



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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

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

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

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

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

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

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

DEL CONSIGLIO DI CLASSE (*Classe 3^a A FPP*)

Anno scolastico 2021/2022

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

PERCORSO: FPP e Promozione del territorio

Codici ATECO

I 56 Attività dei servizi di ristorazione

56.2 Fornitura di pasti preparati ed altri servizi di ristorazione

Codice NUP

522 Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi

5222 Addetti alla preparazione e cottura dei cibi

Docente coordinatore della Classe: prof. COMPAGNONE Sergio

Segretario: prof. GRANITO Donato

Composizione del Consiglio di Classe:

<i>Docente</i>	<i>Disciplina (ordine alfabetico)</i>
D'AMATO Stefania	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
D'ANNA Gennaro	Laboratorio servizi di Enogastronomia: settore Cucina
LA MARCA Antonio Rosario	Lingua e Letteratura Italiana e Storia
SICA Biagio	Lingua straniera Francese
NOBILE Rosalia	Lingua straniera Inglese
ZIZZO Rosaria	Matematica
COMPAGNONE Sergio	Religione Cattolica
GASPARRO Cosimo	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
SALOMONE Ornella	Scienze Motorie e Sportive
ZARRILLO Giovanni	Sostegno
CHIOLO Maria	
GRANITO Donato	

Rappresentanti Genitori:*NESSUN GENITORE PRESENTE DURANTE LE ELEZIONI***Rappresentanti Alunni:****DI MURO Gerardina****TROIANO Maddalena****CARATTERISTICHE DELLA CLASSE****Elenco Alunni:**

<i>N°</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	ALBERO	Francesco
2	BUDA	Lucia Alina Cristina
3	BUSILLO	Walter
4	CAIAFA	Andrea
5	CELANO	Giorgiapia
6	CESARO	Sabrina
7	CITRO	Roberto
8	DE ROSA	Angelo
9	DI BENEDETTO	Giulia
10	DI BIASE	Vito
11	DI MURO	Gerardina
12	HAYMOUD	Mohamed
13	KANDJI	Songane
14	LANZARA	Angelica
15	LUZZI	Rosaria
16	MIEDICO	Joshua
17	OLIVA	Giacomo
18	PACELLA	Laura
19	PALMENTIERI	Antonio
20	PANICO	Giorgia
21	PEDUTO	Alessio
22	PELLEGRINO	Michele
23	SHIMA	Luis
24	TROIANO	Maddalena
25	TROTTI	Loredana

Totale Alunni: 25

Alunni con BES:	Disabilità "Progr. differenziata"	1
	Disabilità "Progr. obiettivi minimi"	0
	DSA	0
	Svantaggio socio-economico	0
	Svantaggio linguistico-culturale	0
Provenienti da altro Istituto		0
Ripetenti nell'Istituto		2
Non frequentanti di cui una interruzione di frequenza		3

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. 159	Alunni N. 52	Alunni N. 40	Alunni N. 39	Alunni N. 19	Alunni N. 9	Alunni N. 0
100%	32,70%	25,16%	24,53%	11,95%	5,66%	0,00%

Altre Osservazioni:

La classe si presenta vivace ma non irrequieta. un gruppo di allievi si presenta ben scolarizzato e disciplinato, ad esso si affianca un altro gruppetto che tende alla distrazione e che ha sicuramente competenze più deboli. Alla luce di ciò, si ritiene necessario sollecitare l'attenzione in classe affinché tutti gli studenti possano partecipare in modo più incisivo all'azione educativa attuata dalla scuola.

Dai rilievi effettuati mediante test di ingresso e osservazioni preliminari fatte dagli insegnanti delle varie discipline si evidenzia in generale un livello medio-basso in quasi tutte le discipline. Nel primo periodo intermedio la frequenza in presenza risulta irregolare con n.10 alunni che hanno accumulato un numero di ore di assenza superiore a 80, con una partecipazione alle lezioni in modo superficiale. Un piccolo gruppo di alunni mostra difficoltà di apprendimento e, inizialmente, per quasi tutti gli allievi, si evidenzia uno scarso impegno nello studio personale da attuarsi nelle ore extrascolastiche.

Un ristretto gruppo dovrà essere continuamente monitorato, stimolato e supportato, ricorrendo anche a strategie individualizzate; quest'ultimo gruppo si dimostra, inoltre, indisciplinato con scarsa attitudine al rispetto delle regole e ai comportamenti nei vari ambienti scolastici.

Pertanto, si provvederà nella prima fase ad un livellamento delle competenze, mediante ripassi e richiami degli argomenti degli anni precedenti.

Comunque tutti i docenti concordano sull'esistenza, all'interno della classe, di due fasce di livello di apprendimento: una prima fascia è costituita da allievi che mostrano motivazione adeguata e che seguono con interesse; una seconda fascia è invece costituita da allievi che seguono con saltuarietà, mostrando scarso impegno nello studio.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

L'alunno diversamente abile segue una programmazione differenziata (Disabilità causata da deficit intellettivo, iperattività, difficoltà nell'apprendimento scolastico e alterazione del linguaggio verbale). È seguito da due docenti di sostegno: la prof.ssa Chiolo (9 h) e il prof. Granito (6 h). L'allievo frequenta regolarmente e con assiduità le attività scolastiche, seguendo il regolare orario di svolgimento delle lezioni.

LA DECLINAZIONE DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

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

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E LA CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

Nel seguente prospetto viene riportata la descrizione del percorso e la correlazione con le 11 competenze di indirizzo del profilo per la declinazione degli indirizzi di studi della nuova istruzione professionale (IP), in percorsi rispondenti alle esigenze dei territori, coerentemente con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione.

Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo “Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera - Enogastronomia e Promozione del territorio”:

C1 Utilizza tecniche sia tradizionali che innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

C2 Pianifica e gestisce i processi di approvvigionamento, produzione e vendita secondo l'ottica di realizzare prodotti di qualità, e contestualmente di sviluppare la cultura dell'innovazione. A tal fine monitora i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione.

C3 Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

C4 Predisporre una offerta di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e che intercettino le esigenze della clientela, con particolare attenzione a specifici regimi dietetici e nell'ottica della corretta alimentazione, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

C6 Predisporre una offerta di prodotti che siano attenti alle esigenze dei turisti stranieri che visitino i nostri siti, comprendendo le differenti culture e tradizioni, e le relative prescrizioni religiose e cura tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci

C8 Promuove la produzione e vendita di prodotti coerenti con il contesto territoriale, integrata con i principi della ecosostenibilità, privilegiando l'utilizzo di ingredienti a filiera corta, a km 0.

C11 Contribuisce alle strategie di Destination Marketing, attraverso la promozione di percorsi enogastronomici che veicolino un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Possiede una competenza almeno B2 della lingua inglese e almeno B1 di una seconda lingua comunitaria e padroneggia la microlingua in ambito enogastronomico.

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 ri-denominate “**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 emerga 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..

Nel seguente prospetto vengono riportate le discipline del curriculum e le competenze da far acquisire al termine del corrente anno scolastico. La tabella dà evidenza grafica alla dimensione pluridisciplinare delle competenze.

