SETT. SALA	MARCHESE MICHELE
LAB. ENO. SETT. SALA compresenza (1 h accoglienza turistica)	MARCHESE MICHELE
LAB. ENO. SETT. ACC. TURISTICA	VITOLO FABIO
SCIENZA ALIMENTI	GORRASI ELVIRA
GEOGRAFIA	CUTRONEO ANTONIO
RELIGIONE	LIAMBO RITA
SOSTEGNO	MARTINANGELO ROBERTO

Rappresentanti Genitori:

Rappresentanti Alunni:

FALCIONE	ALESSANDRO
IULIANO	CAMILLA

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE**Elenco Alunni**

	COGNOME	NOME
1	ANZALONE	Antonio
2	BEVILACQUA	Annamaria
3	CAVALLO	Carmine
4	DI LEO	Justin
5	FALCE	Nicola
6	FALCIONE	Alessandro
7	IULIANO	Camilla
8	MANIA	Luca
9	MARONGIU	Emmanuel
10	MASSA	Ciro
11	NOUIRA	Ahmed
12	PAOLUCCI	Antonio
13	VECE	Aniello
14	VOLZONE	Lorenzo

Totale Alunni

Diversamente abili	1
BES	/
DSA	2
Provenienti dalla scuola media inferiore	14
Provenienti da altro Istituto	1
Ripetenti nell'Istituto	1

Risultati conseguiti al termine della scuola secondaria di primo grado:

VALUTAZIONE FINALE	NUMERO ALUNNI
6	9
7	3
8	1
9	1

Situazione iniziale

La situazione iniziale della classe rilevata attraverso test di ingresso e verifiche in itinere ha evidenziato delle criticità e diversi miglioramenti sul piano didattico-apprenditivo. Nello specifico è emersa la seguente situazione: un gruppo di allievi è caratterizzato da discrete basi logico-espressive, un altro presenta difficoltà nella concettualizzazione e nell'esposizione, un terzo, più esiguo, evidenzia significative carenze e necessita di maggiore assistenza per l'acquisizione di un efficace metodo di studio.

In particolare si individuano cinque fasce di livello cognitivo riferite al valore percentuale della media (**m**) dei voti:

12,20% **minore di 4,5**

29,27% **da 4,5 a 5,4**

42,44% **da 5,5 a 6,4**

12,20% **da 6,5 a 7,4**

3,41% **maggiore di 7,4**

0,49% **NC**

Da quanto detto, risulta che la classe si attesta su un livello medio di preparazione.

La difficoltà scolastica è di natura:

cognitiva - con lacune riferite alle nozioni di base; metodologica - con difficoltà di impostazione dell'attività di studio

logico-operativa - con difficoltà di applicazione delle conoscenze in termini di abilità nel saper risolvere problemi e, più in generale, nel saper fare.

I punti di forza sono prettamente riferiti ad attività di laboratorio, lavori di gruppo, tutoring, utilizzo dell'aula informatica come strumento di innovazione didattica.

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.

NUOVE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

1. competenza alfabetica funzionale
2. competenza multilinguistica
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. competenza digitale
5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. competenza in materia di cittadinanza
7. competenza imprenditoriale
8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

DECLINAZIONE IN COMPETENZE DI CITTADINANZA

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI.

- *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*
- *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).*

COMPETENZA MULTILINGUISTICA

- *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*

COMPETENZA PERSONALE E SOCIALE

- *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).*

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA

- *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*

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE

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

(Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente)

Asse dei linguaggi

- L1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- L2. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- L3. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- L4. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- L5. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Asse matematico

- M1. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- M2. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- M3. Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Asse storico sociale

- S1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- S2. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- S3. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- S4. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- S5. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- S6. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- S7. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- S8. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Asse scientifico-tecnologico

- T1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- T2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- T3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- T4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- T5. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

- T6. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- T7. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- T8. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- T9. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

COMPETENZE RELATIVE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

➤ Sono le competenze professionali delle UDA

- C1.** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- C2.** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- C3.** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- C4.** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- C5.** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- C6.** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- C7.** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- C8.** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- C9.** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- C10.** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- C11.** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del 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.

INDICARE LE UDA DI ASSE :

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

[illegible]

X=Competenza specifica della disciplina:

C=La disciplina concorre al raggiungimento della competenza.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

Le UDA di asse, discusse nel C.d.C. della classe 2G IPSEOA del 04 nov. 2019, sono:

- 1) **Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura.... (37 ore totali – Trimestre)**
- 2) **0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (39 ore totali – Pentamestre)**
(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)
- 3) **Riciclo e spreco alimentare: la raccolta differenziata (32 ore totali – Pentamestre)**
- 4) **Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione. (24 ore totali –Pentamestre)**

ALUNNO/A:		Livello di padronanza				
CLASSE:	2G IPSEOA					a.s. 2019-20
GRIGLIA DI VALUTAZIONE						
BIENNIO - ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA-ACCOGLIENZA TURISTICA-SCIENZE DEGLI ALIMENTI			Parziale	Base / Liv. Min.	Intermedio	Avanzato
UDA-1 , UDA-2, UDA-3, UDA-4						
COMPETENZE	INDICATORI		1	2	3	4
Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.					
	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.					

tendenze alimentari ed enogastronomiche.	<i>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita.</i>				
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	<i>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</i>				
	<i>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</i>				
	<i>Garantire la tutela e sicurezza dell'ospite (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).</i>				
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	<i>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</i>				
	<i>Assistere l'ospite nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</i>				
	<i>Gestire la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.</i>				
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	<i>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</i>				
	<i>Applicare tecniche di ricettività ed accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target della clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.</i>				
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stilialimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	<i>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o. Disturbi e limitazioni alimentari.</i>				
	<i>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.</i>				
	<i>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.</i>				

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

La presenza nel gruppo classe di alunni diversamente abili (1), con DSA (2) e con BES (1) prevede l'attivazione dei relativi Piani Didattici (PEI - PDP - PEP), l'attuazione di misure dispensative e strumenti didattici compensativi e la definizione dei seguenti obiettivi minimi in riferimento alle conoscenze, abilità e competenze di base in ambito disciplinare:

- 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

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

N.	TITOLO	CONTENUTI- OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE DI CITTADINANZA	TEMPI E MODALITA'

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

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	X	X
Lingua inglese	X	X
Storia	X	X
Matematica	X	X
Diritto ed Economia	X	X
Scienze motorie		X
Religione cattolica		X
Sc. integrate (Chimica)	X	X
Scienze degli Alimenti	X	X
TIC	X	X
Laboratorio di Cucina	X	X
Laboratorio Acc. Turistica	X	X
Laboratorio Sala e Vendita	X	X
Lingua Francese	X	X
Geografia	X	X

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:

➤ Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:

1. Frequenza
2. Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
3. Impegno
4. Utilizzazione funzionale del materiale didattico
5. Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa
6. Progressione rispetto ai livelli di partenza
7. Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
8. 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 PTOF RIFERITA AGLI ASSI

(seguono Allegati UDA-1 UDA-2 UDA-3 UDA-4)



*“Sognavo di poter un giorno fondare una scuola in cui si potesse apprendere senza annoiarsi,
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

*“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 affettivi, 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.

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 e francese (terminologia base) - Test semi-strutturato di fine UDA - 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 - 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 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Rispettare il principio della "marcia in avanti"</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
<ul style="list-style-type: none"> - 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 		<ul style="list-style-type: none"> - Saper indicare la tecnica di cottura più adeguata per ridurre al minimo la perdita di nutrienti e la modificazione dei caratteri organolettici degli alimenti
<ul style="list-style-type: none"> - Gli effetti della cottura sugli alimenti 		<ul style="list-style-type: none"> - Saper classificare i diversi metodi di cottura
<ul style="list-style-type: none"> - TT della cottura 		<ul style="list-style-type: none"> - Saper valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura
Utenti destinatari	ALLIEVI DELLA CLASSE 2 G	

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Prerequisiti

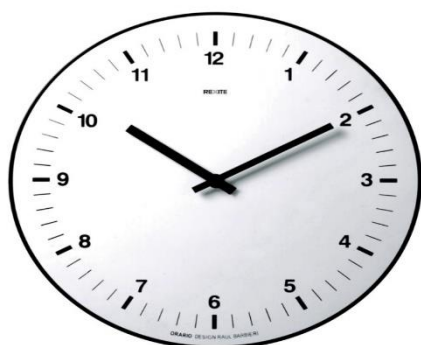


- Le principali norme di igiene e sicurezza che regolano l'organizzazione di lavoro in cucina
- La grande e la piccola attrezzatura di cucina
- La mise en place: come organizzare il lavoro in cucina
- Le tecniche di base di cucina
- Le preparazioni preliminari e complementari degli ortaggi
- I principali tagli degli alimenti

Fase di applicazione

Trimestre per la parte teorica. Tutto il pentamestre in attività di laboratorio.

