



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

Anno scolastico 2021/2022

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Docente coordinatore della classe: prof. ssa Annunziata Annamaria

Segretario: prof. ssa D'andrea Giovanna

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
Guariniello Maddalena	Inglese
Sansone Maria	Italiano e Storia
Vilma Aliberti	Scienza e Cultura dell'alimentazione
Nobile Rosalia	Francese
Palo M. Antonietta sostituita da Antonio Capozzolo	Diritto
Vece Salvatore	Chimica
Zarrillo Giovanni	Scienze Motorie
Di Domenico Alfonso	Laboratorio Cucina

Anzalone Pasqualino	Laboratorio Chimica (compresenza con prof. Vece)
Pagliara Carla	TIC
Sangiovanni Donato	Laboratorio Sala e Vendita
Vitolo Fabio	Accoglienza Turistica
D'Andrea Giovanna	Matematica
Cutroneo Antonio	Geografia
Natella Anna	Religione
Santaniello Maria	Sostegno
Annunziata Annamaria	Sostegno

Rappresentanti Genitori:

--	--
--	--

Rappresentanti Alunni:

Sica	Lucia
Testa	Carmine

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
AGOSTO	GERARDO
AHANZEI	PETRU
ANGELILLO	DONATO
ARGENTI	MARIA
BARBA	M.ROSARIA
BARRA	ALISIA
BODO	JONUZ
BONAVITA	FRANCESCO
CAMEROTA	FRANCESCA
CARDILLO	EMANUELE
CARFORA	ROSSELLA
D'AMATO	VALERIA
D'ONOFRIO	DONATO
FIERRO	AMATO

IMBREA	TOMAS CRISTIAN
KACELI	KRISTIANO
MIRRA	VINCENZO
NICASTRO	LORIS
NICASTRO	SAMUEL
PESSOLANO	MATTIA
RUSSOMANDO	SALVATORE
SANTORO	ALESSIO
SAVA	ILARIA
SICA	LUCIA
SINISI	SARA
TERIBINT	EMANUEL
TESTA	CARMINE
TRONCONE	MARIO
VERZOLA	LUCIA
VITOLO	LUIGI

TOTALE ALUNNI:

Diversamente abili	1
BES	
DSA	2
Provenienti dalla scuola media inferiore	
Provenienti da altro Istituto	
Ripetenti nell'Istituto	7

RISULTATI CONSEGUITI AL TERMINE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:

VALUTAZIONE FINALE	NUMERO ALUNNI

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
Alunni N. 32	Alunni N. 40	Alunni N. 46	Alunni N. 90	Alunni N. 52	Alunni N. 81	Alunni N. 21
	12,12 %	13,94 %	27,27 %	15,76 %	24,55 %	6.36%

Altre Osservazioni:

La classe è composta da 32 alunni, 11 femmine e 21 maschi: 7 ripetenti , due hanno interrotto la frequenza il 27/10/21(D.G.) e il 24/09/21 (E.A.A.), 1 ragazza diversamente abile, 2 alunni certificati con BES . L'analisi di partenza evidenzia tre gruppi di livello: un piccolo gruppo motivato e con basi più che sufficienti, un secondo gruppo, più numeroso, con conoscenze e capacità lacunose e frammentarie ed un ultimo gruppo non numeroso, ma con basi del tutto insufficienti. Le maggiori difficoltà riscontrate riguardano abitudine e motivazioni allo studio, attenzione e proprietà di linguaggio. Sul piano cognitivo la classe si presenta vivace, ma poco abituata allo studio individuale, caratterizzato da un debole impegno, non costante, limitato solo al lavoro svolto e guidato dal docente. Infatti, ai pochi alunni motivati, che posseggono discrete capacità metodologiche/formali, e che mostrano interesse alle problematiche proposte, si affiancano gli altri poco motivati e svantaggiati sul piano culturale.

Dal punto di vista disciplinare c'è un gruppo, che include quasi tutti i ripetenti, che ha mostrato una maggiore vivacità e che assume un comportamento molto indisciplinato, e un altro piccolo gruppo che tende a distrarsi con facilità e a chiacchierare, e il resto della classe segue in modo attento e preciso I docenti tutti concordano nell'attuare interventi miranti ad una maggiore responsabilità e consapevolezza del rispetto delle regole, fondamentale per la creazione di un clima favorevole all'apprendimento

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

In classe è presente un'alunna diversamente abile, R.C. che segue una programmazione differenziata ai sensi dell'O.M.

