



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

Biennio

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 2 D

Anno scolastico 2021/2022

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Docente coordinatore della classe: Prof. Vitolo Fabio

Segretario: Prof.ssa Botta Giuseppina

Tutor PFI: Prof. Di Domenico Alfonso - Prof.ssa Buonocore Rossella

Composizione del Consiglio di Classe:

DISCIPLINA	DOCENTI
DIRITTO	PALO MARIA ANTONIETTA
FRANCESE	NOBILE ROSALIA
SCIENZE MOTORIE	MICELI NESTORE
TIC	PAGLIARA CARLA
INGLESE	BOTTA GIUSEPPINA
CHIMICA	VECE SALVATORE
LAB. CHIMICA	ANZALONE PASQUALE
MATEMATICA	D'ANDREA GIOVANNA
ITALIANO E STORIA	CARIELLO ANTONELLA
LAB. ENO.SETT. CUCINA	DI DOMENICO ALFONSO
LAB. ENO.SETT. CUCINA compresenza (2 h scienza degli alimenti- 2 h accoglienza turistica)	DI DOMENICO ALFONSO

LAB. ENO. SETT. SALA	SANGIOVANNI DONATO
LAB. ENO. SETT. SALA compresenza (1 h accoglienza turistica)	SANGIOVANNI DONATO
LAB. ENO. SETT. ACC. TURISTICA	VITOLO FABIO
SCIENZA ALIMENTI	BUONOCORE ROSSELLA
GEOGRAFIA	CUTRONEO ANTONIO
RELIGIONE	NATELLA ANNA
SOSTEGNO	BIFULCO BEATRICE - TERESINA GRANESE

Rappresentanti Genitori:

Rappresentanti Alunni:

STANZIONE MARCO
D'ARCO SWAMY MARIA

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
BOBOS	ANDREI DRAGOS
CAPONE	FRANCESCO
CARUCCIO	ALFREDO
CHAJIA	RIHAB
D'ACUNZI	MICHELE
D'ANDREA	ANTONIO
D'ARCO	SWAMY MARIA
DARGAL	SALMA
DELLE DONNE	ROSSELLA
DI BENEDETTO	AURORA
DONATI	MARCO
FIORILLO	LUIGI
FORZIATI	ALESSANDRO
GAETA	TOMMASO
IANNONE	MANUEL
IMBIMBO	ALESSANDRA

IMPARATO	GENNARO
LOMBARDO	ANNA
NIGRO	MARIO
PANNULLO	CASSANDRA PIA
PECCIA	MARTINA
PETOLICCHIO	MARIA
PISATURO	ANDREA
PUNZI	VITO
RHAZOULI	IHSSAN
RUFOLO	GIOVANNI
SALIM	SALMA
SCICLUNA	CELINE
STABILE	ANGELA
STANZIONE	MARCO
VALLES	LEONARDO
VOTTA	EMANUEL

TOTALE ALUNNI: 32

Diversamente abili	1
BES	3
DSA	2
Provenienti dalla scuola media inferiore	/
Provenienti da altro Istituto	2
Ripetenti nell'Istituto	6

RISULTATI CONSEGUITI AL TERMINE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:

VALUTAZIONE FINALE	NUMERO ALUNNI

**i dati nella tabella sopra elencata risultano già presenti all'interno di ogni singolo Piano Formativo Individualizzato (PFI)*

SITUAZIONE INIZIALE:

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO (indicare i totali)

	1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello da 5,5 a 6,4 (sufficiente)	4° Livello da 4,5 a 5,4 (mediocre)	5° Livello 4,5 < (insufficiente)	6° Livello NC
Media Tot. 8,7	Alunni N.78 <i>Tot.discipline</i>	Alunni N. 62 <i>Tot.discipline</i>	Alunni N.66 <i>Tot.discipline</i>	Alunni N.41 <i>Tot. discipline</i>	Alunni N. 41 <i>Tot.disciplina</i>	Alunni N. 9 <i>Tot. discipline</i>
	26,26 %	20,88 %	22,22 %	13,80 %	13,80 %	3,3 %

Altre Osservazioni:

Dall'analisi delle competenze trasversali cognitive e non cognitive condotta nella fase iniziale dell'anno, attraverso la somministrazione di un test d'ingresso pluridisciplinare per classi parallele **(di cui si riporta sopra il monitoraggio degli esiti)** e osservazioni sistematiche effettuate durante lo svolgimento delle attività curriculari in presenza, i docenti hanno accertato il possesso dei seguenti prerequisiti:

Partecipazione alla vita scolastica

Una parte della classe dimostra di essere abbastanza interessata alle attività didattiche, altra parte meno. Talvolta è necessario sollecitare l'attenzione di alcuni elementi a disciplinare la partecipazione, in termini di correttezza e responsabilità. La maggior parte degli alunni lavora con impegno e attenzione costante mostrando discrete capacità in termini di applicazione ed operatività.

Il Consiglio di Classe, ritiene necessario coinvolgere gli studenti in una partecipazione il più possibile corretta e attiva, nonché in un impegno responsabile, sistematico ed organizzato attraverso un approccio didattico problematico e laboratoriale, che li conduca all'acquisizione efficace di competenze trasversali. Nel contempo risulta utile individuare le strategie più opportune verso gli allievi meno inclini all'attenzione, con disagi d'apprendimento o che presentino gravi lacune disciplinari, tali da elevarne i livelli di profitto, così come richiesto nel **Piano di Miglioramento dell'Istituto**.

Di conseguenza si rende utile un'attività didattica mirata al rinforzo per alcuni, e al potenziamento per altri, nonché a pratiche di tutoraggio tra pari al fine di poter garantire a tutti gli studenti la possibilità di procedere nell'apprendimento efficace dei nuovi saperi, previsti dalla progettazione didattica disciplinare per l'anno in corso.

Capacità di relazionarsi

Parte degli alunni partecipa alla vita scolastica, dimostrandosi disponibili alle iniziative ed evidenziando discrete capacità organizzative. Il clima in classe non sempre risulta positivo, ma in grado di favorire la costruzione di un ambiente di apprendimento produttivo.

Capacità di comunicazione

Dal monitoraggio dei test di ingresso e dagli esiti delle prime verifiche, emerge che, una parte di alunni comprende il significato di un messaggio orale e/o scritto e si espone in maniera abbastanza coerente, utilizzando correttamente la terminologia specifica, producendo testi semplici e corretti. Un'altra parte, invece, comprende le linee essenziali del significato di un messaggio orale e/o scritto, manifestando difficoltà nel contestualizzarlo, esponendo con incertezza e non sempre adoperando la terminologia specifica.

Capacità di rielaborazione

Una parte di alunni è in grado di rielaborare correttamente le informazioni e utilizzare le tecniche e le conoscenze acquisite in situazioni simili; la restante parte degli alunni, invece, ha difficoltà a rielaborare le informazioni e ad utilizzare le tecniche e le conoscenze acquisite.

