



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

Enogastronomia e 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.iisferrari battipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0007287 del 12/05/2023
IV (Entrata)

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2022/2023

CLASSE V SEZIONE B

PERCORSO BES



Il Consiglio della classe V B BES

- Visto il D.P.R. 122/09;
- Vista l'O.M. n. 13/2013 prot. n. 332
- Visto il D.P.R. 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 l'Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica;
- Visto il D. M. n. 769 del 26 Novembre 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 Marzo 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 Gennaio 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 e 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 B BES Enogastronomia nel corso dell'anno scolastico 2022/2023;
- 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. B Percorso BES** nel corso dell'anno scolastico **2022/23** nella forma che, a seguire, si trascrive.

DOCUMENTO DI CLASSE
classe V B - PERCORSO BES
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 <i>in itinere</i> nella Didattica in presenza	23
Obiettivi conseguiti	25
Simulazione della seconda prova scritta e del colloquio	25
Scheda di valutazione del colloquio	27
Criteri di assegnazione del credito scolastico	28
Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo	28
APPENDICE 1: Schede per singole materie	29
APPENDICE 2: Unità di apprendimento interdisciplinare	48

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
VISENTIN Barbara	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
NOSCHESE Alfonso	Matematica	3
ALIBERTI Vilma	Scienza e Cultura dell'alimentazione	5
BUCCELLA Maria Luisa	Diritto e Tecniche Amministrative	4
DI FILIPPO Laura	Lingua e Cultura Inglese	2
PINTO Sonia	Lingua e Cultura Francese	3
GIULIANO Francesco	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala	5
LA MARCA Antonio Rosario	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	2
BUCCELLA Maria Luisa	Educazione Civica	1
COLAVOLPE Antonio	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 ha cambiato ogni anno l'insegnante di *Francese*; nel corrente anno la classe non ha cambiato nessun altro insegnante.

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

<i>DISCIPLINA</i>	<i>TERZA A.S. 2020/2021</i>	<i>QUARTA A.S. 2021/2022</i>	<i>QUINTA A.S. 2022/2023</i>
<i>ITALIANO E STORIA</i>	Visentin Barbara	Visentin Barbara	Visentin Barbara
<i>MATEMATICA</i>	Noschese Alfonso	Noschese Alfonso	Noschese Alfonso
<i>INGLESE</i>	Di Filippo Laura	Di Filippo Laura	Di Filippo Laura
<i>FRANCESE</i>	Coscia Anna	De Pisapia Maddalena	Pinto Sonia
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA</i>		La Marca Antonio Rosario	La Marca Antonio Rosario
<i>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</i>	Giuliano Francesco	Giuliano Francesco	Giuliano Francesco
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	Barone Maria	Aliberti Vilma	Aliberti Vilma D'Acunzo Carlo
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	Buccella Maria Luisa	Buccella Maria Luisa	Buccella Maria Luisa
<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>	Buccella Maria Luisa	Buccella Maria Luisa	Buccella Maria Luisa
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	Colavolpe Antonio	Colavolpe Antonio	Colavolpe Antonio

<i>RELIGIONE</i>	Gasparro Cosimo	Gasparro Cosimo	Gasparro Cosimo
------------------	--------------------	--------------------	-----------------

ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
ALIBERTI Vilma	Scienza e cultura dell'alimentazione
GIULIANO Francesco	Laboratorio di Sala e Vendita
LA MARCA Antonio Rosario	Laboratorio di Enogastronomia - Cucina

Profilo professionale

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Enogastronomia

BES (ex Servizi di sala e vendita)

Rif. Codice ATECO

(1 – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione 56 Attività dei servizi di Ristorazione 56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina)

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 a 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 e 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 e 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 e 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 e 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 ed 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 è composta da **20 allievi, di cui 11 femmine e 9 maschi**, provenienti da diversi centri della provincia di Salerno e con un livello socioculturale medio. La composizione della classe è caratterizzata da una certa omogeneità, con un grado sufficiente di coesione interna; ugualmente omogeneo appare il grado di acquisizione di competenze e abilità, che si attesta per la maggior parte su un livello intermedio. Dal punto di vista comportamentale la classe si presenta sostanzialmente incline al rispetto delle regole. Non sono presenti **alunni BES** per i quali negli ultimi tre anni il C.d.C. ha predisposto un **PDP** (D. M. 27/12/2012 – **BES - Area 2**); né **alunni “diversamente abili”** (L. 104/1992) che hanno seguito una **Programmazione per Obiettivi Minimi** in base all'art.15 comma 3 dell'O. M. 90/2001; né **alunni stranieri**. 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 e 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 e ha consentito loro di raggiungere risultati discreti in quasi tutte le 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 e 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 dalle seguenti UDA:

- *L'universo del vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo (PCTO);*
- *Banqueting day;*
- *La sicurezza alimentare;*
- *La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania.*

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 e 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**.

