



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “**E.FERRARI**”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA Prot. 0007440 del 15/05/2023 IV (Entrata)
--

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2022/2023

CLASSE V SEZIONE A

PERCORSO FPP



Il Consiglio della classe V A FPP

- Visto il D.P.R. 122/09;
- Vista l'O.M. n.° 13/2013 prot.n.°332
- Visto il DPR 22 Giugno 2009, n. 122;
- Visto il D.L.vo 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato;
- Vista la legge 20 Agosto 2019, n. 92 concernente “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”;
- Visto il D.M. n. 769 del 26.11.2018 relativo all'adozione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- Vista la legge 6 Giugno 2020, n. 41;
- Vista l'O.M. n. 45 del 09.03.2023 concernente Gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Vista l'O.M. n. 11 del 25.01.2023 “Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione: individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame ”;
- Vista la programmazione educativo-didattica prevista dal P.T.O.F. per l'a.s. 2022/23 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l'anno scolastico 2022/23 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V....Enogastronomia nel corso dell' anno scolastico2022/2023;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni negli anni scolastici 2020/21 e 2021/22, all'unanimità.

DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V Sez. A Percorso FPP nel corso dell' anno scolastico 2022/23 nella forma che, a seguire, si trascrive.

DOCUMENTO DI CLASSE
Classe 5° A - Indirizzo FPP
A.S. 2022/23

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe	4
Continuità didattica dei docenti	5
I Commissari interni	7
Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	7
Presentazione della classe e partecipazione alle attività	8
Partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ASL	10
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	12
Competenze di cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione	13
Obiettivi trasversali e obiettivi minimi conseguiti	
Le Competenze	16
Metodologia e Verifiche	20
Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza	23
Obiettivi conseguiti	25
Simulazione della seconda prova scritta e del colloquio	26
Scheda di valutazione del colloquio	27
Criteri di assegnazione del credito scolastico	28
Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo	30
APPENDICE 1: schede per singole materie	33
APPENDICE 2 :Unità di apprendimento interdisciplinare	79

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
SICA BIAGIO	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
COMPAGNONE SERGIO	Matematica	3
SALOMONE ORNELLA	Scienza e Cultura dell'alimentazione	5
PETRONI MARIA	Diritto e Tecniche Amministrative	4
GUARINIELLO MADDALENA	Lingua e Cultura Inglese	2
NOBILE ROSALIA	Lingua e Cultura Francese	3
D'ANNA GENNARO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	6
PETRONI MARIA	Educazione Civica	1
CURCIO DARIO	Scienze Motorie	2
GASPARRO COSIMO	Religione	1

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe non ha potuto godere, in tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi tre anni scolastici.

In particolar modo l'insegnante di Inglese al quarto anno, nel corrente anno la classe ha cambiato anche gli insegnanti di Scienze Motorie, di Diritto e Tecniche amministrative e Ed. Civica.

Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico.

DISCIPLINA	TERZA A.S. 2020/2021	QUARTA A.S. 2021/2022	QUINTA A.S. 2022/2023
<i>ITALIANO E STORIA</i>	SI	SI	SI
<i>MATEMATICA</i>	SI	SI	SI
<i>INGLESE</i>	NO	SI	SI
<i>FRANCESE</i>	SI	SI	SI
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i>	SI	SI	SI
<i>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</i>			
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	SI	SI	SI
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	SI	SI	NO
<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>	SI	SI	NO
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	SI	SI	NO
<i>RELIGIONE</i>	SI	SI	SI

ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
SALOMONE ORNELLA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
D'ANNA GENNARIO	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
CURCIO DARIO	SCIENZE MOTORIE

Profilo professionale

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Enogastronomia

I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione **56 Attività dei servizi di Ristorazione**

56.2 Fornitura Di Pasti Preparati (CATERING) E Altri Servizi Di Ristorazione

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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

COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PROFILO UNICO DI INDIRIZZO

"ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)

1. 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
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

4. 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
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. 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
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. 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
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA DI INDIRIZZO (Allegato 2 G Decreto 92/2018)

1. 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
2. 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
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. Predisporre prodotti, servizi e menu 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
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Relazione coordinata del C.d.C.

La classe, inizialmente composta da 18 alunni (8 maschi e 10 femmine), ha raggiunto l'attuale assetto dopo un mese dall' inizio della scuola

All'interno della classe, composta attualmente da 16 alunni, sono presenti:

- Un'alunna **“diversamente abile”** (L.104/'92) che ha seguito una **Programmazione per obiettivi differenziati** in base all'art.15 comma 3 dell'O.M.90/2001. Per quest'ultimo il C.d.C. auspica la presenza dell'insegnante di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame.

-due alunne di origini straniere ,di cui nata in Italia, perfettamente integrate nella classe e nella società.

- Il C.d.C. vuole inoltre sottolineare la presenza nel gruppo classe di **alcuni alunni** che nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno dimostrato fragilità e timidezza. Tali alunni, messi a proprio agio, incoraggiati e guidati, sono riusciti a raggiungere obiettivi minimi quasi in tutte le discipline.

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitiva ed operativa può considerarsi il seguente:

- benché si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, talvolta contraddistinte da tensioni latenti, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato;
- eterogenee risultano, nel gruppo, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento.

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività, solo alcuni alunni si sono sottratti al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati o si sono assentati in occasione delle verifiche spesso programmate.

La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre adeguata alle attese del docente, pur tenendo in debito conto la personalità di ciascun allievo.

Non tutti gli alunni hanno acquisito un metodo di studio efficace che risulta essere per la maggior parte di tipo mnemonico. La preparazione complessiva degli studenti è limitata al possesso degli obiettivi minimi disciplinari, tranne per un gruppo esiguo di alunni che si è sempre mostrato partecipativo e collaborativo.

In particolare, nella classe si possono definire **tre fasce di livello**:

- **Il primo gruppo**, costituito da alcuni alunni in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione personale, che ha mostrato impegno, continuità e partecipazione ed ha consentito loro di raggiungere risultati discreti in alcune discipline.
- **Il secondo gruppo**, formato da allievi che hanno manifestato un certo impegno e che pur avendo ancora delle incertezze nell'organizzare alcuni contenuti, hanno raggiunto nel complesso obiettivi minimi.
- **Il terzo gruppo**, infine, che ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline e, ad oggi, ha conseguito solo parzialmente gli obiettivi programmati.

PARTECIPAZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Le esperienze maturate nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017. (art. 1 comma 6 del D.L. n. 22/2020)

Per quanto riguarda i **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO -alternanza scuola-lavoro-**, gli alunni hanno/non hanno partecipato, nel triennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe.

La classe, nell'anno scolastico 2022/2023, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dall'UDA"

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

Competenze di performance

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi
- Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate

Competenze generali di profilo

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- 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
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Inoltre, anche quest'anno, come negli anni precedenti, alcuni allievi hanno partecipato alla **vita scolastica curriculare ed extra-curricolare.**

:

DIDATTICA LABORATORIALE:

Visita con la classe presso il ristorante Mc Donalds sito in Battipaglia, prevedeva la conoscenza della struttura, la sua organizzazione, l'organigramma la filiera dei prodotti e relativi produttori.

La durata della visita è stata di circa 6 h.

VISIONE FILMS:

Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari"

Visioni Civiche 1.0

"La Ciociara" regia di Vittorio De Sica.

Visione di un docufilm sulla figura di Sibilla Aleramo, scrittrice e femminista ante litteram.

Riflessioni/discussioni.

Letteratura Italiana. Memoria del XX secolo.

Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari"

VISIONI CIVICHE 1.0
"Qui rido io" regia di Mario Martone
Riflessioni/discussioni.

Storia e Cultura. Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari"

VISIONI CIVICHE 1.0
"1917" regia di Sam Mendes
Riflessioni/discussioni.

Diventare grandi. Giovani e
famiglia.

Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari"
VISIONI CIVICHE 1.0
"Blue Miracle – A pesca per un sogno" regia di Julio
Quintana

"Il ragazzo che catturò il vento" regia di Chiwetel
Ejiofor.

Riflessioni/discussioni.

CONVEGNI FORMATIVI:

Associazione "Maro Iagulli Onlus"
Settimana Nazionale per la donazione del midollo osseo e cellule staminali

PON

Gli alunni hanno partecipato ai seguenti PON:
PON - FSE - Inclusione sociale e lotta al disagio - 2a edizione FERRARI AL CENTRO
Modulo: FERRARI GOT'S TALENT e nello specifico Bevilacqua Federica Caruccio Gerarda
Filiali Ouahiba Gallo Francesco Moscariello Stella.

FSE e FDR - Apprendimento e socialità
Ferrari in progress
Modulo: Acting at school e nello specifico Bevilacqua Federica Caruccio Gerarda Erra Emiliana
Filiali Ouahiba Fiore Valentina, Gallo Francesco, Marrone Antonio e Moscariello Stella.

ORIENTAMENTO SCOLASTICO-PROFESSIONALE

Riguardo agli interventi **sull'orientamento scolastico e professionale** è stato svolto un lavoro di discussione e riflessione sul mondo del lavoro e sull'orientamento alle professioni;

L'iniziativa rivolta agli alunni diplomandi ha avuto l'obiettivo di indirizzare ed educare i giovani a una "dimensione lavorativa", attraverso un percorso dinamico di informazioni e di orientamento sulle opportunità di formazione e lavoro a livello locale, nazionale e comunitario /europeo.

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica

Il curricolo d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare coinvolgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all'uopo pianificati e attuati durante l'anno scolastico.