Capacità logica

Un gruppo di studenti è in grado di cogliere relazioni e di stabilire confronti rilevando analogie e differenze, mentre un altro gruppo sa stabilire facili confronti, rilevando solo analogie e differenze più evidenti, cogliendo relazioni semplici e in situazioni note.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

Donati Marco <i>*vedi PEI</i>
Fiorillo Luigi <i>*vedi PDP</i>
Pisaturo Andrea <i>*vedi PDP</i>

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

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

IMPARARE AD IMPARARE

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

PROGETTARE

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

COMUNICARE

- *Esprimersi correttamente in italiano*
- *Rispettare le regole dei codici della comunicazione orale (verbale e non) adeguandole alla situazione*
- *Utilizzare una grafia leggibile e una impaginazione ordinata nella presentazione dei compiti*

COLLABORARE E PARTECIPARE

- *Comportarsi in modo corretto con gli altri*
- *Partecipare alle attività proposte*
- *Aspettare il proprio turno di conversazione (ad es. alzando la mano).*

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

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

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

RISOLVERE PROBLEMI

- Accostarsi in modo positivo alle situazioni nuove da affrontare nella vita scolastica

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

- Collegare i contenuti di una materia con l'attualità

ACQUISIRE ED INTERPRETARE LE INFORMAZIONI

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

COMPETENZE DA CERTIFICARE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

NB: LE COMPETENZE IN ROSSO SONO DA CERTIFICARE AL TERMINE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO (con l'integrazione delle competenze del decreto 22 agosto 2007, n.139)

COMPETENZE GENERALI PER TUTTI GLI INDIRIZZI PROFESSIONALI

D.Lgs 61/2017 e Decreto interministeriale 92/2018 attuativo riforma professionali

- Sono le competenze riportate nella griglia del PFI e nella programmazione di classe per la trasversalità tra gli assi disciplinari da inserire nelle UDA (*NB: presenza di stesse competenze in assi diversi*)

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***

*stessa competenza in ambiti diversi

*** competenze da certificare al termine del quinquennio

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.

Nel seguente prospetto vengono riportate le discipline del curricolo 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.

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE			COMPETENZE di BASE									
				✓ Asse dei linguaggi (da L1 a L7) ✓ Asse matematico (da M1 a M7) ✓ Asse storico-sociale (da S1 a S9) ✓ Asse scientifico-tecnologico-professionale (da T1 a T11)									
Asse dei Linguaggi	Italiano (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7					
	Inglese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7					
	Francese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7					
Asse matematico	Matematica (M1-M3)	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7					
Asse storico-sociale	Storia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8				
	RC .	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8				
	Geografia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8				
	Diritto ed economia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8				
Asse scientifico-tecnologico-professionale	Scienza degli alimenti (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
	Scienze motorie e sportive	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
	S. I. Chimica (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
	Lab.S.E. Cucina (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11	
	Lab.S.E. Sala e vendita (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11	
	Lab. S. Acc. turistica (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11	
	T.I.C. (T1-T9)	T1 C1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			

X=Competenza specifica della disciplina:

C=La disciplina concorre al raggiungimento della competenza.

PROGETTAZIONE DIDATTICA

L'impianto della Riforma degli Istituti Professionali introdotta dal D.lgs. 61/2017, ed in fase di attuazione, impone un radicale cambiamento rispetto alla tradizionale impostazione basata sulle discipline, che vengono ridenominate “**insegnamenti**”.

La definizione degli obiettivi (risultati) di apprendimento è basata su competenze, ciascuna delle quali è sviluppata in riferimento ad almeno due assi culturali. Pertanto, non solo gli insegnamenti sono accorpati in assi culturali, ma gli stessi assi culturali sono rappresentati non in quanto semplici aggregazioni di insegnamenti in aree omogenee, ma in ragione del contributo che possono offrire allo sviluppo delle varie competenze. È, dunque, la competenza il traguardo prescrittivo di riferimento, mentre le conoscenze e le abilità ne rappresentano elementi e/o risorse.

Gli assi culturali – e non i singoli insegnamenti – costituiscono, quindi, il riferimento per la definizione dei risultati (e dei contenuti) dell'apprendimento, che competono, pertanto, al Consiglio di classe, e – sul piano della gestione didattica - ai docenti titolari o contitolari degli insegnamenti che afferiscono allo stesso asse, secondo quanto precisato nell'allegato 3 al Regolamento.

L'integrazione tra gli assi culturali rappresenta uno strumento per l'innovazione metodologica e didattica, oltread offrire la possibilità alle istituzioni scolastiche, anche attraverso la quota di autonomia e personalizzazione, di progettare percorsi di apprendimento coerenti con le aspirazioni dei giovani e con il loro diritto ad un orientamento consapevole, per una partecipazione efficace e costruttiva alla vita sociale e professionale.

Naturalmente, per la promozione di alcuni saperi (teorici o pratici) è ipotizzabile il contributo anche di un solo insegnamento, ma per altri è necessario un forte lavoro di progettazione a livello interdisciplinare, anche, ove opportuno, con riferimento ad insegnamenti collocati in assi diversi.

La logica che sottende al Regolamento attuativo della Riforma dei Professionali è quella di una forte modularizzazione dei percorsi, vista come condizione per una gestione flessibile e personalizzabile degli stessi. Dal punto di vista metodologico, il passaggio da un impianto disciplinarista ad un approccio *competence-based*, non si esaurisce in una semplice distribuzione diacronica dei contenuti da insegnare/apprendere, ma richiede la reinterpretazione dei nuclei essenziali dei saperi e delle progressioni didattiche in un'ottica di continuità.

Tale modularizzazione si basa sulle Unità Di Apprendimento (UDA). Un impianto di progettazione coerente con la logica del Regolamento presuppone un quadro di riferimento strutturato, la cui definizione emerge da un PIANO delle UDA con una funzione di riepilogo delle varie attività e delle Uda previste, secondo una logica integrata e con un filo conduttore progressivo.

Il piano sarà oggetto di revisione periodica, anche in funzione degli itinerari individuali contemplati dai P.F.I.

PIANO ANNUALE/BIENNALE DELLE UDA	
Individuazione condivisa delle competenze- obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)	<i>*Vedi piano UDA</i>
Canovaccio delle Uda	<i>*Vedi piano UDA</i>
Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle Uda	<i>*Vedi piano UDA</i>
Individuazione (per ogni Uda) di uno o più “compiti di realtà “	<i>*Vedi piano UDA</i>
Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione	<i>*Vedi piano UDA</i>

--	--

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 aggiornare gli apprendimenti
- Prevedere forme di individualizzazione degli apprendimenti che consentano il raggiungimento degli obiettivi previsti all'interno delle programmazioni e che siano interessanti e motivanti per gli allievi.

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

- Lavagna
- LIM
- *Libro di testo*
- Testi trattati con finalità specifiche
- Documenti di vario tipo
- Personal computer e software di vario tipo
- Documenti elettronici, cartacei e filmati
- Laboratorio informatico, linguistico e scientifico
- Biblioteca
- Dizionari

- Atlanti storici e geografici
- Carte geografiche murali
- Quotidiani e riviste
- Cd, Cd-rom, MP3, Dvd

VERIFICHE E VALUTAZIONE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

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

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	X	X
Lingua inglese	X	X
Storia	X	X
Matematica	X	X
Diritto ed Economia	X	X
Geografia	X	X
Scienze motorie		X

Religione cattolica		X
Sc. integrate (Chimica)	X	X
Scienze degli Alimenti	X	X
Tecnologia dell'informazione e comunicazione	X	X
Laboratorio di Cucina	X	X
Laboratorio Acc. Turistica	X	X
Laboratorio Sala e Vendita	X	X
Lingua Francese	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:
- Frequenza
- Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
- Impegno
- Utilizzazione funzionale del materiale didattico
- Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa
- Progressione rispetto ai livelli di partenza
- Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
- 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.