PROGETTI EXTRACURRICOLARI:

1. Progetto **'Operation Avalanche'** (8 ottobre 2022);
2. Partecipazione al **Concorso gastronomico provinciale Associazione cuochi salernitani 'Profumi e sapori della tradizione culinaria salernitana' memorial** maestri di cucina Geppino Angrisani e Gerardo Novi (14 dicembre 2022);
3. *Orientalife* 'Dalla penna alla tv' (28 marzo, 17 e 19 aprile 2023);
4. Partecipazione al **Concorso nazionale di Poesie e Filastrocche 'Una poesia nel cassetto 8'** c/o Liceo Artistico 'A. Passoni' di Torino (28 maggio 2023).

DIDATTICA LABORATORIALE:

1. G. D'Annunzio e G. Pascoli: le due facce del Decadentismo italiano;
2. L. Pirandello e I. Svevo: scrittori a confronto;
3. G. Ungaretti e E. Montale: laboratorio poetico;

4. S. Quasimodo e U. Saba: nell'officina del poeta.

VISIONE FILMS:

1. **La Ciociara**, anno 1960, regia di V. De Sica;
2. **Un sacchetto di biglie**, anno 1976, regia di J. Doillon;
3. **1917**, anno 2019, regia di S. Mendes.

VISITE GUIDATE (Tour Virtuali):

1. Visita guidata del **MOA** (*Museum of Operation Avalanche*) di Eboli;
2. Visita guidata del **Museo Archeologico Nazionale** di Eboli.

RAPPRESENTAZIONI TEATRALI:

1. Rosso Malpelo (16 dicembre 2022).

CONVEGNI FORMATIVI:

1. Eboli 25 novembre 2022: presentazione del libro di B. Visentin, Spazi urbani, signorie monastiche e minoranze etniche nel Mezzogiorno medievale. La chiesa di Santa Maria de Domno a Salerno, Sant'Egidio del Monte Albino (SA) 2021;
2. Salerno 12-13 gennaio 2023: Convegno internazionale di studi 'Città e società urbane nell'altomedioevo. Esempi a confronto';
3. Battipaglia 17 febbraio 2023: Il giorno del ricordo-le Foibe;
4. Battipaglia 03 marzo 2023: 'Memoria è futuro' - Progetto Avalanche Day.

P.O.N.:

1. Salute e benessere.

ORIENTAMENTO SCOLASTICO-PROFESSIONALE

- Attività di orientamento in uscita - **Convegno FIDAPA “Incontri con la città – Percorsi al femminile”** – Progettualità imprenditoriale al femminile.
- Attività di orientamento in uscita - Presentazione programmi professionalizzanti **Post-diploma - ALMA “Scuola Internazionale di Cucina”**
- Attività di orientamento in uscita - **Incontro con il Forum dei Giovani di Battipaglia** – Focus sull'imprenditorialità ed orientamento alle professioni.
- Attività di orientamento in uscita - **Infoday per i diplomandi – Essenia UETP** – incontro di informazione- bando di concorso borse di studio per tirocini all'estero.
- Attività di orientamento in uscita – Presentazione **Corso di Laurea in Agraria – Università degli Studi di Salerno.**
- **Visita Pulman Azzurro Polizia di Stato** – Attività di formazione comune sui rischi di guida dei veicoli non in condizione di sicurezza.
- **“Open – Outdoor Experiences” Salone delle Attività all'Aria Aperta Paestum** – c/o Centro espositivo ex tabacchificio.
- Orientamento in uscita – Convegno **“Transizione Ecologica e Digitale Declinata nella Formazione ITS TE.LA”**
- **“Incibum” - Scuola di Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno d'Italia.**
Incontro formativo ed informativo con team di esperti e chef stellati che rappresentano un punto di riferimento per aspiranti chef, pizzaioli, pasticciere e gelatieri.