Tempi



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 dei principali metodi di cottura in lingua Inglese e in lingua Francese

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: "La reazione Maillard": chimica

T8 : La cottura in sala; origine e tecniche del flambage

T9: 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)

T10: 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)



T11: Test semistrutturato di fine UDA.

T12: Relazione individuale.

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)

37 ore totali

UNITA' DI APPRENDIMENTO

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
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> interne esterne 	Risorse interne: Docente di LSE-CUCINA Docente di LSV sala-bar Docente di Italiano Docente di Scienze degli alimenti Docente di Lingua Inglese Docente di Lingua Francese Docente di Chimica e lab Chimica
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 (37 ore tot.)

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

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	Implementare la conoscenze attraverso esempi empirici	2 h Docente di cucina	Valutazione intermedia

		informativo, appunti vari da parte del docente	derivati dalla pratica quotidiana del mestiere		
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	4 h Docente di Scienze degli Alimenti	Valutazione Intermedia (test Vero/Falso)
4	Le reazioni chimiche durante la cottura e lo sviluppo di sostanze tossiche (IPA)	Aula, libri di testo, materiale informativo, appunti	Approfondire la conoscenza sugli aspetti chimico-fisici degli alimenti durante le fasi di manipolazione e cottura (es: reazione di Maillard)	4 h Docente di scienze Integrate (chimica e biologia)	Valutazione intermedia
5	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
6	Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese e in lingua Francese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico sui principali metodi di cottura	4 h Docente di lingua Inglese + 4 h docente di lingua francese	Valutazione intermedia (test a risposta multipla)
7	Gli effetti della cottura sulle carni: la reazione di Maillard	Aula, libro di testo, fotocopie, internet	Approfondire la conoscenza sugli aspetti chimici delle carni durante le fasi di manipolazione e cottura (reazione di Maillard)	1 h docente di chimica	Valutazione intermedia (quiz vero o falso)
8	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

9	La cottura in sala: origine e tecniche del flambage	Laboratorio di Sala, attrezzatura di sala	Implementare negli allievi la conoscenza della cucina di sala	3 h Docente di sala-bar	Valutazione intermedia
10	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
11	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
12	Test di fine UDA.	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze.	1 h Docente di cucina + docente di Italiano	Test semi-strutturato.
13	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 h Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia



PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi					
Fasi	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
1	1 h					
2	2 h					
3	4 h					
4		4 h				
5		3 h				
6		4 h + 4 h				
7		1h (chimica)				
8		2 h				
9		3 h				
10			3 h			
11			3 h			
12			1 h			
13			2 h			

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

Trimestre 2019 per un totale di ore 37 totali

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

20%

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES / DSA
<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> 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 <i>mise en place</i> di cucina Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice

DIDATTICA PERSONALIZZATA DEGLI ALUNNI DSA

	ALUNNI	A.A.	D.J.
Metodologie e strategie			
Lavoro di gruppo			X
Azioni di tutoraggio			
Cooperative learning		X	X
Attività di tipo laboratoriale		X	X
Mappe concettuali		X	X
Semplificazione del testo mediante schemi		X	X
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)		X	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti		X	X

Misure dispensative	A.A.	D.J.
Lettura ad alta voce	X	X
Scrittura sotto dettatura	X	
Prendere appunti	X	
Copiatura dalla lavagna		
Uso del vocabolario cartaceo		
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	X	X
Carico gravoso di compiti	X	
Uso della lingua straniera in forma scritta	X	X
Interrogazioni a sorpresa	X	X
Altro (specificare):		

	ALUNNI	A.A.	D.J.
Strumenti compensativi			
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	X		
Riduzione degli esercizi di compito			
Supporto di un tutor (indicare quale)			
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	X		X
Testi in forma ridotta			
Calcolatrice	X		
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico			
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	X		X
Registratore			
Software didattici specifici			
Vocabolario multimediale			
Tabelle grammaticali e formulari	X		X
Cartine geografiche e storiche	X		X
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	X		X
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	A.A.	D.J.
Interrogazioni programmate	X	X
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	X	X
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	X	X
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	X	X
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	X	X
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	X	X
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali):		
Altro (specificare):		

Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	A.A.	D.J.
Sottolineatura e identificazione di parole chiave		
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	X	X
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	X	X
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa		
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	X	X
Altro (specificare):		
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	A.A.	D.J.
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)		
Fotocopie adattate	X	X
Utilizzo del pc per scrivere		
Software didattici		
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)		
Altro (specificare):		

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'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

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

Valutazione: vedi rubrica valutativa delle competenze

BIENNIO

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

ENOGASTRONOMIA- SALA-VENDITA- ACCOGLIENZA TURISTICA- SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Competenze:				
Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.	L' alunno/a riesce a diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai nuovi modelli di consumo ed allo sviluppo tecnologico in modo parzialmente autonoma.	Se guidato riesce a procedere con lo svolgimento del lavoro in maniera adeguata.	Riconosce le procedure di lavoro utilizzando le tecniche e gli strumenti di presentazione del prodotto/servizio in base ai nuovi modelli di sviluppo tecnologico.	L'alunno/a opera in maniera autonoma riconoscendo la presentazione, la modalità e l'esecuzione di diversificazione del prodotto/servizio.
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Non utilizza tecniche e strumenti di presentazione del prodotto,rispondenti alle aspettative ed agli stili di vita del target di riferimento.	Utilizza in maniera corretta i nuovi modelli e strumenti di presentazione del prodotto, rispondenti alle aspettative dell'ospite in forma guidata.	Utilizza in modo corretto i nuovi modelli ed i nuovi strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative ed agli stili di vita del target di riferimento.	Utilizza in maniera autonoma gli strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Risponde alle aspettative delle esigenze degli ospiti.
Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita.	Commette errori di distrazione e di applicazione delle diverse regole, anche nel monitoraggio della soddisfazione dell'ospite.	Riesce a monitorare l'importanza del grado di soddisfazione dell'ospite dei servizi erogati soltanto in maniera guidata.	Riesce a monitorare correttamente il grado di soddisfazione dell'ospite, applicando le relative tecniche di fidelizzazione post vendita.	Riconosce l'importanza del monitoraggio del grado di soddisfazione dell'ospite, essendo consapevole che nel processo di vendita dei servizi, la qualità dei prodotti/servizi dovrà corrispondere alle aspettative dei consumatori.

Competenze:				
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	L' alunno/a riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera parzialmente autonomo.	Se guidato riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera corretta.	Riconosce le normative che disciplinano i processi relativi alla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.	L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo a riconoscere ed applicare le normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Non applica in maniera autonoma il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari, secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.	Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale in maniera guidata.	Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale.	Esegue autonomamente e correttamente il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.

Garantire la tutela e sicurezza dell'ospite (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).	Non riesce a garantire la sicurezza degli ospiti ed in particolare di soggetti deboli, quali bambini, anziani e diversamente abili.	Se guidato riesce a garantire la tutela riguardante la sicurezza degli ospiti ed in particolare di bambini, anziani e diversamente abili.	Riesce a garantire la tutela sulla sicurezza degli ospiti ed in particolari di bambini, anziani e diversamente abili.	Riconosce e garantisce la tutela per la sicurezza degli ospiti ,con particolare riferimento a bambini, anziani e diversamente abili.
--	---	---	---	--

Competenze:

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	L'alunno/a riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite in maniera parzialmente autonomo.	Se guidato riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite.	Adotta un atteggiamento di apertura ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.	L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo ad adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.
Assistere l'ospite nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	Non riesce ad assistere l'ospite in maniera autonoma nella fruizione dei servizi ed a rilevarne il relativo grado di soddisfazione.	Assiste l'ospite nella fruizione del servizio, interpretandone preferenze e richieste rilevandone il relativo grado di soddisfazione solo se guidato.	Assiste l'ospite nella fruizione dei servizi interpretandone preferenze e richieste.	Assiste autonomamente l'ospite nella fruizione del servizio ed interpreta preferenze e richieste rilevandone il grado di soddisfazione.
Gestire la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.	Non riesce a gestire autonomamente la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.	Se guidato riesce a gestire il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.	Riesce a rilevare il grado di soddisfazione dell'ospite ed a gestire le relative attività di fidelizzazione.	Riesce a gestire autonomamente il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.