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

<i>DISCIPLINA</i>	
Lingua e Letteratura Italiana	<ul style="list-style-type: none"> • individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
Storia	<ul style="list-style-type: none"> • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento • riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Lingua straniera Inglese	<ul style="list-style-type: none"> • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Lingua straniera Francese	<ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team

	<p>working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Matematica	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni • utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Scienze Motorie e Sportive	<ul style="list-style-type: none"> • adottare in situazioni di studio, di vita e di lavoro stili comportamentali improntati al <i>fair play</i> • cogliere l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale • potenziare sia gli aspetti culturali comunicativi e relazionali, sia quelli più strettamente correlati alla pratica sportiva ed al benessere in una reciproca interazione
Religione Cattolica	<ul style="list-style-type: none"> •
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • 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 tempo • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Laboratorio servizi di Enogastronomia: settore Cucina	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto • utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico -alberghiera • adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio • sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere • utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

<i>N.</i>	<i>TITOLO</i>	<i>CONTENUTI OBIETTIVI</i>	<i>DESTINATARI</i>	<i>COMPETENZE</i>	<i>TEMPI E MODALITA'</i>
1	UdA interdisciplinare: “Prodotti ittici & sostenibilità” – 40 ore	<p>Si fa riferimento alla scheda di programmazione dell'UdA.</p> <p>L'obiettivo finale è la predisposizione di una relazione individuale</p>	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all'UdA	Vedi scheda allegata all'UdA
2	UdA interdisciplinare: “Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP” – 40 ore	<p>Si fa riferimento alla scheda di programmazione dell'UdA.</p> <p>L'obiettivo finale è la predisposizione di una relazione</p>	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all'UdA	Vedi scheda allegata all'UdA

		individuale e di un power point			
3	UdA interdisciplinare: “Energia e risparmio energetico” – 40 ore	Si fa riferimento alla scheda di programmazione dell’UdA. L’obiettivo finale è la predisposizione di una relazione individuale e di un opuscolo informativo	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all’UdA	Vedi scheda allegata all’UdA
4	UdA di PCTO: “Cucina a scarto Zero” – 30 ore	Si fa riferimento alla scheda di programmazione dell’UdA. L’obiettivo finale è la predisposizione di un PPT che presenti il lavoro svolto e di una relazione individuale	Tutti gli alunni della Classe	Vedi scheda allegata all’UdA	Vedi scheda allegata all’UdA

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 (laboratoriale);
- 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> <ol style="list-style-type: none">1. Test a scelta multipla2. Quesiti a completamento3. Quesiti a corrispondenza4. Quesiti vero/falso <p>B) prove semi-strutturate:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Quesiti a risposta singola2. Trattazione sintetica di argomenti3. Risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici4. Risoluzione di espressioni numeriche o letterali <p>C) produzioni:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo2. Relazioni3. Lettere4. Articoli di cronaca5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi6. Sintesi e riassunti7. Parafrasi <p>D) prove grafiche</p>
COLLOQUI	<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(1,2,3,4), B, C(1,2)	A, B
Lingua inglese	A(1,2,3,4), B, C(1)	A, B
Storia	B(1,2), C(2,3)	A
Matematica	A, B, C(2,5), D	A, B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A(1,2,4) C(1,3,6), B(1,2)	A, B
Scienze motorie		A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A(1), A(4), B(2), C(3), C(6)	A, B
Laboratorio Enogastronomia Cucina, Sala e Vendita	A(1,2,3,4).	A
Lingua Francese	A(1,2,3,4), B, C(1)	A, B

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

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 la partecipazione consapevole all'attività didattica sarà rilevata attraverso:

- a. frequenza;
- b. presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti;
- c. impegno;
- d. utilizzazione funzionale del materiale didattico;
- e. svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa;
- f. progressione rispetto ai livelli di partenza;
- g. utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere;
- h. 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 alle griglie di valutazione contenute nel PTOF.

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	PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITA'
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none"> - Ricettario di prodotti ittici (PESCE AZZURRO) - Realizzazione piatti di pesce con prodotti ittici a km 0 includendo anche il pesce azzurro - Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base) - Relazione individuale
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p>Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento <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>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi <p>Competenze Asse scientifico e tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando lo spreco alimentare. - 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 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete <p>Asse storico-sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione della Repubblica Italiana, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. <p>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline) Agire in modo autonomo e responsabile</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità <p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte - Comunicare - Collaborare e partecipare. <p>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (<i>Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria - Competenza alfabetica funzionale - Competenza in materia di cittadinanza (PCTO) - Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (PCTO)
Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Le principali tecniche e metodologie di cottura dei pesci, saper distinguere i pesci in base alla loro categoria (acqua dolce,salata,crostacei,molluschi) 	<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; saper indicare il giusto metodo di pulizia delle varie categorie.
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i vari tipi di pesce azzurro presente sul nostro territorio (acciuga,sgombro,tonno) 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificare i pesci in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità
<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di valutazione della freschezza,conservazione e norme igieniche dei prodotti ittici 	<ul style="list-style-type: none"> - Conservare in modo corretto i prodotti ittici
<i>Utenti destinatari</i>	ALLIEVI DELLA CLASSE III sez:

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Prerequisiti</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Le principali norme di igiene e sicurezza che regolano l'organizzazione di lavoro in cucina - La grande e la piccola attrezzatura di cucina - La mise en place: come organizzare il lavoro in cucina - Come avviare le fasi di pulizia del pesce -tempi di cottura per i vari tipi di pesci -conoscenza di ricette tradizionali del territorio
<i>Fase di applicazione</i>	Da Ottobre a Dicembre (nel caso in cui per problemi organizzativi il Consiglio non riuscisse a svilupparla in questi tempi allora è preferibile iniziare a Dicembre per completarla a Gennaio/Febbraio) per la parte teorica e pratica
<i>Tempi</i>	<p>21 h in classe/aula virtuale</p> <p>e laboratorio</p> <p>T1: Presentazione UDA</p> <p>T2: divisione della classe in gruppi, assegnazione dei vari ruoli</p> <p>T3: analizzare il (pesce) nelle sue sottospecie (pesce magri,grassi,come riconoscere l'indice di freschezza,e la conservazione,conoscere i vari tipi di pesce azzurro presenti sul territorio</p> <p>T4: analizzare le fasi di pulizia del pesce, con i relativi sistemi di cottura adatti al pesce azzurro utilizzando(lim,video-ricette)predisporre un proprio ricettario personale</p> <p>T5: Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese</p> <p>T6 stesura di un menu di pesce dall'antipasto al secondo utilizzando principalmente pesce azzurro con variazioni di altre specie, con il relativo calcolo calorico per porzioni singole,prendendo in considerazione prodotti ittici a km 0.</p> <p>T7: Esercitazione pratica in laboratorio con suddivisione nelle varie partite ad ognuna la realizzazione di una portata(antipasto,primo,secondo)</p> <p>T8: Test di fine UDA.</p> <p>T9: Relazione individuale.</p> <p>8 h in Laboratorio di Cucina per la classe terza B</p> <p>ALCUNI MENU SONO STATI CONCORDATI DAL DIPARTIMENTO DISCIPLINARE SUL PESCE CHE VERRANNO SVOLTI DI VOLTA IN VOLTA DAL PERIODO DI GENNAIO- APRILE</p>
<i>Esperienze attivate</i>	<p>Esperienze pratiche di laboratorio.</p> <p>Degustazione prodotto finale</p>