90/2001, art. 15 comma 4 e 2 alunni certificati con DSA per i quali è stato stilato un apposito PDP, come da normativa vigente, che prevede misure dispensative e strumenti didattici compensativi per il raggiungimento degli obiettivi fissati

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

Asse dei linguaggi

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

Asse matematico

- M1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- M2. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- M3. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- M4. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

Asse scientifico-tecnologico

- T1. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
- T2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- T3. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

Asse storico sociale

- S1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- S2. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
- S3. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

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

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera																
DISCIPLINA	ASSE DEI LINGUAGGI						ASSE MATEMATICO				ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO			ASSE STORICO-SOCIALE		
	L1	L2	L3	L4	L5	L6	M1	M2	M3	M4	T1	T2	T3	S1	S2	S3
Lingua e lett. italiana	X	X	X	C	C	C										
Lingua inglese	C	C	C	X												
Storia														X	C	C
Matematica							X	X	C	C						
Diritto ed Economia		X													C	X
Geografia		X				X					X					X
Scienze motorie											C	C	C			
Religione cattolica	X	X												C	C	
TIC	C					X	C		C	X			C		C	
Scienze integrate (Chimica)											X	X	X			
Scienza degli Alimenti											X	X	C			
Lab.Cucina											C	C	C			
Lab. Acc. Turistica											C	C	C			
Lab. Sala e Vendita											C	C	C			
Lingua Francese	C	C	C	X												

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 aggregazione 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, oltre ad 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)	*Vedi Allegati UDA interdisciplinari
canovaccio delle Uda	*Vedi allegati
Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle Uda	*Le UDA saranno 4 (vedi allegati) 1. Metodi di cottura, 2. I numeri del Benessere; 3. Riciclo e spreco alimentare; 4. L'oro nero nel Bar Pasticceria
Individuazione (per ogni Uda) di uno o più “compiti di realtà “	*Vedi allegati

Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione	*Vedi allegati

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

N.	TITOLO	CONTENUTI- OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE DI CITTADINANZA	TEMPI E MODALITA'
	Per quanto riguarda Educazione civica, come approvato nei Dipartimenti e nel Collegio dei docenti, si fa riferimento al curriculum Educazione civica della classe seconda.				

METODI E STRUMENTI

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

- Rendere espliciti alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni
- In occasione delle verifiche, esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate attraverso la prova
- Usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina
- Utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti
- Utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare. In particolare, utilizzare tecniche per organizzare, dirigere e controllare i processi mentali adeguandoli alle esigenze del compito da svolgere
- Costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità)
- Fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni
- Utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio
- Utilizzare forme di apprendimento cooperativo
- Contestualizzare e attualizzare gli apprendimenti
- Prevedere forme di individualizzazione degli apprendimenti che consentano il raggiungimento degli obiettivi previsti all'interno delle programmazioni e che siano interessanti e motivanti per gli allievi.

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

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

VERIFICHE E VALUTAZIONE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

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

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	A-B-C	A
Lingua inglese	A-B	A-B
Storia	A-B	A

Matematica	A-B	A-B
Diritto ed Economia	A-B	A
Geografia		A
Scienze motorie		B
Religione cattolica		A
Sc. integrate (Chimica)	A-C	A-B
Scienze degli Alimenti	B	A
Tecnologia dell'informazione e comunicazione	A-B-C	A-B
Laboratorio di Cucina		B
Laboratorio Acc. Turistica		B
Laboratorio Sala e Vendita		B
Lingua Francese	A-B	A-B

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

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

- 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.

L'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

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 Trimestre.

Nel primo trimestre è stata pianificata n.1 U.d.A. d'indirizzo, specifica per i diversi settori.

Nel secondo e terzo trimestre 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.

Le UDA di asse deliberate nel C.d.C. della classe 2C IPSEOA del 8 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 (39 ore totali)
(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)
- 3) Riciclo e spreco alimentare: la raccolta differenziata (32 ore totali)
- 4) L'oro nero nel Bar Pasticceria. (34 ore totali)



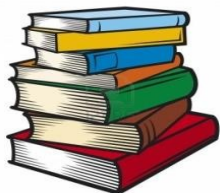
*“Sognavo di poter un giorno fondare una scuola
annoiarsi,
e si fosse stimolati a porre dei problemi e a discuterli;
una scuola in cui non si dovessero sentire
risposte non sollecitate a domande non poste;
in cui non si dovesse studiare al fine di superare gli esami.”*

K. Popper

in cui si potesse apprendere senza

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

Tiziano Terzani



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

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

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

OPERARE PER PROGETTI

Le linee guida privilegiano la didattica di laboratorio e suggeriscono come metodologia l'operare per progetti. Il laboratorio come ambiente, infatti, non garantisce di per sé una buona didattica: occorre che l'alunno attivi sempre sia la mente, sia la mano. Pertanto la lezione di laboratorio non deve essere progettata solo dai docenti, ma anche dagli alunni.

REALIZZARE RACCORDI DISCIPLINARI

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

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

L'AMBIENTE DELL'UDA

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

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

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

Prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che gli allievi sono chiamati a realizzare ed indica le risorse, capacità, conoscenze, abilità che egli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Lo scopo dell'UdA è quello di sollecitare curiosità, fornire strumenti e stimolare la riflessione. In questo modo, si impara lavorando.