Competenze:

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.	L'alunno/a riesce ad informare sui servizi disponibili e di vario genere in forma parzialmente autonoma, che sono finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	Se guidato riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	Riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	L'alunno/a opera in maniera autonoma nell'informazione dei servizi disponibili, finalizzato a rendere gradevole la permanenza nella struttura.
Applicare tecniche di ricettività ed accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target della clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in forma parzialmente guidata. Non riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo solo in forma guidata. Se guidato riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in linea con i servizi offerti ed al target di riferimento. Riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che esso offre.	Riesce ad applicare autonomamente le diverse tecniche di ricettività ed accoglienza degli ospiti, in linea con il target di riferimento. Garantisce pienamente la qualità dei servizi offerti dalla struttura ed a tutelare e garantire l'immagine, lo stile dell'albergo.

Competenza:

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o Disturbi e limitazioni alimentari	L'alunno/a riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori in forma parzialmente autonoma.	Se guidato riesce a predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori	Riesce a predisporre e servire i prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze del consumatore	L'alunno riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in forma autonoma in base alle specifiche esigenze dei consumatori
Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed eco sostenibili sempre in forma parzialmente autonoma.	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed ecosostenibili solo se guidato	Riesce a definire correttamente le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili	Autonomamente riesce a definire le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.
Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	Non riesce ad attivare le informazioni e la comunicazione senza coinvolgere il consumatore	Se guidato riesce ad attivare le giuste informazioni e comunicazioni coinvolgendo il consumatore finale	Riesce ad attivare correttamente tutti gli interventi di informazione e comunicazione riuscendo a coinvolgere il consumatore	Attiva tutti gli interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento dei consumatori e degli stakeholder

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)
Compito - prodotto	Preparazione di un menu con piatti e bevande a base di frutta e verdura con esposizione orale e grafica dei vantaggi dello stile 0-5-30. Glossario tecnico anche in lingue Inglese e Francese Relazione individuale
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none">• assi culturali• cittadinanza• professionali	Competenze degli assi culturali Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi Competenze di cittadinanza Agire in modo autonomo e responsabile Collaborare e partecipare Competenze professionali Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Rispettare il principio della “marcia in avanti” Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale Competenza digitale Utilizzare e produrre testi multimediali

Conoscenze	Abilità
Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni	Esporre in modo corretto, anche simulando la situazione di relazione con il cliente, gli ingredienti e le procedure di base dei prodotti preparati
Lessico professionale di base in italiano e nelle lingue inglese e tedesco	Effettuare semplici comunicazioni professionali in lingua straniera
Tecniche di preparazione di base relative a frutta e verdura Caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura	Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici a base di verdura e frutta Realizzare bevande a base di frutta e verdura
Attività di tipo motorio di facile esecuzione ogni giorno	Riconoscere il valore di uno stile di vita salutare e dell'attività motoria
Concetti di base: effetti del fumo sull'organismo; effetti dell'attività motoria sull'organismo	Relazionare su uno o più slogan contro il fumo
Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e principali norme di sicurezza	Adottare in ambito operativo comportamenti responsabili e sicuri pur in situazioni di difficoltà minime e in funzioni operative semplici
Utenti destinatari	Classe seconda G
Prerequisiti	Conoscere i valori nutrizionali dei principali tipi di alimenti e le principali tecniche di cottura; conoscere i principi di base dell'attività fisico motoria
Fase di applicazione	Pentamestre

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Tempi	<p>T1 Presentazione UdA</p> <p>T2 Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura</p> <p>T3 Presentazione dei danni provocati dal fumo</p> <p>T4 Esecuzione di alcuni esercizi ginnici da praticare ogni giorno, con riferimento alle parti del corpo coinvolte</p> <p>T5 Predisposizione del glossario specifico anche in lingua straniera e simulazione di dialoghi al ristorante e al negozio di frutta e verdura</p> <p>T6 Rielaborazione dati e predisposizione di una presentazione su “I numeri del benessere”</p> <p>T7 Produzione di pietanze e bevande a base di frutta e verdura e organizzazione del servizio</p> <p>T8 Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile 0-5-30</p> <p>T9 Relazione individuale</p>
Esperienze attivate	Uso delle attrezzature di laboratorio
Metodologia	<p>Esercitazione di laboratorio</p> <p>Lezioni tecnico-pratiche</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Brainstorming</p> <p>Cooperative learning</p>
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • <i>interne</i> • <i>esterne</i> 	<p>Risorse interne</p> <p>Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Chimica, Scienze motorie e sportive, Italiano, Scienza degli alimenti, Lingue straniere (Inglese e Francese)</p>
Strumenti	Laboratori di cucina e sala, laboratorio linguistico, laboratorio di scienze, lavagna LIM, libri di testo, materiale informativo specific, Internet
Valutazione	<p>Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare</p> <p>Valutazione globale con “<i>Griglia di valutazione dell’UdA</i>”</p>

Piano di lavoro uda

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: 0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata) (totale ore 39)					
Coordinatore: Docente di Scienza degli alimenti					
Collaboratori: Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Chimica, Scienze motorie e sportive, Italiano, Lingue straniere (inglese e francese)					

Specificazione delle Fasi

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
1	Presentazione e dell' Uda	Scheda "Consegna agli studenti"	Motivazione della classe	2 ore Coordinatore Uda + due docenti	-
2	Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura	Lezione frontale, libro di testo, computer	Riconoscimento dell'importanza di frutta e verdura nella nostra alimentazione	4 ore Docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia: test con vero/falso e domande chiuse
3	Presentazione delle principali sostanze chimiche presenti nel fumo	Lezione frontale, libro di testo, computer	Consapevolezza del concetto di salute e dei danni provocati dal fumo attraverso il riconoscimento delle sostanze chimiche in esso contenute	3 ore Docente di scienze integrate (chimica)	Valutazione intermedia: test con vero/falso e domande chiuse
4	Esecuzione di alcuni esercizi ginnici da praticare ogni giorno, con riferimento alle parti del corpo coinvolte	Palestra	Riconoscimento degli effetti di alcune attività motorie sul corpo umano	4 ore Docente di scienze motorie	Valutazione intermedia
5	Predisposizione del glossario specifico anche in lingua straniera (inglese e francese) e simulazione	Dizionario bilingue, laboratorio linguistico, libri di testo	Realizzazione del glossario Interazione con un cliente in lingua straniera	3 ore Docente di italiano + 5 ore lingua straniera inglese+ 5 ore	Valutazione intermedia: test di vocaboli (scritto), role-play al

	di dialoghi al ristorante (menu a base di verdure e bevande salubri e genuini) e al negozio di frutta e verdura			lingua straniera francese	ristorante e al negozio di frutta (orale)
6	Rielaborazione dati e predisposizione di una presentazione su “I numeri del benessere”	Aula informatica, LIM	Consapevolezza del rapporto tra attività motoria, abitudini alimentari e benessere	3 ore Docenti di italiano e scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
7	Produzione di pietanze e bevande a base di frutta e verdura e organizzazione del servizio	Laboratori di sala e cucina	Acquisizione delle competenze specifiche per la realizzazione ed il servizio di semplici piatti e bevande a base di frutta e verdura	6 ore Docenti di sala e vendita e cucina	Valutazione intermedia sulla padronanza nella realizzazione e nello svolgimento del servizio

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
8	Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile <i>0-5-30</i>	Laboratori di cucina e sala	Valorizzare le competenze professionali e comunicative degli allievi	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell’UdA con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”
9	Relazioni individuali	Aula	Essere consapevole dell’esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione e scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
Fasi	Febbraio	Marzo	Aprile			
1	2 ore					
2	4 ore					
3	3 ore					
4		4 ore				
5		3 ore	5 + 5 ore			
6		3 ore				
7		6 ore				
8			2 ore			
9			2 ore			

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES / DSA
<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> 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 <i>mise en place</i> di cucina Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice

DIDATTICA PERSONALIZZATA DEGLI ALUNNI DSA

	ALUNNI	A.A.	D.J.
Metodologie e strategie			
Lavoro di gruppo			X
Azioni di tutoraggio			
Cooperative learning		X	X
Attività di tipo laboratoriale		X	X
Mappe concettuali		X	X
Semplificazione del testo mediante schemi		X	X
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)		X	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti		X	X

Misure dispensative	A.A.	D.J.
Lettura ad alta voce	X	X
Scrittura sotto dettatura	X	
Prendere appunti	X	
Copiatura dalla lavagna		
Uso del vocabolario cartaceo		
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	X	X
Carico gravoso di compiti	X	
Uso della lingua straniera in forma scritta	X	X
Interrogazioni a sorpresa	X	X
Altro (specificare):		