<i>Metodologia</i>	Lezione frontale ed interattiva Lezione multimediale Lezione dialogata Lavoro di gruppo Esercitazione simulata in classe Esercitazione pratica in laboratorio
---------------------------	--

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

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITA' 21 h
Coordinatore: Docente di LSE Cucina
Collaboratori : Docente di storia, Scienze degli Alimenti, Inglese,diritto,matematica,

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 UDA+ 2 docenti	/
2	Analizzare le varie famigli dei pesci,(pesce azzurro)	Libro di testo,fotocopie di materiale informativo	Cercare di informare i ragazzi in base alla mia esperienza di lavoro	2 h Coordinatore UDA	Valutazione intermedia
3	Dividere i prodotti ittici in base al loro apporto nutrizionale	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti organolettici e nutrizionali, di sicurezza e di salubrità dei alimenti	2 h Docente di Scienze degli Alimenti	Valutazione Intermedia (test Vero/Falso)

4	Analizzare i principali sistemi di cottura e di pulizia del pesce e saper la giusta conservazione delle varie specie	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 Coordinatore UDA	Valutazione Intermedia
5	Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico	3 h Docente di lingua Inglese	Valutazione intermedia (test a risposta multipla)
6	Stesura di un menu di pesce tenendo conto dei prodotti a km 0 del pesce azzurro presente sul nostro territori, calcolo calorico	Aula Multimediale con utilizzo del videoproiettore, ricettario personale, fotocamera, internet	Implementare negli allievi competenze professionali, fantasia, autonomia ed entusiasmo	3 h Docente Coordinatore UDA, Docente di Scienze degli alimenti, Docente di storia Docente matematica	Valutazione intermedia
7	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura ,corretta presentazione del piatto Aggiornamento ricettario personale.	Laboratorio di Cucina	Esecuzione pratica delle ricette che compongono il menu con applicazione giusta delle diverse fasi di pulizia del pesce dei corretti metodi di cottura e la giusta presentazione del piatto	4 h Tutti i docenti coinvolti	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione
8	Test di fine uda	aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze	1 h docente coordinatore + docente di italiano (per correzioni)	Test semi-strutturato.
9	Relazione individuale	aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 h Docente storia	Composizione scritta

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

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
<p>Avere rispetto di se e degli altri.</p> <p>Rispettare le regole più elementari della buona educazione. Saper ascoltare l'altro.</p> <p>Collaborare con i compagni.</p> <p>Imparare a intervenire nel momento opportuno.</p>
<p>Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.</p> <p>Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione. 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) 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. 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 (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	

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

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

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

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

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

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

IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Un esempio di compito/prodotto 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

PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITA'

Cosa si chiede di fare

- **Ricettario di prodotti ittici (PESCE AZZURRO)**
- **Realizzazione piatti di pesce con prodotti ittici a km 0 includendo anche il pesce azzurro**
- **Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base)**
- **Relazione individuale**

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, conoscere il mondo ittico con le sue sotto famiglie, applicare le giuste fasi di pulizia del pesce alle varie specie, con i giusti metodi di cottura, conoscere i prodotti del territorio (KM 0) conoscere il pesce azzurro molto usato sul nostro territorio e soprattutto nella dieta mediterranea

Tempi

Gennaio- Aprile 2019 per un totale di 20 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 anche l'applicazione pratica dei diversi metodi di cottura sul pesce e con le relative fasi di pulizia e presentazione del piatto finito durante le esercitazioni pratiche di laboratorio. 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.

Rubrica di autovalutazione

Non è una valutazione (non genera alcun voto) ma un riscontro sul processo e il lavoro svolto da ciascun allievo

Quesito	SEZIONE ALUNNO	SEZIONE DOCENTE
Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO
	1 Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	A avanzato	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendoli organizzando le proprie idee in modo dinamico	
		B intermedio	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		C base	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		D Non raggiunta	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
		A avanzato	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	

Relazionale, affettiva e motivazionale	2 Relazione con i formatori e le altre figure adulte	B intermedio	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		C base	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		D Non raggiunta	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	3 Curiosità	A Avanzato	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		B Intermedio	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		C Base	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		D Non raggiunta	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	4 Superamento delle crisi	A Avanzato	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		B Intermedio	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con	
			una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
Sociale		C Base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		D Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
	5 Rispetto dei tempi	A avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	

		B intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione	
		C base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione	
		D Non raggiunta	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	
	6 Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	A avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		B intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		C base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		D Non raggiunta	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
	7 Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	A avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		B intermedio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problematiche con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		C base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		D Non raggiunta	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
Pratica	8 Funzionalità	A avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	

		B intermedio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		C base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
Cognitiva	9 Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	A avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali- tecnici-professionali in modo pertinente	
		B intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		C base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		D Non raggiunta	Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale	
	10 Completezza, pertinenza, organizzazione	A avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		B intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		C base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	11 Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	A avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti	
		B intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		C base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	

		D Non raggiunta	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	12 Ricerca e gestione delle informazioni	A avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	
		B intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		C base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		D Non raggiunta	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	
Della meta-competenza	13 Consapevolezza riflessiva e critica	A avanzato	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		B intermedio	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		C base	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		D Non raggiunta	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	14 Autovalutazione	A avanzato	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		B intermedio	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		C base	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	

		D Non raggiunta	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	15 Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	A avanzato	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		B intermedio	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		C base	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		D Non raggiunta	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	16 Creatività	A avanzato	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		B intermedio	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		C base	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		D Non raggiunta	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	17 Autonomia	A avanzato	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e	
			problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		B intermedio	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		C base	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno spesso di spiegazioni integrative e di guida	

		D Non raggiunta	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	
--	--	--------------------------------	---	--

RUBRICA

DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curriculum enogastronomia/triennio)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA "CUCINA"

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

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni	D Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	C Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	B Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e

		riutilizzarle.
	A	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
Selezione e stesura delle informazioni	D	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	C	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	B	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	A	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.