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

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

L'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

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

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

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

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

Il gruppo docenti dovrà predisporre un incontro per compilare l'UdA individuando il compito/prodotto e le competenze mirate. Un esempio di compito/prodotto è:

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

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

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

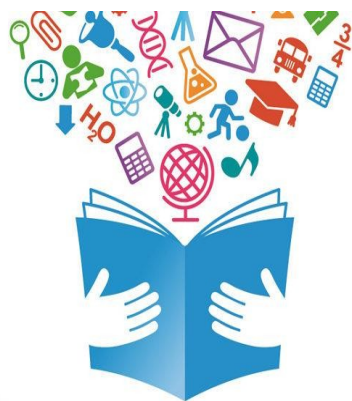
c) La relazione personale è un testo di carattere prevalentemente tecnico con eventuali allegati di varia natura, che l'allievo dovrà compilare alla fine del percorso che sarà oggetto di valutazione.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura....
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none">- Aggiornamento ricettario personale (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
- Rispettare il principio della "marcia in avanti"

Competenze disciplinari

- Saper indicare le tecniche di cottura più adeguate per ogni tipo di alimento

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
Utenti destinatari		ALLIEVI DELLA CLASSE 2 C
Prerequisiti 		<ul style="list-style-type: none"> - Le principali norme di igiene e sicurezza che regolano l'organizzazione di lavoro in cucina - La grande e la piccola attrezzatura di cucina - La mise en place: come organizzare il lavoro in cucina - Le tecniche di base di cucina - Le preparazioni preliminari e complementari degli ortaggi - I principali tagli degli alimenti
Fase di applicazione		1 quadrimestre per la parte teorica. Secondo quadrimestre per attività di laboratorio.

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)

T11: Test semistrutturato di fine UDA.



T12: Relazione individuale.

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

37 ore totali

Esperienze attivate

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Metodologia	Lezione frontale ed interattiva Lezione multimediale Lezione dialogata Lavoro di gruppo Esercitazione simulata in classe Esercitazione pratica in laboratorio
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> interne esterne 	Risorse interne: Docente di LSE-CUCINA Docente di LSV sala-bar Docente di Italiano Docente di Scienze degli alimenti Docente di Lingua Inglese Docente di Lingua Francese Docente di Chimica e lab Chimica
Strumenti 	Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) Aula Laboratorio di cucina Libro di testo Tablet Dizionari bilingue Fotocopie di materiale informativo di Internet Fotocamera digitale
Valutazione 	Valutazione in itinere (vedi piano di lavoro dell'UDA) Valutazione intermedia (prove strutturate) delle discipline coinvolte Valutazione finale (test semi-strutturato e relazione finale) utilizzando la "Griglia di Valutazione dell'UDA"

PIANO DI LAVORO UDA 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	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo,	Implementare la conoscenze attraverso esempi empirici derivati	2 h Docente di cucina	Valutazione intermedia

	alle tecniche di cottura	appunti vari da parte del docente	dalla pratica quotidiana del mestiere		
3	Le tre modalità di immissione di calore all'interno dell'alimento. La classificazione della cottura in base al contenuto di principi nutritivi.	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti organolettici e nutrizionali, di sicurezza e di salubrità degli alimenti	4 h Docente di Scienze degli Alimenti	Valutazione Intermedia (test Vero/Falso)
4	Le reazioni chimiche durante la cottura e lo sviluppo di sostanze tossiche (IPA). 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	Aula Multimediale con utilizzo del videoproiettore, ricettario personale,	Implementare negli allievi competenze professionali, fantasia, autonomia ed entusiasmo	3 h Docente Coordinatore, Docente di Cucina Docente di	Valutazione intermedia

	Maestro di cucina Luciano Tona ex Rettore di ALMA la scuola internazionale di cucina italiana. Aggiornamento del proprio ricettario personale.	fotocamera, internet		Scienze degli alimenti, Docente di Italiano	
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 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)	Laboratorio di Cucina e Sala	Esecuzione pratica delle due ricette che compongono il menu con applicazione corretta dei metodi di cottura annessi ed espletamento del servizio attraverso tecniche semplici di degustazione	3 h Tutti i docenti coinvolti (previa consultazione e orari)	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione
11	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale.	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

	GRUPPO B (da prevedere 2 alunni con divisa di Accoglienza turistica in fase di presentazione)				
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					
	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
1	1 h					
2	2 h					
3	4 h					
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**

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>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>
<p>Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)</p> <p>Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.</p> <p>Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.</p> <p>Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.</p> <p>Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.</p> <p>Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.</p> <p>Saper organizzare la mise en place di cucina</p> <p>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 (verdane)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare):	

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

Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

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

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

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

IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Un esempio di compito/prodotto e' :

- a) la predisposizione di un dossier
- b) il glossario
- c) 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** e' una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

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

Cosa si chiede di fare

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

Consolidare il concetto di tecnica di base.