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 curriculum d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare involgente 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Imparare ad imparare ▣ Comunicare (comprendere e rappresentare)
La Costituzione italiana.	Le fonti normative interne. Lettura e commento dei primi 12 articoli della Costituzione. Rapporti civili (art. 13-28) Rapporti economici (art.35-47) Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Collaborare e partecipare
L'Unione Europea.	La nascita dell'Unione Europea. Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Agire in modo autonomo e responsabile
L'Agenda 2030. Lo sviluppo sostenibile.	I 17 obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile. Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Competenze di cittadinanza
Giornata della Memoria	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" Visioni Civiche 1.0 "Un sacchetto di biglie" regia di Jacques Doillon Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Risolvere problemi
Giornata del Ricordo	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" Visioni Civiche 1.0 "Rosso Istria" regia di Maximiliano H. Bruno Riflessioni/discussioni. Partecipazione presso il salotto comunale di Battipaglia alla riflessione sulle foibe.	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Individuare collegamenti e relazioni
Giornata internazionale contro la violenza sulle donne	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" Visioni Civiche 1.0 "La Ciociara" regia di Vittorio De Sica Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Acquisire e interpretare l'informazione
Letteratura Italiana. Memoria del XX secolo.	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" Visioni Civiche 1.0 "Qui rido io" regia di Mario Martone Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> ▣ Progettare
Storia e Cultura.	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" Visioni Civiche 1.0 "1917" regia di Sam Mendes Riflessioni/discussioni.	

La sicurezza alimentare.	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 Riflessioni/discussioni.	
L'ONU	Le organizzazioni internazionali. Riflessioni/discussioni.	
La tutela della privacy	Riflessioni/discussioni.	
Le norme igieniche nei locali di lavoro.	Riflessioni/discussioni.	
La sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Razzismo e Discriminazione	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	2

			informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.			
			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 DEL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo razionale e originale	5		
			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 COMPETENZA COMUNICAZIONE MULTILINGUISTICA COMPETENZA DIGITALE	COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE	COMPRESIONE 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					

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	E	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	Livelli
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 ALTRI	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	ASSOLVE 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	

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	Rispetta saltuariamente le regole	1
			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 	<p>Sono capaci di:</p> <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 	<p>Sono capaci di:</p> <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.
Rapporto con la realtà naturale e sociale	<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere problemi - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta 	<p>Sono capaci di:</p> <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. ▪ Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro ▪ Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni.

	<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
<i>Disciplinari</i>	<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	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	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 e accettabili; ha ancora lacune, ma non profonde	6

Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime	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
Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	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 PRIMA PROVA SCRITTA

- Lingua e Letteratura italiana

Date delle Simulazioni

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>	<i>Data</i>
PRIMA PROVA SCRITTA	23/02/2023	13/04/2023

Tempo concesso: 6 ORE

Le simulazioni della prima prova scritta dell'esame di Stato hanno preso in considerazione le tre tipologie previste: A-B-C.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

Date delle Simulazioni

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>	<i>Data</i>
SECONDA PROVA SCRITTA	21/04/2023	19/05/2023

Tempo concesso: 6 ORE

INDICAZIONI E 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

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.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano 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.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

La prima simulazione della seconda prova scritta dell’esame di Stato, effettuata il 21 aprile 2023, ha preso in considerazione:

- **il nucleo n. 5:** Valorizzazione del ‘made in Italy’, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione;
- **il focus:** il ‘made in Italy’ come risorsa e come direzione di sviluppo;
- **il target:** qualità dei prodotti/dei servizi, tipicità del territorio, ottimizzazione dei processi, modalità di comunicazione;
- **l’attività dei percorsi professionali:** come intervenire sull’area dei prodotti/servizi, come elevare l’efficacia e l’efficienza del management, come potenziare la comunicazione;
- **la tipologia:** A-B-C.

La seconda simulazione della seconda prova scritta dell’esame di Stato, effettuata il 19 maggio 2023, ha preso in considerazione:

- **il focus n. 1:** predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano 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;
- **il focus:** la centralità del cliente;
- **il target:** alimentazione-ospitalità-contesto fisico/culturale;
- **l’attività dei percorsi professionali:** l’elaborazione di prodotti e/o la predisposizione di servizi;
- **la tipologia:** A-B-C.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	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.

Il Consiglio di Classe non ha ritenuto necessario effettuare una simulazione del colloquio orale dell'esame di Stato.