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

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____

presenze _____

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

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

Studente:

classe:

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

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)



UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<u>DENOMINAZIONE</u>	UDA: Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP
<u>COMPITO PRODOTTO</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Presentazione in power point dell'organizzazione del lavoro in cucina e delle procedure operative per la produzione di un piatto tipico della cucina locale a base di mozzarella di bufala, dall'antipasto al dolce con la variante senza lattosio, glossario in italiano e in lingue straniere. - Relazione individuale
<u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u>	<p>Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

	<p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
	<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - 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 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
	<p>Asse storico-sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
<u>COMPETENZE DI CITTADINANZA</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare e partecipare - Comunicare - Agire in modo autonomo e responsabile
<u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

	<ul style="list-style-type: none"> - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. 	
<u>ASSI COINVOLTI DISCIPLINE</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITÀ</u>
<u>Asse dei linguaggi</u> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Lingua inglese • Lingua francese • Religione 	<ul style="list-style-type: none"> - Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo) - Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione - La struttura linguistica straniera i base 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione e stesura di una ricetta - Stesura di una relazione - Redigere una ricetta in lingua straniera - Riconoscere la terminologia specifica
<u>Asse matematico</u> <ul style="list-style-type: none"> • Matematica 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema internazionale di misurazioni • Rapporti e proporzioni percentuali 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale

<p><u>Asse scientifico tecnologico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli alimenti • Lab. enogastronomia • Scienze motorie 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo - Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità - Le intolleranze al lattosio - I latticini in una dieta equilibrata - La specificità di alcuni ingredienti utilizzati con i latticini - Metodi e procedure di preparazione e cottura dei cibi - La mozzarella come fonte di energia 	<ul style="list-style-type: none"> - Foglio Excel: tabella delle calorie e dei principali valori nutrizionali (carboidrati, proteine, grassi) del mais, del grano e di altri cereali - Distinguere le specificità delle diverse certificazioni e dei diversi marchi di qualità - Riconoscere le differenze tra allergie e intolleranze - Riconoscere le varie tipologie di latticini creati con le varie tipologie di latte <p>Ideazione e realizzazione di un menù completo ed equilibrato contenente la mozzarella di bufala campana DOP, anche nella variante senza lattosio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assumere comportamenti alimentari responsabili: organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare, organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di pallavolo
<p><u>Asse storico sociale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia • Diritto 	<ul style="list-style-type: none"> - La nascita della mozzarella: periodo storico italiano - Conoscere le maggiori aree di produzione lattiero-casearia - Conoscere e localizzare le produzioni Lattiero-casearie di “nicchia” - Le varie tipologie di mozzarella sul proprio territorio anche di latte differenti dalla bufala. 	<ul style="list-style-type: none"> - Selezionare informazioni e documenti mirati individualmente e in gruppo - Riconoscere le principali caratteristiche dei latticini - Saper combinare i fattori della produzione per produrre un bene; - Saper riconoscere la vocazione agricola del proprio territorio - Produrre latticini tenendo conto delle risorse del territorio e creare un rapporto preferenziale con le

		aziende ad impatto zero (agenda 2030)
<u>UTENTI DESTINATARI</u>	Alunni classi terze enogastronomia cucina	
<u>PREREQUISITI</u>	ABILITÀ: linguistiche di base, relative al piatto, ai prodotti, alle norme igieniche	
<u>FASE DI APPLICAZIONE</u>	Anno scolastico 2020-21 secondo trimestre	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<i>Tempi</i>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Ricerca storica del prodotto e del piatto della tradizione locale a base di latte di bufala T3 Riconoscere le intolleranze o le allergie dovute al lattosio. Ricerca sul tessuto produttivo del proprio territorio in relazione al settore agro-alimentare. T4 Assumere comportamenti alimentari responsabili: bilanciamento corretto e completo di un menù a base di mozzarella T5 Ricerca e stesura del menù relativo al prodotto in esame anche nella variante senza lattosio T6 Stesura della ricetta in lingua con terminologia specifica. Predisposizione glossario T7 Raccolta materiale ed elaborazione del power point T8 Preparazione e descrizione del piatto presentato T9 Stesura della relazione individuale

<i>Esperienze attivate</i>	Attività di laboratorio
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale e partecipata Lavoro in gruppi Lavoro individuale Caso pratico professionale
<i>Risorse umane</i> • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	Risorse interne Docenti di classe Risorse esterne Eventuali esperti esterni
<i>Strumenti</i>	Libri di testo Materiale cartaceo (fotocopie) Materiale on line Internet Laboratorio cucina Laboratorio informatico Riviste di settore
<i>Valutazione</i>	La valutazione delle competenze verterà sul processo e sul prodotto; oggetto di valutazione i seguenti indicatori: Processo: livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti, livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti, livello di cooperazione, capacità di interazione col gruppo e con i docenti, capacità di usufruire di abilità e conoscenza pregresse per l'acquisizione di nuove competenze. Prodotto: correttezza e completezza, precisione, funzionalità, efficacia e capacità espositiva (come da griglia allegata). In aggiunta viene richiesta anche un'autovalutazione dell'allievo mediante la compilazione del modello allegato.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP
(totale ore 33)

Referente: Docente di area professionale Enogastronomia

Collaboratori: Docenti di classe

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 UdA	Power Point Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ”	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore coordinatore UDA	-
2	Ricerca storica del prodotto e del piatto della tradizione locale a base di latte di bufala	Libro di testo Internet	Riconoscere l'evoluzione storica del prodotto Individuare le ricette della tradizione idonee al compito proposto	2 ore di Italiano 2 ore di Storia 3 ore di Cucina	
3	Riconoscere le intolleranze o le allergie dovute al lattosio. Ricerca sul tessuto	Libro di testo Internet	Implementare le proprie conoscenze sulle intolleranze e sulle allergie dovute al lattosio	2 ore Doc. di Scienza degli alimenti, 2 ore di amministrazione	

	produttivo del proprio territorio in relazione al settore agro-alimentare.				
4	Assumere comportamenti alimentari responsabili: bilanciamento corretto e completo di un menù a base di mozzarella	Libro di testo Internet	Organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare, organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di basket	1 ora di alimentazione 2 ore di scienze motorie	
5	Ricerca e stesura del menù relativo al prodotto in esame anche nella variante senza lattosio	Libro di testo Internet Testi di cucina	Costruzione di un menu con il prodotto in esame equilibrato e innovativo	3 ore di cucina, 3 ore scienze degli alimenti	
6	Stesura della ricetta in lingua con terminologia specifica Predisposizione glossario	Libro di testo Dizionario bilingue PC	Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale	3 ore di inglese 3 ore di francese	
7	Raccolta materiale ed elaborazione del power point	PC	Implementare le conoscenze informatiche in ambito professionale	2 ore di matematica	
8	Preparazione e descrizione del piatto presentato	Laboratorio di cucina	Sviluppare la manualità in cucina, mettendo in pratica quanto appreso e controllando la tempistica	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con “Griglia di valutazione dell'UdA”

9			Comunicare in modo chiaro e organico le fasi di lavoro e l'organizzazione		
	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1			2 ore			
2			7 ore			
3			4 ore			

4				3 ore		
5				6 ore		
6				6 ore		
7					2 ore	
8					6 ore	
9					2 ore	

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE
<ol style="list-style-type: none"> 1. Descrivi il percorso generale dell'attività 2. Indica come avete svolto il compito all'interno del gruppo e cosa hai fatto tu 3. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate 4. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni 5. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni 6. Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento 7. Che cosa devi ancora imparare

8. Come valuti il lavoro da te svolto

Rubrica di autovalutazione

Non è una valutazione (non genera alcun voto) ma un riscontro sul processo e il lavoro svolto da ciascun allievo

Quesito	SEZIONE ALUNNO	SEZIONE DOCENTE
Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO
	1 Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	A avanzato	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendosi organizzando le proprie idee in modo dinamico	
		B intermedio	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona	