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

TITOLO	ATTIVITA'	COMPETENZE ACQUISITE
Associazione Arcobaleno "Marco Iagulli Onlus"- Settimana Nazionale per la donazione del midollo osseo e cellule staminali emopoietiche.	Incontro di sensibilizzazione dei giovani alla donazione del Midollo Osseo -	<input type="checkbox"/> Imparare ad imparare <input type="checkbox"/> Comunicare (comprendere e rappresentare)
La Costituzione italiana.	Le fonti normative interne. Lettura e commento dei primi 12 articoli della Costituzione. Il principio lavorista nella Costituzione Italiana Il lavoro tra diritto e mercato L'esperienza di Adriano Olivetti e l'azienda di comunità. Riflessioni/discussioni.	<input type="checkbox"/> Collaborare e partecipare <input type="checkbox"/> Agire in modo autonomo e responsabile
L'Unione Europea.	La nascita dell'Unione Europea. Riflessioni/discussioni.	<input type="checkbox"/> Competenze di cittadinanza <input type="checkbox"/> Risolvere problemi
L'ONU	Le organizzazioni internazionali. Riflessioni/discussioni.	<input type="checkbox"/> Individuare collegamenti e relazioni
L'Agenda 2030. Lo sviluppo sostenibile.	I 17 obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile. Riflessioni/discussioni.	<input type="checkbox"/> Acquisire e interpretare l'informazione
Cittadinanza Digitale	Cittadinanza digitale, diritti e doveri. Riflessioni/discussioni.	

Giornata della Memoria	Cineforum Educazione Civica “E. Ferrari” Visioni Civiche 1.0 “Un sacchetto di biglie” regia di Jacques Doillon Riflessioni/discussioni.	☒ ☒
Giornata internazionale contro la violenza sulle donne	Cineforum Educazione Civica “E. Ferrari” Visioni Civiche 1.0 “La Ciociara” regia di Vittorio De Sica. Visione di un docufilm sulla figura di Sibilla Aleramo, scrittrice e femminista ante litteram. Riflessioni/discussioni.	
Letteratura Italiana. Memoria del XX secolo.	Cineforum Educazione Civica “E. Ferrari” Visioni Civiche 1.0 “Qui rido io” regia di Mario Martone Riflessioni/discussioni.	
Storia e Cultura.	Cineforum Educazione Civica “E. Ferrari” Visioni Civiche 1.0 “1917” regia di Sam Mendes Riflessioni/discussioni.	
La sicurezza alimentare.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Diventare grandi. Giovani e famiglia.	Cineforum Educazione Civica “E. Ferrari” Visioni Civiche 1.0 “Blue Miracle – A pesca per un sogno” regia di Julio Quintana “Il ragazzo che catturò il vento” regia di Chiwetel Ejiofor. Riflessioni/discussioni.	
La tutela della privacy	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Le norme igieniche nei locali di lavoro.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
La sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Politiche e problematiche fiscali e previdenziali nei ristoranti stellati. La piaga del lavoro in nero	Visione documentario/inchiesta sui più noti ristoranti stellati italiani. Riccardo Iacona - Raiplay. Riflessioni/discussioni.	

**GRIGLIA CON INDICATORI DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA
E COSTITUZIONE PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli		
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3		
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2		
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli.	1		
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	4		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3		
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2		
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1		
		Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio personale, efficace, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	5		
			Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione	4		
			Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	3		
			Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	2		
			Metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non sempre adeguato	1		
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
		COMPETENZA IMPRENDITORIALE	PROGETTARE	USO DELLE CONOSCENZE APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5
					Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4
					Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	3
					Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	2
Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	1					
ORGANIZZAZIONE	Organizza il materiale in modo razionale e originale			5		

		DEL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo corretto e razionale	4	
			Organizza il materiale in modo appropriato	3	
			Si orienta nell' organizzare il materiale	2	
			Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1	
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli	
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMUNICAZIONE E MULTILINGUISTICA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE	COMPrensione E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5	
			Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4	
			Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3	
			Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2	
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1	
		USO DEI LINGUAGGI DISCIPLINARI	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	5	
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	4	
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	3	
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	2	
			Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari.	1	
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori
COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA	COLLABORARE E PARTECIPARE	INTERAZIONE NEL GRUPPO.	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5	
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4	
			Interagisce attivamente nel gruppo	3	
			Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	2	
			Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1	
		DISPONIBILITÀ AL CONFRONTO	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	5	
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4	
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3	
			Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	2	
			Non sempre riesce a gestire la conflittualità	1	
		RISPETTO DEI DIRITTI ALTRUI	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5	
			Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	4	
			Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	3	
			Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	2	

			Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1	
	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ASSOLVERE GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5	
			Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4	
			Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici	3	
			Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	2	
			Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	1	
		RISPETTO DELLE REGOLE	Rispetta in modo scrupoloso le regole	5	
			Rispetta consapevolmente le regole	4	
			Rispetta sempre le regole	3	
			Rispetta generalmente le regole	2	
			Rispetta saltuariamente le regole	1	
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli	
COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5	
			Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	4	
			Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto	3	
			Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.	2	
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.	1	
			INDIVIDUARE COLLEGAMENTI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINARI	Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.	5
				Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari.	4
				Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	3
				Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2
				Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	1

LE COMPETENZE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze apprese durante il corso di studi alla fine del quale dovranno avere:

COMPETENZE CHIAVE DELLA CITTADINANZA

- ✚ Imparare ad imparare
- ✚ Progettare
- ✚ Comunicare
- ✚ Collaborare e partecipare
- ✚ Agire in modo autonomo e responsabile
- ✚ Risolvere problemi
- ✚ Individuare collegamenti e relazioni
- ✚ Acquisire ed interpretare informazioni

Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio del 22.05.2018):

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Gli alunni hanno acquisito tali competenze attraverso conoscenze e abilità, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali:

1. *Asse dei linguaggi*

Padronanza della lingua italiana per gestire la comunicazione, comprendere e interpretare testi di vario tipo e produrli. Capacità di esprimersi sufficientemente in lingua inglese e francese.

2. *Asse matematico*

Utilizzare tecniche e procedure di calcolo specifici della disciplina.

3. *Asse scientifico-tecnologico*

Saper osservare e comprendere le relazioni tra mondo umano e mondo naturale.

4. *Asse storico-sociale*

Percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.

Le competenze-chiave trasversali conseguite sono:

Ambito di riferimento	Competenze chiave	Capacità conseguite a fine dell'obbligo
Costruzione di sé	<ul style="list-style-type: none">- Imparare ad imparare- Progettare	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none">- Organizzare, gestire il proprio apprendimento- Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro- Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
Relazione con gli altri	<ul style="list-style-type: none">- Comunicare- Collaborare/partecipare- Agire in modo autonomo e responsabile	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none">- Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici- Lavorare e interagire con gli altri- Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali- Fare scelte in rapporto alle iniziative ed alle regole della comunità sociale.
		Sono capaci di:

Rapporto con la realtà naturale e sociale	<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere problemi - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante - Costruire conoscenze significative - Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti
--	--	--

OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

<i>Formativi</i>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell'impegno civile. ▪ Conoscono e reinterpretano i problemi sociali. ▪ Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale. ▪ Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea . ▪ Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa. ▪ Hanno coscienza di come l'azienda alberghiera richieda personale qualificato. ▪ Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell'operato della scuola.
<i>Metacognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno potenziato la fiducia in se stessi. ▪ Hanno sviluppato il senso di responsabilità. Hanno consapevolezza delle proprie abilità ed attitudini. ▪ Sanno fare scelte consapevoli e responsabili al fine di valorizzare le proprie aspirazioni
<i>Cognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno acquisito le conoscenze fondamentali specifiche nell'ambito delle singole discipline di studio. ▪ Hanno potenziato la capacità di stabilire relazioni logiche, e sanno osservare, analizzare, sintetizzare, dedurre, organizzare e rielaborare. ▪ Hanno la capacità di orientarsi nel tempo e nello spazio. ▪ Sanno individuare dei percorsi logici per la risoluzione di un problema, utilizzando conoscenze acquisite e gli strumenti a disposizione. ▪ Sanno globalmente valutare il proprio operato. ▪ Riconoscono lo stage aziendale come esperienza importante del proprio percorso didattico. ▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell'esame di stato.
<i>Metodo di lavoro</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi. ▪ Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio ▪ Fare semplici collegamenti interdisciplinari.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro ▪ Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni. 		
	Conoscenze	Competenze	Capacità
Disciplinari	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure; ▪ Linguaggi specifici coordinate storico-culturali. ▪ Linee essenziali delle lingue: inglese e francese ▪ Elementi teorici e pratici in ambito professionale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline. ▪ Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline. ▪ Applicare procedure e formule. ▪ Produrre testi scritti di tipologia diversa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi. ▪ Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico. ▪ Rielaborare gli argomenti oggetto di studio. ▪ Fare collegamenti interdisciplinari. ▪ Comprendere gli elementi logico-matematici. ▪ Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.

OBIETTIVI MINIMI CONSEGUITI

- Mostrano un comportamento coerente al proprio ruolo
- Conoscono i contenuti essenziali delle discipline
- Producono vari tipi di testi, semplici nel contenuto e nel complesso corretti nella forma
- Usano un'accettabile terminologia specifica
- Sanno raccogliere e schematizzare una serie di dati
- Sanno applicare procedure essenziali per la soluzione di un problema utilizzando le conoscenze acquisite
- Sanno rielaborare in modo semplice ma efficace le conoscenze effettuando collegamenti interdisciplinari

• METODOLOGIA

- Lezioni frontali

- Didattica a distanza (attività sincrone e asincrone)
- Insegnamento individualizzato
- Problem-solving
- Ricerca-azione
- Correzione alla lavagna dei compiti assegnati
- Riferimenti interdisciplinari
- Esercitazioni in classe e in laboratorio
- Lavoro di gruppo.
- **STRUMENTI**
 - Libri di testo
 - Personal computer
 - Quaderni di appunti
 - Materiali condivisi dal docente
 - Vocabolari
 - Audiovisivi
 - Computer
 - Fotocopie
 - Internet.
- **SPAZI**
 - Aula,
 - Aula magna,
 - Laboratori
 - Palestra
 - Auditorium.

