



UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b><u>DENOMINAZIONE</u></b>	<b>UDA: Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP</b>
<b><u>COMPITO PRODOTTO</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>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.</b></li> <li>- <b>Relazione individuale</b></li> </ul>
<b><u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u></b>	<p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</li> <li>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> <li>- 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</li> </ul>

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>- 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.</li> <li>- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</li> </ul>	
<b><u>ASSI COINVOLTI DISCIPLINE</u></b>	<b><u>CONOSCENZE</u></b>	<b><u>ABILITÀ</u></b>
<b><u>Asse dei linguaggi</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> <li>• Religione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo)</li> <li>- Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</li> <li>- La struttura linguistica straniera i base</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprensione e stesura di una ricetta</li> <li>- Stesura di una relazione - Redigere una ricetta in lingua straniera</li> <li>- Riconoscere la terminologia specifica</li> </ul>
<b><u>Asse matematico</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matematica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema internazionale di misurazioni</li> <li>• Rapporti e proporzioni percentuali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale</li> </ul>

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

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

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<b><i>Tempi</i></b>	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

<b><i>Esperienze attivate</i></b>	Attività di laboratorio
<b><i>Metodologia</i></b>	Lezione frontale e partecipata Lavoro in gruppi Lavoro individuale <b>Caso pratico professionale</b>
<b><i>Risorse umane</i></b> • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	<b>Risorse interne</b> Docenti di classe <b>Risorse esterne</b> Eventuali esperti esterni
<b><i>Strumenti</i></b>	Libri di testo Materiale cartaceo (fotocopie) Materiale on line Internet Laboratorio cucina Laboratorio informatico Riviste di settore
<b><i>Valutazione</i></b>	<b>La valutazione delle competenze</b> verterà sul processo e sul prodotto; oggetto di valutazione i seguenti indicatori: <b>Processo:</b> 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. <b>Prodotto:</b> 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>
<b>1</b>	Presentazione UdA	Power Point Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ”	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore coordinatore UDA	-
<b>2</b>	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	
<b>3</b>	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"> <li>1. Descrivi il percorso generale dell'attività</li> <li>2. Indica come avete svolto il compito all'interno del gruppo e cosa hai fatto tu</li> <li>3. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate</li> <li>4. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni</li> <li>5. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni</li> <li>6. Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento</li> <li>7. Che cosa devi ancora imparare</li> </ol>

**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
	<b>1</b> Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	<b>A avanzato</b>	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>B intermedio</b>	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona	

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

	4 Superamento delle crisi	<b>D Non raggiunta</b>	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
		<b>A Avanzato</b>	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>B Intermedio</b>	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con	
			una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		<b>C Base</b>	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		<b>D Non raggiunta</b>	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
Sociale	5 Rispetto dei tempi	<b>A avanzato</b>	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	
		<b>B intermedio</b>	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	

		<b>C base</b>	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	
		<b>D Non raggiunta</b>	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	
	<b>6</b> Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	<b>A avanzato</b>	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		<b>B intermedio</b>	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		<b>C base</b>	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		<b>D Non raggiunta</b>	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
	<b>7</b> Precisione e destrezza	<b>A avanzato</b>	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	

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



	<b>10</b> Completezza, pertinenza, organizzazione	<b>A</b> <b>avanzato</b>	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>B</b> <b>intermedio</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		<b>C</b> <b>base</b>	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		<b>D</b> <b>Non raggiunta</b>	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	<b>11</b> Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	<b>A</b> <b>avanzato</b>	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti	
		<b>B</b> <b>intermedio</b>	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		<b>C</b> <b>base</b>	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		<b>D</b> <b>Non raggiunta</b>	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	<b>12</b> Ricerca e gestione delle informazioni	<b>A</b> <b>avanzato</b>	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>B intermedio</b>	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	
		<b>C base</b>	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		<b>D Non raggiunta</b>	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	
<b>Della meta-competenza</b>	<b>13</b> Consapevolezza riflessiva e critica	<b>A avanzato</b>	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		<b>B intermedio</b>	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		<b>C base</b>	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		<b>D Non raggiunta</b>	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	

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

		<b>B intermedio</b>	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		<b>C base</b>	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		<b>D Non raggiunta</b>	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	<b>17</b> Autonomia	<b>A avanzato</b>	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>B intermedio</b>	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		<b>C base</b>	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	
		<b>D Non raggiunta</b>	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”**

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

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



<b>dei dati e delle informazioni.</b> <b>Organicità.</b>	<b>B</b>	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	<b>A</b>	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					
<b>Partecipazione</b>	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	
<b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b>	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		
<b>Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</b>	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	
<b>Qualità del prodotto realizzato</b>	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.	
<b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b>	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.	
<b>TOTALE</b>					

## AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

**Studente:**

**classe:**

<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
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): .....	
<b>Strumenti compensativi</b>	
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): .....	
<b>Verifiche e valutazioni</b>	
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): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'alunno nello studio</b>	
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): .....	
<b>Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio</b>	
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): .....	