



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](http://www.iisferraribattipaglia.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) - C.U.U. UFR6E

### **PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA**

*Classi Quarte e Quinte*

### **DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE**

*Anno scolastico 2020/2021*

**Enogastronomia**

Docente coordinatore della classe: Prof. **Apicella Antonio**

Segretario: Prof. **Morrone Giovanni**

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
<b>Ornella Salomone</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Giuseppina Amatuuccio</b>	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA</b>
<b>Maddalena Guariniello</b>	<b>LINGUA STRANIERA INGLESE</b>
<b>Maria Petroni</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMM/VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>
<b>Giovanni Morrone</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b>Antonio Apicella</b>	<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>
<b>Alfonso Noschese</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>Giovanna Tomeo</b>	<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>
<b>Cosimo Gasparro</b>	<b>RELIGIONE</b>
<b>Carmen D'Ambrosio</b>	<b>LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA</b>
<b>Daniela Longo</b>	<b>SOSTEGNO</b>
<b>Annamaria Opramolla</b>	<b>SOSTEGNO</b>
<b>Rosina Manzo</b>	<b>SOSTEGNO</b>
<b>Maria Santaniello</b>	<b>SOSTEGNO</b>
<b>Felicia Romano</b>	<b>SOSTEGNO</b>

Rappresentanti Genitori:

**Savarese Vincenzo**



Rappresentanti degli alunni:

<b>RIMAURO</b>	<b>MATTIA</b>
<b>PAGANO</b>	<b>CHIARA</b>

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

Elenco alunni:

<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>
<b>BOFFA</b>	<b>NICHOLAS</b>
<b>BORRIELLO</b>	<b>PASQUALE</b>
<b>CARBONE</b>	<b>AMERIGO</b>
<b>CUOZZO</b>	<b>GIUSEPPE</b>
<b>FALCONE</b>	<b>GENNARO MATTIA</b>
<b>FERRARA</b>	<b>VINCENZO</b>
<b>FINIZIO</b>	<b>RODOLFO MARIA</b>
<b>FORTE</b>	<b>ANNUNZIATA</b>
<b>MONTEFUSCO</b>	<b>RAFFAELE</b>
<b>PAGANO</b>	<b>CHIARA</b>
<b>PAOLUCCI</b>	<b>CARMINE LUCA</b>
<b>PEPE</b>	<b>EMANUELE</b>
<b>POLITO</b>	<b>PAOLO</b>
<b>RIMAURO</b>	<b>MATTIA</b>
<b>SAVARESE</b>	<b>GIOVANNI PIO</b>
<b>STABILE</b>	<b>IRIS</b>
<b>STELLAVATO</b>	<b>FIORINO</b>
<b>VIGGIANO</b>	<b>DIEGO</b>
<b>VOLONNINO</b>	<b>MARIA CRISTINA</b>

Totale alunni: 19

Diversamente abili	3
BES	0
DSA	1
Provenienti da altro Istituto	0
Ripetenti nell'Istituto	0

**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. 22	Alunni N. 49	Alunni N. 63	Alunni N. 23	Alunni N. 22	Alunni N.
12,29%	27,37%	35,20%	12,85%	12,29%	/

**Altre Osservazioni:**

La classe è composta da 19 alunni: 15 maschi e 4 femmine, di cui 2 non frequentanti. Non si riscontrano particolari difficoltà nello svolgimento delle attività didattiche.

La situazione di partenza è stata rilevata attraverso test d'ingresso e colloqui. Dai risultati si evidenzia una classe con una preparazione di livello medio, nella maggior parte delle discipline, ma eterogenea nelle capacità e nell'interesse. Gli allievi hanno mostrato un atteggiamento non sempre positivo nei confronti delle varie discipline e una partecipazione generalmente poco attiva e produttiva.

Nel gruppo classe si rileva la presenza di un alunno D.S.A e di tre alunni diversamente abili per i quali si segue apposito Piano Educativo Individuale. Gli alunni partecipano con interesse e partecipazione nelle diverse discipline e all'attività laboratoriale. Gli alunni risultano perfettamente integrati nel contesto classe. Per quanto concerne le competenze da raggiungere, si farà essenzialmente riferimento al PECUP proprio dell'Istruzione professionale e al profilo professionale dell'articolazione. Le competenze tecnico-professionali sono quelle riportate nelle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento dei professionali (riferimento normativi. D.Lgs 13 aprile 2017 n. 61 e D.I. 92/2018) e che verranno indicate nei piani di lavoro delle singole discipline.