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in Modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore ; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9 -10

Affronta compiti anche complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata ; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli elementi essenziali, fondamentali	7
Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma.	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non estese e /o profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione , arriva ad applicare le conoscenze	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	5
Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	frammentarie e lacunose	4

L'Unità di Apprendimento

Premessa

Il modello didattico cui si ispira la progettazione delle **Unità d'Apprendimento (U.d.A.)**, in coerenza con il decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 “Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale” e del successivo Regolamento (decreto 24 maggio 2018 n.92), nasce da un ripensamento complessivo di strumenti e metodi che l'istruzione professionale intende utilizzare nel processo di insegnamento/apprendimento per renderlo più efficace e consentire una reale crescita educativa, culturale e professionale degli allievi.

L'acronimo U.d.A. indica un insieme di **occasioni di apprendimento** che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, cimentandosi in compiti necessari e autentici. Attraverso l'U.d.A. viene sviluppato un campo di apprendimento, preferibilmente integrato, cioè affrontato da più discipline e insegnanti, con l'apporto di più punti di vista. I compiti affrontati portano alla realizzazione di un **prodotto**, a cui si arriva grazie all'uso di una serie di **conoscenze e abilità**, maturando così una serie di **competenze**.

Le U.d.A. proposte per le classi seconde dell'Istituto professionale "E. Ferrari" – di Battipaglia coincidono, nei tempi di realizzazione, con i periodi di valutazione scolastica previsti per quest'anno di corso: suddivisione in quadrimestre.

Nella prima fase è stata pianificata la prima U.d.A. d'indirizzo, specifica per i diversi settori.

Nella seconda e terza fase sono state pianificate 3 U.d.A. per l'area di istruzione generale., quale momento di convergenza integrata dei diversi assi culturali, finalizzata a realizzare un prodotto finale esemplare del settore professionale di appartenenza.

Il percorso formativo viene organizzato in una serie di esperienze di apprendimento diverse che superano l'insegnamento tradizionale, aprendosi al laboratorio, alla ricerca personale, alla cooperazione di gruppo, alle attività extrascolastiche. Si tratta di un **ambiente dinamico** in cui l'apprendimento si consolida e si espande, con una maggior **motivazione** negli alunni e una **valutazione delle competenze** conforme ai parametri europei.

L'U.d.A. si allaccia alla **pedagogia del fare**, del mettere in pratica ciò che si conosce e si apprende.

La **progettazione** e la gestione **dell'Unità di Apprendimento** poggiano su:

- individuazione delle competenze di riferimento
- interdisciplinarietà, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline
- ruolo attivo degli allievi attraverso attività laboratoriali e occasioni esperienziali
- presenza di momenti riflessivi, nei quali l'allievo viene sollecitato a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite
- clima e ambiente cooperativo
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alle competenze da raggiungere
- trasparenza dei criteri di valutazione e attività di autovalutazione degli allievi
- verifica finale tramite prova in situazione (o autentica)

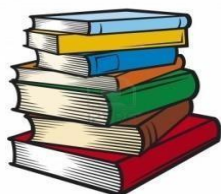
Le UDA di asse deliberate nel Consiglio della classe 2D IPSEOA del giorno 08 Ottobre 2021 sono:

1) **Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura.... (38 ore totali)**

2) **0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata) (39 ore totali)**

3) **Riciclo e spreco alimentare: la raccolta differenziata (32 ore totali)**

4) **(34 ore totali)** *L'oro nero nel bar Pasticceria*



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.

La lezione di laboratorio nella sua progettazione deve vedere coinvolti docenti ed alunni, in un ambiente in cui si esige che l'alunno attivi sia la mente che le mani.

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.

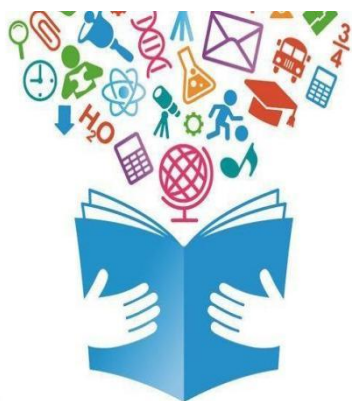
c) La relazione personale è un testo di carattere prevalentemente tecnico con eventuali allegati di varia natura, che l'allievo dovrà compilare alla fine del percorso che sarà oggetto di valutazione.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura.... CLASSE 2 D IPSEOA
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none">- Aggiornamento ricettario personale (lavoro in PPT+presentazione)- 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

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Competenze mirate

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



Competenze degli assi culturali


- 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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
 - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
 - 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
 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
 - 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
 - Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Competenze di cittadinanza**
- Progettare
 - Collaborare e partecipare
 - Risolvere Problemi

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.*

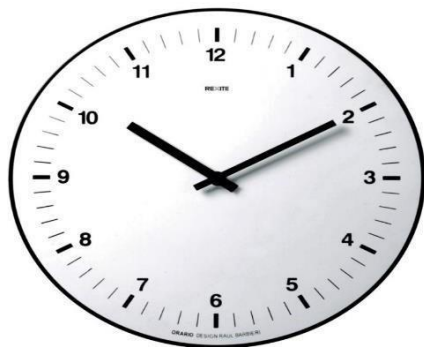
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

UNITA' DI APPRENDIMENTO

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
<i>Utenti destinatari</i>	ALLIEVI DELLA CLASSE 2 D
<i>Prerequisiti</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Le principali norme di igiene e sicurezza che regolano l'organizzazione di lavoro in cucina - La grande e la piccola attrezzatura di cucina - La mise en place: come organizzare il lavoro in cucina - Le tecniche di base di cucina - Le preparazioni preliminari e complementari degli ortaggi - I principali tagli degli alimenti
<i>Fase di applicazione</i>	A.S. 2021-2022

UNITA' DI APPRENDIMENTO

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)

UNITA' DI APPRENDIMENTO

<i>Esperienze attivate</i>	<p>Esperienze pratiche di laboratorio.</p> <p>Invito all'esercitazione pratica a casa.</p> <p>Degustazione in laboratorio di Sala/Bar docenti coinvolti.</p>
<i>Metodologia</i>	<p>Lezione frontale ed interattiva</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Esercitazione simulata in classe</p> <p>Esercitazione pratica in laboratorio</p>
<i>Risorse umane</i> <ul style="list-style-type: none">• <i>interne</i>• <i>esterne</i>	<p><u>Risorse interne:</u></p> <p>Docente di LSE-CUCINA</p> <p>Docente di LSV sala-bar</p> <p>Docente di Italiano</p> <p>Docente di Scienze degli alimenti</p> <p>Docente di Lingua Inglese</p> <p>Docente di Lingua Francese</p> <p>Docente di Chimica e lab Chimica</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO

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 n.1 (38 ore tot.)

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

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore + 2 docenti	/

2	Analisi degli effetti della cottura sugli alimenti, il concetto della TT applicato alle tecniche di cottura	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenze attraverso esempi empirici derivati dalla pratica quotidiana del mestiere	2 h Docente di cucina	Valutazione intermedia
3	Le tre modalità di immissione di calore all'interno dell'alimento. La classificazione della cottura in base al contenuto di principi nutritivi.	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti organolettici e nutrizionali, di sicurezza e di salubrità degli alimenti	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). Gli effetti della cottura sulle carni: la reazione di Maillard	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)	2 h Docente di scienze Integrate (chimica)	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	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	3 h Docente Coordinatore, Docente di Cucina Docente di Scienze degli alimenti, Docente di Italiano	Valutazione intermedia
8	Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi	Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice	Comprendere lo studio e il procedimento di una ricetta, consolidandola attraverso l'utilizzo delle apposite unità di misura	3 ore docente di matematica	
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	Laboratorio di Cucina e Sala	Esecuzione pratica delle due ricette che compongono il menu con applicazione corretta dei metodi di cottura annessi ed	3 h Tutti i docenti coinvolti (previa consultazione e	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa

	odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale. GRUPPO A (da prevedere 2 alunni con divisa di Accoglienza turistica in fase di presentazione)		espletamento del servizio attraverso tecniche semplici di degustazione	orari)	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 (da prevedere 2 alunni con divisa di Accoglienza turistica in fase di presentazione)	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

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

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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</p>



DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

DOCENTE: _____ **MATERIA:** _____

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

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

Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	

Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare):	

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

Novembre - Gennaio 2021/2022

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.



UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata) CLASSE 2 D IPSEO A
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.

<p>Utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>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</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile Collaborare e partecipare Imparare a imparare</p> <p>Competenze professionali</p> <p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>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</p> <p>Rispettare il principio della “marcia in avanti”</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>		
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

<p>Tecniche di preparazione di base relative a frutta e verdura Caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura</p>		<p>Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici a base di verdura e frutta Realizzare bevande a base di frutta e verdura</p>
<p>Attività di tipo motorio di facile esecuzione ogni giorno</p>		<p>Riconoscere il valore di uno stile di vita salutare e dell'attività motoria</p>
<p>Concetti di base: effetti del fumo sull'organismo; effetti dell'attività motoria sull'organismo</p>		<p>Relazionare su uno o più slogan contro il fumo</p>
<p>Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e principali norme di sicurezza</p>		<p>Adottare in ambito operativo comportamenti responsabili e sicuri pur in situazioni di difficoltà minime e in funzioni operative semplici</p>
<i>Utenti destinatari</i>	Classe 2° D IPSEOA	
<i>Prerequisiti</i>	Conoscere i valori nutrizionali dei principali tipi di alimenti e le principali tecniche di cottura; conoscere i principi di base dell'attività fisico motoria	
<i>Fase di applicazione</i>	A.S. 2021-2022	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Tempi	T1 Presentazione UdA T2 Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura T3 Presentazione dei danni provocati dal fumo T4 Esecuzione di alcuni esercizi ginnici da praticare ogni giorno, con riferimento alle parti del corpo coinvolte T5 Predisposizione del glossario specifico anche in lingua straniera e simulazione di dialoghi al ristorante e al negozio di frutta e verdura T6 Rielaborazione dati e predisposizione di una presentazione su “I numeri del benessere” T7 Produzione di pietanze e bevande a base di frutta e verdura e organizzazione del servizio T8 Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile 0-5-30 T9 Relazione individuale
Esperienze attivate	Uso delle attrezzature di laboratorio
Metodologia	Esercitazione di laboratorio Lezioni tecnico-pratiche Lezione frontale Brainstorming Cooperative learning
Risorse umane • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	Risorse interne 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)
Strumenti	Laboratori di cucina e sala, laboratorio linguistico, laboratorio di scienze, lavagna LIM, libri di testo, materiale informativo specific, Internet
Valutazione	Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”

PIANO DI LAVORO UDA N.2

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: 0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano <i>(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minutidi camminata) (totale ore 37)</i>	
Coordinatore: Docente di Scienza degli alimenti e LSE Cucina	
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 dell' UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Motivazione della classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti del Consiglio di Classe	-
2	Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura (vitamine, Sali minerali, acqua)	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	2 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 benefici di alcune attività motorie sul corpo umano	4 ore Docente di scienze motorie	Valutazione intermedia

5	<p>Predisposizione del glossario specifico (frutta, verdura e piatti vegetariani) anche in lingua straniera (inglese e francese) e simulazione</p> <p>di dialoghi al ristorante (menu vegetariano a base di verdure e bevande salubri e genuine) e al negozio di frutta e verdura</p>	Dizionario bilingue, laboratorio linguistico, libri di testo	Realizzazione del glossario -Interazione con un cliente in lingua straniera-	<p>3 ore Docente di italiano + 4 ore lingua straniera inglese+ 4 ore lingua straniera francese</p>	<p>Valutazione intermedia: test di vocaboli (scritto), role-play al ristorante e al negozio di frutta (orale)</p>
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	<p>3 ore complessive Docenti di italiano e scienze degli alimenti</p>	Valutazione intermedia
7	<p>Produzione di pietanze e bevande a base di frutta e verdura e organizzazione del servizio</p> <p>(Gruppo A e Gruppo B)</p>	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	<p>6 ore Docenti di sala e vendita e cucina</p>	<p>Valutazione intermedia sulla padronanza nella realizzazione e nello svolgimento del servizio</p>

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
8	<p>Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile</p> <p>0-5-30</p>	Laboratori di cucina e sala	Valorizzare le competenze professionali e comunicative degli allievi	<p>3 ore Tutti i docenti coinvolti</p>	<p>Valutazione globale dell’UdA con “Griglia di valutazione dell’UdA”</p>

9	Relazione individuale	Aula	Essere consapevole dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia
---	--------------------------	------	-----------------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------------

DIAGRAMMA DI GANTT

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

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
<p>Avere rispetto di se e degli altri.</p> <p>Rispettare le regole più elementari della buona educazione.</p> <p>Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.</p> <p>Imparare a intervenire nel momento opportuno.</p>
<p>Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.</p> <p>Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.</p> <p>Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.</p> <p>Collaborare con il gruppo.</p>

Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)

Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.

Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.

Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.

Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.

Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

Saper organizzare la mise en place di cucina

Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

DOCENTE: _____ **MATERIA:** _____

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

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

Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	

Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare):	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Denominazione	<p>Riciclo e spreco alimentare.</p> <p>Classe 2 sez. D IPSEOA</p> <p>Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.</p>
Compito - prodotto	<p>Prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- 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 ed 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 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 deiservizi
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Conoscenze	Abilità
La raccolta differenziata e principali tappe del riciclaggio di alcuni rifiuti.	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.
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. D IPSEOA
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	A.S. 2021-2022
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.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<i>Esperienze attivate</i>	<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.
<i>Metodologia</i>	<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.
<i>Risorse umane</i> <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.
<i>Strumenti</i>	<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.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

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 n.3

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	<p>Esposizione e condivisione del progetto con gli allievi. Riflessioni sul problema della raccolta differenziata.</p> <p>Conversazione e discussione guidata.</p>	<p>Lezione frontale;</p> <p>video;</p> <p>LIM;</p> <p>discussione.</p>	<p>Interesse e partecipazione.</p>	<p>2 ore complessive coordinatore UDA + docente di scienza degli alimenti + docente di</p>	<p>L'allievo si mostra/non si mostra interessato all'attività e partecipa/non partecipa alle discussioni.</p>