VERIFICHE

Il Collegio dei Docenti ha fissato la divisione dell' anno scolastico in Trimestre e Pentamestre

Per le materie con prove scritte del primo Trimestre il Collegio ha stabilito che il numero delle verifiche scritte non sia inferiore a due ed almeno due le verifiche orali.

Nel Pentamestre sono state effettuate 4-5 prove, sia orali che scritte, a seconda delle discipline.

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche ad identificare situazioni da recuperare, rinforzare e migliorare. Oltre alle prove soggettive di tipo tradizionale (tema, le nuove forme di scrittura, esercizi, problemi, interrogazioni), sono state effettuate anche verifiche di tipo innovativo (prove oggettive, questionari, produzione scritta, test strutturati e semi-strutturati ecc.) in tutte le discipline.

Strumenti di **verifica** formativa in itinere:

-esercitazioni, laboratori, recupero e/o potenziamento; mappa concettuale esemplificativa, riepilogo ed esercitazioni.

Al termine del primo trimestre, si è svolta la pausa didattica per il recupero e il potenziamento delle competenze.

CRITERI DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA

La valutazione si è avvalsa delle verifiche "in itinere" che hanno consentito ad ogni allievo di conoscere il proprio processo di maturazione e di pervenire all'autovalutazione, e al docente di ricalibrare la programmazione didattica.

Tale valutazione ha sempre tenuto in primo piano il discente e la globalità del suo mondo affettivo.

Sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

1.conoscenza delle tematiche
 2. proprietà adeguata di linguaggio
 3. assiduità della frequenza
 4. interesse nelle discussioni delle problematiche
 5. partecipazione attiva, impegno e profitto
 6. attitudini dimostrate nelle attività aziendali e di laboratorio
 7.progressi rispetto alla situazione iniziale ed esiti delle verifiche.
 I criteri di misurazione sono stati espressi in decimi e per essi si fa riferimento a quanto definito nelle griglie di valutazione delineate nel P.T.O.F., di cui è allegata copia nel presente documento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA in DECIMI

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato;è autonomo ed organizzato;collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico,con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9-10
Affronta compiti anche Complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata;ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente Compiti semplici;affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato,anche Se semplice;non ha piena autonomia,ma è Un diligente ed affidabile esecutore;coglie gli aspetti fondamentali,ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli Elementi essenziali, fondamentali	7
Esegue semplici Compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più Complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose;individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili;ha ancora lacune,ma non /o profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori,ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime;commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	5
	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Frammentarie e lacunose	4

Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	3
---	---	------------------------	----------

OBIETTIVI CONSEGUITI

A conclusione dell'anno scolastico, confrontando le prestazioni dei singoli discenti con la situazione iniziale, si può affermare che i risultati conseguiti siano nel complesso positivi, seppur con le dovute eccezioni.

Gli obiettivi didattico-operativi prefissati sono stati raggiunti in maggiore o minore misura ovviamente in relazione alla situazione di partenza, ai ritmi personali di apprendimento e alle capacità di ciascuno.

Le **conoscenze** acquisite sono da considerarsi globalmente accettabili.

Quanto alle **competenze**, una parte degli studenti, riesce nella risoluzione di problemi semplici e opportunamente guidata individua la soluzione a problematiche più articolate.

Le **capacità** acquisite si evidenziano soprattutto sul piano pratico e tecnico-laboratoriale.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE PLURIDISCIPLINARI IN VISTA DEGLI ESAMI

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

- Scienze e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina

Date delle Simulazioni

SECONDA PROVA SCRITTA :

Prevista entro il 30 maggio il tempo concesso: 6 ORE

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

➤ sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022;

➤ si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due “parti” della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, “curvature” (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all’indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

➤ Le prove dovranno vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

Struttura dei nuovi Quadri di riferimento:

I nuclei tematici non sono stati più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l’indirizzo. Essi contengono:

- l’indicazione dell’indirizzo di riferimento
- la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d’esame
- i «nuclei tematici fondamentali d’indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
- la griglia di valutazione

Caratteristiche della prova d’esame

Tipologia nucleo1 Predisposizione di prodotti e servizi abbiamo come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell’Indirizzo; dall’altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all’innovazione delle filiere di indirizzo

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

Griglia di valutazione per l’attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3

Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

Griglia di valutazione prima prova

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	Adeguate	parziali	Scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	Adeguate	poco presente e parziale	Scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa ; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente ; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti Culturali	presenti	Adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critiche valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente e corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	Adeguate	parziale/incompleto	scarso	assente

	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e Stilistici	completa	Adeguate	parziale	scarsa	assente
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	Adeguate	parziale	scarsa	assente
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Coesione e coerenza Testuale	complete	Adeguate	parziali	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	Adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della Punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni emolti errori gravi); scarso	assente; assente
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	Adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo Proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	3	2.4	1.8	1.2	0.6

Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi Pertinenti	soddisfacente	Adeguate	parziale	scarsa	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Coesione e coerenza Testuale	complete	Adeguate	parziali	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	Adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della Punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	Adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Pertinenza del testo rispetto alla traccia coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	Adeguate	parziale	scarsa	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6

Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>
<i>Colloquio Orale</i>	
	Discipline coinvolte, materiali utilizzati
analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione	
esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica	
Competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe	

ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

CANDIDATO/A	CLASSE			
Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3- 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4- 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3- 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A partire dal terzo anno e negli anni successivi, in sede di valutazione finale e solo nei casi di ammissione alla classe successiva, all'alunno è attribuito un punteggio che sarà sommato per la formazione del voto finale all'esame di stato conclusivo del corso di studi quinquennale.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'OM 45/23 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantésimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla stessa ordinanza

Tabella A Allegata al D. Lgs. 62/2017

MEDIA DEI VOTI	CREDITO DA ATTRIBUIRE (PUNTI)		
	I ANNO (3 CLASSE)	II ANNO (4 CLASSE)	III ANNO (5 CLASSE)
$6 < M$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

CRITERI E PARAMETRI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MASSIMO

Il Collegio dei docenti adotta i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile all'interno della fascia di credito definita dalla **media M** dei voti:

- MEDIA M DEI VOTI** (si conteggiano anche i decimali della media).
- ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:
 - Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0;**
 - 26-40 assenze → **punti 0,10;**
 - 16-25 assenze → **punti 0,20;**
 - 0-15 assenze → **punti 0,30;**
- PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).
- ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:
 - Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;

- b. Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
- c. Punti 0,30 per attività della durata di 50 o più ore.

5. RELIGIONE O ATTIVITÀ SOSTITUTIVA. Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

- a. Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
- b. Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
- c. Punti 0,30 per giudizio di valutazione: ottimo.

Determinata la somma di tali punteggi si procederà ad arrotondare per eccesso qualora tale somma risulti uguale o superiore a 0,50 e per difetto qualora tale somma risulti inferiore a 0,50.

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

APPENDICE 1: SCHEDE DELLE SINGOLE MATERIE

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: SICA BIAGIO		Disciplina: ITALIANO	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		Curricolari	N. 132
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell'Ottocento e del Novecento. Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere analizzate. Conoscenza di alcune tecniche compositive per la produzione di testi di diverse tipologie.</p>		
	<p>COMPETENZE: Leggere testi di vario genere, riconoscendone le caratteristiche fondamentali. Fare l'analisi, anche semplificata, dei testi, riconoscendone la struttura e gli elementi caratterizzanti. Padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione orale e scritta</p>		
	<p>CAPACITÀ: Capacità di contestualizzare i testi, di analizzare testi letterari, di esprimere le proprie considerazioni sui contenuti trattati. Saper produrre oralmente e per iscritto varie tipologie testuali.</p>		
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <p>Il Romanticismo -La polemica classico-romantica in Italia -I generi letterari e il pubblico -La modernità, il progresso e la nuova arte. la nuova condizione degli intellettuali. -Il Positivismo -Il Realismo e il Naturalismo francese. -Scapigliatura e Verismo -G.Verga: Vita, pensiero e opere Vita dei campi: "Rosso Malpelo" I Malavoglia : L'inizio dei Malavoglia La roba Mastro -don Gesualdo -La situazione poetica in Italia</p>		
	<p><i>I POETI</i></p>		

	<p>Baudelaire: Vita e opere -I fiori del male: "L'albatro"</p> <p>- I poeti maledetti -G. Carducci:vita ,opere e poetica "Pianto antico" -Il Decadentismo e il Simbolismo -G.Pascoli:vita, pensiero La poetica del fanciullino - Myrica:"Lavandare" e "X agosto" - I canti di Castelvecchio -I poemetti -La narrativa decadente:i romanzi dell'estetismo -G. D'annunzio:la vita e le opere -La vita come un'opera d'arte -Il ciclo dei romanzi -Il piacere -Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo Alcyone:"La pioggia nel pineto" e "La sera fiesolana" -La cultura nell'età delle avanguardie -Il futurismo -Il manifesto del futurismo di Marinetti -Il crepuscolarismo -Lo smarrimento dell'individuo e la nascita di un nuovo romanzo -L. Pirandello:la vita e la poetica dell'umorismo -I romanzi siciliani -Il fu Mattia Pascal -Uno, nessuno e centomila -Novelle per un anno."Il treno ha fischiato" -I.Svevo:la vita e il pensiero -Svevo:un intellettuale moderno -La coscienza di Zeno:"Lo schiaffo del padre" I tre filoni della lirica italiana .L' Ermetismo -Quasimodo:"Ed e' subito sera" -G. Ungaretti:vita e poetica -L'allegria:"San Martino del Carso", "Soldati", "Veglia"," Mattina" -E. Montale:vita, poetica -Ossi di seppia:"Meriggiare pallido assorto" -"Spesso il male di vivere" U. Saba Primo Levi Se questo è un uomo.</p>
Progettualità integrata	extracurriculare:
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Lezione frontale, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate.</p> <hr/> <p>STRUMENTI: libro di testo, fotocopie.</p>

Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Tipologia delle Verifiche: interrogazione, temi di ordine generale , stesura del saggio breve, analisi del testo, parafrasi e commento.
	NUMERO VERIFICHE SCRITTE: SEI VERIFICHE ORALI: CINQUE/SEI
Firma del Docente	PROF.RE SICA BIAGIO

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: SICA BIAGIO		Disciplina: STORIA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie dell'Ottocento e del Novecento.		
	COMPETENZE: Saper analizzare gli eventi in relazione ai rapporti di causa-effetto e di spazio-tempo. Saper riconoscere e ricostruire la complessità dei fenomeni storici.		
	CAPACITÀ: Capacità di rielaborare in modo personale i vari avvenimenti storici. Capacità di utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia.		
Contenuti svolti	Curricolari: -Il Risorgimento e la nascita del Regno d' Italia -I problemi dell'Italia unita. -L'età dell'imperialismo. -L'Europa e il mondo nel primo Novecento. -L'Italia di Giolitti -La Prima guerra mondiale -Il comunismo in Unione Sovietica -Il fascismo in Italia -Il nazismo in Germania -La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali -La Seconda guerra mondiale -La Guerra fredda -Gli anni Sessanta e Settanta: l'epoca della «distensione» -L'Italia dalla Costituzione al «miracolo economico» -L'Italia dal Sessantotto al "riflusso"		
Progettualità integrata	extracurriculare: /		
METODOLOGIE ADOTTATE	Metodi: Lezione frontale, discussioni, dialogo.		

	Strumenti: Libri di testo, fotocopie.
Risultati	Tipologia delle Verifiche: interrogazione, discussioni.
	Numero: Verifiche orali: cinque/sei
Firma del Docente	PROF.RE SICA BIAGIO

Scheda per singola materia Anno scolastico 2022/2023		
Docente: SERGIO COMPAGNONE		Disciplina: MATEMATICA
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3
Numero di ore annuali previste		curricolari N. 99
Numero di ore annuali svolte		curricolari N.
Obiettivi raggiunti	Conoscenze: Definizioni fondamentali dell'analisi e loro applicazione; Terminologia scientifica e lessico specifico; Applicazioni immediate del calcolo differenziale; Rappresentazione di fenomeni mediante grafici; Gli alunni conoscono il simbolismo matematico e le procedure di calcolo, analizzano il comportamento di una funzione, conoscono la procedura per il calcolo di aree.	
	Competenze: Gestire correttamente, soprattutto dal punto di vista concettuale, le proprie conoscenze matematiche; Riconoscere i concetti fondamentali e gli elementi base che unificano i diversi aspetti della matematica; Rielaborare informazioni e utilizzare, in modo consapevole ed adeguato alle situazioni, i diversi metodi di calcolo; Comprendere e usare il linguaggio proprio della matematica.	

	<p>Capacità:</p> <p>Utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse;</p> <p>Risolvere con lo strumento più adeguato una questione matematica;</p> <p>Comprendere i concetti trasversali della disciplina e saper cogliere analogie di strutture tra ambiti diversi;</p> <p>Sviluppare la capacità di trasferire e applicare quanto appreso a situazioni o problemi che nascono da altre discipline.</p>
Contenuti svolti	<p>Le equazioni di primo e secondo grado; le disequazioni di primo e secondo grado. I sistemi di equazioni e disequazioni;</p> <p>Concetto di funzione reale di variabile reale, classificazione delle funzioni, dominio e codominio;</p> <p>Concetto di intervallo, di intorno e loro rappresentazione;</p> <p>Segno di una funzione;</p> <p>Intersezioni con gli assi;</p> <p>Definizione (intuitiva) di limite finito per una funzione in un punto;</p> <p>Limite sinistro e destro per una funzione in un punto;</p> <p>Concetto di limite infinito per una funzione in un punto;</p> <p>Concetto di limite per una funzione all'infinito;</p> <p>Le forme indeterminate;</p> <p>La funzione continua, definizione di discontinuità di una funzione in un punto, punti di discontinuità per una funzione;</p> <p>Asintoti e loro ricerca (orizzontali, verticali e obliqui);</p> <p>Definizione di derivata, significato geometrico della derivata e sue applicazioni. Derivate fondamentali;</p> <p>Crescenza e decrescenza delle funzioni;</p> <p>Massimi e minimi: definizioni e loro ricerca con la derivata prima;</p> <p>Flessi: definizioni e loro ricerca con la derivata seconda;</p> <p>Studio di semplici funzioni razionali (interi e fratte).</p>

<p>Metodologie adottate</p>	<p>Metodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale; - lezione partecipata (con feedback didattico attraverso il dibattito, il dialogo, la discussione e la riflessione in classe) è stata la principale modalità didattica che ha permesso agli studenti di intervenire nella costruzione dell'itinerario culturale, cioè di un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero. Lo spunto dei nuovi argomenti, via via introdotti, è stato tratto da problematiche concrete e/o applicative. Pertanto sono stati sistematicamente utilizzati i problemi, gli esercizi, i casi specifici come stimoli di inizio, di ampliamento o di precisazione della teoria. Gli errori sono stati utilizzati per ridefinire le variabili e i metodi attraverso la ricostruzione del percorso seguito, in un continuo dialogo interno che ha permesso ai ragazzi di costruire analogie, verifiche parziali e sintesi finali. - lezione costruttivista che si è avvalsa di una varietà di strumenti e risorse informative in attività di apprendimento guidato (brainstorming collettivo, guidato con domande stimolo) o risoluzione di situazioni problematiche in contesti reali (problem solving) o apprendimento attraverso l'esperienza laboratoriale (learning by doing) con l'intento di rendere gli studenti più responsabili e autonomi nell'affrontare i problemi, anche nella vita reale, apprendendo per scoperta e acquisendo competenze chiave tra cui "imparare ad imparare"; - flipped classroom (classe rovesciata); - esercitazioni alla lavagna e dal posto, individuali e collettive, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, schemi e mappe concettuali, aiuto reciproco. <p>L'insegnamento/apprendimento ha prodotto risultati efficaci, mediante l'utilizzo di metodologie combinate la cui scelta è strettamente connessa alle competenze cognitive-operative da raggiungere. Le principali metodologie adottate sono state di tipo induttivo – deduttivo, basate sul metodo della ricerca e sul metodo metacognitivo.</p> <p>Strategie didattiche utilizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Brainstorming (tempesta di cervelli); ➤ Cooperative learning con formazione di piccoli gruppi di lavoro; ➤ Peer tutoring per gli studenti con BES. <p>Sono state effettuate azioni di guida nell'utilizzo dei testi o di qualunque altro sussidio didattico; sono state effettuate puntuali correzioni delle prove scritte.</p> <p>Il lavoro di gruppo e il problem solving hanno avuto un ruolo primario per la comprensione dei contenuti e per l'acquisizione delle competenze prefissate.</p>
-----------------------------	---

	<p>Strumenti:</p> <p>Appunti, sussidi multimediali, libro di testo cartaceo e digitale, risorse digitali, testi didattici di supporto, schede didattiche di laboratorio, computer e smartphone con applicazioni specifiche.</p>
Risultati	<p>Tipologia delle Verifiche:</p> <p>Prove scritte (strutturate-semi strutturate-aperte) Brevi interrogazioni orali - Esercitazioni di gruppo; colloqui aperti all'interno del gruppo classe; osservazioni sistematiche durante le esercitazioni individuali e/o collettive.</p> <p>La lezione dialogata è stato lo strumento primario di valutazione costante del livello di apprendimento attraverso gli interventi personali e le richieste di chiarimento.</p> <p>A questa prima valutazione si sono affiancate le verifiche orali e scritte che non sono state solo test di conoscenza, ma verifiche e valutazioni delle competenze e capacità attraverso problemi o ricerche di metodi, di algoritmi, di strutture; i ragazzi sono stati impegnati in un discorso articolato e via via più complesso.</p> <p>Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-matematiche e alle abilità operative di base di ciascuno.</p> <p>Alla luce delle verifiche effettuate durante l'anno, emergono, comunque, alcune personalità di buon livello.</p> <p>Numero</p> <p>57. Verifiche scritte: 6</p> <p>– Verifiche orali: 6</p>
Firma Docente	Sergio Compagnone

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: ORNELLA SALOMONE		Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Numero di ore settimanali di lezione			N5
Numero di ore annuali previste		curricolari	N
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Caratteristiche dei Principi Nutritivi, Biochimica e Metabolismo. Linee Guida per una sana Alimentazione e prassi Igienica. Le Diete nelle varie fasce d'età.		
	COMPETENZE: Stili comportamentali alimentari. La dieta nelle varie patologie. Allergie ed intolleranze legate al cibo. I prodotti innovativi		
	CAPACITÀ: Utilizzare l'alimentazione come base per il benessere della persona. Riconoscere la qualità di un prodotto e distinguere i criteri di certificazione. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti per la prevenzione delle tossinfezioni. HACCP		
Contenuti svolti	CURRICULARI: Cibo e religioni Alimenti e tecnologie: nuovi prodotti. La dieta in condizioni fisiologiche Tipologie di dieta L'alimentazione nella ristorazione collettiva La dieta nelle malattie cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente Allergie ed intolleranze alimentari I tumori Contaminazione fisico-chimica e microbiologica degli alimenti Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.		
Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE: I discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate, e in tempo della pandemia, assiduamente hanno presenziato alle videolezioni		
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezioni frontali con analisi critica del testo e collegamenti con materie equipollenti Dopo l'avvento della DAD, con l'ausilio di strumenti telematici		
	STRUMENTI: Libro di testo e ricerche computerizzate Titolo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" Autore: A. Machado		

Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTI ED ORALI Miste ed aRisposta Aperta, Svolgimento di elaborati Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa) NUMERO Verifiche scritte: 3 nel primo Trimestre, 2 nel Pentamestre Verifiche orali: FREQUENTI
	Nel complesso, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione esauriente
Firma del Docente	Ornella Salomone

Scheda per singola materia VA FPP		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Guariniello Maddalena		Disciplina: LINGUA E CULTURA INGLESE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.	
	complementari ed integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Lo studio della lingua Inglese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in micro-lingua. E' opportuno rilevare: -una più che sufficiente preparazione conseguita da un esiguo gruppo di alunni che si sono distinti per capacità di rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati, -una conoscenza appena sufficiente di alunni che hanno partecipato con interesse ed impegno modesto in tutte le attività proposte.		
	COMPETENZE <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. • Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati • Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse. 		