	ALUNNI	A.A.	D.J.
Strumenti compensativi			
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	X		
Riduzione degli esercizi di compito			
Supporto di un tutor (indicare quale)			
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	X		X
Testi in forma ridotta			
Calcolatrice	X		
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico			
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	X		X
Registratore			
Software didattici specifici			
Vocabolario multimediale			
Tabelle grammaticali e formulari	X		X
Cartine geografiche e storiche	X		X
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	X		X
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	A.A.	D.J.
Interrogazioni programmate	X	X
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	X	X
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	X	X
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	X	X
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	X	X
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	X	X
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali):		
Altro (specificare):		

Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	A.A.	D.J.
Sottolineatura e identificazione di parole chiave		
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	X	X
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	X	X
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa		
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	X	X
Altro (specificare):		
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	A.A.	D.J.
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)		
Fotocopie adattate	X	X
Utilizzo del pc per scrivere		
Software didattici		
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)		
Altro (specificare):		

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'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

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

Valutazione: vedi rubrica valutativa delle competenze

BIENNIO

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

ENOGASTRONOMIA- SALA-VENDITA- ACCOGLIENZA TURISTICA- SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Competenze:

Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.	L' alunno/a riesce a diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai nuovi modelli di consumo ed allo sviluppo tecnologico in modo parzialmente autonoma.	Se guidato riesce a procedere con lo svolgimento del lavoro in maniera adeguata.	Riconosce le procedure di lavoro utilizzando le tecniche e gli strumenti di presentazione del prodotto/servizio in base ai nuovi modelli di sviluppo tecnologico.	L'alunno/a opera in maniera autonoma riconoscendo la presentazione, la modalità e l'esecuzione di diversificazione del prodotto/servizio.
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Non utilizza tecniche e strumenti di presentazione del prodotto,rispondenti alle aspettative ed agli stili di vita del target di riferimento.	Utilizza in maniera corretta i nuovi modelli e strumenti di presentazione del prodotto, rispondenti alle aspettative dell'ospite in forma guidata.	Utilizza in modo corretto i nuovi modelli ed i nuovi strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative ed agli stili di vita del target di riferimento.	Utilizza in maniera autonoma gli strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Risponde alle aspettative delle esigenze degli ospiti.
Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita.	Commette errori di distrazione e di applicazione delle diverse regole, anche nel monitoraggio della soddisfazione dell'ospite.	Riesce a monitorare l'importanza del grado di soddisfazione dell'ospite dei servizi erogati soltanto in maniera guidata.	Riesce a monitorare correttamente il grado di soddisfazione dell'ospite, applicando le relative tecniche di fidelizzazione post vendita.	Riconosce l'importanza del monitoraggio del grado di soddisfazione dell'ospite, essendo consapevole che nel processo di vendita dei servizi, la qualità dei prodotti/servizi dovrà corrispondere alle aspettative dei consumatori.

Competenze:

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	L' alunno/a riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera parzialmente autonomo.	Se guidato riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera corretta.	Riconosce le normative che disciplinano i processi relativi alla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.	L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo a riconoscere ed applicare le normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Non applica in maniera autonoma il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari, secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.	Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale in maniera guidata.	Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale.	Esegue autonomamente e correttamente il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.

Garantire la tutela e sicurezza dell'ospite (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).	Non riesce a garantire la sicurezza degli ospiti ed in particolare di soggetti deboli, quali bambini, anziani e diversamente abili.	Se guidato riesce a garantire la tutela riguardante la sicurezza degli ospiti ed in particolare di bambini, anziani e diversamente abili.	Riesce a garantire la tutela sulla sicurezza degli ospiti ed in particolari di bambini, anziani e diversamente abili.	Riconosce e garantisce la tutela per la sicurezza degli ospiti ,con particolare riferimento a bambini, anziani e diversamente abili.
--	---	---	---	--

Competenze:

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	L'alunno/a riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite in maniera parzialmente autonomo.	Se guidato riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite.	Adotta un atteggiamento di apertura ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.	L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo ad adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.
Assistere l'ospite nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	Non riesce ad assistere l'ospite in maniera autonoma nella fruizione dei servizi ed a rilevarne il relativo grado di soddisfazione.	Assiste l'ospite nella fruizione del servizio, interpretandone preferenze e richieste rilevandone il relativo grado di soddisfazione solo se guidato.	Assiste l'ospite nella fruizione dei servizi interpretandone preferenze e richieste.	Assiste autonomamente l'ospite nella fruizione del servizio ed interpreta preferenze e richieste rilevandone il grado di soddisfazione.
Gestire la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.	Non riesce a gestire autonomamente la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.	Se guidato riesce a gestire il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.	Riesce a rilevare il grado di soddisfazione dell'ospite ed a gestire le relative attività di fidelizzazione.	Riesce a gestire autonomamente il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.

Competenze:

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.	L'alunno/a riesce ad informare sui servizi disponibili e di vario genere in forma parzialmente autonoma, che sono finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	Se guidato riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	Riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	L'alunno/a opera in maniera autonoma nell'informazione dei servizi disponibili, finalizzato a rendere gradevole la permanenza nella struttura.
Applicare tecniche di ricettività ed accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target della clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in forma parzialmente guidata. Non riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo solo in forma guidata. Se guidato riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in linea con i servizi offerti ed al target di riferimento. Riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che esso offre.	Riesce ad applicare autonomamente le diverse tecniche di ricettività ed accoglienza degli ospiti, in linea con il target di riferimento. Garantisce pienamente la qualità dei servizi offerti dalla struttura ed a tutelare e garantire l'immagine, lo stile dell'albergo.

Competenza:

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o Disturbi e limitazioni alimentari	L'alunno/a riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori in forma parzialmente autonoma.	Se guidato riesce a predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori	Riesce a predisporre e servire i prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze del consumatore	L'alunno riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in forma autonoma in base alle specifiche esigenze dei consumatori
Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed eco sostenibili sempre in forma parzialmente autonoma.	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed ecosostenibili solo se guidato	Riesce a definire correttamente le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili	Autonomamente riesce a definire le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.
Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	Non riesce ad attivare le informazioni e la comunicazione senza coinvolgere il consumatore	Se guidato riesce ad attivare le giuste informazioni e comunicazioni coinvolgendo il consumatore finale	Riesce ad attivare correttamente tutti gli interventi di informazione e comunicazione riuscendo a coinvolgere il consumatore	Attiva tutti gli interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento dei consumatori e degli stakeholder

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Riciclo e spreco alimentare. Classe 2 sez. G IPSEOA Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.
Compito - prodotto	Prodotto: • Brochure a carattere informativo e descrittivo sul riciclo e considerazioni sullo spreco alimentare (con riferimenti normativi inerenti una corretta gestione dei rifiuti differenziati) e all'igiene. • Realizzazione di un regolamento per la corretta raccolta differenziata di rifiuti nei laboratori dell'Istituto. <ul style="list-style-type: none">• Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese • Elaborazione tecnico-pratica di un piatto a base di verdure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Competenze mirate

- **assi culturali**
- **cittadinanza**
- **professionali**

Assi culturali

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
 - Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Assi di cittadinanza

- agire in modo autonomo e responsabile (riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità);
- progettare;
- comunicare, collaborare e partecipare;
- risolvere problemi (racogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte).

Assi professionali

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica.

Conoscenze

La raccolta differenziata e principali tappe del riciclaggio di alcuni rifiuti.

Abilità

Riconoscere comportamenti e abitudini che possono essere dannosi per l'ambiente, con particolare riferimento all'inquinamento dell'ambiente in cui si vive.

Riconoscere e conoscere le principali attrezzature e le materie prime di base.

Identificare attrezzature di uso comune e il loro funzionamento ordinario.

Classificazione, conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche, preparazioni preliminari degli ortaggi e i principali tagli degli alimenti.