In che modo (singoli, gruppi)

Lezione frontale ed interattiva

Lezione multimediale

Lezione dialogata

Lavoro di gruppo

Esercitazione simulata in classe

Esercitazione pratica in laboratorio

Quali prodotti

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

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

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

Tempi

Gennaio- Aprile 2022 per un totale di 21 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore)

Aula

Laboratorio di cucina

Libro di testo

Tablet

Dizionari bilingue

Fotocopie di materiale informativo di Internet

Fotocamera digitale

Docenti delle discipline coinvolte

Criteri di valutazione

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

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

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

20%



SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

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

Cosa devi ancora imparare

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



Allegati:

- 1) Test di verifica semi-strutturato
- 2) Correttore test e griglia di valutazione
- 3) Scheda di autovalutazione da parte dello studente
- 4) Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo
- 5) Griglia di valutazione certificazione competenze

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<i>0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)</i>
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 • <i>assi culturali</i> • <i>cittadinanza</i> • <i>professionali</i>	<i>Competenze degli assi culturali</i> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi

<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</p> <p>Caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura</p>		<p>Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici a base di verdura e frutta</p> <p>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 seconda	
<i>Prerequisiti</i>	<p>Conoscere i valori nutrizionali dei principali tipi di alimenti e le principali tecniche di cottura; conoscere i principi di base dell'attività fisico motoria</p>	
<i>Fase di applicazione</i>		

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

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

PIANO DI LAVORO UDA N.2

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: 0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano <i>(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di 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 e 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	2 ore Docente di scienze integrate (chimica)	Valutazione intermedia: test con vero/falso e domande chiuse

			contenute		
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	Predisposizione del glossario specifico (frutta, verdura e piatti vegetariani) anche in lingua straniera (inglese e francese) e simulazione di dialoghi al ristorante (menu vegetariano a base di verdure e bevande salubri e genuine) e al negozio di frutta e verdura	Dizionario bilingue, laboratorio linguistico, libri di testo	Realizzazione del glossario - Interazione con un cliente in lingua straniera-	3 ore Docente di italiano + 4 ore lingua straniera inglese+ 4 ore lingua straniera francese	Valutazione intermedia: test di vocaboli (scritto), role-play al ristorante e al negozio di frutta (orale)
6	Rielaborazione dati e predisposizione di una presentazione su “I numeri del benessere”	Aula informatica, LIM	Consapevolezza del rapporto tra attività motoria, abitudini alimentari e benessere	3 ore complessive Docenti di italiano e scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
7	Produzione di pietanze e bevande a base di	Laboratori	Acquisizione delle competenze specifiche per la realizzazione ed il servizio di semplici	6 ore Docenti di	Valutazione intermedia sulla padronanza nella realizzazione

	frutta e verdura e organizzazione del servizio (Gruppo A e Gruppo B)	di sala e cucina	piatti e bevande a base di frutta e verdura	sala e vendita e cucina	e nello svolgimento del servizio
--	---	------------------	---	--------------------------------	----------------------------------

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
8	Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile <i>0-5-30</i>	Laboratori di cucina e sala	Valorizzare le competenze professionali e comunicative degli allievi	3 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
9	Relazione individuale	Aula	Essere consapevole dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione e scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

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

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):	

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

Valutazione: vedi rubrica valutativa delle competenze

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

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

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

Competenze				
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
<p>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.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza dell'ospite (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).</p>	<p>L' alunno/a riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera parzialmente autonomo.</p> <p>Non applica in maniera autonoma il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari, secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.</p> <p>Non riesce a garantire la sicurezza degli ospiti ed in particolare di soggetti deboli, quali bambini, anziani e diversamente abili.</p>	<p>Se guidato riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera corretta.</p> <p>Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale in maniera guidata.</p> <p>Se guidato riesce a garantire la tutela riguardante la sicurezza degli ospiti ed in particolare di bambini, anziani e diversamente abili.</p>	<p>Riconosce le normative che disciplinano i processi relativi alla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale.</p> <p>Riesce a garantire la tutela sulla sicurezza degli ospiti ed in particolari di bambini, anziani e diversamente abili.</p>	<p>L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo a riconoscere ed applicare le normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <p>Esegue autonomamente e correttamente il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.</p> <p>Riconosce e garantisce la tutela per la sicurezza degli ospiti ,con particolare riferimento a bambini, anziani e diversamente abili.</p>

Competenze				
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	L'alunno/a riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite in maniera parzialmente autonomo.	Se guidato riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite.	Adotta un atteggiamento di apertura ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.	L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo ad adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.

<p>Assistere l'ospite nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.</p>	Non riesce ad assistere l'ospite in maniera autonoma nella fruizione dei servizi ed a rilevarne il relativo grado di soddisfazione.	Assiste l'ospite nella fruizione del servizio, interpretandone preferenze e richieste rilevandone il relativo grado di soddisfazione solo se guidato.	Assiste l'ospite nella fruizione dei servizi interpretandone preferenze e richieste.	Assiste autonomamente l'ospite nella fruizione del servizio ed interpreta preferenze e richieste rilevandone il grado di soddisfazione.
	Non riesce a gestire autonomamente la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.	Se guidato riesce a gestire il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.	Riesce a rilevare il grado di soddisfazione dell'ospite ed a gestire le relative attività di fidelizzazione.	Riesce a gestire autonomamente il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.