	<p>Capacità Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro-lingua.</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: Libro di Testo: “About a Catering” di De Chiara- M. Costanza Torchia – ed. TrinityWhitebridge e “Light the Fire” di Assirelli E – Vetri A- Cappellini Barbara – ed. Rizzoli Languages:</p> <p>Argomenti svolti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food Today: - Fast food and Fast food Restaurants - The negative aspects of Fast Food - Slow Food - Nouvelle Cuisine. Do you live organic? - Diets: - Healthy Eating - The Food Pyramid – Food Groups – Eatwell and Myplate - The Mediterranean Diet – The Alternative Diets - Food Safety: - HACCP - Preliminary Tasks and Principles - Food Contamination – Food Preservation – Bacteria -Food allergies and intolerances - Celiac Disease - Banqueting and Catering <p>Grammar revision about the use of some tenses: past simple; future forms; modal verbs.</p>
Progettualità integrata	
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento delle Lingue Straniere di questo istituto. Alle strategie didattiche adottate ne sono state affiancate altre, in linea con l'approccio in presenza e a distanza. Pertanto, oltre al registro elettronico, che resta il punto di riferimento comune, sono state utilizzate piattaforme e canali di comunicazione come WhatsApp, e-mail, e Google Classroom. Lo scopo principale è stato rimanere in contatto con gli alunni, non soltanto per sottoporre loro delle semplici esercitazioni e compiti da fare ma soprattutto per instaurare un dialogo che potesse essere costruttivo, di conforto e supporto.

	<p>STRUMENTI I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo e fotocopie di materiali integrativi. Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale, con attività di gruppo, per educare alla complessità e all'autostima. Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE Miste ed a Risposta Aperta Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa).</p>
	<p>Verifiche scritte: 2 (durante il primo trimestre) e 3 (durante il secondo pentamestre) Verifiche orali: 4</p>
	<p>Nel complesso, quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione parzialmente adeguata.</p>
Firma del Docente	Maddalena Guariniello

– Scheda per singola materia anno scolastico 2022\2023 Classe: 5ª A FPP		
– Docente: Rosalia Nobile	– disciplina: Lingua straniera Francese	
– Numero di ore settimanali di lezione		– N. 3
– Numero di ore annuali previste	– curricolari	– N. 108
	– complementari ed integrative	– N.
– Numero di ore annuali svolte	– curricolari	– N. 92
	– complementari ed integrative	– N.
– Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: caratteristiche dei menu, le abitudini alimentari dei francesi, vari tipi di diete, igiene e sicurezza alimentare.	
	Competenze: conoscere e saper esporre con lessico di base e settoriale sufficientemente corretto, argomenti e temi di carattere professionale.	
	Capacità: riassumere testi ed argomenti del programma, operare giuste riflessioni sia orali che scritte.	
– Contenuti svolti	Curricolari: <u>Modulo 1: Carte e Menù</u> , vari tipi di menù, i menù speciali, menù per bambini, i pasti principali dei francesi. Le formule della merenda. I banchetti e buffet. <u>Modulo 2: La sicurezza e l'alimentazione.</u> L'HACCP, la trasmissione delle contaminazioni alimentari. Igiene e sicurezza. <u>Modulo 3: Diete e nutrizione.</u> Alimenti ed agricoltura biologica. Gli OGM. Allergie ed intolleranze alimentari. Malattie e disturbi del comportamento alimentare. L'alimentazione dello sportivo, dell'adolescente. Le diete alternative (macrobiotica, vegetariana, vegana, crudista, fruttariana, dissociata). La dieta mediterranea e gli alimenti buoni per la salute. <u>Modulo 4: Verso il mondo del lavoro.</u> - Come redigere un curriculum vitae. - Come scrivere una domanda di lavoro. - Rispondere ad un annuncio di lavoro.	
– Progettualità integrata	– extracurriculare: i discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate.	
Metodologie adottate	Metodi: lezioni frontali. Lavori di gruppo o in coppia. Dibattiti.	
	Strumenti: libri di testo: Gourmet Oenogastronomie: Christine Duvallier, e materiale didattico prodotto dalla docente.	
– Risultati	Tipologia delle Verifiche: Domande aperte, chiuse, completamento testo o frasi. Brevi composizioni.	
	Numero – Verifiche scritte: 5 – Verifiche orali: frequenti interrogazioni orali e alla lavagna. – Nel complesso tutti gli alunni hanno conseguito un livello di preparazione sufficiente.	

– Firma del
Docente

Docente: D'ANNA GENNARO		Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 6
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 180
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Conoscenza dei concetti essenziali della disciplina; Conoscenza del ruolo, delle articolazioni e delle implicazioni economiche del settore turistico con particolare riferimento all'ambito ristorativo; Conoscere le tecniche per redigere e progettare un menu; Conoscere le diverse tecniche di cottura; Conoscenza approfondita del mercato della ristorazione, Conoscenza basilare della struttura organizzativa dell'impresa ristorativa nelle diverse tipologie, Conoscenza delle tecniche operative di base; Conoscenza del proprio territorio in rapporto all'attività professionale; Conoscenza gli alimenti e sviluppare un menu.</p>		
	<p>COMPETENZE: Avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità - quantità - costi della produzione e distribuzione dei pasti dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi; Applicare correttamente le giuste tecniche di cottura alle preparazioni e agli alimenti di diverso origine; Svolgere mansioni all'interno della brigata, adattando le proprie conoscenze al contesto esecutivo; Sviluppare l'organizzazione del lavoro in relazione alla richiesta; Adattare ed applicare le conoscenze relative alle tecniche di cottura acquisite; ;Competenze applicative nel campo della sicurezza del lavoro e dell'igiene alimentare.</p>		
	<p>CAPACITÀ: Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e della propria professione, di comunicare efficacemente nella propria lingua , di utilizzare differenti tecnologie di comunicazione, di collegare e rielaborare individualmente gli apprendimenti, doti di precisione, creatività, comunicazione ed organizzazione, consapevole del proprio ruolo professionale ed affidabile nello svolgimento dello stesso, in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo; Capacità nell'elaborazione pratica di un menu; capacità decisionale nello svolgimento delle mansioni; capacità di elaborazione e applicazione delle conoscenze e delle competenze al contesto lavorativo; Applicare le giuste fasi di controllo dei sistemi di sicurezza e controllo igienico.</p>		

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: PETRONI MARIA		Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE EDUCAZIONE CIVICA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale. Tecniche di marketing turistico e di web marketing. Strategia dell'impresa e scelte strategiche. La pianificazione e la programmazione aziendale. Il Budget e il Business Plan. Normativa relativa alla costituzione dell'impresa e alla sicurezza del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, catering e banqueting. Abitudini alimentari ed economia del territorio. Normativa del settore. Le responsabilità dei ristoratori.		
	COMPETENZE: Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati utilizzando le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione, del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Applicare la normativa, nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.		
	CAPACITÀ: Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le fasi e le procedure per redigere un business Plan. Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione, alle norme sulla sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.		

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: Il mercato turistico nazionale ed internazionale. Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali. Le nuove tendenze del turismo. Il marketing: aspetti generali. Il marketing strategico ed operativo. Il web marketing. Il marketing plan. La pianificazione e la programmazione. Il Budget: cenni. Il Business Plan. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi lavoro. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali. I contratti delle imprese ristorative: Contratto di Ristorazione, Catering e Banqueting. Il Codice del Consumo. Le frodi alimentari. Somministrazione di bevande alcoliche ai minori. Tutela della salute dei non fumatori. Tutela dei diritti d'autore. Imposta di soggiorno. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio. I marchi di qualità alimentare.</p> <p style="text-align: center;">Educazione Civica</p> <p>La Costituzione Italiana: i Principi fondamentali della Costituzione italiana (i primi 12 articoli). Fonti normative interne. L'Unione europea. L'ONU. La sostenibilità. L'Agenda 2030: i 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile. Cittadinanza digitale, diritti e doveri. La sicurezza alimentare. La tutela della privacy. Le norme igieniche nei locali di lavoro. La sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.</p> <p>UDA Pluridisciplinari: Autoanalisi..il sistema HACCP e l'elaborazione del piano di autocontrollo Valorizzare chi siamo attraverso i colori della nostra terra. Marchi di qualità e Made in Italy Le esigenze della clientela: stesura es elaborazione di un menù speciale con lavoro multimediale La sicurezza alimentare Le nuove forme di Ristorazione: Catering e Banqueting. La simulazione di un evento Banqueting (PTCO)</p>
Progettualità integrata	<p>Extracurriculare: gli alunni hanno partecipato a tutte le attività programmate</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, esercitazione in classe, esemplificazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa.</p>

	<p>STRUMENTI: STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo: “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up3”- Classe Quinta di Rascioni e Ferriello – editore Tramontana. ✓ Lavagna -Internet -Lim ✓ Materiale in fotocopia ✓ Appunti delle lezioni ✓ Schemi e mappe ✓ Video e power point. <p>SPAZI: Aula Auditorium</p> <p>Libro di testo: “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up3”- di Rascioni e Ferriello – editore Tramontana.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni, prove strutturate e semistrutturate, scelta multipla, Vero/Falso, collegamenti, completamenti</p>
	<p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifiche scritte:4 - Verifiche orali: 4/5
Firma del Docente	<i>Maria Petroni</i>

Scheda per singola materia Anno scolastico 2022/23		
CLASSE V sez. A FPP		
Docente: CURCIO DARIO	Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N.

Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE Conoscenza di alcuni sport individuali e di squadra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la pallavolo, la pallacanestro, il calcio a 5, il badminton, il tennis tavolo; • La storia dello sport moderno; • le Olimpiadi moderne; • Nozioni di anatomia e fisiologia del corpo umano; • Il primo soccorso e la prevenzione degli infortuni.
	<p>COMPETENZE Saper effettuare movimenti motori complessi relativi alle discipline praticate; Saper utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza; partecipare alle attività sportive anche in compiti di arbitraggio e di giuria; Avere comportamenti corretti nei confronti di compagni e avversari, incoraggiando azioni di fair play in ambito sportivo; Saper applicare gli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività praticate.</p>
	<p>CAPACITA' Miglioramento delle capacità motorie e coordinative; Pratica degli sport individuali e di squadra; Consapevolezza delle proprie capacità motorie ed espressive.</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI Libro di testo: “IL CORPO E I SUOI LINGUAGGI” Autori: DEL NISTA PIERLUIGI, TASSELLI ANDREA Editore: D'ANNA</p> <p>Esercitazione: pallavolo, tennis, tennis tavolo, badminton, gioco della dama e degli scacchi.</p> <p>Teoria: <i>Lo sport, le regole e il fair play</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • giochi sportivi e sport (aspetti relazionali e cognitivi); • conoscenza degli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del tennis tavolo e del badminton; • strategie di gioco; • lo sport nei due conflitti mondiali; • la nascita dello sport moderno; • le Olimpiadi moderne; <p><i>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • i principi per l'adozione di corretti stili di vita; • nozioni generali per una corretta alimentazione; • l'apparato cardio circolatorio; • nozioni di anatomia e fisiologia; • elementi di primo soccorso e prevenzione degli infortuni.
	<p>METODI Le attività pratiche proposte sono state indirizzate all'acquisizione di abilità molteplici e complesse, e competenze trasversali che le allieve dovranno essere in grado di trasferire in altri contesti. La diversificazione delle attività (pallavolo, tennis tavolo, badminton, gioco della dama , ed altre attività non codificate), ha permesso di accrescere le potenzialità di ciascuno ed orientare</p>

Metodologie adottate	le attitudini personali.
	STRUMENTI Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; Attrezzi specifici per gli sport praticati; libro di testo e dispense.
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE Le verifiche sono state effettuate costantemente in itinere, per quanto attiene la parte pratica. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno e dei miglioramenti conseguiti nello svolgimento delle varie attività.
	NUMERO Verifiche pratiche e teoriche in itinere
	_____ Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto buoni risultati
Firma del Docente	Curcio Dario

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Diac. Cosimo Gasparro		Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 1
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 33
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Conoscenza delle principali tematiche dell'etica, del lavoro e gli orientamenti della Chiesa		
	COMPETENZE Confronto tra proposta cristiana e vita		
	CAPACITÀ Riflettere criticamente sul rapporto tra coscienza, libertà e verità in riferimento all'agire		
Contenuti svolti	CURRICULARI Libro di testo: "Itinerari di IRC 2.0" - Vol. Unico/Schede Tematiche per la Scuola Superiore di M. Contadini – ELLE DI CI -La chiamata di Dio e le risposte dell'uomo lungo la Storia -La società umana: Famiglia, Stato, aggregazioni sociali ed economiche -La sfida ecologica, il senso del Creato e la Vita come dono -La Maturità scelta del domani: La formazione, il lavoro, e la professione		
Progettualità integrata	Usi, costumi, cibi, cultura della nostra terra, con uno sguardo anche alla realtà multietnica inserita sul nostro territorio in relazione alla propria esperienza o credo religioso.		
METODOLOGIE	METODI: Lezioni frontali,interdisciplinari. Questionari, Test, Lavori di gruppo. Utilizzo piattaforma Argo, Classroom con invii multimediali e WhatsAP e Sussidi Audiovisivi.		

ADOTTATE	STRUMENTI: Brainstorming e audiovisivi. Colloqui
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Verifiche orali e colloqui
	NUMERO: Verifiche scritte: // Verifiche orali: 4 Nel complesso quasi tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi
Firma del Docente	<i>Diac. Cosimo Gasparro</i>

APPENDICE 2 :

Unità di apprendimento interdisciplinare

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	BANQUETING E CATERING
Compito – prodotto	Preparare un menu di 5 portate per un banchetto
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p>Competenze degli assi culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio - analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progettare - Collaborare - Partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio - Riconoscere le caratteristiche fondamentali delle imprese di banqueting
Conoscenze	Abilità

<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu - Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela - Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti - Calcolare i costi di produzione specifici del settore - Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità - Simulare eventi di catering e banqueting - Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi - Simulare l'organizzazione di una brigata di cucina - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
Utenti destinatari	Studenti classe V sez.
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> - le regole di una buona prassi igienica - La sicurezza sul lavoro - Le certificazioni di qualità - Gli stili alimentari alternativi - Le intolleranze alimentari
Fase di applicazione	Febbraio – maggio

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Tempi	27 h (19 h in classe e 8 h in laboratorio)
Esperienze attivate	Redazione di un menu Lezione pratica nel laboratorio
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni pratiche in laboratorio - Lezioni frontali - Ricerca di materiale informativo sui siti internet - Lavoro di gruppo - Lezione dialogata
Risorse umane • interne • esterne	I docenti del consiglio di classe: lab.sala, lab cucina, inglese, scienze degli alimenti
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Aula - Laboratorio di cucina - Dizionario bilingue - Fotocopie di materiale informativo

Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione intermedia - Valutazione sommativa
--------------------	---

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

2	Accertamento dei prerequisiti	Lezione dialogata	Accertamento prerequisiti	1 h docenti di cucina	
3	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	2 h Docente di DTA	Valutazione intermedia
4	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
5	I menu della ristorazione collettiva	Aula , libro di testo	Implementare la conoscenza dei vari menu	2 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
6	L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	Aula, libro di testo	Implementare la conoscenza dell'organizzazione e del costo di un banchetto	2 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
7	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
8	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

9	Test di fine UDA. Relazione individuale	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze. Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuto	2 h Docente coordinatore UDA+ docente di Italiano	Test semi- strutturato. Prelazione individuale.
---	---	------	--	--	--

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 è :

- 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** è una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano ciò 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

Tempi

Dedicheremo all'attività 22 ore

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

d) **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)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	

		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi 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	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della 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	
		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.

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

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

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO

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

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

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

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

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA			
Studente:		classe:	
D	C	B	A
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il	Ho considerato non solo	Ho considerato tutti i	Ho apprezzato punti di

mio punto di vista	il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	punti di vista	vista diversa 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 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

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

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

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

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

		e riutilizzare con efficacia.
Selezione e stesura delle informazioni	D	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	C	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	B	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i link di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	A	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i link 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 Power Point	D	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	C	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	B	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	A	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO

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

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

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

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

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

complessivamente poco chiaro e poco corretto	sufficientemente chiaro e corretto	e corretto	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

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2	
Denominazione	Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP
Compito- Prodotto	<p>Prodotto: 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 nel laboratorio di cucina nel pieno rispetto del principio della marcia in avanti</p> <p>Relazione individuale</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2

Competenze mirate

Assi culturali

Cittadinanza

Professionali

Assi culturali

- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei Diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente

Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici)

- Identificazione, valutazione e controllo dei rischi agroalimentari;
- Valutazione periodica e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare.
- Gestione del sistema
- Adozione degli schemi di buone pratiche di preparazione

Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

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.