**PROGRAMMAZIONI E OBIETTIVI DISCIPLINARI**

Per quanto riguarda gli obiettivi particolari da conseguire in ogni materia, declinati in competenze, abilità e conoscenze, si fa riferimento alle programmazioni disciplinari.

Tali programmazioni tengono conto nella loro formulazione:

- della prospettiva curricolare indicata nelle Linee guida;
- della possibilità di istituire relazioni pluridisciplinari tra le materie che condividono le medesime competenze;
- delle relazioni trasversali, espressamente indicate dal consiglio di classe, tra discipline che utilizzano le stesse competenze e/o abilità.

Ciò per consentire un costante consolidamento degli apprendimenti fondato su continue e nuove applicazioni anche in ambiti disciplinari diversi.

I docenti organizzeranno poi liberamente le loro programmazioni in moduli o unità.

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	
DISCIPLINA	(scegliere le macrocompetenze da raggiungere nell'a.s. di riferimento)
Lingua e lett. italiana	<ul style="list-style-type: none"> <li>individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> </ul>
Lingua inglese	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> </ul>
Storia	<ul style="list-style-type: none"> <li>correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li> <li>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</li> </ul>
Matematica	<ul style="list-style-type: none"> <li>utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> <li>utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</li> <li>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</li> <li>correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>
Seconda lingua straniera (Francese) (settore per le tre articolazioni)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>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</li> <li>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Scienze motorie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>adottare in situazioni di studio, di vita e di lavoro stili comportamentali improntati al <i>fairplay</i></li> <li>cogliere l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per</li> </ul>

	<p>la comunicazione professionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>potenziare sia gli aspetti culturali comunicativi e relazionali, sia quelli più strettamente correlati alla pratica sportiva ed al benessere in una reciproca interazione.</li> </ul>
Religione cattolica	
Scienza E cultura degli Alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>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.</li> <li>correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li> </ul>
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina (articolazione enogastronomia)	<ul style="list-style-type: none"> <li>utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>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.</li> <li>correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita (articolazione Servizi di sala e vendita)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali,</li> </ul>

	<p>scientifici, economici, tecnologici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>• utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico alberghiera</li> <li>• applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e di servizi in relazione al contesto</li> </ul>
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• 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.</li> <li>• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>• utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>• utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione e assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</li> <li>• adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> <li>• 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</li> </ul>

*Alunni diversamente abili, con DSA, BES:*

RIFERIMENTO P.E.I e P.D.P

## 01 Modello\_UDA

### AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>BANQUETING E CATERING</b>
<b>Compito – prodotto</b>	Preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>assi culturali</i></li> <li>• <i>cittadinanza</i></li> <li>• <i>professionali</i></li> </ul>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> <li>- analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Partecipare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul> <p><b>Competenze professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità</li> <li>- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</li> <li>- Riconoscere le caratteristiche fondamentali delle imprese di banqueting</li> </ul>
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione I menu della ristorazione collettiva L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu</li> <li>- Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>- Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti</li> <li>- Calcolare i costi di produzione specifici del settore</li> <li>- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</li> <li>- Simulare eventi di catering e banqueting</li> <li>- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>- Simulare l'organizzazione di una brigata di cucina</li> <li>- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</li> </ul>



## 01 Modello\_UDA

<b><i>Utenti destinatari</i></b>	Studenti classe V sez.
<b><i>Prerequisiti</i></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- le regole di una buona prassi igienica</li><li>- La sicurezza sul lavoro</li><li>- Le certificazioni di qualità</li><li>- Gli stili alimentari alternativi</li><li>- Le intolleranze alimentari</li></ul>
<b><i>Fase di applicazione</i></b>	Febbraio – maggio