				italiano e Storia	
2	<p>Ricerca documentale di informazioni inerenti le principali caratteristiche dei materiali oggetto di raccolta differenziata e il relativo impatto sull'ambiente.</p> <p>Condivisione delle informazioni.</p>	<p>Libri di testo;</p> <p>materiale sul riciclo alimentare prodotto dalla Regione Campania;</p> <p>Internet;</p> <p>discussione in classe.</p>	<p>Recepire informazioni di varie fonti, organizzarle, confrontarle e collegarle.</p>	<p>3 ore docente di italiano + 1 ore di lavoro domestico</p>	<p>L'allievo conosce/non conosce le caratteristiche dei vari materiali ed è in grado di/non è in grado di comprendere l'importanza del riciclo.</p>
3	<p>Raccolta differenziata in Campania: Leggi e obblighi</p>	<p>Lezione frontale;</p> <p>Articoli di giornale; libri di testo</p>	<p>Comprendere l'importanza delle normative sui rifiuti in Italia e in Campania. Dalla fase di conferimento alla fase di smaltimento. Il sistema sanzionatorio.</p>	<p>3 ore docente di DTA</p>	<p>L'allievo conosce/non conosce le Leggi e i regolamenti vigenti in tema di rifiuti</p>
4	<p>Acquisizione dei vocaboli specifici in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti. La raccolta differenziata in classe.</p>	<p>Dizionario cartaceo e risorse web;</p> <p>materiale informativo fornito dagli esperti;</p> <p>libri di testo.</p>	<p>Utilizzare il linguaggio idoneo in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.</p>	<p>3 ore docente di inglese +3 ore docente di francese</p>	<p>L'allievo conosce/non conosce i termini adeguati in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.</p>
5	<p>Visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con alcuni tecnici dell'impianto.</p>	<p>Blocco per appunti;</p> <p>fotocamera e videocamera digitale.</p>	<p>Raccogliere informazioni sul funzionamento dell'impianto di stoccaggio visitato e comprenderne le varie fasi.</p>	<p>4 ore docenti di laboratorio di cucina sala e accoglienza.</p>	<p>L'allievo ha compreso/non ha compreso le informazioni raccolte durante la visita guidata.</p>

	Alternativa (incontro telematico con esperto esterno in tema di ambiente ed ecologia)				
6	Attività di organizzazione dei locali della cucina al fine di realizzare un corretto percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti (marcia in 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 con il supporto del docente di italiano	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, LIM e PC.	Esposizione consapevole dell'esperienza vissuta.	2 ore tutti i docenti coinvolti.	Valutazione globale.

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

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





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 Marzo e Maggio 2022, in attività da svolgere a scuola (30

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).

**UNITA' DI APPRENDIMENTO
per Classi 2 D IPSEO A**

Denominazione

L'oro nero nel Bar Pasticceria

Prodotti

- Attività tecnico – pratica: preparazione di un buffet con prodotto di pasticceria e di bar a base di caffè
- Relazione individuale

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;

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

Asse matematico

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

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

Asse scientifico-tecnologico

T2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

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

T6. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

COMPETENZE PROFESSIONALI

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.

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) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)

Agire in modo autonomo e responsabile

- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità

Risolvere problemi

- Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte
- Comunicare
- Collaborare e partecipare.

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)

- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza in materia di cittadinanza (PCTO)

Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (PCTO)

Assi coinvolti discipline	Conoscenze	Abilità
<u>Asse dei linguaggi</u> ✓ Italiano ✓ Lingua inglese ✓ Lingua francese ✓ Religione	<ul style="list-style-type: none">• Il caffè, valore sacro e sociale.• La valenza simbolica del caffè, all'interno delle religioni monoteiste.• Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione• Lessico e fraseologia su argomenti di vita quotidiana e professionale• Criteri per redigere una relazione tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali• Semplici modalità di scrittura• Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale• Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali	<ul style="list-style-type: none">• Confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari dell'Ebraismo, Islam e Cristianesimo• Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati.• Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto• Interagire in conversazioni brevi su temi di carattere professionali• scrivere brevi testi di interesse professionale• redigere testi informativi e argomentativi• raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca• ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali
<u>Asse scientifico tecnologico</u> E) Scienze degli alimenti F) Lab. dei servizi di Sala e Vendita G) Lab. dei servizi di cucina H) Accoglienza turistica I) Scienze motorie	<ul style="list-style-type: none">C) Elementi di dietetica e nutrizioneD) Tutela e sicurezza alimentare del clienteE) Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioniF) La produzione del caffè;G) Il caffè espresso e le preparazioni a base di caffè;H) Tecniche di base di bar inerente al servizio di caffetteriaI) La terminologia specifica e il linguaggio settorialeJ) Il caffè come sostanza stimolante nello sport	<ul style="list-style-type: none">• Applicare criteri di selezione di menù in funzione del contesto, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta• Eseguire il calcolo calorico di una preparazione• Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali• Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorio• Eseguire le principali tecniche di base di caffetteria.• Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.• Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti di pasticceria e nelle preparazioni di bar.

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proporre vari esempi di colazione per sportivi
Asse storico sociale 5) Storia 6) Diritto	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni storici legate alla nascita e sviluppo del caffè - Conoscere le maggiori aree di produzione di Caffè - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. - Gestione amministrativa dell'impresa turistico- ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere comportamenti e abitudini storico-sociali in contesti diversi • Selezionare informazioni e documenti mirati alla produzione delle bevande nervine • Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati • Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati

Utenti destinatari	Classe 2 D IPSEOA	
Prerequisiti	d) Conoscere le attrezzature e le tecniche speciali per il servizio di caffetteria e pasticceria. e) Le principali norme di igiene e sicurezza che regolano l'organizzazione di lavoro in bar e pasticceria; f) La grande e la piccola attrezzatura di bar e pasticceria g) La mise en place: come organizzare il lavoro in un bar e in una pasticceria. h) Conoscenza dei macronutrienti e il loro valore nutrizionale attraverso le tabelle nutrizionali; i) Appunti: come prenderli mentre si ascolta e come riutilizzarli; j) L2: Strutture linguistiche e lessico di base	
Fase di applicazione	Dicembre - Gennaio - Maggio	
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> - T1 Presentazione dell'UDA (esposizione del progetto) 1 ora - T2 Le origini storiche del caffè 3 ore - T3 La storia e il consumo del caffè nella cultura inglese 2 ore - T4 La storia e il consumo del caffè nella cultura francese 2 ore - T5 La caffeina come ergogenico nelle prestazioni sportive 3 ore - T6 Criteri per una colazione equilibrata in abbinamento col caffè 3 ore - T7 Una giornata lavorativa in un Bar Pasticceria 2 ore - T8 Unità di misura in tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi 3 ore - T9 Uso del caffè nelle religiose monoteiste 2 ore - T10 Le offerte di un Bar Pasticceria 2 ore - T11 C'era una volta il "caffè sospeso" 4 ore - T12 Preparazione e servizio di bevande e prodotti di pasticceria a base di caffè 3 ore - T13 Realizzazione di un servizio per un Bar Pasticceria con prodotti a base di caffè 3 ore - T14 Relazione individuale 1 ora - Tot= 34 ore 	
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazione pratica nei laboratori di sala e vendita e cucina • Ricerca a casa e utilizzo di internet. • Riviste di settore 	
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale ed interattiva - Lezione multimediale - Lezione dialogata - Lavoro di gruppo - Esercitazione simulata in classe - Flipped Classroom - Debate. - Esercitazione pratica in laboratorio 	
Risorse umane interne esterne	Docenti del Consiglio di Classe: <ul style="list-style-type: none"> - Inglese - Scienze degli alimenti - Italiano-storia - Sala e vendita - Cucina 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza turistica - Francese - Scienze motorie - Religione - Matematica
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Laboratorio di sala e bar • Laboratorio di cucina • Laboratorio di accoglienza turistica • Filmati • Computer • Tablet e cellulare • Dizionari bilingue
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti. ✚ Livello di cooperazione, capacità di interazione col gruppo e con i docenti ✚ Valutazioni intermedie discipline coinvolte ✚ Capacità di usufruire di abilità e conoscenza pregresse per l'acquisizione di nuove competenze ✚ Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione ✚ Valutazione globale con “<i>Griglia di valutazione dell'UdA</i>”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “L'oro nero nel Bar Pasticceria”

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

Collaboratori:

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia
- Sala e vendita
- Cucina
- Accoglienza turistica
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica

Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA	Scheda "Consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 ora Coordinatore UDA	Interesse dimostrato
2	Le origini storiche del caffè	Lezione frontale Lavagna LIM Libri di testo Materiale multimediale	Reperire informazioni di varie fonti, organizzarle, confrontarle e collegarle	3 ore Docente Italiano	Osservazione Verifica intermedia
3	La storia e il consumo del caffè nella cultura inglese	Lezione frontale Libri di testo Materiale multimediale	Reperire informazioni sui collegamenti storici, sui primi locali e sui desserts and coffee drinks a base di caffè	2 ore Docente Inglese	Osservazione Verifica intermedia
4	La storia e il consumo del caffè nella cultura francese	Libro di testo, Internet, Aula, Materiale multimedia, palestra	Reperire informazioni sui collegamenti storici, sui primi locali e sui desserts and coffee drinks a base di caffè	2 ore Docente Francese	Osservazione Valutazione intermedia
5	La caffeina come ergogenico nelle prestazioni sportive	Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet,	Consapevolezza sull'importanza di una colazione equilibrata con alimenti di stagione	3 ore Docente Scienze motorie	Osservazione Valutazione intermedia
6	Criteri per una colazione equilibrata in abbinamento con prodotti a base di caffè	Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet	Il consumo del caffè e gli effetti della caffeina sul corpo umano.	3 ore Docente di Scienze degli Alimenti	Osservazione nei laboratori Verifica intermedia
7	Una giornata lavorativa in un Bar Pasticceria	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Utilizzare le principali tecniche di base per la preparazione e servizio di caffetteria in un Bar Pasticceria	2 ore Docente di Sala e Bar e di Cucina	Osservazione nei laboratori Verifica intermedia
8	Unità di misura in tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi	Libri di testo Lezione frontale Laboratorio	Calcolare le grammature nella produzione di dolci. (equivalenze, percentuali e proporzioni)	3 ore Docente di Matematica	Osservazione nei laboratori Verifica intermedia
9	Uso del caffè nelle religiose monoteiste	Libri di testo Lezione frontale Laboratorio Tablet Slide	Confronto fra religioni sul consumo del caffè. Conoscenza sulla storia del caffè e la chiesa in Italia	2 ore Docente di Religione	Osservazione nei laboratori Valutazione intermedia Colloquio

10	Le offerte di un Bar Pasticceria	Lezione frontale e dialogata. Libro di testo, dispense, internet, tablet	Creazione di una carta dei desserts and coffee drinks per un bar pasticceria	2 ore Docente di Accoglienza Turistica	Valutazione intermedia
11	C'era una volta il "caffè sospeso"	Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice	Riconoscere l'importanza della storia del "caffè sospeso": Analisi di riflessione riguardo un gesto di accoglienza, per una tradizione da non dimenticare.	4 ore Docente di Accoglienza Turistica	Valutazione intermedia
12	Preparazione e servizio di bevande e prodotti di pasticceria a base di caffè	Laboratorio di Sala e Bar	Utilizzo di attrezzature e tecniche per la produzione di desserts and coffee drinks per un Bar pasticceria.	3 ore Docente di Sala e Bar e di Cucina	Correttezza formale, terminologica e comunicativa
13	Prova esperta	Laboratorio di Sala e Bar	Realizzazione di un servizio per un Bar Pasticceria con prodotti a base di caffè	3 ore Docente di Sala e Bar e di Cucina	Valutazione globale dell'UdA con <i>“Griglia di valutazione dell'UdA”</i>
14	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 ore Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

	TEMPI		
<i>Fasi</i>	Dicembre	Gennaio	Maggio
1	1 ora		
2	3 ore		
3	2 ore		
4	2 ore		
5		3 ore	
6		3 ore	
7		2 ore	
8		3 ore	
9		2 ore	
10		2 ore	
11			4 ore
12			3 ore
13			3 ore
14			1 ore

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: “L'oro nero nel Bar Pasticceria”

Cosa si chiede di fare

Realizzazione di un buffet con la presentazione di preparazioni e servizio di coffee drinks and desserts base di caffè.
Creazione di una carta sui prodotti offerti di un Bar-Pasticceria
Relazione individuale

In che modo (singoli, gruppi..)

- Lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione di gruppo
- esercitazione pratica in laboratorio

Quali prodotti

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, attrezzature specifiche di laboratorio, tablet, internet

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

Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo, capire il proprio ruolo e come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline. Il tutto finalizzata alla consapevolezza sul consumo delle sostanze nervine e sugli effetti negativi del suo abuso. Inoltre è di interesse per la formazione del futuro professionista.

Tempi

34 ore (24 h in classe e 10 h in laboratorio)

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti

Criteri di valutazione

La Carta del Bar sarà valutata in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni ma anche alla chiarezza con la quale sarà presentata.

Per il servizio si terrà conto della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione 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.

Sui prodotti finali, sarà valutata l'acquisizione delle conoscenze acquisite nelle diverse discipline coinvolte

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

Il compito prodotto rappresenta una componente del percorso formativo dell'allievo, in percentuale diversa a seconda della rilevanza che ha per le diverse discipline. In dettaglio:

Area comune

Scienze degli alimenti: 9%

Matematica 9%

Italiano: 12 %

Inglese: 6%
Francese 6%
Scienze motorie 9%
Religione 6%
Area di indirizzo: 43%
Lab. Sala-vendita
Cucina (Pasticceria)
Accoglienza Turistica

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 Bar

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO

DSA DOCENTE: _____ **MATERIA:** _____

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

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	

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

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 griglia valutazione globale UDA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	

	incarichi e a portarli a termine	76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della meta-competenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del Problem-solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE
(allegata al curriculum Enogastronomia Triennio Sala e vendita)
MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA "SALA E VENDITA"

Livello avanzato	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia. Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato.</p> <p>Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
Livello intermedio	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.</p> <p>Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
Livello base	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili.</p> <p>Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
Iniziale	<p>Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata.</p> <p>Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi / Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata</p> <p>Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata. Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Legenda dei livelli di competenza: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI		
COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Interesse e partecipazione	D	Mostra saltuaria attenzione.
	C	Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	B	Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	A	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	D	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	C	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	B	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	A	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.

Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce	D	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	C	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	B	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	A	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	D	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni	D	Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	C	Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	B	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	A	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
Selezione e stesura delle informazioni	D	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	C	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	B	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	A	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i>	D	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	C	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	B	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	A	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Legenda dei livelli di competenza: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti.	D	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	C	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	B	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	A	Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità.	D	Il testo contiene informazioni parziali.
	C	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	B	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	A	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	
Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	

Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA Studente: _____ classe: _____			
D	C	B	A
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

L'équipe	<hr/> <hr/> <hr/>
----------	-------------------

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).

**OBIETTIVI MINIMI PER
ALLIEVI BES/DSA**

Avere rispetto di se e degli altri.

Rispettare le regole più elementari della buona educazione.

Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.

Imparare a intervenire nel momento opportuno.

Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.

Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.

Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.

Collaborare con il gruppo.

Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)

Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.

Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.

Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.

Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.

Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

Saper organizzare la mise en place di cucina

Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

DOCENTE: _____ **MATERIA:** _____

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

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	

Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	

Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare):	

RUBRICHE DI VALUTAZIONE

Alunno/a:

Classe: Sez. Corso:

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Interesse e partecipazione	D	Mostra saltuaria attenzione.
	C	Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	B	Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	A	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i>	D	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	C	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	B	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	A	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
Utilizzare comportament i coerenti con l'ambiente in cui agisce	D	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	C	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	B	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	A	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.

Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	D	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni	D	Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	C	Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	B	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	A	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
Selezione e stesura delle informazioni	D	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	C	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	B	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	A	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i>	D	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	C	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	B	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	A	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti.	D	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	C	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	B	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.

	A	Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità.	D	Il testo contiene informazioni parziali.
	C	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	B	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	A	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	

Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	
Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

**AUTOVALUTAZIONE
E PERSONALE****dell'UdA****Studente:****classe:**

D	C	B	A
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante

Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale
-----------------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

Indirizzo “*Enogastronomia e ospitalità alberghiera*”

Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

- 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.**

Competenza n.1

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
<p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita.</p>	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare le tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione delle tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione
	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a riconoscere le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento e comprendere l'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali	Gestisce in maniera accettabile il riconoscimento delle principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento e comprendere l'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali	Gestisce in maniera corretta/autonoma il riconoscimento delle principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento e comprendere l'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali	L'alunno/a opera in piena autonomia nel riconoscimento delle principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento e comprendere l'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali
	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento applicando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle regole di comunicazione nei contesti professionali di riferimento applicando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle regole di comunicazione nei contesti professionali di riferimento applicando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione delle regole di comunicazione nei contesti professionali di riferimento applicando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.

Competenza n.3				
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 solo se opportunamente guidato riesce ad applicare le procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	L'alunno/a opera in piena autonomia l'applicazione delle procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e delle procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare nel pieno rispetto del sistema HACCP (155/97, 852/2004, 193/07)	Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e delle procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare nel pieno rispetto del sistema HACCP (155/97, 852/2004, 193/07)	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e delle procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare nel pieno rispetto del sistema HACCP (155/97, 852/2004, 193/07)	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione delle pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e delle procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare nel pieno rispetto del sistema HACCP (155/97, 852/2004, 193/07)
Garantire la tutela e sicurezza dell'ospite (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare in modo corretto i dispositivi di prevenzione e rispettare le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) tese a garantire la tutela del cliente e di se stesso	Gestisce in maniera accettabile l'applicazione in modo corretto dei dispositivi di prevenzione e rispetta le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) tese a garantire la tutela del cliente e di se stesso	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione in modo corretto dei dispositivi di prevenzione e rispetta le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) tese a garantire la tutela del cliente e di se stesso	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione in modo corretto dei dispositivi di prevenzione e rispetta le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) tese a garantire la tutela del cliente e di se stesso

--	--	--	--	--

Competenza n.6

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
Assistere l'ospite nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a presentarsi in modo professionale con il cliente controllando l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale e utilizzando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	Gestisce in maniera accettabile la capacità di presentarsi in modo professionale con il cliente controllando l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale e utilizzando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	Gestisce in maniera corretta/autonoma la capacità di presentarsi in modo professionale con il cliente controllando l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale e utilizzando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	L'alunno/a opera in piena autonomia nel saper presentarsi in modo professionale con il cliente controllando l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale e utilizzando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.
Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti e ad utilizzare un lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.	Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti utilizzando un lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti utilizzando un lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione delle tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti e nell'utilizzo di un lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera
Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad individuare il rapporto tra alimentazione, cultura e società.	Gestisce in maniera accettabile l'individuazione del rapporto tra alimentazione, cultura e società.	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'individuazione del rapporto tra alimentazione, cultura e società.	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'individuazione del rapporto tra alimentazione, cultura e società.

Competenza n.9

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 solo se opportunamente guidato riesce ad usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti e ad applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	Gestisce in maniera accettabile l'utilizzo corretto delle forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti e ad applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'utilizzo corretto delle forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti e ad applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'utilizzo corretto delle forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti e nell'applicazione delle tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente
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 (Hospitality Management)	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.	Gestisce in maniera accettabile compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.	Gestisce in maniera corretta/autonoma compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'espletamento di compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte
Riconoscere caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad utilizzare tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento associate a procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente	Gestisce in maniera accettabile l'utilizzo di tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento associate a procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'utilizzo di tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento associate a procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'utilizzo di tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento associate a procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente

	Competenza n.4 (Biennio) 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			
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	1 PARZIALE L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.	2. BASE Gestisce in maniera accettabile le tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.	3. INTERMEDIO Gestisce in maniera corretta/autonoma le tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.	4. AVANZATO L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione delle tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.
Eseguire le principali fasi di lavorazione di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad eseguire prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Gestisce in maniera accettabile l'esecuzione di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'esecuzione di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'esecuzione di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
Riconoscere gli elementi di enogastronomia regionale e nazionale e la corretta applicazione delle linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a favorire in modo semplice la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili anche in riferimento alla preparazione e	Gestisce in maniera accettabile lo sviluppo in modo semplice della diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili	Gestisce in maniera corretta/autonoma lo sviluppo in modo semplice della diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili anche in riferimento alla preparazione	L'alunno/a opera in piena autonomia nello sviluppo in modo semplice della diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili anche in

alimentazione.	al servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	anche in riferimento alla preparazione e al servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	e al servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	riferimento alla preparazione e al servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
-----------------------	----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Competenza n.2 (Triennio) 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.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento	L'alunno/a solo opportunamente guidato gestisce il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi e le tecniche di organizzazione del lavoro	Gestisce in maniera accettabile il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi e le tecniche di organizzazione del lavoro	Gestisce in maniera corretta/autonoma il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi e le tecniche di organizzazione del lavoro	L'alunno/a opera in piena autonomia il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi e le tecniche di organizzazione del lavoro
Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	L'alunno/a solo se opportunamente guidato applica criteri di pianificazione del proprio lavoro e controllo del prodotto/servizio rispetto ai parametri predefiniti	Gestisce in maniera accettabile i criteri di pianificazione del proprio lavoro e controllo del prodotto/servizio rispetto ai parametri predefiniti	Gestisce in maniera corretta/autonoma i criteri di pianificazione del proprio lavoro e controllo del prodotto/servizio rispetto ai parametri predefiniti	L'alunno/a opera in piena autonomia sui criteri di pianificazione del proprio lavoro e controllo del prodotto/servizio rispetto ai parametri predefiniti

Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	L'alunno/a solo opportunamente guidato rileva i mutamenti tecnologici che influiscono sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	Gestisce in maniera accettabile i mutamenti tecnologici che influiscono sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	Gestisce in maniera corretta/autonoma i mutamenti tecnologici che influiscono sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	L'alunno/a opera in piena autonomia nel gestire i mutamenti tecnologici che influiscono sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Competenza n. 5 (Triennio)				
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione	L'alunno/asolo se opportunamente guidato applica le tecniche di lavorazione di prodotti dolciari o da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale	Gestisce in maniera accettabile le tecniche di lavorazione di prodotti dolciari o da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale	Gestisce in maniera corretta/autonoma le tecniche di lavorazione di prodotti dolciari o da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale	L'alunno/a opera in piena autonomia applicando correttamente le tecniche di lavorazione di prodotti dolciari o da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale
Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a gestire fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti dolciari o da forno	Gestisce in maniera accettabile fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti dolciari o da forno	Gestisce in maniera corretta/autonoma fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti dolciari o da forno	L'alunno/a opera in piena autonomia nella gestione delle fasi, dei tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti dolciari o da forno
Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime nel rispetto degli standard di qualità	Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime nel rispetto degli standard di qualità	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime nel rispetto degli standard di qualità	L'alunno/a opera in piena autonomia nella gestione e nell'applicazione delle normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime nel rispetto degli standard di qualità