Tipologia	Data
Colloquio Orale	
	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	

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
	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 e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO P ARTE 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	adeguato	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	adeguata	parziale	scarsa	assente
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica,	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente

stilistica e retorica (se richiesta)					
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso o presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO ARTE 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
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 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	adeguata	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 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 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
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
Sviluppo ordinato e	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).

ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Indicatori	Li vel li	Descrittori	Punt i	Punteggi o
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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 personal	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.

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:

1. **MEDIA M DEI VOTI** (si conteggiano anche i decimali della media).
2. **ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:
 - a. Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0;**
 - b. 26-40 assenze → **punti 0,10;**
 - c. 16-25 assenze → **punti 0,20;**
 - d. 0-15 assenze → **punti 0,30;**

3. PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO. Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

4. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE. Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

- a. 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: Visentin Barbara		Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
		complementari e integrative	N.
Obiettivi raggiunti	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.		

COMPETENZE:

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo.

Produrre testi di vario tipo.

Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria e artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica.

CAPACITÀ:

Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale.

Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi.

Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento.

Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali e culturali.

Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere.

<p>Contenuti svolti</p>	<p>CURRICULARI:</p> <p>Dal secondo Ottocento al primo Novecento.</p> <p>- La letteratura del secondo Ottocento in Europa. L'età del Positivismo: dal Realismo al Naturalismo. Il Decadentismo: il superamento del Positivismo. Il Simbolismo (i poeti maledetti). L'Estetismo.</p> <p>- La letteratura del secondo Ottocento in Italia. La Scapigliatura. Il ritorno al classicismo. Il Verismo.</p> <p>- Giosuè Carducci, da <i>Rime nuove</i>, Pianto antico, Davanti San Guido, San Martino; dalle <i>Odi barbare</i>, Alla stazione in una mattina d'autunno.</p> <p>- Giovanni Verga, da <i>I Malavoglia</i>, Prefazione, cap. 1, 15; da <i>Mastro don Gesualdo</i>, parte IV cap. 5; dalle <i>Novelle rusticane</i>, La roba.</p> <p>- Giovanni Pascoli, da <i>Myricae</i>, X Agosto, L'assiuolo, Temporale, Novembre, Il lampo, Mare; <i>Il fanciullino</i>; dai <i>Canti di Castelvecchio</i>, Il gelsomino notturno; da <i>Primi poemetti</i>, Italy.</p> <p>- Gabriele D'Annunzio, da <i>Il piacere</i>, libro I cap. II, libro II cap. I; dalle <i>Laudi</i> Alcyone, La sera fiesolana, La pioggia nel pineto.</p> <p>- La letteratura del primo Novecento in Europa. Il romanzo della crisi e l'influenza della filosofia (H. Bergson, F. Nietzsche, S. Freud e A. Einstein).</p> <p>- La letteratura del primo Novecento in Italia.</p> <p>- Italo Svevo, da <i>Senilità</i>, cap. 3; da <i>La coscienza di Zeno</i>, capitoli 1-2, 3, 4, 8.</p> <p>- Luigi Pirandello, da <i>Il fu Mattia Pascal</i>, cap. I, VII, XV; <i>L'Umorismo</i>; da <i>Così è (se vi pare)</i>, atto III, scene V, VII, VIII, IX; da <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>, La condizione di 'personaggi'; da <i>Novelle per un anno</i>, La patente, Il treno ha fischiato..., La carriola; da <i>Uno, nessuno e centomila</i>, lib. I, cap. VII.</p> <p>- Giuseppe Ungaretti, da <i>L'Allegria</i>, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, I fiumi, San Martino del Carso, Mattina, Allegria di naufragi, Soldati; da <i>Sentimento del tempo</i>, La madre.</p> <p>Dagli anni Venti agli inizi degli anni Cinquanta. Fenomenologia ed Esistenzialismo.</p> <p>- Eugenio Montale, da <i>Ossi di seppia</i>, I limoni, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato; da <i>Le occasioni</i>, Non recidere, forbice, quel volto, La casa dei doganieri; da <i>Satura</i>, Ho sceso, dandoti il braccio.</p> <p>- La letteratura dal primo al secondo dopoguerra in Italia L'Ermetismo L'anti-ermetismo La poesia civile</p> <p>- S. Quasimodo, da <i>Acque e terre</i>, Ed è subito sera; da <i>Giorno dopo giorno</i>, Alle fronde dei salici.</p> <p>- U. Saba, da <i>Il Canzoniere</i>, A mia moglie, Trieste, Città vecchia, Ulisse.</p> <p>- P. Levi, da <i>Se questo è un uomo</i>, Considerate se questo è un uomo.</p> <p>- I. Calvino, da <i>Le città invisibili</i>, Ottavia, Ersilia.</p>
<p>Progettualità integrata</p>	<p>EXTRACURRICOLARE: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate.</p>