## 01 Modello\_UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Tempi</b>	30 h ( 22 h in classe e 8 h in laboratorio)
<b>Esperienze attivate</b>	Redazione di un menu Lezione pratica nel laboratorio
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Esercitazioni pratiche in laboratorio</li><li>- Lezioni frontali</li><li>- Ricerca di materiale informativo sui siti internet</li><li>- Lavoro di gruppo</li><li>- Lezione dialogata</li></ul>
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• interne</li><li>• esterne</li></ul>	I docenti del consiglio di classe: lab.sala, lab cucina, inglese, scienze degli alimenti, francese, DTA, Italiano
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Libro di testo</li><li>- Aula</li><li>- Laboratorio di cucina</li><li>- Dizionario bilingue</li><li>- Fotocopie di materiale informativo</li></ul>
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Valutazione intermedia</li><li>- Valutazione sommativa</li></ul>

## 01 Modello\_UDA

### PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Catering e Banqueting
Coordinatore: docente di LSE cucina
Collaboratori : docente di LSV, scienze degli alimenti , inglese, francese, DTA, italiano

### *PIANO DI LAVORO UDA* SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UDA agli studenti	Lezione frontale	Sviluppo delle curiosità , condivisione del progetto e degli obiettivi	1 h Docenti di sala e cucina	Feedback Interesse dimostrato

## 01 Modello\_UDA

<b>2</b>	Accertamento dei prerequisiti	Lezione dialogata	Accertamento prerequisiti	1 h docenti di sala e cucina	
<b>3</b>	La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione	Aula . libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Implementare conoscenze della gestione dei servizi di banqueting e catering	3 h Docente di DTA	Valutazione intermedia
<b>4</b>	Alimenti . principi nutritivi e calorie Le intolleranze alimentari	Aula , libro di testo	Consolidare conoscenze riguardo agli alimenti, ai principi nutritivi , alle calorie e alle intolleranze alimentari	3 h Docente scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>5</b>	I menu della ristorazione collettiva	Aula , libro di testo	Implementare la conoscenza dei vari menu	2 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
<b>6</b>	L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	Aula, libro di testo	Implementare la conoscenza dell'organizzazione e del costo di un banchetto	3 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
<b>7</b>	Predisporre il glossario specifico in lingua inglese e francese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet	Definizione di un glossario tecnico specifico del mondo del Catering e del Banqueting	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h Docente di lingua francese	Valutazione intermedia
<b>8</b>	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione di un menu per banchetto	Laboratorio di cucina e sala	Esecuzione pratica del menu concordato (servizio in sala)	8 h Tutti i docenti coinvolti	valutazione intermedia

## 01 Modello\_UDA

9	Test di fine UDA. Relazione individuale	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze. Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	3 h Docente coordinatore UDA+ docente di Italiano	Test semi- strutturato. Prelazione individuale.
---	---	------	--	--	--

## 01 Modello\_UDA

### PIANO DI LAVORO UDA DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	gennaio	Febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
1		1h				
2		1h				
3		2 h				
4			3h			
5			2h			
6				2h		
7				3h+3h		
8					8 h	
9					2 h	

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**

Banqueting e Catering

**Cosa si chiede di fare**

Conoscere la gestione di catering e

banqueting Saper simulare un banqueting

saper redigere un menu

Predisporre un glossario tecnico in lingua inglese

**In che modo (singoli, gruppi..)**

Lezione frontale

lezione dialogata

lezione di gruppo

esercitazione pratica in laboratorio

**Quali prodotti**

A conclusione dell'attività dovrete:

preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali, gli insegnanti vi aiuteranno nelle fasi di ricerca del materiale e nell'applicazione pratica di tutte le procedure organizzative relative all' evento.

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

Questa UDA è un' opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità

,comprendere le difficoltà gestionali di un 'impresa specializzata nel banqueting

## 01 Modello\_UDA

### **Tempi**

Dedicheremo all'attività 30 ore + 8 di attività di laboratorio

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

L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti di sala e vendita, inglese e scienze degli alimenti

### **Criteri di valutazione**

Il vostro lavoro verrà valutato in base alla completezza e alla concretezza delle indicazioni. Avrà un valore anche l'impegno che metterete nel produrlo inteso come: rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo

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

Il compito prodotto rappresenta una componente del vostro percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.