Identificare gli ortaggi, conservare correttamente i prodotti, distinguendoli in freschi/avvizziti e valutare l'aspetto merceologico degli alimenti.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Materiale di imballaggio e le normative di base.	Applicare le normative vigenti per un corretto riciclo e raccolta differenziata.
Sapere che non tutto quello che si getta è un vero rifiuto.	Saper ricercare, anche in gruppo, i vantaggi della raccolta differenziata e dopo aver riflettuto trarne le conclusioni.
La terminologia specifica e il linguaggio settoriale.	Organizzare e rappresentare i dati in forma grafica utilizzando anche strumenti informatici.
Utenti destinatari	Studenti 2 sez. G
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo; • conoscenza dell'esistenza di diversi tipi di rifiuti che si producono in laboratorio e dei diversi contenitori per la raccolta differenziata.
Fase di applicazione	Pentamestre
Tempi	<p>Tempo totale 32 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Fase 1.</i> Recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario) ed esame delle fonti normative in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti. • <i>Fase 2.</i> Definizione dei gruppi; organizzazione del laboratorio al fine di realizzare un corretto percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti (marcia avanti). • <i>Fase 3.</i> Raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio. • <i>Fase 4.</i> Realizzazione della brochure e attività laboratoriale. • <i>Fase 5.</i> Elaborato finale. • <i>Fase 6.</i> Verifica finale.
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento di esperti esterni sul tema di una corretta gestione dei rifiuti per la salvaguardia dell'ambiente; • visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con i tecnici dell'impianto; • riflessione critica e formulazione di giudizi su problemi inerenti la tematica trattata.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale per la sistemazione dei concetti; • lezione interattiva volta alla scoperta di concetti; • ricerca ed esperienza individuale e di gruppo; • esperienze operative a piccoli gruppi; • attività laboratoriale.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • <i>interne</i> • <i>esterne</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti dell'aria generale e di indirizzo (laboratori di servizi enogastronomici – settore cucina/sala e vendita; accoglienza turistica; italiano; matematica; scienza degli alimenti, inglese, francese, diritto, tic). • Esperti esterni in materia di riciclaggio e degli enti responsabili della gestione dei rifiuti.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di cucina; • Internet; • computer e videoproiettore; • fotocamera e videocamera digitali; • fotocopiatrice, scanner; • libri di testo e materiali informativi degli esperti.
Valutazione	<p>Osservazione sistematica del lavoro in itinere e successiva compilazione della griglia di valutazione dell'UDA.</p> <p>Per la produzione dei compiti unitari si valuterà: il modo di lavorare, la collaborazione, il rispetto dei tempi, l'impegno e la capacità di organizzarsi. Il regolamento sul corretto uso dei rifiuti sarà valutato per l'originalità e la rispondenza allo scopo, oltre che per la capacità di persuasione. La brochure sarà valutata per la creatività e per l'impostazione adeguata.</p> <p><u>Valutazione delle competenze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza "Pienamente raggiunta": livello alto di eccellenza se il compito unitario è stato portato a termine in modo completo ed efficace; • competenza "Sostanzialmente raggiunta": livello medio se il compito è stato portato a termine, ma non risulta completo ed efficace; • competenza "In via di sviluppo": livello di accettabilità, se il compito è stato portato a termine solo in parte.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Riciclo e spreco alimentare (totale ore 32)
Coordinatore: Docente di laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
Collaboratori: Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita; accoglienza turistica; italiano; matematica; scienza degli alimenti, inglese, francese, tic, diritto,

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Esposizione e condivisione del progetto con gli allievi. Riflessioni sul problema della raccolta differenziata. Conversazione e discussione guidata.	Lezione frontale; video; LIM; discussione.	Interesse e partecipazione.	2 ore coordinatore UDA + docente di scienza degli alimenti.	L'allievo si mostra/non si mostra interessato all'attività e partecipa/non partecipa alle discussioni.
2	Ricerca documentale di informazioni inerenti le principali caratteristiche dei materiali oggetto di	Libri di testo; materiale sul riciclo	Recepire informazioni	3 ore docente di	L'allievo conosce/non conosce

	raccolta differenziata e il relativo impatto sull'ambiente. Condivisione delle informazioni.	alimentare prodotto dalla Regione Campania; Internet; discussione in classe.	di varie fonti, organizzarle, confrontarle e collegarle.	italiano+ 1 ore di lavoro domestico	le caratteristiche dei vari materiali ed è in grado di/non è in grado di comprendere l'importanza del riciclo.
3	Raccolta differenziata in Campania: leggi e obblighi	Lezione frontale; Articoli di giornale; libri di testo	Comprendere l'importanza delle normative sui rifiuti in Italia e in Campania. Dalla fase di conferimento alla fase di smaltimento. Il sistema sanzionatorio.	3 ore docente di DTA	L'allievo conosce/non conosce le Leggi e i regolamenti vigenti in tema di rifiuti
4	Acquisizione dei vocaboli specifici in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti. La raccolta differenziata in classe.	Dizionario cartaceo e risorse web; materiale informativo fornito dagli esperti; libri di testo.	Utilizzare il linguaggio idoneo in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.	3 ore docente di inglese + 3 ore docente di francese	L'allievo conosce/non conosce i termini adeguati in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.
5	Visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con alcuni tecnici dell'impianto.	Blocco per appunti; fotocamera e videocamera digitale.	Raccogliere informazioni sul funzionamento dell'impianto di stoccaggio visitato e comprenderne le varie fasi.	4 ore docenti di laboratorio di cucina sala e accoglienza.	L'allievo ha compreso/non ha compreso le informazioni raccolte durante la visita guidata.
6	Attività di organizzazione dei locali della cucina al fine di realizzare un corretto percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti (marcia avanti).	Raccoglitori per la raccolta differenziata.	Realizzazione di una piantina del percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti e messa a punto della segnaletica per la destinazione dei rifiuti.	2 ore docente di cucina+ docente di sala.	L'allievo sa/non sa effettuare una corretta raccolta differenziata.
7	Attività laboratoriale: realizzazione di un piatto a base di ortaggi ottenuti con scarti/parature di lavorazione (es. pasta all'ortolana, minestrone e insalata russa).	Mestolame e utensileria.	Realizzazione del piatto.	4 ore docente di cucina+ docente di sala.	L'allievo è stato in grado/non è stato in grado di eseguire la ricetta evitando sprechi nella manipolazione delle materie prime.

8	Raccolta foto ritraenti i momenti salienti vissuti con gli esperti e con il docente di cucina durante le attività laboratoriali.	Lavoro in piccolo gruppo.	Saper scegliere le foto che meglio illustrano le fasi del percorso al fine della realizzazione della brochure.	1 ora di lavoro domestico.	Puntualità nelle consegne.
9	Realizzazione tecnica brochure e regolamento.	Lavoro di gruppo; utilizzo di strumenti informatici.	Sapere utilizzare gli strumenti informatici collaborando in un gruppo.	4 ore docente di matematica e docente di Tic.	L'allievo ha eseguito/non ha eseguito le indicazioni del docente nella creazione della brochure.
10	Evento di presentazione dell'esperienza.	Videoproiettore e PC.	Esposizione consapevole dell'esperienza vissuta.	2 ore tutti i docenti coinvolti.	Valutazione globale.

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

	Tempi						
Fasi	Gennaio	Febbraio		Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
1	2 ore Aula						
2		3 ora Aula	2 ore Casa				
3				3 ore			
4				4 ore+4 ore Aula			
5					4 ore Visita guidata		
6					2 ore Lab. Cucina/lab. sala		
7					2 ore Lab. Cucina/lab. sala		
8						1 ora Casa	
9						4 ore Lab. informatica	
10						2 ore Aula	



Attività interne

Attività esterne

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 DEGLI ALUNNI DSA

	ALUNNI	A.A.	D.J.
Metodologie e strategie			
Lavoro di gruppo			X
Azioni di tutoraggio			
Cooperative learning		X	X
Attività di tipo laboratoriale		X	X
Mappe concettuali		X	X
Semplificazione del testo mediante schemi		X	X
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)		X	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti		X	X

Misure dispensative	A.A.	D.J.
Lettura ad alta voce	X	X
Scrittura sotto dettatura	X	
Prendere appunti	X	
Copiatura dalla lavagna		
Uso del vocabolario cartaceo		
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	X	X
Carico gravoso di compiti	X	
Uso della lingua straniera in forma scritta	X	X
Interrogazioni a sorpresa	X	X
Altro (specificare):		

	ALUNNI	A.A.	D.J.
Strumenti compensativi			
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	X		
Riduzione degli esercizi di compito			
Supporto di un tutor (indicare quale)			
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	X	X	
Testi in forma ridotta			
Calcolatrice	X		
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico			
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	X	X	
Registratore			
Software didattici specifici			
Vocabolario multimediale			
Tabelle grammaticali e formulari	X	X	
Cartine geografiche e storiche	X	X	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	X	X	
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	A.A.	D.J.
Interrogazioni programmate	X	X
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	X	X
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	X	X
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	X	X
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	X	X
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	X	X
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali):		
Altro (specificare):		

Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	A.A.	D.J.
Sottolineatura e identificazione di parole chiave		
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	X	X
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	X	X
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa		
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	X	X
Altro (specificare):		
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	A.A.	D.J.
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)		
Fotocopie adattate	X	X
Utilizzo del pc per scrivere		
Software didattici		
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)		
Altro (specificare):		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Riciclo e spreco alimentare.

Cosa si chiede di fare:

Sulla base delle informazioni raccolte individuare quale dovrebbe essere il comportamento del cittadino rispettoso dell'ambiente ed elaborare un regolamento per riflettere ed applicare le regole per una raccolta differenziata efficace.