Relazionale, affettiva e motivazionale			capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		C base	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		D Non raggiunta	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	2 Relazione con i formatori e le altre figure adulte	A avanzato	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		B intermedio	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		C base	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		D Non raggiunta	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	3 Curiosità	A Avanzato	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		B Intermedio	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		C Base	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	

	4 Superamento delle crisi	D Non raggiunta	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
		A Avanzato	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		B Intermedio	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con	
			una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		C Base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		D Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
Sociale	5 Rispetto dei tempi	A avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	
		B intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione	

		C base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione	
		D Non raggiunta	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	
	6 Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	A avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		B intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		C base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		D Non raggiunta	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
	7 Precisione e destrezza	A avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	

Pratica	nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	B intermedio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problematiche con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		C base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		D Non raggiunta	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	8 Funzionalità	A avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		B intermedio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		C base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
	9 Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	A avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali- tecnici-professionali in modo pertinente	
Cognitiva		B intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		C base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		D Non raggiunta	Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale	

	10 Completezza, pertinenza, organizzazione	A avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		B intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		C base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	11 Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	A avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti	
		B intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		C base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		D Non raggiunta	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	12 Ricerca e gestione delle informazioni	A avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare	

			al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	
		B intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		C base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		D Non raggiunta	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	
Della meta-competenza	13 Consapevolezza riflessiva e critica	A avanzato	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		B intermedio	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		C base	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		D Non raggiunta	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	

	14 Autovalutazione	A avanzato	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		B intermedio	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		C base	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		D Non raggiunta	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	15 Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	A avanzato	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		B intermedio	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		C base	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		D Non raggiunta	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	16 Creatività	A avanzato	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	

		B intermedio	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		C base	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		D Non raggiunta	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	17 Autonomia	A avanzato	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e	
			problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		B intermedio	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		C base	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		D Non raggiunta	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

RUBRICA

DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curriculum enogastronomia/triennio)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA “CUCINA”

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

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

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

	B	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	A	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	D	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

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

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

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

dei dati e delle informazioni. Organicità.	B	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	A	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

DESCRIPTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	

			compiti assegnati		
Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

Studente:

classe:

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

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

	UNITA' DI APPRENDIMENTO – Classi Terze
DENOMINAZIONE	<p>Energia, risparmio energetico e spreco alimentare</p> 
COMPITO/PRODOTTO	<ul style="list-style-type: none"> • Opuscolo informativo relativo all'energia utilizzata in Italia e il contributo che la scuola apporta con la raccolta differenziata, il riutilizzo degli scarti alimentari e la trasformazione in energia. • Attività tecnico – pratica di elaborazione di un menu di tre portate (Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto e contorno) principalmente realizzato con prodotti derivanti dagli scarti alimentari. • Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese • Test finale scritto e Relazione individuale
COMPETENZE	<p>Competenze Asse scientifico e tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando lo spreco alimentare. • 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 • Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete <p>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione)

- 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
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze Asse matematico

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicative

Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)

Agire in modo autonomo e responsabile

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

Risolvere problemi

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

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

- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza alfabetica funzionale

	<ul style="list-style-type: none"> • Competenza in materia di cittadinanza (PCTO) • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (PCTO)
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati • Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto • Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute • Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche evitando lo spreco delle materie prime utilizzate e relativo riciclo • Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue • Riconoscere comportamenti e abitudini che possono essere dannosi per l'ambiente, con particolare riferimento all'inquinamento dell'ambiente in cui si vive. • Identificare gli ortaggi, conservare correttamente i prodotti, distinguendoli in freschi/avvizziti e valutare l'aspetto merceologico degli alimenti • Organizzare e rappresentare i dati in forma grafica utilizzando anche strumenti informatici
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti • Il concetto di Ecocucina • Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche • Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata • Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale • Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico • Classificazione, conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche, preparazioni degli ortaggi con tecniche avanzate e le tecniche di taglio degli alimenti. • Materiale di imballaggio e le normative di base. • Sapere che non tutto quello che si getta è un vero rifiuto: la valorizzazione degli ingredienti • La terminologia specifica e il linguaggio settoriale
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi III sez:
PREREQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze dell'energie utilizzate in Italia • Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo secondo i principi della "marcia in avanti" • Conoscenza dell'esistenza di diversi tipi di rifiuti che si producono in laboratorio e dei diversi contenitori per la raccolta differenziata
FASE DI APPLICAZIONE	Terzo Trimestre (Marzo, Aprile, Maggio)
SEQUENZA IN FASI	<p>1: Recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario) ed esame delle fonti normative in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti. Dieta Mediterranea.</p> <p>2: Definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso di lavoro (per brochure e menu) secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.</p> <p>3: Raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio;</p>

	<p>4: Realizzazione della brochure; preparazione di un menu sulla base del materiale raccolto su riciclo e spreco alimentare; stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.</p> <p>5: Presentazione dei prodotti e realizzazione del menu</p> <p>6 : Verifica finale Scritta</p>
TEMPI	40 ore totali (Marzo, Aprile, Maggio) totali di cui 3 ore di lavoro domestico
ESPERIENZE ATTIVATE	<ul style="list-style-type: none"> • Attivare il compostaggio con l'utilizzo dei rifiuti alimentari, per favorire la produzione interna di erbe aromatiche e funghi. • Intervento di esperti esterni sul tema di una corretta gestione dei rifiuti per la salvaguardia dell'ambiente • Riflessione critica e formulazione di giudizi su problemi inerenti la tematica trattata.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. • Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving, lavoro autonomo e didattica a distanza • Flipped Classroom. • Debate. • Attività laboratoriale • Caso pratico professionale
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti del Consiglio di classe: (laboratori di servizi enogastronomici –settore cucina; italiano; storia; matematica; scienza degli alimenti, inglese, francese, diritto; religione). • Alunni • Figure professionali di aziende del territorio: 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; • tablet e cellulare • fotocopiatrice, scanner; • libri di testo e materiali informativi degli esperti.
VERIFICA	<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. L'attività tecnico pratica di laboratorio sarà valutata per l'applicazione per le tecniche di preparazione di base e quelle avanzate, per la capacità di saper applicare le idonee tecniche di cottura, per l'organizzazione del proprio ruolo e dei diversi compiti.</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso.

	<ul style="list-style-type: none"> - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto <p>L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento (relazione individuale)</p>
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.</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.

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Energia e risparmio energetico

Cosa si chiede di fare: lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sulle energie utilizzate in Italia e nello specifico nelle aziende ristorative, sul riciclo e spreco alimentare con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche (dieta mediterranea, prodotti tipici e ricette locali ...) e all'utilizzo di rifiuti alimentari.

Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale (brochure) che andrà poi presentato all'interno della classe e nella sala ristorante (menu completo)

Quali prodotti si intende realizzare:

- Opuscolo a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue delle fonti energetiche utili al funzionamento di un'azienda ristorativa, di una corretta prassi (dall'acquisto di materie prime al riciclo e considerazione dello spreco alimentare), con riferimenti normativi, di una corretta gestione dei rifiuti differenziati, con particolare riferimento all'igiene e alle preparazioni enogastronomiche. Valore degli scarti e del contributo a ridurre l'impatto ambientale.
- Presentazione del lavoro svolto (brochure)
 - Attività tecnico – pratica di elaborazione di un menu di tre portate (Primo Piatto, Secondo Piatto, Dessert) interamente realizzato con prodotti derivanti dagli scarti alimentari)
 - Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti): il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline, in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti, seppur in forma diversa, che mirano all'apprendimento permanente (life long learning)

In che modo: Si lavorerà per gruppi e autonomamente e si effettueranno:

- lezioni partecipate in aula/DaD con esercitazioni guidate di lettura di testi;
- lezione in aula laboratoriale con attività pratiche;
- attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali.

Tempi : 40 ore (Marzo, Aprile, Maggio)

Criteri di valutazione: la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:

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

L'UdA concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.

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

PIANO DI LAVORO UDA “Energia e Risparmio energetico”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “Energia e Risparmio energetico” (totale ore 40)
Coordinatore: Docente di laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
Collaboratori: Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, italiano, storia, matematica; scienza degli alimenti, inglese, francese, diritto, religione

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Esposizione e condivisione del progetto con gli allievi. La fame e lo spreco come problema sociale. Riflessioni sul problema della raccolta differenziata. Conversazione e discussione guidata.	Lezione frontale; video; LIM; discussione.	Interesse e partecipazione.	4 ore complessive coordinatore UDA (cucina) + docente di italiano e Storia + docente di Religione + docente di scienze degli alimenti	L'allievo si mostra/non si mostra interessato all'attività e partecipa/non partecipa alle discussioni.
2	Ricerca documentale di informazioni inerenti le principali caratteristiche	Libri di testo; materiale sul riciclo alimentare prodotto dalla	Recepire informazioni di varie fonti,	3 ore docente di italiano + 1 ore di lavoro	L'allievo conosce/non conosce le caratteristiche dei vari materiali ed è in grado

	dei materiali (per realizzazione brochure e idee per il menu) oggetto di raccolta differenziata e il relativo impatto sull'ambiente. Condivisione delle informazioni.	Regione Campania; Internet; discussione in classe.	organizzarle, confrontarle e collegarle.	domestico a casa	di/non è in grado di comprendere l'importanza del riciclo.
3	Spreco alimentare, Focus sulla Legge: gli obiettivi principali dell'Unione Europea (2011/2175 ini). Legge del 19 Agosto 2016, n.166 (cosiddetta Legge Gadda)	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.	2 ore docente di DTA	L'allievo conosce/non conosce le Leggi e i regolamenti vigenti in tema di rifiuti
4	I valori nutrizionali dello scarto e il concetto di Eco-cucina. La resa degli alimenti in cottura e durante la conservazione, perdite e aumenti di peso	Libro di Testo; Materiale proposto del docente; Presentazioni multimediali; Videolezioni	Comprendere l'importanza nutrizionale delle parti meno nobili delle verdure e degli alimenti in generale: bucce di patata, gambi degli asparagi, baccelli di legumi, gambi e foglie di carciofo, finocchi. Le trasformazioni degli alimenti nei vari processi di lavorazione.	4 ore Docente di LSE Cucina + Docente di Scienze degli alimenti	

5	Acquisizione dei vocaboli specifici in ambito di tutela ambientale, risparmio energetico e riciclaggio dei rifiuti.	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.
6	Valutazione dell'incidenza dello scarto sul peso degli ingredienti. Calcolo del peso netto e del peso lordo.	Libro di testo, appunti forniti dal docente, materiale multimediale, calcolatrice, lim, tabelle percentuali di scarto	L'importanza dei costi nascosti nello spreco.	2 ore docente di matematica.	L'allievo ha compreso/non ha compreso le operazioni di calcolo percentuale degli scarti alimentari e dei relativi costi
7	Incontro (in presenza o virtuale) con l'esperto esterno in materia di riciclaggio o con gli enti responsabili della gestione dei rifiuti e il risparmio energetico.	Meet di Google (Aula Magna) Presentazioni PPT Grafici Video/Foto	La fame e lo spreco come problema sociale. Le energie rinnovabili. Il ciclo dei rifiuti.	3 ore Docente di Italiano/Storia – Scienze degli alimenti - Cucina	L'allievo ha seguito/non ha seguito con interesse e motivazioni l'approfondimento con l'esperto esterno
8	Attività di organizzazione dei locali della cucina al fine di realizzare un corretto percorso per la	Laboratorio	Realizzazione di una piantina del percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti e messa a punto della segnaletica	2 ore docente di cucina	L'allievo sa/non sa effettuare una corretta raccolta differenziata e percorso dei rifiuti

	raccolta differenziata e la gestione dei rifiuti		per la destinazione dei rifiuti al fine di ridurre al minimo possibili contaminazioni crociate		
9	Attività laboratoriale: realizzazione del menu: Antipasto, Primo, Secondo e contorno ottenuti principalmente con scarti/parature di lavorazione.	Mestolame e utensileria.	Realizzazione del piatto.	5 ore docente di cucina + degustazione finale con tutti i docenti coinvolti	L'allievo è stato in grado/non è stato in grado di eseguire la ricetta evitando sprechi nella manipolazione delle materie prime.
10	Raccolta foto ritraenti i momenti salienti vissuti con gli esperti, nelle varie fasi dell'esperienza 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.	2 ore di lavoro domestico con il supporto del docente di italiano	Puntualità nelle consegne.
11	Realizzazione tecnica brochure e regolamento.	Lavoro di gruppo; utilizzo di strumenti informatici.	Sapere utilizzare gli strumenti informatici collaborando in un gruppo.	3 ore con la collaborazione di tutti i docenti coinvolti nell'UDA	L'allievo ha eseguito/non ha eseguito le indicazioni del docente nella creazione della brochure.
12	Evento di presentazione dell'esperienza.	Videoproiettore, LIM e PC.	Esposizione consapevole dell'esperienza vissuta.	1 ora tutti i docenti coinvolti.	Valutazione globale.
13	Test di fine UDA	Aula/Classroom	Valutazione finale e acquisizione	1 h Docente di cucina +	Test semi-strutturato.

			delle competenze.	docente di Italiano	
14	Relazione individuale	Aula/Classroom	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 h Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1				4 ore		
2				3 + 1 ore lavoro domestico		
3				2 ore		
4				4 ore		
5					3 + 3 ore	
6					2 ore	
7					3 ore	
8					2 ore	
9						5 ore
10						2 ore lavoro domestico
11						3 ore
12						1 ora
13						1 ora
14						1 ora

Rubrica di autovalutazione

Non è una valutazione (non genera alcun voto) ma un riscontro sul processo e il lavoro svolto da ciascun allievo

Quesito	SEZIONE ALUNNO	SEZIONE DOCENTE
Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