## **SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE**

**Descrivi in sintesi l'attività**

**Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**



## 01 Modello\_UDA

**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)**

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

#### **Relazionale, affettiva e motivazionale**

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

# 01 Modello UDA

< 60

Nel confronto con la crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta

## Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

## Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	

# 01 Modello UDA

	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
		91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

## Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	

## 01 Modello UDA

		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

## 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.

## 01 Modello\_UDA

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni	<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.
Selezione e stesura delle informazioni	<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>	<b>D</b> Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	<b>C</b> Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	<b>B</b> Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	<b>A</b> 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.	<b>D</b> Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	<b>C</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	<b>B</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	<b>A</b> 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	<b>D</b> Il testo contiene informazioni parziali.

# 01 Modello UDA

<b>composizione/scrittura.</b> <b>Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.</b> <b>Organicità.</b>	<b>C</b>	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	<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 \_\_\_\_\_

DESCRIPTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
<b>INDICATORI</b>					
<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 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.	
<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 –	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed	

# 01 Modello UDA

	incomprensibili	riportate. Le idee — contenute sono individuabili non sono adeguatamente sviluppate	generalmente chiare.	espresse in modo originale.	
<b>TOTALE</b>					

<b>AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA</b>			
<b>Studente:</b>		<b>classe:</b>	
<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 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 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

Il Consiglio di Classe

Sede \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

## 01 Modello\_UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP
<b>Compito- Prodotto</b>	<p><b>Prodotto:</b> Lavoro multimediale di un “Diagramma di Flusso” delle lavorazioni degli alimenti secondo il Piano di Autocontrollo dell’I.I.S. Enzo Ferrari di Battipaglia</p> <p>Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)</p> <p>Realizzazione di un menu/servizio nel laboratorio di cucina/sala nel pieno rispetto del principio della marcia in avanti</p> <p>Relazione individuale</p>
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Assi culturali</i></li> <li>• <i>Cittadinanza</i></li> <li>• <i>Professionali</i></li> </ul>	<p><u><b>Assi culturali</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei Diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell’ambiente</li> </ul> <p><b>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificazione, valutazione e controllo dei rischi agroalimentari;</li> <li>- Valutazione periodica e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare.</li> <li>- Gestione del sistema</li> <li>- Adozione degli schemi di buone pratiche di preparazione</li> </ul> <p><b>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)</b></p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</p> <p><b>Competenze Asse matematico</b></p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico</p> <p>Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p> <p><u><b>Cittadinanza</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> </ul> <p><u><b>Assi professionali</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza dell’igiene alimentare.</li> <li>• Acquisire un metodo di lavoro corretto nel rispetto della normativa HACCP.</li> </ul>
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.	Conoscere le norme di comportamento idonee all’ambiente di lavoro: igiene del personale, igiene degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti, le procedure di pulizia, la cura della propria persona
Utilizzare le corrette procedure del sistema HACCP.	Conoscere le sette fasi fondamentali del sistema HACCP
Lavorare in modo igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute.	<p>Normativa n.155 del 1994.</p> <p>Normativa n. 852,853,854,882 del 2006 “Pacchetto Igiene”</p> <p>Normativa n. 193 del 2007</p>



## UNITA' DI APPRENDIMENTO

Applicare il sistema HACCP nelle diverse situazioni che si possono creare in ambito lavorativo.

- Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati
- Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto
- Saper individuare e analizzare i pericoli
- Saper individuare i punti di controllo critici
- Saper definire i limiti critici
- Saper definire le procedure di monitoraggio
- Saper definire e pianificare le procedure correttive
- Saper definire le procedure di verifica e di registrazione

Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue

Il piano di autocontrollo in azienda (illustrazione agli allievi del piano di autocontrollo della scuola)  
Il diagramma di flusso degli alimenti e delle lavorazioni secondo il sistema HACCP

### **Utenti destinatari**

Studenti classe ^ sez. Enogastronomia

### **Prerequisiti**

Norme igieniche sulla sicurezza  
Conoscenza e uso corretto delle attrezzature di cucina.  
Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti.  
Tecniche, pratiche e modalità di conservazione degli alimenti.  
Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico.  
Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia  
Enogastronomica.  
Conoscenza storica ed economica generale.