Competenze Asse matematico

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico

Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico

Cittadinanza

- Collaborare e partecipare

Assi professionali

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2	
Abilità	Conoscenze
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 2	
<p>Applicare il sistema HACCP nelle diverse situazioni che si possono creare in ambito lavorativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati - Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto - 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 <p>Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue</p>	<p>Il piano di autocontrollo in azienda (illustrazione agli allievi del piano di autocontrollo della scuola)</p> <p>Il diagramma di flusso degli alimenti e delle lavorazioni secondo il sistema HACCP</p>
Utenti destinatari	Studenti classe ^ sez. Enogastronomia

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2	
<i>Prerequisiti</i>	<p>Norme igieniche sulla sicurezza</p> <p>Conoscenza e uso corretto delle attrezzature di cucina.</p> <p>Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti.</p> <p>Tecniche, pratiche e modalità di conservazione degli alimenti.</p> <p>Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico.</p> <p>Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia Enogastronomica.</p> <p>Conoscenza storica ed economica generale.</p>
<i>Fase di applicazione</i>	Marzo- Aprile- Maggio 2022

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2	
Tempi	<p>22 h totali di cui 3 h di attività pratica in laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Lezioni pratiche nei laboratori nel rispetto delle (GMP e GHP) Buone pratiche d'igiene e lavorazione all'interno del sistema HACCP.</p> <p>Visione ed esamina reale di un piano di autocontrollo.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2	
Metodologia	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Esercitazione simulata in classe</p> <p>Esercitazione pratica in laboratorio</p>
Risorse umane	<p><u>Risorse interne:</u></p> <p>Docente di LSE-CUCINA</p> <p>Docente di LSV Sala-Bar</p> <p>Docente di Italiano</p> <p>Docente di Scienze degli alimenti</p> <p>Docente di Lingua Inglese</p> <p>Docente di Lingua Francese</p> <p>Docente di Diritto</p> <p>Docente di Matematica</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2	
Strumenti	<p>Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore)</p> <p>Aula</p> <p>Laboratorio di cucina</p> <p>Libro di testo</p> <p>Tablet</p> <p>Dizionari bilingue</p> <p>Fotocopie di materiale informativo di Internet</p> <p>Fotocamera digitale</p>
Valutazione	<p>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"</p>

PIANO DI LAVORO UDA

<p>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP e il Piano di Autocontrollo</p> <p>22 ore totali di cui 4 in laboratorio</p>
--

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	Il sistema HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare e la normativa di riferimento	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare le conoscenze attraverso le normative di riferimento del sistema HACCP	2 h Docente di Diritto	Valutazione intermedia
3	Gli effetti della temperatura sui microrganismi, la contaminazione degli	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di	3 h Docente di Scienze degli	Valutazione intermedia

	alimenti (diretta, indiretta e crociata)	informativo	conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti	alimenti	(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					
6	Realizzazione di un dizionario tecnico in lingua inglese e francese del sistema HACCP	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	T7 Il diagramma di flusso attraverso l'esame del ciclo di manipolazione degli alimenti	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo,	Realizzazione grafica di un diagramma di flusso nel rispetto delle norme d'igiene e sicurezza	2 h docente di matematica	

		appunti vari da parte del docente			
8	Illustrazione del Piano di Autocontrollo con applicazione pratica del sistema HACCP durante l'attività di laboratorio con annesse le 5 procedura di pulizia	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	Realizzazione del lavoro multimediale (si possono realizzare anche due lavori dividendo la classe in due gruppi)	Aula, aula informatica, LIM, Materiali vari raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	3 h Docente di Italiano	Valutazione intermedia
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					
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
1			1 h			
2			2 h			

3			3 h			
4			2 h			
5						
6				3 h + 3 h		
7				2 h		
8				3 h		
9					3 h	
10					1 h	

OBBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

Avere rispetto di se e degli altri.

Rispettare le regole più elementari della buona educazione.

Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.

Imparare a intervenire nel momento opportuno.

Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.

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

Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.

Collaborare con il gruppo.

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

Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.

Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.

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

Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.

Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

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.

- d) **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

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 cartellone 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

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

- Descrivi in sintesi l'attività
- Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
- Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
- Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

- Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio
- Cosa devi ancora imparare

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

Allegati:

- 1) 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

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	

		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto		
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze		
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo		
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto		
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale		
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti		
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande		
		76-90	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		61-75	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito		
Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti			

		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO	
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.		
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.		
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione		
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.		
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi 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-	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	

	tecnico-professionale	76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	

	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della 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	
		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.

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA

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

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

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

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

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

<p>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</p>	<p>L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	
<p>Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</p>	<p>L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute</p>	<p>L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato</p>	<p>L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato</p>	<p>L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute</p>	
<p>Qualità del prodotto realizzato</p>	<p>L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente</p>	<p>La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti</p>	<p>La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente</p>	<p>Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.</p>	

	inappropriata				
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprendibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA			
Studente:		classe:	
D	C	B	A
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il	Ho considerato non solo	Ho considerato tutti i	Ho apprezzato punti di

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

CLASSI QUINTE
ENOGASTRONOMIA
UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3

<i>Denominazione</i>	LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA
Compito - prodotto	REALIZZAZIONE RICETTE E POWERPOINT- STESURA DI UN MENU' SPECIALE PER REGIMI DIETETICI ALTERNATIVI
Competenza Focus di area di indirizzo	N.4 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.
Competenze di area generale	n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e lavoro n. 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

CLASSI QUINTE

ENOGASTRONOMIA

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3

Competenze europee

- a. Competenza alfabetico funzionale
- b. Competenza multilinguistica
- c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria
- d. Competenza digitale
- e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- f. Competenza in materia di cittadinanza
- g. Competenza imprenditoriale
- h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale

ASSE DEI LINGUAGGI

Competenza generale n. 2-4

Conoscenze	Abilità
ITALIANO Potenziamento morfosintattico e lessicale. Le diverse tipologie testuali nei vari contesti comunicativi e professionali.	ITALIANO Saper progettare e relazionare nei diversi contesti comunicativi. Saper dare coerenza e coesione ad un testo.

CLASSI QUINTE**ENOGASTRONOMIA****UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3****LINGUA INGLESE**

Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (ARTICOLI, MENU, ETICHETTE)

Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze)

LINGUA INGLESE

Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

LINGUA FRANCESE

Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (ARTICOLI, MENU, ETICHETTE)

Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze)

LINGUA FRANCESE

Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

SCIENZE MOTORIE

Percezione e immagine del proprio corpo.

Diversi tipi di percezione e di comunicazione

SCIENZE MOTORIE

Migliorare le proprie capacità coordinative

Assunzione di posture corrette

ASSE STORICO SOCIALE**Competenza generale n. 4****STORIA**

Gli Stati Uniti e i ruggenti anni '20: la società di massa, il boom della produzione industriale e l'aumento della domanda.

STORIA

Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali e i loro nessi con i contesti internazionali.

CLASSI QUINTE
ENOGASTRONOMIA
UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3

DTA Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche dei bisogni e delle esigenze della clientela	DTA Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale
RELIGIONE Il rispetto delle diverse culture religiose nell'approccio alla clientela	RELIGIONE L'individuazione dei piatti consentiti e vietati nelle diverse culture religiose

ASSE MATEMATICO

Competenza generale n.8

MATEMATICA Elementi di statistica descrittiva	MATEMATICA Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici
---	---

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

Competenza generale n. 2-4-8

SCIENZA DEGLI ALIMENTI Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione	SCIENZA DEGLI ALIMENTI Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
LABORATORIO CUCINA Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari: Menù speciali	LABORATORIO CUCINA Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti adatti ad esigenze particolari

<i>Prerequisiti</i>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo
<i>Tempi</i>	Secondo quadrimestre
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Attività laboratoriali Lavoro di gruppo ed individuale Lezione capovolta Lezione segmentata
<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe
<i>Strumenti</i>	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> •osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza. •prove nelle singole discipline •relazione scritta sull'esperienza laboratoriale •prova conclusiva La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Le esigenze della Clientela: stesura di un menu speciale per regimi dietetici particolari

Referente: Docente di area professionale Enogastronomia

Collaboratori: Docenti di classe

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
-------------	-----------------	------------------	--------------	----------------------------------	--------------------

1	Presentazione UdA	Power Point Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore coordinatore UDA (docente di cucina)	
2	Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Articoli, ricette, etichette) Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono (KM0, SLOW FOOD)	Libro di testo Internet Laboratorio Dizionario bilingue PC	Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza	6 ore di Inglese 6 ore di Francese	
3	Percezione e immagine del proprio corpo. Diversi tipi di percezione e di comunicazione	Libro di testo Internet Palestra Spazi esterni	Migliorare le proprie capacità coordinative Assunzione di posture corrette	3 ore scienze motorie	
4	Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche dei bisogni e delle esigenze della clientela	Libro di testo Internet LIM	Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale	6 ore docente DTA	
5	Elementi di statistica descrittiva	Libro di testo Internet PC LIM	Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici	4 ore Matematica	

6	Potenziamento morfosintattico e lessicale. Le diverse tipologie testuali nei vari contesti comunicativi e professionali.	Libro di testo PC LIM Appunti	Saper progettare e relazionare nei diversi contesti comunicativi. Saper dare coerenza e coesione ad un testo.	10 ore Italiano	
7	Gli Stati Uniti e i ruggenti anni '20: la società di massa, il boom della produzione industriale e l'aumento della domanda.	Libro di testo PC LIM Appunti	Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali e individuarne i nessi con i contesti internazionali.	10 ore Storia	
8	Il rispetto delle diverse culture religiose nell'approccio alla clientela	Libro di testo PC LIM Appunti	L'individuazione dei piatti consentiti e vietati nelle diverse culture religiose	1 ore Religione	
9	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione	Aula Laboratorio LIM Libro di Testo Appunti Internet	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale	6 ore Scienze degli alimenti	
10	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze	Laboratorio Di cucina	Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti adatti ad esigenze particolari menù speciali	10 ore Docente di cucina	

11	dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari: Menù speciali				
	Strategie di comunicazione del prodotto: menù	Aula Laboratorio LIM Libro di Testo Appunti Internet	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera		

12	Raccolta materiale ed elaborazione del power point (in gruppi o singolarmente)	PC LIM Aula informatica	Implementare le conoscenze informatiche in ambito professionale	<i>*Da svolgere a casa e/o in classe in accordo con l'insegnante curriculare</i>	
13	Presentazione del lavoro svolto "Simulazione Colloquio d'Esame di Stato"	Aula LIM PC	Sviluppare un certo grado di autonomia nella realizzazione di un percorso strettamente personalizzato	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
14	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 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	2 h + 2 h <i>*proseguimento Lingue</i>			