L'obiettivo è imparare a operare a scuola in generale e nella comunità civile, mettendo in atto comportamenti responsabili nei confronti di sé stessi e degli altri. Individuare le regole e comprenderne il senso per sentirsi parte integrante di un gruppo e a svolgere meglio il lavoro futuro.

In che modo:

Lavorando individualmente e anche in gruppo perché le regole devono essere conosciute e rispettate dai singoli, in quanto nascono dalla condivisione.

Quali prodotti si intende realizzare:

Brochure a carattere informativo e descrittivo contenente una corretta prassi dall'acquisto di materie prime al riciclo in considerazione dello spreco alimentare, con riferimenti normativi di una corretta gestione dei rifiuti differenziati, facendo particolare riferimento all'igiene e alle preparazioni enogastronomiche.

Presentazione del lavoro svolto.

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

Per vivere in una comunità come quella scolastica è necessario darsi delle regole che permettano una convivenza rispettosa dell'ambiente nel contesto in cui si opera. Inoltre, con questa unità di apprendimento, si impara un metodo di lavoro corretto ed efficace, evitando comportamenti scorretti per sé e per gli altri.

Si viene a conoscenza della specifica normativa da applicare rigorosamente in materia di raccolta differenziata.

La realizzazione della brochure, attraverso l'utilizzo degli strumenti informatici, sarà materiale informativo per tutte le classi.

Tempi:

L'UDA ci impegnerà, nel periodo compreso tra gennaio e maggio, in attività da svolgere a scuola (26 ore), in attività esterne (4 ore) e una fase di lavoro da svolgere a casa (2 ore).

Risorse:

Docenti, allievi ed esperti esterni.

Laboratorio di cucina/sala, laboratorio multimediale, libri di testo e materiale della Regione Campania sullo spreco alimentare.

Criteri di valutazione:

La valutazione terrà conto dei seguenti fattori:

- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;

- ricerca e gestione delle informazioni;
- correttezza;
- completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti coinvolti nel progetto valuteranno il materiale prodotto dagli allievi (con valutazione per ciascuna disciplina).

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'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

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

Valutazione: vedi rubrica valutativa delle competenze

BIENNIO

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

ENOGASTRONOMIA- SALA-VENDITA- ACCOGLIENZA TURISTICA- SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Competenze:

Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.	L' alunno/a riesce a diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai nuovi modelli di consumo ed allo sviluppo tecnologico in modo parzialmente autonoma.	Se guidato riesce a procedere con lo svolgimento del lavoro in maniera adeguata.	Riconosce le procedure di lavoro utilizzando le tecniche e gli strumenti di presentazione del prodotto/servizio in base ai nuovi modelli di sviluppo tecnologico.	L'alunno/a opera in maniera autonoma riconoscendo la presentazione, la modalità e l'esecuzione di diversificazione del prodotto/servizio.
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Non utilizza tecniche e strumenti di presentazione del prodotto,rispondenti alle aspettative ed agli stili di vita del target di riferimento.	Utilizza in maniera corretta i nuovi modelli e strumenti di presentazione del prodotto, rispondenti alle aspettative dell'ospite in forma guidata.	Utilizza in modo corretto i nuovi modelli ed i nuovi strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative ed agli stili di vita del target di riferimento.	Utilizza in maniera autonoma gli strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Risponde alle aspettative delle esigenze degli ospiti.
Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita.	Commette errori di distrazione e di applicazione delle diverse regole, anche nel monitoraggio della soddisfazione dell'ospite.	Riesce a monitorare l'importanza del grado di soddisfazione dell'ospite dei servizi erogati soltanto in maniera guidata.	Riesce a monitorare correttamente il grado di soddisfazione dell'ospite, applicando le relative tecniche di fidelizzazione post vendita.	Riconosce l'importanza del monitoraggio del grado di soddisfazione dell'ospite, essendo consapevole che nel processo di vendita dei servizi, la qualità dei prodotti/servizi dovrà corrispondere alle aspettative dei consumatori.

Competenze:**Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	L' alunno/a riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera parzialmente autonomo.	Se guidato riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera corretta.	Riconosce le normative che disciplinano i processi relativi alla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.	L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo a riconoscere ed applicare le normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Non applica in maniera autonoma il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari, secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.	Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale in maniera guidata.	Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale.	Esegue autonomamente e correttamente il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.

Garantire la tutela e sicurezza dell'ospite (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).	Non riesce a garantire la sicurezza degli ospiti ed in particolare di soggetti deboli, quali bambini, anziani e diversamente abili.	Se guidato riesce a garantire la tutela riguardante la sicurezza degli ospiti ed in particolare di bambini, anziani e diversamente abili.	Riesce a garantire la tutela sulla sicurezza degli ospiti ed in particolari di bambini, anziani e diversamente abili.	Riconosce e garantisce la tutela per la sicurezza degli ospiti ,con particolare riferimento a bambini, anziani e diversamente abili.
--	---	---	---	--

Competenze:

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	L'alunno/a riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite in maniera parzialmente autonomo.	Se guidato riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite.	Adotta un atteggiamento di apertura ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.	L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo ad adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.
Assistere l'ospite nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	Non riesce ad assistere l'ospite in maniera autonoma nella fruizione dei servizi ed a rilevarne il relativo grado di soddisfazione.	Assiste l'ospite nella fruizione del servizio, interpretandone preferenze e richieste rilevandone il relativo grado di soddisfazione solo se guidato.	Assiste l'ospite nella fruizione dei servizi interpretandone preferenze e richieste.	Assiste autonomamente l'ospite nella fruizione del servizio ed interpreta preferenze e richieste rilevandone il grado di soddisfazione.
Gestire la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.	Non riesce a gestire autonomamente la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.	Se guidato riesce a gestire il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.	Riesce a rilevare il grado di soddisfazione dell'ospite ed a gestire le relative attività di fidelizzazione.	Riesce a gestire autonomamente il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.

Competenze:

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.	L'alunno/a riesce ad informare sui servizi disponibili e di vario genere in forma parzialmente autonoma, che sono finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	Se guidato riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	Riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	L'alunno/a opera in maniera autonoma nell'informazione dei servizi disponibili, finalizzato a rendere gradevole la permanenza nella struttura.
Applicare tecniche di ricettività ed accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target della clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in forma parzialmente guidata. Non riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo solo in forma guidata. Se guidato riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in linea con i servizi offerti ed al target di riferimento. Riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che esso offre.	Riesce ad applicare autonomamente le diverse tecniche di ricettività ed accoglienza degli ospiti, in linea con il target di riferimento. Garantisce pienamente la qualità dei servizi offerti dalla struttura ed a tutelare e garantire l'immagine, lo stile dell'albergo.

Competenza:

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o Disturbi e limitazioni alimentari	L'alunno/a riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori in forma parzialmente autonoma.	Se guidato riesce a predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori	Riesce a predisporre e servire i prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze del consumatore	L'alunno riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in forma autonoma in base alle specifiche esigenze dei consumatori
Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed eco sostenibili sempre in forma parzialmente autonoma.	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed ecosostenibili solo se guidato	Riesce a definire correttamente le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili	Autonomamente riesce a definire le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.
Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	Non riesce ad attivare le informazioni e la comunicazione senza coinvolgere il consumatore	Se guidato riesce ad attivare le giuste informazioni e comunicazioni coinvolgendo il consumatore finale	Riesce ad attivare correttamente tutti gli interventi di informazione e comunicazione riuscendo a coinvolgere il consumatore	Attiva tutti gli interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento dei consumatori e degli stakeholder

(Allegato UDA- 4)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione. Classe 2 sez. G IPSEOA Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. Articolazione Cucina.
Compito - prodotto	Prodotto: • Creazione di uno standard tecnico-pratico di ricetta, finalizzato alla ricerca di notizie sui tipi di pane e vino utilizzati nel territorio con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche, con relativa traduzione in lingue, i riferimenti normativi, gli aspetti nutrizionali e uno sguardo al valore del pane e del vino nella cultura religiosa dei diversi Paesi.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Competenze mirate

- **assi culturali**
- **cittadinanza**
- **professionali**

Assi culturali

- collaborare e partecipare;
- padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;

- **Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;**
- **Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro**
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Assi di cittadinanza

- agire in modo autonomo e responsabile (riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità);
- progettare;
- comunicare, collaborare e partecipare;
- risolvere problemi (raccolgere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte).

Assi professionali

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- padroneggiare l'uso e l'utilizzo delle attrezzature;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Competenze professionali

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Conoscenze

Caratteristiche merceologiche e gastronomiche della farina, dei lieviti e del vino.

Abilità

Distinguere la provenienza dei prodotti e adottare il metodo di conservazione appropriato.
Individuare le caratteristiche nutrizionali dei diversi tipi di pane.