### **Fase di applicazione**

Marzo- Aprile- Maggio 2022

### **Tempi**

**22 h totali di cui 3 h di attività pratica in laboratorio**

- **T1 presentazione UDA e consegna del dossier agli studenti (1h docente di cucina)**
- **T2 Il sistema HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare e le normative di riferimento (2h DTA)**
- **T3 Gli effetti della temperatura sui microrganismi (scala da 0-120°C), la contaminazione degli alimenti (diretta, indiretta e crociata) (3h S. ALIMENTI)**
- **T4 I sette principi fondamentali del sistema HACCP e il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (2h CUCINA)**
- **T5 La progettazione della sala ristorante secondo il modello HACCP (2 H SALA- BAR)**
- **T6 Realizzazione di un piccolo dizionario tecnico in lingua inglese e francese del sistema HACCP (3h + 3 h)**
- **T7 Illustrazione del Piano di Autocontrollo con applicazione pratica del sistema HACCP durante l'attività di laboratorio con annesse le 5 procedura di pulizia e rispetto del processo "marcia in avanti" e divisione dei percorsi (3h)**
- **T8 Il diagramma di flusso attraverso l'esame del ciclo di manipolazione degli alimenti (2 H MATEMATICA)**
- **T9 Realizzazione del cartellone (3h ITALIANO)**
- **T10 Relazione individuale (1h ITALIANO)**

### **Esperienze attivate**

Lezioni pratiche nei laboratori nel rispetto delle (GMP e GHP) Buone pratiche d'igiene e lavorazione all'interno del sistema HACCP.  
Visione ed esamina reale di un piano di autocontrollo.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Metodologia</b>	<b>Lezione frontale</b> <b>Lezione multimediale</b> <b>Lezione dialogata</b> <b>Lavoro di gruppo</b> <b>Esercitazione simulata in classe</b> <b>Esercitazione pratica in laboratorio</b>
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>interne</li> <li>esterne</li> </ul>	<b><u>Risorse interne:</u></b> Docente di LSE-CUCINA Docente di LSV Sala-Bar Docente di Italiano Docente di Scienze degli alimenti Docente di Lingua Inglese Docente di Lingua Francese Docente di Diritto Docente di Matematica
<b>Strumenti</b>	Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) Aula Laboratorio di cucina Libro di testo Tablet Dizionari bilingue Fotocopie di materiale informativo di Internet Fotocamera digitale
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA. Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

### PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP e il Piano di Autocontrollo 22 ore totali di cui 4 in laboratorio
Coordinatore: Docente di LSE settore Cucina
Collaboratori: Docente di Italiano, Sala-Bar, Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese, DTA, Matematica

### PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA agli alunni e consegna dossier agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore UDA (LSE CUCINA)	/
2	<b>Il sistema HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare e la normativa di riferimento</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del	Implementare le conoscenze attraverso le normative di riferimento del sistema HACCP	2 h Docente di Diritto	Valutazione intermedia

		docente	01 Modello _UDA		
3	<b>Gli effetti della temperatura sui microrganismi, la contaminazione degli alimenti (diretta, indiretta e crociata)</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti	3 h Docente di Scienze degli alimenti	Valutazione intermedia (test strutturato con domande V o F)
4	I sette principi fondamentali del sistema HACCP e l'applicazione pratica del piano di autocontrollo	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza del processo della "marcia in avanti" all'interno della cucina in base all'applicazione dei sette principi fondamentali (monitoraggio, azioni correttive. CP e CCP) Esamina di un reale piano di autocontrollo	2 h Docente Coordinatore (LSE CUCINA)	Valutazione Intermedia
5	La progettazione della sala ristorante secondo i criteri e le modalità del sistema HACCP	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza del comparto ristorativo per la realizzazione di una moderna sala ristorante/cucina in settori secondo le normative di igiene e sicurezza in ambito HACCP	2 h Docente di sala-bar	Valutazione intermedia
6	<b>Realizzazione di un dizionario tecnico in lingua inglese e francese del sistema HACCP</b>	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico inerente al sistema HACCP e alle sette fasi fondamentali	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h docente di francese	Valutazione intermedia
7	<b>T7 Il diagramma di flusso attraverso l'esame del ciclo di manipolazione degli alimenti</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Realizzazione grafica di un diagramma di flusso nel rispetto delle norme d'igiene e sicurezza	2 h docente di matematica	
8	<b>Illustrazione del Piano di Autocontrollo con applicazione pratica del sistema HACCP durante l'attività di laboratorio con annesse le 5 procedura di pulizia</b>	Laboratorio di Cucina e Sala	Esecuzione pratica del menu nel pieno rispetto del sistema HACCP con applicazione delle 5 fasi di pulizia	4 h Docente Coordinatore con supporto del docente di Sala Bar	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layout e annessa degustazione
9	<b>Realizzazione del lavoro multimediale (si possono realizzare anche due lavori</b>	Aula, aula informatica, LIM, Materiali vari raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e	3 h Docente di Italiano	Valutazione intermedia