Competenze				
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
<p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <p>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.</p>	<p>L'alunno/a riesce ad informare sui servizi disponibili e di vario genere in forma parzialmente autonoma, che sono finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.</p> <p>Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in forma parzialmente guidata.</p> <p>Non riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.</p>	<p>Se guidato riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.</p> <p>Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo solo in forma guidata.</p> <p>Se guidato riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.</p>	<p>Riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.</p> <p>Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in linea con i servizi offerti ed al target di riferimento.</p> <p>Riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che esso offre.</p>	<p>L'alunno/a opera in maniera autonoma nell'informazione dei servizi disponibili, finalizzato a rendere gradevole la permanenza nella struttura.</p> <p>Riesce ad applicare autonomamente le diverse tecniche di ricettività ed accoglienza degli ospiti, in linea con il target di riferimento.</p> <p>Garantisce pienamente la qualità dei servizi offerti dalla struttura ed a tutelare e garantire l'immagine, lo stile dell'albergo.</p>

	Competenza Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stilialimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati			
Indicatori	Livelli di padronanza			
Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/odisturbi e limitazioni alimentari Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il	1 PARZIALE L'alunno/a riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori in forma parzialmente autonoma.	2. BASE Se guidato riesce a predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori	3. INTERMEDIO Riesce a predisporre e servire i prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze del consumatore	4. AVANZATO L’alunno riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in forma autonoma in base alle specifiche esigenze dei consumatori
	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed eco sostenibili sempre in forma parzialmente autonoma.	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed ecosostenibili solo se guidato	Riesce a definire correttamente le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili	Autonomamente riesce a definire le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.

coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>	Non riesce ad attivare le informazioni e la comunicazione senza coinvolgere il consumatore	Se guidato riesce ad attivare le giuste informazioni e comunicazioni coinvolgendo il consumatore finale	Riesce ad attivare correttamente tutti gli interventi di informazione e comunicazione riuscendo a coinvolgere il consumatore	Attiva tutti gli interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale medianteil coinvolgimento dei consumatori e degli stakeholder
---	--	---	--	---

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	<p>Riciclo e spreco alimentare.</p> <p>Classe 2 sez. C IPSEOA</p> <p>Indirizzo: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera.</p>
<i>Compito - prodotto</i>	<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 e doveri, opportunità, regole e responsabilità);
- progettare;
- comunicare, collaborare e partecipare;
- risolvere problemi (raccolgere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte).

Assi professionali

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

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.	
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	Secondo Trimestre/Terzo Trimestre	
Tempi	<p>Tempo totale 32 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Fase 1.</i> Recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario) ed esame delle fonti normative in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti. • <i>Fase 2.</i> Definizione dei gruppi; organizzazione del laboratorio al fine di realizzare un corretto percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti (marcia avanti). • <i>Fase 3.</i> Raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio. • <i>Fase 4.</i> Realizzazione della brochure e attività laboratoriale. • <i>Fase 5.</i> Elaborato finale. • <i>Fase 6.</i> Verifica finale. 	
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento di esperti esterni sul tema di una corretta gestione dei rifiuti per la salvaguardia dell'ambiente; • visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con i tecnici dell'impianto; • riflessione critica e formulazione di giudizi su problemi inerenti la tematica trattata. 	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale per la sistemazione dei concetti; • lezione interattiva volta alla scoperta di concetti; • ricerca ed esperienza individuale e di gruppo; • esperienze operative a piccoli gruppi; • attività laboratoriale.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • <i>interne</i> • <i>esterne</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti dell'aria generale e di indirizzo (laboratori di servizi enogastronomici – settore cucina/sala e vendita; accoglienza turistica; italiano; matematica; scienza degli alimenti, inglese, francese, diritto, tic). • Esperti esterni in materia di riciclaggio e degli enti responsabili della gestione dei rifiuti.
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di cucina; • Internet; • computer e videoproiettore; • fotocamera e videocamera digitali; • fotocopiatrice, scanner; • libri di testo e materiali informativi degli esperti.
Valutazione	<p>Osservazione sistematica del lavoro in itinere e successiva compilazione della griglia di valutazione dell'UDA.</p> <p>Per la produzione dei compiti unitari si valuterà: il modo di lavorare, la collaborazione, il rispetto dei tempi, l'impegno e la capacità di organizzarsi. Il regolamento sul corretto uso dei rifiuti sarà valutato per l'originalità e la rispondenza allo scopo, oltre che per la capacità di persuasione. La brochure sarà valutata per la creatività e per l'impostazione adeguata.</p> <p><u>Valutazione delle competenze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza “Pienamente raggiunta”: livello alto di eccellenza se il compito unitario è stato portato a termine in modo completo ed efficace; • competenza “Sostanzialmente raggiunta”: livello medio se il compito è stato portato a termine, ma non risulta completo ed efficace; • competenza “In via di sviluppo”: livello di accettabilità, se il compito è stato portato a termine solo in parte.