2		2 h + 2 h	3 h			
3			2 h + 2 h <i>*completamento Lingue</i>			
4				6 h		
5				4 h		
6				10 h		
7				10 h		
8				3 h		
9					6 h	
10					10 h	
11					6 h	
12						<i>*da decidere in consiglio di classe</i>
13						6 h
14						1 h

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE	
1.	Descrivi il percorso generale dell'attività
2.	Indica come avete svolto il compito all'interno del gruppo e cosa hai fatto tu

3.	Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
4.	Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni
5.	Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni
6.	Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
7.	Che cosa devi ancora imparare
8.	Come valuti il lavoro da te svolto

Rubrica di autovalutazione

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

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

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

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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

Relazionale, affettiva e motivazionale	2 Relazione con i formatori e le altre figure adulte	A avanzato	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		B intermedio	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		C base	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		D Non raggiunta	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	3 Curiosità	A Avanzato	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		B Intermedio	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		C Base	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		D Non raggiunta	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	4 Superamento delle crisi	A Avanzato	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		B Intermedio	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con	
		C Base	una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
			C Base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà

		D Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
Sociale	5 Rispetto dei tempi	A avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	
		B intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione	
		C base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione	
		D Non raggiunta	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	
	6 Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	A avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		B intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		C base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	

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

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

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

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

		B intermedio	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		C base	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		D Non raggiunta	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

RUBRICA

DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curricolo enogastronomia/triennio)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA "CUCINA"

Livello avanzato	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia. Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i mezzi e le risorse per raggiungere i fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato. Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti. approfondisce autonomamente.</p>
Livello intermedio	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonomamente. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità e sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma non approfondisce</p>
Livello base	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili. Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>

Iniziale	<p>Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro</p> <p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata.</p> <p>Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi / Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata</p> <p>Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata.</p> <p>Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>
----------	--

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

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

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

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

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa	L'alunno partecipa	L'alunno partecipa	L'alunno partecipa spontaneamente e	

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

Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

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

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

CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2	
<i>Denominazione</i>	VALORIZZARE CHI SIAMO ATTRAVERSO I COLORI DELLA NOSTRA TERRA
<i>Compito - prodotto</i>	POWERPOINT sui prodotti certificati del territorio
<i>Competenza Focus di area di indirizzo</i>	N. 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
<i>Competenze di area generale</i>	n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali n. 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali n. 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.
<i>Competenze europee</i>	a. Competenza alfabetico funzionale b. Competenza multilinguistica c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria d. Competenza digitale e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare f. Competenza in materia di cittadinanza g. Competenza imprenditoriale h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale
ASSE DEI LINGUAGGI Competenza generale n.2-6	
Conoscenze	Abilità
ITALIANO Il simbolismo poetico e la narrativa decadente: La natura in Pascoli e D'Annunzio. Lettura e analisi di brani antologici scelti.	ITALIANO Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo dei generi in prosa e in versi. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore.

CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2	
<p>LINGUA INGLESE Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Articoli, ricette, etichette)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono (KM0, SLOW FOOD)</p>	<p>LINGUA INGLESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p>LINGUA FRANCESE Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Articoli, ricette, etichette)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono (KM0, SLOW FOOD)</p>	<p>LINGUA FRANCESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p>SCIENZE MOTORIE Percezione del sé Autovalutazione</p>	<p>SCIENZE MOTORIE Attraverso l'esercizio, ripetizione competente di un'azione, un gesto progettato e riflettuto, di saper fare esercitando le nostre competenze</p>
ASSE STORICO SOCIALE Competenza generale n.6-12	
<p>STORIA Nazionalismo e prima guerra mondiale. Il completamento dell'Unità nazionale.</p>	<p>STORIA Comprendere i nessi causali. Saper collegare fra loro i fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo.</p>
<p>DTA Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria</p>	<p>DTA Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>
<p>RELIGIONE La prima guerra mondiale: l'inutile strage. La nascita del primo modello di cucina nazionale.</p>	<p>RELIGIONE Saper individuare i piatti nella tradizione regionale. La cucina come fattore di unità nazionale.</p>
ASSE MATEMATICO Competenza generale n. 12	

CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2	
MATEMATICA La funzione statistica	MATEMATICA Conoscere le tecniche di indagine. Fare un'indagine statistica sulla dieta equilibrata
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE Competenza generale n. 2-6-12	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI Nuovi prodotti alimentari e prodotti dell'agricoltura biologica. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)	SCIENZA DEGLI ALIMENTI Progettare attività/ iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio
LABORATORIO CUCINA Alimenti a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	LABORATORIO CUCINA Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

<i>Prerequisiti</i>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
<i>Tempi</i>	Pentamestre
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Attività laboratoriali Lavoro di gruppo ed individuale Lezione capovolta Lezione segmentata
<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe
<i>Strumenti</i>	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.

<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> •osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza. •prove nelle singole discipline •relazione scritta sull'esperienza laboratoriale •prova conclusiva <p>La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.</p>
--------------------	---

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Valorizzare chi siamo attraverso i colori della nostra terra

Referente: Docente di area professionale Enogastronomia

Collaboratori: Docenti di classe

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
1	Presentazione UdA	Power Point Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore coordinatore UDA (docente di cucina)	
2	<p>Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Articoli, ricette, etichette)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li</p>	Libro di testo Internet Laboratorio Dizionario bilingue PC	<p>Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale</p> <p>Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>	4 ore di Inglese 4 ore di Francese	

	promuovono (KM0, SLOW FOOD)				
3	Attraverso l'esercizio, ripetizione competente di un'azione, un gesto progettato e riflettuto, di saper fare esercitando le nostre competenze	Libro di testo Internet Palestra Spazi esterni	Percezione del sé Autovalutazione	2 ore scienze motorie	
4	Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria	Libro di testo Internet LIM	Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	4 ore docente DTA	
5	La funzione statistica	Libro di testo Internet PC LIM	Conoscere le tecniche di indagine. Fare un'indagine statistica sulla dieta equilibrata.	2 ore Matematica	
6	Il simbolismo poetico e la narrativa decadente: La natura in Pascoli e D'Annunzio. Lettura e analisi di brani antologici scelti.	Libro di testo PC LIM Appunti	Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo dei generi in prosa e in versi. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore.	3 ore Italiano	
7	Nazionalismo e prima guerra mondiale. Il completamento dell'Unità	Libro di testo PC LIM Appunti	Comprendere i nessi causali. Saper collegare fra loro i fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo.	3 ore Storia	

	nazionale.				
8	La prima guerra mondiale: l'inutile strage. La nascita del primo modello di cucina nazionale	Libro di testo PC LIM Appunti	Saper individuare i piatti nella tradizione regionale. La cucina come fattore di unità nazionale.	1 ore Religione	
9	Nuovi prodotti alimentari e prodotti dell'agricoltura biologica. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)	Aula Laboratorio LIM Libro di Testo Appunti Internet	Progettare attività/ iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio	6 ore Scienze degli alimenti	
10	Alimenti a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	Aula Laboratorio LIM Libro di Testo Appunti Internet	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.	11 ore Docente di cucina	
11	Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni	Aula Laboratorio LIM Libro di Testo Appunti Internet	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.		

	geografiche protette (DOP, IGP, STG) vini.				
--	--	--	--	--	--

12	Raccolta materiale ed elaborazione del power point (in gruppi o singolarmente)	PC LIM Aula informatica	Implementare le conoscenze informatiche in ambito professionale	<i>*Da svolgere a casa e/o in classe in accordo con l'insegnante curricolare</i>	
13	Presentazione del lavoro svolto "Simulazione Colloquio d'Esame di Stato"	Aula LIM PC	Sviluppare un certo grado di autonomia nella realizzazione di un percorso strettamente personalizzato	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
14	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 ore Docente di italiano	

DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1		2	2 h + 2 h <i>*proseguimento Lingue</i>			
2		2 h + 2 h	2 h			
3						
4				4 h		
5				2 h		
6				3 h		

7				3 h		
8				1 h		
9					6 h	
10					11 h	
11						
12						<i>*da decidere in consiglio di classe</i>
13						6 h
14						1 h

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

dello studente

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

8. Come valuti il lavoro da te svolto

Rubrica di autovalutazione

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

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

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

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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

	adulte	C base	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale		
		D Non raggiunta	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti		
	3 Curiosità	A Avanzato	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande		
		B Intermedio	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		C Base	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		D Non raggiunta	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito		
	4 Superamento delle crisi	A Avanzato	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti		
		B Intermedio	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con		
				una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
			C Base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	

		D Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
Sociale	5 Rispetto dei tempi	A avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	
		B intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione	
		C base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione	
		D Non raggiunta	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	
	6 Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	A avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		B intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	

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

		C base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale	
		D Non raggiunta	Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale	
10 Completezza, pertinenza, organizzazione		A avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		B intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		C base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
11 Capacità di trasferire le conoscenze acquisite		A avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti	
		B intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		C base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		D Non raggiunta	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	

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

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

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

RUBRICA

DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curriculum enogastronomia/triennio)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA "CUCINA"

Livello avanzato	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia.</p> <p>Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato.</p> <p>Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
-------------------------	--

Livello intermedio	Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce. 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
Livello base	Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili. Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico
Iniziale	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. Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici 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 Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata. Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

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

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

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

		chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	A	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.

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

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

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

Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

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

complessivamente poco chiaro e poco corretto	sufficientemente chiaro e corretto	chiaro e corretto	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

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
----------------	-------------------------------	--------------

	ITALIANO STORIA	
	MATEMATICA	
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
	INGLESE	
	FRANCESE	
	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
	EDUCAZIONE CIVICA	
	SCIENZE MOTORIE	
	RELIGIONE	
	SOSTEGNO	
	Coordinatore	

Battipaglia, 15/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF.SSA DANIELA PALMA