01 Modello UDA					
	dividendo la classe in due gruppi)		Ordinandoli in sequenza		
10	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 h Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

**PIANO DI LAVORO UDA  
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi					
	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
1			1 h			
2			2 h			
3			3 h			
4			2 h			
5				2 h		
6				3 h + 3 h		
7				2 h		
8				3 h		
9					3 h	
10					1 h	

OBBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
<input type="checkbox"/> Avere rispetto di se e degli altri. <input type="checkbox"/> Rispettare le regole più elementari della buona educazione. <input type="checkbox"/> Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni. <input type="checkbox"/> Imparare a intervenire nel momento opportuno. <input type="checkbox"/> Acquisire termini e convenzioni proprie della materia. <input type="checkbox"/> Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione. <input type="checkbox"/> Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata. <input type="checkbox"/> Collaborare con il gruppo. <input type="checkbox"/> Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera) <input type="checkbox"/> Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro. <input type="checkbox"/> Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro. <input type="checkbox"/> Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato. <input type="checkbox"/> Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo. <input type="checkbox"/> Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

**DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA**

**DOCENTE:** \_\_\_\_\_ **MATERIA:** \_\_\_\_\_

<b>Metodologie e strategie</b>	
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	
<b>Misure dispensative</b>	
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	<b>01 Modello_UDA</b>
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): .....	

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**

**Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP**

**Cosa si chiede di fare**

Conoscere il sistema HACCP e saper applicare le fasi di controllo dei possibili CCP durante tutte le fasi di lavorazione del prodotto nel rispetto del processo della marcia in avanti.

Si chiede inoltre di realizzare un lavoro multimediale che illustri il significato dell'acronimo HACCP con le normative di riferimento, le BPI, GHP e i sette principi fondamentali

Si chiede infine di realizzare un glossario tecnico in lingua inglese e francese

**In che modo (singoli, gruppi..)**

Attraverso:

Lezione frontale

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, dizionari...daremo spazio alla vostra creatività

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

Questa UDA è una opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà nel saper adottare i sani principi di monitoraggio e azioni correttive durante la fase di un servizio di cucina allo scopo di prevenire ogni tipo di contaminazione. Inoltre vi consentirà di conoscere in maniera semplice cos'è un piano di autocontrollo aziendale

Questa UDA forma il professionista e la persona, educandovi al concetto di salubrità e genuinità alimentare

**Tempi**

Marzo, Aprile, Maggio 2020 per un totale di 25 ore. L'applicazione pratica del sistema HACCP la si effettua per tutto il pentamestre durante le esercitazioni pratiche di laboratorio

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

Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore)

Aula

Laboratorio di cucina

Libro di testo

Tablet

Dizionari bilingue

Fotocopie di materiale informativo di Internet

Fotocamera digitale

Docenti delle discipline coinvolte

**Criteri di valutazione**

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

Saranno valutati anche l'ordine, la cura della propria persona e l'etica professionale verso i compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature. Sarà valutata anche l'applicazione pratica durante tutto il pentamestre delle buone pratiche di lavorazione e manipolazione degli alimenti nel rispetto dei sette principi fondamentali del sistema HACCP