PIANO DI LAVORO UDA 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	Esposizione e condivisione del progetto con gli allievi. Riflessioni sul problema della raccolta differenziata. Conversazione e discussione guidata.	Lezione frontale; video; LIM; discussione.	Interesse e partecipazione.	2 ore complessive coordinatore UDA + docente di scienza degli alimenti + docente di italiano e Storia	L'allievo si mostra/non si mostra interessato all'attività e partecipa/non partecipa alle discussioni.
2	Ricerca documentale di informazioni inerenti le principali caratteristiche dei materiali oggetto di raccolta differenziata e il relativo impatto sull'ambiente. Condivisione delle informazioni.	Libri di testo; materiale sul riciclo alimentare prodotto dalla Regione Campania; Internet; discussione in classe.	Recepire informazioni di varie fonti, organizzarle, confrontarle e collegarle.	3 ore docente di italiano + 1 ore di lavoro domestico	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.
3	Raccolta differenziata in Campania: Leggi e obblighi	Lezione frontale; Articoli di giornale; libri di testo	Comprendere l'importanza delle normative sui rifiuti in Italia e in Campania. Dalla fase di conferimento alla fase di smaltimento. Il sistema sanzionatorio.	3 ore docente di DTA	L'allievo conosce/non conosce le Leggi e i regolamenti vigenti in tema di rifiuti
4	Acquisizione dei vocaboli specifici in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti. La raccolta differenziata in classe.	Dizionario cartaceo e risorse web; materiale informativo fornito dagli esperti; libri di testo.	Utilizzare il linguaggio idoneo in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.	3 ore docente di inglese +3 ore docente di francese	L'allievo conosce/non conosce i termini adeguati in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.
5	Visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con alcuni tecnici dell'impianto.	Blocco per appunti; fotocamera e videocamera digitale.	Raccogliere informazioni sul funzionamento dell'impianto di stoccaggio visitato e comprenderne le varie fasi.	4 ore docenti di laboratorio di cucina sala e accoglienza.	L'allievo ha compreso/non ha compreso le informazioni raccolte durante la visita guidata.

	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**

	Tempi					
Fasi	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno

1		2 ore Aula				
2		3 ore Aula	1 ore Casa			
3		3 ore				
4		4 ore+4 ore Aula				
5			4 ore Visita guidata			
6			2 ore Lab. Cucina/lab. sala			
7				2 ore Lab. Cucina/lab. sala		
8				1 ora Casa		
9				4 ore Lab. Informatica/DAD		
10				2 ore Aula		



Attività interne



Attività esterne

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Riciclo e spreco alimentare.

Cosa si chiede di fare:

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

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

In che modo:

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

Quali prodotti si intende realizzare:

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

Presentazione del lavoro svolto.

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

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

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

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

Tempi:

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

Risorse:

Docenti, allievi ed esperti esterni.

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

Criteri di valutazione:

La valutazione terrà conto dei seguenti fattori:

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

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

RUBRICHE DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DELLE CONOSCENZE E DELLE ABILITA'

LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
CONOSCENZE E ABILITA'	L'allievo non riesce a svolgere compiti se non con errori. Non dimostra di possedere abilità e conoscenze da trasferire e applicare regole anche in situazioni elementari.	L'allievo svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	L'allievo svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note. Compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	L'allievo svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note. Mostra padronanza dell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.

				autonomamente decisioni consapevoli.	
VALUTAZIONE DELLA CAPACITA' DI ORGANIZZARE INFORMAZIONI (MAPPE CONCETTUALI - SCHEMI - SEQUENZE - APPUNTI)					
CONTENUTI: CONCETTO CHIAVE CONCETTO GENERALE CONCETTO SPECIFICO	Manca il concetto chiave, o mancano i concetti generali.	E' presente il concetto chiave e i concetti generali, mancano concetti e concetti specifici o alcuni di questi non sono validi.	E' presente il concetto chiave , sono presenti i concetti generali, sono presenti gran parte dei concetti e dei concetti specifici.	E' presente il concetto chiave, sono presenti i concetti generali , sono presenti tutti i concetti e i concetti specifici.	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
RELAZIONI PAROLE LEGAME LINK	Non sono presenti parole legame , o quelle presenti non sono valide	Sono presenti alcune parole legame e quelle presenti sono valide	Buona parte delle parole legame tra i concetti sono presenti e sono valide	Sono presenti tutte le parole legame tra i concetti e sono valide	
GERARCHIA	Non e presente una gerarchia valida o quella presente ha un solo livello.	E' presente una gerarchia valida con più di due livelli.	E' presente una gerarchia valida con più di tre livelli.	E' presente una gerarchia valida con più di quattro livelli.	
LEGAMI TRASVERSALI	Non sono presenti legami trasversali	E' presente un legame trasversale	Sono presenti almeno due legami trasversali		
ESEMPI	Non sono presenti esempi o quelli presenti non sono validi	Sono presenti pochi esempi validi	Sono presenti alcuni esempi validi	Sono presenti molti esempi, validi e puntuali	

VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE ORALI					
LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
ESPOSIZIONE	L'esposizione non è chiara e l'alunno usa un linguaggio approssimativo. Non sottolinea i passaggi più importanti con il tono di voce e con la gestualità.	L'alunno espone i contenuti in modo abbastanza chiaro, non sempre utilizza un linguaggio appropriato; il tono di voce è monotono e non sempre la gestualità sottolinea i passaggi più importanti.	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio, sottolinea con il tono di voce e la gestualità i passaggi più importanti.	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio, sottolinea con il tono di voce e la gestualità i passaggi più importanti. Durante l'esposizione osserva i compagni e coglie le loro sollecitazioni (risponde a domande, si interrompe e ripete se vede espressioni di dubbio o prendere appunti...).	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
MODO DI ESPRIMERSI	Lo studente borbotta, pronuncia i termini in modo scorretto e parla troppo piano perché gli studenti in fondo alla classe possano sentire.	La voce dello studente è bassa. Pronuncia alcuni termini in modo scorretto. Chi ascolta ha difficoltà a sentire quanto viene detto.	La voce dello studente è chiara. Pronuncia molte parole correttamente. La maggior parte dei membri dell'uditorio possono sentire l'interrogazione.	Lo studente usa una voce chiara e corretta, pronuncia con precisione le parole così che tutti possono sentire l'interrogazione.	
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	L'alunno ripete alcuni dei contenuti riportati sul testo e sugli appunti. Non riesce a rispondere alle domande poste anche con i suggerimenti dell'insegnante.	L'alunno ripete i contenuti riportati sul testo e sugli appunti; ha delle difficoltà a rispondere alle domande. Aspetta suggerimenti da parte dell'insegnante.	L'alunno rielabora in modo personale i contenuti, fa esempi e risponde con abbastanza sicurezza alle domande.	L'alunno rielabora in modo personale i contenuti, fa esempi e collegamenti con altri argomenti. Risponde con sicurezza alle domande.	
ORGANIZZAZIONE NELLE MODALITA' DI ESPOSIZIONE	L'alunno espone i contenuti senza seguire uno schema logico. Non si aiuta con schemi e non evidenzia i concetti più importanti e le loro connessioni. Non rispetta i tempi di esposizione.	L'alunno espone i contenuti non sempre seguendo una logica chiara. Non si aiuta con schemi e non evidenzia i concetti più importanti e le loro connessioni. Rispetta abbastanza i tempi di esposizione.	L'alunno espone, seguendo una successione logica i contenuti, utilizza schemi grafici per sottolineare i concetti e i passaggi più importanti; rispetta i tempi di esposizione.	L'alunno espone i contenuti secondo una logica predefinita, utilizza una mappa per sottolineare le diverse connessioni e richiamare l'attenzione sui concetti più importanti; rispetta i tempi di esposizione.	

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO					
LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
PARTECIPAZIONE	Ha tempi di ascolto molto brevi, non chiede chiarimenti e i suoi interventi devono essere continuamente sollecitati. Non riferisce esperienze personali per contribuire alla discussione. Nonostante le sollecitazioni non aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare.	Ha tempi di ascolto abbastanza prolungati. Prende appunti e chiede chiarimenti solo occasionalmente. Talvolta si riferisce alla propria esperienza per portare contributi alla discussione. Aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare solo dopo numerose sollecitazioni.	Ascolta prendendo appunti, chiede chiarimenti e attinge alla propria esperienza per portare contributi alla discussione. Aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare.	Ascolta, prende appunti e li riordina. Fa domande per approfondire l'argomento, chiede una migliore esplicitazione dei concetti, solleva questioni che ampliano la visione di un fenomeno. Attinge alla propria esperienza per apportare contributi originali alla discussione. Aderisce a attività scolastiche.	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
AUTONOMIA DI LAVORO	Non è consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Si applica solo se sollecitato; è necessario tempo supplementare e una guida per il completamento del lavoro assegnato.	È poco consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Si applica solo se sollecitato e ha difficoltà a gestire efficacemente il tempo e le informazioni.	È abbastanza consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Organizza, tempo e informazioni, in modo abbastanza efficace per migliorare il proprio apprendimento.	È consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Persevera nell'apprendimento e si organizza anche mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni sia a livello individuale che di gruppo.	
RELAZIONI CON: ▪ COMPAGNI ▪ ADULTI	Interviene ignorando i contributi dei compagni o degli adulti e/o si contrappone rigidamente a quanto sostenuto da altri. Non è disponibile a aiutare o a farsi aiutare. Tende a creare situazioni di conflitto.	Si sforza di comunicare in modo corretto con compagni e adulti, ma talvolta deride gli interventi degli altri. Non è sempre in grado di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È disponibile a collaborare con gli altri solo in particolari situazioni.	Comunica in modo corretto sia con i compagni che con gli adulti. È capace di esprimere e di comprendere punti di vista diversi: di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È generalmente disponibile a collaborare con gli altri.	Comunica in modo costruttivo sia con i compagni che con gli adulti. È capace di esprimere e di comprendere punti di vista diversi: di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È disponibile a collaborare con gli altri senza bisogno di sollecitazioni.	