prime e degli alimenti Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari configurando in modo creativo il prodotto finito in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a configurare in modo creativo il prodotto finito rispettando le nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti rilevando gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	Gestisce in maniera accettabile la configurazione in maniera creativa del prodotto finito rispettando le nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti rilevando gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	Gestisce in maniera corretta/autonoma la configurazione in maniera creativa del prodotto finito rispettando le nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti rilevando gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	L'alunno/a opera in piena autonomia nella configurazione in maniera creativa del prodotto finito rispettando le nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti rilevando gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Competenza n.7 (Triennio) 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				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Collaborare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a collaborare nella partecipazione, realizzazione, valorizzazione, promozione (trasmettere l'informazione) di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei	Gestisce in maniera accettabile la collaborazione nella partecipazione, realizzazione, valorizzazione, promozione (trasmettere l'informazione) di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Gestisce in maniera accettabile l'identificazione delle caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da	Gestisce in maniera corretta/autonoma la collaborazione nella partecipazione, realizzazione, valorizzazione, promozione (trasmettere l'informazione) di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Gestisce in maniera corretta/autonoma l'identificazione delle caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da	L'alunno/a opera in piena autonomia collaborando attivamente nella partecipazione, realizzazione, valorizzazione, promozione (trasmettere l'informazione) di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. L'alunno/a opera in piena autonomia nell'identificazione delle caratteristiche

Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento	servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile effettuando attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile effettuando attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile effettuando attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile effettuando attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati
	Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a gestire tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi definendo lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e attuando eventuali azioni finalizzate a migliorare il piano di lavorazione	Gestisce in maniera accettabile le tecniche, i metodi e i tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi definendo lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e attuando eventuali azioni finalizzate a migliorare il piano di lavorazione	Gestisce in maniera corretta/autonoma le tecniche, i metodi e i tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi definendo lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e attuando eventuali azioni finalizzate a migliorare il piano di lavorazione

Competenza n.8 (Triennio)				
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				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad individuare metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Gestisce in maniera accettabile l'individuazione di metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'individuazione di metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'individuazione di metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale

Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web	L'alunno/a solo se opportunamente guidato sa orientarsi nel Mercato turistico e nelle sue tendenze utilizzando software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.	Gestisce in maniera accettabile il suo orientamento nel mercato turistico e nelle sue tendenze utilizzando software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi	Gestisce in maniera corretta/autonoma il suo orientamento nel mercato turistico e nelle sue tendenze utilizzando software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi	L'alunno/a opera in piena autonomia e si orienta agilmente nel mercato turistico e nelle sue tendenze utilizzando software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi
Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad elaborare proposte di pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale orientandosi nell'assetto agroalimentare di un territorio valorizzando le produzioni locali	Gestisce in maniera accettabile l'elaborazione di proposte di pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale orientandosi nell'assetto agroalimentare di un territorio valorizzando le produzioni locali	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'elaborazione di proposte di pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale orientandosi nell'assetto agroalimentare di un territorio valorizzando le produzioni locali	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'elaborazione di proposte di pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale orientandosi nell'assetto agroalimentare di un territorio valorizzando le produzioni locali

Competenza n.10 (Triennio) 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				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza	L'alunno/asolo se opportunamente guidato utilizza idonee modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Gestisce in maniera accettabile le modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Gestisce in maniera corretta/autonoma le modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	L'alunno/a opera in piena autonomia nelle modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati

Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati con le tecniche di reportistica aziendale	Gestisce in maniera accettabile il monitoraggio periodico degli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati con le tecniche di reportistica aziendale	Gestisce in maniera corretta/autonoma il monitoraggio periodico degli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati con le tecniche di reportistica aziendale	L'alunno/a opera in piena autonomia nel monitoraggio periodico degli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati con le tecniche di reportistica aziendale
Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad interagire con le tecniche di base della gestione budgetaria, le tecniche di promozione e vendita e le tecniche e gli strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica indirizzate alla redditività aziendale	Gestisce in maniera accettabile l'interazione con le tecniche di base della gestione budgetaria, le tecniche di promozione e vendita e le tecniche e gli strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica indirizzate alla redditività aziendale	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'interazione con le tecniche di base della gestione budgetaria, le tecniche di promozione e vendita e le tecniche e gli strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica indirizzate alla redditività aziendale	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'interazione con le tecniche di base della gestione budgetaria, le tecniche di promozione e vendita e le tecniche e gli strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica indirizzate alla redditività aziendale

Competenza n.11 (Triennio)				
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				
	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di	L'alunno/asolo se opportunamente guidato distingue e riconosce prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG collocandoli all'interno	Gestisce in maniera accettabile il riconoscimento e la distinzione dei prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG collocandoli all'interno dell'assetto	Gestisce in maniera corretta/autonoma il riconoscimento e la distinzione dei prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG collocandoli	L'alunno/a opera in piena autonomia nel riconoscimento e nella distinzione dei prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG collocandoli

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica:

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica contempla, per ogni classe la ripartizione oraria dell'insegnamento tra le discipline coinvolte al fine di garantirne la ratio trasversale. A tal fine i docenti, sulla base della programmazione già svolta in seno al CdC, previa definizione dei traguardi di competenza e degli obiettivi di apprendimento, potranno proporre attività didattiche che sviluppino, in modo sistematico e progressivo, conoscenze e abilità relative ai nuclei fondamentali sopra indicati, avvalendosi di unità didattiche di singoli docenti e/o di unità di apprendimento e/o moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti, nonché avendo cura di definire il tempo dedicato a ciascuna azione didattica, onde documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore. La realizzazione e il coordinamento delle attività avvengono attraverso l'utilizzo della quota di autonomia del 20%, configurata come uno spazio apposito entro l'orario settimanale, alla stregua delle altre discipline del curriculum, senza pregiudicare la trasversalità e l'imputazione collegiale dell'insegnamento all'interno del CdC.

Gli insegnamenti e quadri orario relativi all'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" ed articolazioni presenti nell'istituto sono definiti negli allegati al PTOF presenti nella sezione dedicata. In allegato quadro orario, così come risulta a seguito della ridefinizione dei quadri orario del biennio, e del primo anno del triennio, come previsto dalla riforma dei professionali.

Per la visualizzazione collegarsi al seguente link nell'archivio nominato "*Curricolo di Istituto – Curricolo di Educazione Civica*":

http://www.iisferrariabattipaglia.it/index.php?option=com_content&view=article&id=4232:p-t-o-f-2019-2022&catid=269&Itemid=1504

I Docenti del Consiglio di Classe

(Cognome e Nome in stampato maiuscolo)

1.NATELLA ANNA
2. VITOLO FABIO
3. BUONOCORE ROSSELLA
4.VECE SALVATORE - ANZALONE PASQUALINO
5. DI DOMENICO ALFONSO
6. BOTTA GIUSEPPINA
7.PAGLIARA CARLA
8.CARIELLO ANTONELLA
9.SANGIOVANNI DONATO
10. CUTRONEO ANTONIO
11.NOBILE ROSALIA
12.D'ANDREA GIOVANNA
13. MICELI NESTORE
14. PALO MARIA ANTONIETTA
15. BIFULCO BEATRICE
16. GRANESE TERESINA

Battipaglia, 15/11/2021

FIRMA
Prof. Fabio Vitolo