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

**Descrivi in sintesi l'attività**

**Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**

**Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte**

**Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**

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

**Cosa devi ancora imparare**

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

**Allegati:**

- 1) Scheda di autovalutazione da parte dello studente
- 2) Scheda di autovalutazione da parte del gruppo
- 3) Menu applicazione pratica del sistema HACCP con annessa griglia di valutazione della prova pratica
- 4) Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo
- 5) Griglia di valutazione certificazione competenze

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA**

#### **Relazionale, affettiva e motivazionale**

<b>DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA</b>	<b>CRITERI</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE</b>		<b>PUNTEGGIO</b>
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione e di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	



# 01 Modello UDA

	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

## Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	

## 01 Modello UDA

	degli strumenti e delle tecnologie	76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

## Cognitiva

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

### 01 Modello UDA

		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

### Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	

## 01 Modello UDA

		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

### 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.

## 01 Modello\_UDA

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
<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
<b>Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i></b>	<b>D</b> Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	<b>C</b> Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	<b>B</b> Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	<b>A</b> 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
<b>Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti.</b>	<b>D</b> Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	<b>C</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	<b>B</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	<b>A</b> Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
<b>Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza</b>	<b>D</b> Il testo contiene informazioni parziali.
	<b>C</b> Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	<b>B</b> Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa

dei dati e delle informazioni. Organicità.	01 Modello UDA	
	A	dell'attività/esperienza. 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					
<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 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.	
<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	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed	

# 01 Modello UDA

	totalmente incongruenti – incomprensibili	inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
<b>TOTALE</b>					

<b>AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA</b> <b>Studente:</b> _____ <b>classe:</b> _____			
<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 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 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

Il Consiglio di Classe

Sede \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

## 01 Modello\_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 (laboratorialità)
- Fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni
- Utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio
- Utilizzare forme di apprendimento cooperativo
- Contestualizzare e aggiornare gli apprendimenti
- Prevedere forme di individualizzazione degli apprendimenti che consentano il raggiungimento degli obiettivi previsti all'interno delle programmazioni e che siano interessanti e motivanti per gli allievi.

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

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



## 01 Modello UDA 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>Prove strutturate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Test a scelta multipla</li> <li>2. Quesiti a completamento</li> <li>3. Quesiti a corrispondenza</li> <li>4. Quesiti vero/falso</li> </ol> <p>B) prove semistrutturate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. quesiti a risposta singola</li> <li>2. trattazione sintetica di argomenti</li> <li>3. risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici</li> <li>4. risoluzione di espressioni numeriche o letterali</li> </ol> <p>C) produzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo</li> <li>2. Relazioni</li> <li>3. Lettere</li> <li>4. Articoli di cronaca</li> <li>5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi</li> <li>6. Sintesi e riassunti</li> <li>7. Parafrasi</li> </ol> <p>D) Prove grafiche</p>
COLLOQUIO	<p>A) Espositivo</p> <p>B) Applicativo, (con esercizi da sviluppare, applicazione di principi, formule, regole, teoremi)</p>

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	A (1,2,3,4), B (1,2), C (1,2,6)	A
Lingua inglese	A (1,2,3,4), B (1,2), C (1)	A e B
Storia	A (1,2,3,4), C (6)	A
Matematica	A (1), B (1,2,3,4)	A e B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A (1,2,4), B (1,2), C (1)	A e B
Scienze motorie	A (1,2,3,4)	A

**01 Modello \_ UDA**

Religione cattolica	A (1,2,3,4), C (1)	A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A (1,2,3,4), B (1,2), C (2)	A
Laboratorio di Cucina	A (1,2,4), C (1)	A + pratica
Laboratorio Sala e Vendita	A (1,2,4), C (1)	A + pratica
Lingua Francese	A (1,2,3,4), B (1,2), C (1)	A e B

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

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

A. Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:

1. Frequenza
2. Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
3. Impegno
4. Utilizzazione funzionale del materiale didattico
5. Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa

B Progressione rispetto ai livelli di partenza

C Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere

D Livello raggiunto rispetto agli obiettivi minimi prefissati

#### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE/livelli comuni di valutazione**

Il consiglio di classe, nella valutazione dei risultati finali, si atterrà alla griglia di valutazione contenuta nel PTOF.

*Battipaglia 30.11.2021*

*Il Coordinatore di classe*

*Apicella Antonio*