--	--	--

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO
Relazionale, affettiva e motivazionale	1 Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	A avanzato	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendoli organizzando le proprie idee in modo dinamico	
		B intermedio	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		C base	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		D Non raggiunta	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	2 Relazione con i formatori e le altre figure adulte	A avanzato	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		B intermedio	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		C base	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		D Non raggiunta	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	3 Curiosità	A Avanzato	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		B Intermedio	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati	

			ed elementi che caratterizzano il problema	
		C Base	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		D Non raggiunta	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	4 Superamento delle crisi	A Avanzato	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		B Intermedio	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con	
			una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		C Base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		D Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
Sociale	5 Rispetto dei tempi	A avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	
		B intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione	
		C base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione	
		D Non raggiunta	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	

	6 Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	A avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		B intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		C base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		D Non raggiunta	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	7 Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	A avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		B intermedio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcune problematiche con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		C base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		D Non raggiunta	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	8 Funzionalità	A avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		B intermedio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		C base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
Cognitiva	9 Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	A avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali- tecnici-professionali in modo pertinente	
		B intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico- professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		C base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		D Non raggiunta	Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale	

	10 Completezza, pertinenza, organizzazione	A avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		B intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		C base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	11 Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	A avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti	
		B intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		C base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		D Non raggiunta	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	12 Ricerca e gestione delle informazioni	A avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	
		B intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		C base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		D Non raggiunta	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della meta-competenza	13 Consapevolezza riflessiva e critica	A avanzato	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		B intermedio	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		C base	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		D Non raggiunta	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	14 Autovalutazione	A avanzato	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		B intermedio	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		C base	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		D Non raggiunta	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	15 Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	A avanzato	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		B intermedio	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		C base	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		D Non raggiunta	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	16 Creatività	A avanzato	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		B intermedio	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	

		C base	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		D Non raggiunta	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	17 Autonomia	A avanzato	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e	
			problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		B intermedio	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		C base	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		D Non raggiunta	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e pro- cede, con fatica, solo se supportato	

RUBRICA
DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE
(allegata al curriculum enogastronomia/triennio)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA “CUCINA”

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

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

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

	B	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	A	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	D	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

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

	A	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.
--	----------	--

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

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità.	D	Il testo contiene informazioni parziali.
	C	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	B	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	A	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità,	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista.	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	

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

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

Studente:

classe:

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

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
<p>Avere rispetto di se e degli altri.</p> <p>Rispettare le regole più elementari della buona educazione.</p> <p>Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.</p> <p>Imparare a intervenire nel momento opportuno.</p>
<p>Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.</p> <p>Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.</p> <p>Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.</p> <p>Collaborare con il gruppo.</p>
<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 (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	

Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare):	



UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<u>DENOMINAZIONE</u>	<i>Cucina a scarto zero</i>
COMPITO PRODOTTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione da presentare alle altre classi in una giornata dedicata alla lotta contro lo spreco alimentare ✓ Relazione individuale.

<u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u>	Asse dei linguaggi <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
	Asse matematico <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
	Asse scientifico tecnologico <ul style="list-style-type: none"> - 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - 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 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

	<p>Asse storico-sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
<u>COMPETENZE DI CITTADINANZA</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare e partecipare - Comunicare - Agire in modo autonomo e responsabile
<u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

<u>ASSI COINVOLTI</u> <u>DISCIPLINE</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITÀ</u>
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Asse dei linguaggi</u> • Italiano • Lingua inglese • Lingua francese 	<ul style="list-style-type: none"> - Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo) - Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione - La struttura linguistica straniera i base 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione e stesura di una ricetta - Stesura di una relazione - Redigere una ricetta in lingua straniera - Riconoscere la terminologia specifica
<ul style="list-style-type: none"> - Asse matematico • Matematica 	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema internazionale di misurazioni - Rapporti e proporzioni percentuali 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale
<ul style="list-style-type: none"> - Asse scientifico tecnologico • Scienze degli alimenti • Lab. enogastronomia • Scienze motorie 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo - Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità - La celiachia - I cereali in una dieta equilibrata - La specificità di alcuni ingredienti utilizzati con i cereali - Metodi e procedure di preparazione e cottura dei cibi - I cereali come fonte di energia 	<ul style="list-style-type: none"> - Foglio Excel: tabella delle calorie e dei principali valori nutrizionali (carboidrati, proteine, grassi) del mais, del grano e di altri cereali - Distinguere le specificità delle diverse certificazioni e dei diversi marchi di qualità - Riconoscere le differenze tra allergie e intolleranze - Riconoscere i cereali in cui è presente il glutine - Ideazione e realizzazione di un piatto completo ed equilibrato contenente cereali, anche nella variante gluten free - Assumere comportamenti alimentari responsabili: organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare, organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di pallavolo

<ul style="list-style-type: none"> - Asse storico sociale • Storia • Amministrazione 	<ul style="list-style-type: none"> - I diversi utilizzi dei cereali nella storia - Conoscere le maggiori aree di produzione cerealicola - Conoscere e localizzare le produzioni cerealicole di “nicchia” - La produzione: i fattori della produzione, i settori della produzione con particolare riferimento al settore primario 	<ul style="list-style-type: none"> - Selezionare informazioni e documenti mirati individualmente e in gruppo - Riconoscere le principali caratteristiche dei cereali - Saper combinare i fattori della produzione per produrre un bene; - Sapere riconoscere la vocazione agricola del proprio territorio
<u>UTENTI DESTINATARI</u>	Alunni classi terza	
<u>PREREQUISITI</u>	ABILITÀ: linguistiche di base, relative al piatto, ai prodotti, alle norme igieniche	
<u>FASE DI APPLICAZIONE</u>	Anno scolastico 2020-21	

<i>Evidenze osservabili</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la trasformazione ed il recupero degli scarti ✓ Usa le tecnologie digitali per valorizzare e promuovere piatti legati alla tipicità locale e alla cucina a scarto zero (Workshop fotografico) ✓ Usa la rete e gli strumenti informatici per reperire informazioni attendibili sulla tematica dello spreco alimentare e sul riutilizzo degli scarti in cucina ✓ È consapevole dell’impatto sull’ambiente e sulla salute delle azioni umane e mette in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare 	
<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
<i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	<i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo.	le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali

Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi e le erbe aromatiche, formaggi e uova.	Gli ortaggi ed i legumi: classificazione, conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche.
Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze.	Le contaminazioni biologiche
Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.	
Applicare i linguaggi e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Rilevazione dei dati statistici media, mediana
<i>Utenti destinatari</i> <i>Periodo</i>	Classe terza enogastronomia Secondo trimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO

<i>Fasi di applicazione (attività)</i>	F1 Presentazione dell'UdA. F2 Analisi dei diversi tipi di alimenti F3 Esame del comportamento richiesto nella manipolazione per evitare sprechi F4 Stesura della scheda ricetta di piatti a scarto zero F5 Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard) F6 Produzione di un piatto ottenuto da scarti. Realizzazione del Workshop fotografico dell'attività F7 Presentazione dell'attività F8 Relazione individuale
<i>Tempi</i>	Si svolgerà durante il secondo trimestre Tot ore 36
<i>Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)</i>	Utilizzo del laboratorio d'enogastronomia per la lavorazione degli scarti con le tecniche più idonee. Utilizzo dei laboratori multimediali per la rendicontazione dell'attività sviluppata. Uso della rete per attività di ricerca e approfondimento.
<i>Metodologia (cosa fa il docente)</i>	Lezione partecipata Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. Attività laboratoriale
<i>Risorse umane interne esterne</i>	Risorse interne Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Scienza degli alimenti, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, TIC, Geografia
<i>Strumenti</i>	Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari Laboratori multimediali con utilizzo di strumenti digitali. Libri di testo e documenti reperiti in rete.
<i>Valutazione</i>	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA. La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

✓ **Titolo UDA:** *Cucina a scarto zero*

✓ **Cosa si chiede di fare** Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente. Imparerete a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina povera del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari. Per diffondere e promuovere, inoltre, abitudini anti-spreco realizzerete un workshop fotografico sul percorso e sui prodotti realizzati.