Tecniche di base di panificazione.

Eseguire le principali tecniche di base nella preparazione e produzione degli impasti.

La tecnica di vinificazione.

Conoscere la tecnica di spumantizzazione base (metodo classico "Champenoise").

I principali fenomeni storici concernenti il pane e il vino e localizzazione delle aree di produzione.

Riconoscere le diverse produzioni di farine e di vino nelle civiltà antiche.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.	Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro.
La terminologia specifica e il linguaggio settoriale.	Organizzare e descrivere la ricetta avvalendosi degli strumenti tecnologici e utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue.
Fasi di elaborazione di una ricetta dalla materia prima alla presentazione finale.	Presentare la ricetta nel rispetto delle regole tecniche evitando lo spreco delle materie prime utilizzate e relativo riciclo.
Utenti destinatari	Studenti 2 ^a G
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo; • utilizzo in sicurezza delle attrezzature di laboratorio.
Fase di applicazione	Pentamestre
Tempi	<p>Tempo totale 24 ore di cui: 6 ore con i docenti dei laboratori cucina/sala e vendita; 3 ore curriculari di italiano/storia; 3 ore curriculari complessive con i docenti di inglese e francese ; 2 ore curriculari con il docente di religione; 2 ore curriculari con il docente di scienza degli alimenti; 3 ore curriculari con il docente di matematica; 1 relazione individuale (+2 ore di lavoro domestico supplementare)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fase 1. Analisi delle ricette per preparare il pane e il processo di lievitazione. • Fase 2. Calcolo delle percentuali e le grammature nella produzione del pane. • Fase 3. Indagine sull'importanza del pane e del vino nelle religioni. • Fase 4. Indagine sull'importanza del pane e del vino nella tradizione inglese e nel Paese della seconda lingua straniera (francese). • Fase 5. Studio sull'importanza del territorio e del turismo enogastronomico • Fase 6. Realizzazione e presentazione della ricetta con degustazione di vini del territorio. Fase 7 Individuazione delle caratteristiche nutrizionali dei diversi tipi di pane. Fase 8 Calcolo delle percentuali e delle grammature nella produzione del pane. Fase 9 Analisi delle caratteristiche della spumantizzazione Fase 10 Attività laboratoriale: realizzazione della ricetta con relativo vino abbinato Fase 11 Relazione individuale finale
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento dell'esperto esterno in materia di spumantizzazione.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale per la sistemazione dei concetti; • lezione interattiva volta alla scoperta delle tradizioni; • ricerca ed esperienza individuale e di gruppo; • esperienze operative a piccoli gruppi; • attività laboratoriale.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti dell'area generale e di indirizzo (laboratori di servizi enogastronomici – settore cucina/settore sala e vendita; storia; inglese; francese; religione; scienza degli alimenti, matematica). +2 ore di lavoro domestico supplementare
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di cucina e sala; • Internet; • laboratorio multimediale; • libri di testo; • testi di varia tipologia; • scheda di degustazione.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Valutazione

Osservazione sistematica del lavoro in itinere e successiva compilazione della griglia di valutazione dell'UDA.

Per la produzione dei compiti unitari si valuterà:

- la motivazione e l'impegno;
- il modo di lavorare;
- la collaborazione;
- il rispetto dei tempi;
- la capacità di organizzarsi;
- l'autovalutazione di sé, del processo e del prodotto.

Valutazione delle competenze

- competenza "Pienamente raggiunta": livello alto di eccellenza se il compito unitario è stato portato a termine in modo completo ed efficace;
- competenza "Sostanzialmente raggiunta": livello medio se il compito è stato portato a termine, ma non risulta completo ed efficace;
- competenza "In via di sviluppo": livello di accettabilità, se il compito è stato portato a termine solo in parte.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione (totale ore 24 + 2 ore supplementari di lavoro domestico a casa)

Coordinatore: Docente di laboratorio di servizi enogastronomici

Collaboratori: Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e sala e vendita; accoglienza turistica, geografia, storia; inglese; francese; religione; scienza degli alimenti, matematica

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Esposizione e condivisione del progetto con gli allievi.	Lezione frontale; LIM; discussione.	Interesse e partecipazione.	1 ora coordinatore UDA.	L'allievo si mostra/non si mostra interessato all'attività e partecipa/non partecipa alle discussioni.
2	Ricerca documentale di informazioni inerenti le tipologie di pane nella tradizione campano.	Intervista ai parenti anziani; Internet; discussione in classe.	Reperire informazioni di varie fonti, organizzarle, confrontarle e collegarle.	2 ore di lavoro domestico + 2 ore docente di storia/italiano.	L'allievo è in grado/non è in grado di reperire informazioni e di organizzarle.
3	Studio sull'importanza del pane e del vino nelle religioni.	LIM; materiale reperito dal docente.	Comprendere l'importanza e la simbologia del pane e del vino nelle religioni.	2 ore docente di religione.	L'allievo dimostra tramite ricognizione di aver compreso/non avere compreso la lezione impartita dal docente.
4	Studio sull'importanza del pane e del vino nella tradizione inglese e francese.	LIM; materiale reperito dal docente.	Percepire la tradizione inglese e spagnola sul pane e sul vino e imparare nuovi vocaboli enogastronomici.	2 ore docente di inglese + 2 docente di francese.	L'allievo utilizza/non utilizza un repertorio lessicale appropriato nelle rispettive lingue.
5	Studio sull'importanza del territorio e del turismo enogastronomico	LIM, libro di testo, immagini, interviste, riviste di settore	Conoscere il territorio circostante, capire il concetto di turismo enogastronomico e i prodotti di qualità	4 ore docente di Accoglienza turistica e geografia	L'allievo dimostra tramite ricognizione di aver compreso/non avere compreso la lezione impartita dal docente.
6	Individuazione delle caratteristiche nutrizionali dei diversi tipi di pane.	LIM; libri di testo.	Riconoscere le caratteristiche nutrizionali delle varie tipologie di pane.	2 ore docente di scienze degli alimenti.	L'allievo riconosce/non riconosce le peculiarità nutrizionali del pane.
7	. Analisi delle ricette per preparare il pane e studio del processo di lievitazione.	LIM; libri di testo, foto, dispense.	Conoscere il processo di lievitazione, tecniche e modalità di impastamento.	2 ore docente di cucina.	L'allievo conosce/non conosce il processo di lievitazione e le procedure di preparazione del pane.

8	Calcolo delle percentuali e delle grammature nella produzione del pane.	Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie	Calcolare le grammature nella produzione del pane. (equivalenze, percentuali e proporzioni)	3 ore docente di matematica	L'allievo sa/non sa calcolare le grammature del pane
9	Analisi delle caratteristiche della spumantizzazione.	Presentazione PowerPoint.	Partecipazione ed interesse.	2 ore docente di sala.	L'allievo sa/non sa individuare la tecnica di vinificazione.
10	Attività laboratoriale: realizzazione della ricetta con relativo vino abbinato.	Mestolame e utensileria.	Realizzazione della ricetta.	3 ore docente di cucina + docente di sala.	L'allievo è stato in grado/non è stato in grado di eseguire la ricetta evitando sprechi nella manipolazione delle materie prime.
11	Relazione individuale	Aula	Essere consapevole dell'esperienza vissuta	Composizione scritta su traccia	1 ora docente di italiano/storia

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

	Tempi					
Fasi	Gennaio	Febbraio		Marzo	Aprile	Maggio
1	1 ora Aula					
2		2 ore Aula	2 ore Casa			
3				2 ora Aula		
4				2 ora Aula		
5				4 ore Aula informatica		
6					2 ore Aula	
7					2 ore	
8					3 ore Lab.Sala	
9						2 ora Lab. cucina
10						3 ora Aula
11						1 Aula



Attività interne

Attività esterne

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES / DSA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 <i>mise en place</i> di cucina ▪ Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice

DIDATTICA PERSONALIZZATA DEGLI ALUNNI DSA

	ALUNNI	A.A.	D.J.
Metodologie e strategie			
Lavoro di gruppo			X
Azioni di tutoraggio			
Cooperative learning		X	X
Attività di tipo laboratoriale		X	X
Mappe concettuali		X	X
Semplificazione del testo mediante schemi		X	X
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)		X	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti		X	X

Misure dispensative	A.A.	D.J.
Lettura ad alta voce	X	X
Scrittura sotto dettatura	X	
Prendere appunti	X	
Copiatura dalla lavagna		
Uso del vocabolario cartaceo		
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	X	X
Carico gravoso di compiti	X	
Uso della lingua straniera in forma scritta	X	X
Interrogazioni a sorpresa	X	X
Altro (specificare):		

ALUNNI	A.A.	D.J.
Strumenti compensativi		
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	X	
Riduzione degli esercizi di compito		
Supporto di un tutor (indicare quale)		
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	X	X
Testi in forma ridotta		
Calcolatrice	X	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico		
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	X	X
Registratore		
Software didattici specifici		
Vocabolario multimediale		
Tabelle grammaticali e formulari	X	X
Cartine geografiche e storiche	X	X
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	X	X
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	A.A.	D.J.
Interrogazioni programmate	X	X
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	X	X
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	X	X
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	X	X
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	X	X
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	X	X
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali):		
Altro (specificare):		

Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	A.A.	D.J.
Sottolineatura e identificazione di parole chiave		
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	X	X
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	X	X
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa		
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	X	X
Altro (specificare):		
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	A.A.	D.J.
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)		
Fotocopie adattate	X	X
Utilizzo del pc per scrivere		
Software didattici		
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)		
Altro (specificare):		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione.