<p>RISPETTO DELLE REGOLE E DEI MATERIALI</p>	<p>Dimentica spesso i materiali richiesti per le attività e solo saltuariamente svolge le consegne. Ha molte difficoltà a adeguarsi a quanto riportato nel contratto formativo e in quello di Istituto.</p>	<p>Porta abbastanza regolarmente i materiali richiesti, ma non è sempre puntuale nello svolgimento del lavoro domestico e scolastico. Generalmente si adegua a quanto riportato nel contratto formativo di classe e in quello di Istituto.</p>	<p>Porta regolarmente i materiali richiesti e è abbastanza ordinato e puntuale nel lavoro domestico e scolastico. Conosce e si adegua al contratto formativo di classe, generalmente rispetta quanto riportato nel regolamento di Istituto.</p>	<p>Porta regolarmente i materiali richiesti per le attività didattiche e svolge con precisione e regolarità le consegne date. Conosce il contratto formativo di classe e il regolamento d'Istituto e si comporta secondo quanto concordato.</p>	
---	---	--	---	---	--

BIENNIO

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

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

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

Competenze Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
<p>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.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza dell'ospite (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).</p>	<p>L' alunno/a riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera parzialmente autonomo.</p> <p>Non applica in maniera autonoma il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari, secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.</p> <p>Non riesce a garantire la sicurezza degli ospiti ed in particolare di soggetti deboli, quali bambini, anziani e diversamente abili.</p>	<p>Se guidato riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera corretta.</p> <p>Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale in maniera guidata.</p> <p>Se guidato riesce a garantire la tutela riguardante la sicurezza degli ospiti ed in particolare di bambini, anziani e diversamente abili.</p>	<p>Riconosce le normative che disciplinano i processi relativi alla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale.</p> <p>Riesce a garantire la tutela sulla sicurezza degli ospiti ed in particolari di bambini, anziani e diversamente abili.</p>	<p>L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo a riconoscere ed applicare le normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <p>Esegue autonomamente e correttamente il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.</p> <p>Riconosce e garantisce la tutela per la sicurezza degli ospiti ,con particolare riferimento a bambini, anziani e diversamente abili.</p>

Competenze				
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
<p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere l'ospite nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.</p>	<p>L'alunno/a riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite in maniera parzialmente autonomo.</p> <p>Non riesce ad assistere l'ospite in maniera autonoma nella fruizione dei servizi ed a rilevarne il relativo grado di soddisfazione.</p> <p>Non riesce a gestire autonomamente la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.</p>	<p>Se guidato riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite.</p> <p>Assiste l'ospite nella fruizione del servizio, interpretandone preferenze e richieste rilevandone il relativo grado di soddisfazione solo se guidato.</p> <p>Se guidato riesce a gestire il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.</p>	<p>Adotta un atteggiamento di apertura ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.</p> <p>Assiste l'ospite nella fruizione dei servizi interpretandone preferenze e richieste.</p> <p>Riesce a rilevare il grado di soddisfazione dell'ospite ed a gestire le relative attività di fidelizzazione.</p>	<p>L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo ad adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.</p> <p>Assiste autonomamente l'ospite nella fruizione del servizio ed interpreta preferenze e richieste rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Riesce a gestire autonomamente il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care.</p>

Competenze				
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
<p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <p>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.</p>	<p>L'alunno/a riesce ad informare sui servizi disponibili e di vario genere in forma parzialmente autonoma, che sono finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.</p> <p>Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in forma parzialmente guidata. Non riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.</p>	<p>Se guidato riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.</p> <p>Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo solo in forma guidata. Se guidato riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura.</p>	<p>Riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.</p> <p>Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in linea con i servizi offerti ed altarget di riferimento. Riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che esso offre.</p>	<p>L'alunno/a opera in maniera autonoma nell'informazione dei servizi disponibili, finalizzato a rendere gradevole la permanenza nella struttura.</p> <p>Riesce ad applicare autonomamente le diverse tecniche di ricettività ed accoglienza degli ospiti, in linea con il target di riferimento. Garantisce pienamente la qualità dei servizi offerti dalla struttura ed a tutelare e garantire l'immagine, lo stile dell'albergo.</p>

	Competenza Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stilialimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati			
Indicatori	Livelli di padronanza			
Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o Disturbi e limitazioni alimentari Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	1 PARZIALE L'alunno/a riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori in forma parzialmente autonoma.	2. BASE Se guidato riesce a predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori	3. INTERMEDIO Riesce a predisporre e servire i prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze del consumatore	4. AVANZATO L'alunno riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in forma autonoma in base alle specifiche esigenze dei consumatori
	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed eco sostenibili sempre in forma parzialmente autonoma. Non riesce ad attivare le informazioni e la comunicazione senza coinvolgere il consumatore	Riesce a definire le offerte gastronomiche ed ecosostenibili solo se guidato Se guidato riesce ad attivare le giuste informazioni e comunicazioni coinvolgendo il consumatore finale	Riesce a definire correttamente le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili Riesce ad attivare correttamente tutti gli interventi di informazione e comunicazione riuscendo a coinvolgere il consumatore	Autonomamente riesce a definire le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Attiva tutti gli interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento dei consumatori e degli stakeholder

SI ALLEGA ULTIMA UDA: L'ORO NERO NEL BAR PASTICCERIA

Coordinatrice:
Annunziata Annamaria