✓ **In che modo (singoli, gruppi.)** Lavorerete singolarmente, a coppie e in gruppi con compiti precisi in tutte le fasi dell'UDA

✓ **Quali prodotti**

Compito di realtà: Realizzazione di piatti e di un workshop fotografico per diffondere e promuovere la "cucina a scarto zero".

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

Il percorso farà prendere coscienza sull'importanza di ridurre gli sprechi insegnandovi ad assumere comportamenti sostenibili e corretti.

Rispettare le regole **GMP** inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro.

✓ **Tempi** Il percorso si realizzerà durante il secondo trimestre. 34 ore

✓ **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

I docenti delle varie discipline ed i laboratori della scuola

✓ **Criteri di valutazione:** Verrà valutato: L'impegno, la capacità di lavorare in gruppo, il tuo contributo nella realizzazione dei prodotti, la qualità dei prodotti realizzati.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>la cucina a scarto zero.</i>
Coordinatore: Docente tecnico pratico di enogastronomia
Collaboratori: docente di italiano, di storia, di cucina, di scienze degli alimenti, di amministrazione, di scienze motorie, di inglese e di francese

PIANO DI LAVORO UDA 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 UDA	Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ” Formazione dei gruppi di lavoro e assegnazione compiti	Consapevolezza del lavoro da svolgere	2 ore Coordinatore UdA	-

2	Analisi dei vari alimenti, formazione dei gruppi di lavoro	Fornire materiali informativi e indicazioni sulle ricerche da effettuare in rete. Organizzare laboratori di ricerca per reperire informazioni sul tema dello spreco	Riconoscimento dei vari tipi di ortaggi suddivisi per categorie. Raccolta materiali informativi	4 ore di cucina 3 ore di scienze dell'alimentazione	
	Esame del comportamento richiesto per evitare gli sprechi. Proposta ricette a scarto zero	Fornisce materiali e informazioni sul tema	Proposte di ricette a scarto zero	3 ore Scienze degli alimenti in compresenza con cucina	
4	In gruppo redige una scheda ricetta del piatto ottenuto dagli scarti.	Fornisce schema ricetta e coordina il lavoro di gruppo	Scheda ricetta di piatti a scarto zero	2 ore di cucina 2 ore di scienze degli alimenti	
5	Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard)	Aula, libro di testo, LIM	Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi operativa	2 ore di cucina, 2 ore di scienze degli alimenti	
6	Realizzazione dei piatti e workshop fotografico	Coordina le attività nel Laboratorio di cucina per la realizzazione dei piatti Coordina in aula informatica la documentazione fotografica dell'attività	Piatti a scarto zero. Autogestirsi nelle operazioni di trasformazione cercando di evitare sprechi- Documentazione fotografica individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	6 ore di cucina 2 ore di italiano	

7	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna	Presentazione del percorso realizzato	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Redige la relazione individuale	Fornisce il testo della relazione individuale e indicazioni sulla redazione	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore di italiano	Composizione e scritta su traccia

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi						
	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1			2 ore				
2			7 ore				
3				3 ore			
4				4 ore			
5					4 ore		
6					8 ore		
7					6 ore		
8					2 ore		

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

- 1. Descrivi il percorso generale dell'attività**
- 2. Indica come avete svolto il compito all'interno del gruppo e cosa hai fatto tu**
- 3. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate**
- 4. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni**
- 5. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni**
- 6. Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**
- 7. Che cosa devi ancora imparare**
- 8. Come valuti il lavoro da te svolto**

Rubrica di autovalutazione

Non è una valutazione (non genera alcun voto) ma un riscontro sul processo e il lavoro svolto da ciascun allievo

Quesito	SEZIONE ALUNNO	SEZIONE DOCENTE
---------	----------------	--------------------

Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO
	1 Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	A avanzato	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendoli organizzando le proprie idee in modo dinamico	
		B intermedio	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		C base	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	

Relazionale, affettiva e motivazionale		D Non raggiunta	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	2 Relazione con i formatori e le altre figure adulte	A avanzato	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		B intermedio	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		C base	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		D Non raggiunta	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	3 Curiosità	A Avanzato	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		B Intermedio	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		C Base	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		D Non raggiunta	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	

	4 Superamento delle crisi	A Avanzato	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		B Intermedio	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con	
			una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		C Base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		D Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
	Sociale	A avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	
		B intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione	
		C base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione	
	5 Rispetto dei tempi			

	6 Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	D Non raggiunta	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	
		A avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		B intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		C base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		D Non raggiunta	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	7 Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	A avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		B intermedio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problematiche con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		C base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	

		D Non raggiunta	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	8 Funzionalità	A avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		B intermedio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		C base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
Cognitiva	9 Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	A avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali- tecnici-professionali in modo pertinente	
		B intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		C base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		D Non raggiunta	Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale	
	10 Completezza, pertinenza, organizzazione	A avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		B intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	

		C base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	11 Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	A avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti	
		B intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		C base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		D Non raggiunta	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	12 Ricerca e gestione delle informazioni	A avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	
		B intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	

		C base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		D Non raggiunta	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	
Della meta-competenza	13 Consapevolezza riflessiva e critica	A avanzato	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		B intermedio	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		C base	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		D Non raggiunta	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	14 Autovalutazione	A avanzato	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		B intermedio	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		C base	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	

		D Non raggiunta	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	15 Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	A avanzato	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		B intermedio	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		C base	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		D Non raggiunta	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	16 Creatività	A avanzato	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		B intermedio	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		C base	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		D Non raggiunta	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	

	17 Autonomia	A avanzato	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e	
			problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		B intermedio	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		C base	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		D Non raggiunta	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

RUBRICA

DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curriculum enogastronomia/triennio)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA “CUCINA”

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

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

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

	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
	D	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.

Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i>	C	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	B	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	A	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____

presenze _____

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

	realizzazione è totalmente inappropriata	miglioramenti	parti del compito sono completate esaurientemente	accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed esprese in modo originale.	
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA			
Studente:		classe:	
D	C	B	A
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri	Ho avuto bisogno	Ho eseguito il lavoro e	Ho eseguito sempre il

facessero la maggior parte del lavoro	di essere sollecitato per partecipare al lavoro	raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri materiali migliori	Ho sicuramente scelto i migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

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