Cosa si chiede di fare:

Lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sui tipi di pane e di vino utilizzati nel territorio con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche.

In che modo:

Lavorando individualmente ed in gruppo attraverso lezioni partecipate in aula; lezioni in aula laboratoriale con attività pratiche; attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali e avvalendosi dell'esperienza delle persone anziane.

Quali prodotti si intende realizzare:

Realizzazione della ricetta cartacea e pratica del pane, con presentazione del lavoro svolto, volto a mettere in evidenza le competenze acquisite attraverso il percorso effettuato.

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

Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che mirano all'apprendimento permanente.

Tempi:

L'UDA ci impegnerà, nel periodo compreso tra settembre e gennaio, in attività da svolgere a scuola (22 ore), e una fase di lavoro da svolgere a casa (2 ore).

Risorse:

Docenti, allievi

Laboratorio di cucina, laboratorio multimediale, libri di testo, scheda di degustazione, materiale reperito dai docenti.

Criteri di valutazione:

La valutazione terrà conto dei fattori seguenti:

- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;
- ricerca e gestione delle informazioni;
- correttezza;
- completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti coinvolti nel progetto valuteranno il materiale prodotto dagli allievi (con valutazione per ciascuna disciplina).

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'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

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

Valutazione: vedi rubrica valutativa delle competenze

BIENNIO

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

ENOGASTRONOMIA- SALA-VENDITA- ACCOGLIENZA TURISTICA- SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Competenze:				
Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.	L' alunno/a riesce a diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai nuovi modelli di consumo ed allo sviluppo tecnologico in modo parzialmente autonoma.	Se guidato riesce a procedere con lo svolgimento del lavoro in maniera adeguata.	Riconosce le procedure di lavoro utilizzando le tecniche e gli strumenti di presentazione del prodotto/servizio in base ai nuovi modelli di sviluppo tecnologico.	L'alunno/a opera in maniera autonoma riconoscendo la presentazione, la modalità e l'esecuzione di diversificazione del prodotto/servizio.
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Non utilizza tecniche e strumenti di presentazione del prodotto,rispondenti alle aspettative ed agli stili di vita del target di riferimento.	Utilizza in maniera corretta i nuovi modelli e strumenti di presentazione del prodotto, rispondenti alle aspettative dell'ospite in forma guidata.	Utilizza in modo corretto i nuovi modelli ed i nuovi strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative ed agli stili di vita del target di riferimento.	Utilizza in maniera autonoma gli strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Risponde alle aspettative delle esigenze degli ospiti.
Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita.	Commette errori di distrazione e di applicazione delle diverse regole, anche nel monitoraggio della soddisfazione dell'ospite.	Riesce a monitorare l'importanza del grado di soddisfazione dell'ospite dei servizi erogati soltanto in maniera guidata.	Riesce a monitorare correttamente il grado di soddisfazione dell'ospite, applicando le relative tecniche di fidelizzazione post vendita.	Riconosce l'importanza del monitoraggio del grado di soddisfazione dell'ospite, essendo consapevole che nel processo di vendita dei servizi, la qualità dei prodotti/servizi dovrà corrispondere alle aspettative dei consumatori.

Competenze:				
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	L' alunno/a riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera parzialmente autonomo.	Se guidato riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera corretta.	Riconosce le normative che disciplinano i processi relativi alla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.	L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo a riconoscere ed applicare le normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Non applica in maniera autonoma il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari, secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.	Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale in maniera guidata.	Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale.	Esegue autonomamente e correttamente il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.

Garantire la tutela e sicurezza dell'ospite (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).	Non riesce a garantire la sicurezza degli ospiti ed in particolare di soggetti deboli, quali bambini, anziani e diversamente abili.	Se guidato riesce a garantire la tutela riguardante la sicurezza degli ospiti ed in particolare di bambini, anziani e diversamente abili.	Riesce a garantire la tutela sulla sicurezza degli ospiti ed in particolari di bambini, anziani e diversamente abili.	Riconosce e garantisce la tutela per la sicurezza degli ospiti ,con particolare riferimento a bambini, anziani e diversamente abili.
--	---	---	---	--

Competenze:

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	L'alunno/a riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite in maniera parzialmente autonomo.	Se guidato riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite.	Adotta un atteggiamento di apertura ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.	L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo ad adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.
Assistere l'ospite nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	Non riesce ad assistere l'ospite in maniera autonoma nella fruizione dei servizi ed a rilevarne il relativo grado di soddisfazione.	Assiste l'ospite nella fruizione del servizio, interpretandone preferenze e richieste rilevandone il relativo grado di soddisfazione solo se guidato.	Assiste l'ospite nella fruizione dei servizi interpretandone preferenze e richieste.	Assiste autonomamente l'ospite nella fruizione del servizio ed interpreta preferenze e richieste rilevandone il grado di soddisfazione.
Gestire la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.	Non riesce a gestire autonomamente la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.	Se guidato riesce a gestire il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.	Riesce a rilevare il grado di soddisfazione dell'ospite ed a gestire le relative attività di fidelizzazione.	Riesce a gestire autonomamente il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.

Competenze:

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.	L'alunno/a riesce ad informare sui servizi disponibili e di vario genere in forma parzialmente autonoma, che sono finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	Se guidato riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	Riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.	L'alunno/a opera in maniera autonoma nell'informazione dei servizi disponibili, finalizzato a rendere gradevole la permanenza nella struttura.
Applicare tecniche di ricettività ed accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target della clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in forma parzialmente guidata. Non riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo solo in forma guidata. Se guidato riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.	Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in linea con i servizi offerti ed al target di riferimento. Riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che esso offre.	Riesce ad applicare autonomamente le diverse tecniche di ricettività ed accoglienza degli ospiti, in linea con il target di riferimento. Garantisce pienamente la qualità dei servizi offerti dalla struttura ed a tutelare e garantire l'immagine, lo stile dell'albergo.

Competenza:

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o Disturbi e limitazioni alimentari	L'alunno/a riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori in forma parzialmente autonoma.	Se guidato riesce a predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori	Riesce a predisporre e servire i prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze del consumatore	L'alunno riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in forma autonoma in base alle specifiche esigenze dei consumatori
Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed eco sostenibili sempre in forma parzialmente autonoma.	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed ecosostenibili solo se guidato	Riesce a definire correttamente le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili	Autonomamente riesce a definire le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.
Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	Non riesce ad attivare le informazioni e la comunicazione senza coinvolgere il consumatore	Se guidato riesce ad attivare le giuste informazioni e comunicazioni coinvolgendo il consumatore finale	Riesce ad attivare correttamente tutti gli interventi di informazione e comunicazione riuscendo a coinvolgere il consumatore	Attiva tutti gli interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento dei consumatori e degli stakeholder

I Docenti del Consiglio di Classe

(Firma)

(Cognome e Nome in stampato maiuscolo)

1. PINTO Sonia	Sonia Pinto
2. SAVINO Matilde	Savino Matilde
3. VIOLA Anna	Anna Viola
4. GORRASI Elvira	Elvira Gorras
5. CUTRONEO Antonio	Antonio
6. CAPASSO Giovanna	Giovanna
7. VITOLO Fabio	Fabio
8. MARCHESI Michele	Michele
9. LA MARCA Antonio Rosario	Antonio Rosario La Marca
10. VECE Salvatore	Salvatore Vece
11. ANZALONE Pasqualino	Pasqualino
12. LIAMBO Rita	Rita Liampo
13. FESTA Salvatore	Salvatore Festa
14. CROCI Rosalba	Rosalba Croci
15. DI LEO Letizia	Letizia Di Leo
16. MARTINANGELO Roberto	Roberto Martinangelo

Battipaglia,

02/12/2019

Il docente coordinatore

Antonio Rosario La Marca