Metodologie adottate	METODI: Lezione frontale e dialogata, lavori di gruppo/ <i>tutoring</i> , <i>problem solving</i> , approccio iconico, approccio analogico, approccio dialogato, conversazione guidata, <i>debate</i> , <i>flipped classroom</i> . Didattica laboratoriale, costruzione di mappe concettuali e <i>power point</i> .
	STRUMENTI: Libro di testo: M. SAMBUGAR - G. SALÀ, <i>Letteratura viva. Dal positivismo alla letteratura contemporanea</i> , 3 vol. La Nuova Italia, Milano 2016; testi didattici di supporto, stampa specialistica, schede predisposte dall'insegnante, PC e/o tablet, uscite sul territorio, film, documentari, sussidi audiovisivi, filmati didattici, fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente.
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazione, interventi, dialogo, discussione, ascolto, temi argomentativi-descrittivi, analisi del testo, stesura del saggio breve e dell'articolo di giornale, prove semi-strutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte), esercitazioni scritte svolte a casa.
	NUMERO VERIFICHE SCRITTE: QUATTRO VERIFICHE ORALI: CINQUE (per l'attribuzione del voto orale sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi-strutturato)
	Alcuni alunni hanno seguito con interesse le lezioni, partecipando attivamente al dialogo educativo e hanno raggiunto, sebbene con livelli diversi, gli obiettivi e le competenze disciplinari. Lo studio, nella maggior parte degli studenti, è stato di tipo mnemonico e l'impegno non sempre costante. Solo pochi hanno raggiunto un profitto discreto, molti alunni hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente, altri dimostrano invece di avere ancora una preparazione lacunosa e incerta.
Firma del Docente	<i>Barbara Visentin</i>

Scheda per singola materia			Anno scolastico 2022/2023		
Docente: Visentin Barbara		Disciplina: STORIA			
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2			
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 66		
	complementari e integrative		N.		
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e del Novecento.				
	COMPETENZE: Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche, negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.				

	<p>CAPACITÀ: Saper collocare fatti ed eventi storici nello spazio e nel tempo. Saper analizzare e utilizzare fonti storiche di vario tipo. Saper utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia. Saper operare confronti e comparazioni tra fatti ed eventi.</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <p>I nucleo tematico: <i>Le promesse del XX secolo.</i> L'età giolittiana. L'Europa verso la guerra.</p> <p>II nucleo tematico: <i>Guerra e Dopoguerra.</i> La Grande Guerra. Gli errori di Versailles. La Rivoluzione d'ottobre.</p> <p>III nucleo tematico: <i>Il tempo della crisi.</i> La scalata di Mussolini al potere. La difficile prova del 1929.</p> <p>IV nucleo tematico: <i>Nel buio dei totalitarismi.</i> Lo sforzo totalitario del fascismo. Lo stalinismo in Unione Sovietica. Il nazismo in Germania. Democrazie e fascismi verso la guerra.</p> <p>V nucleo tematico: <i>Il mondo in un nuovo abisso.</i> La seconda guerra mondiale. L'Italia sconfitta e la Resistenza. Due tragedie: Auschwitz e Hiroshima. Il mondo diviso: la 'guerra fredda'.</p> <p>VI nucleo tematico: <i>Le radici del presente.</i> L'Italia repubblicana. USA, URSS ed Europa negli anni Sessanta.</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICOLARE: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate.</p>
Metodologie adottate	<p>METODI: Lezione frontale e dialogata, lavori di gruppo/<i>tutoring</i>, <i>problem solving</i>, approccio iconico, approccio analogico, approccio dialogato, conversazione guidata, <i>debate</i>, <i>flipped classroom</i>. Didattica laboratoriale, costruzione di mappe concettuali e <i>power point</i>.</p> <p>STRUMENTI: Libro di testo: P. DI SACCO, <i>È Storia. Dal Novecento al mondo attuale</i>, vol. SEI, Torino 2018; testi didattici di supporto, stampa specialistica, schede predisposte dall'insegnante, PC e/o tablet, uscite sul territorio, film, documentari, sussidi audiovisivi, filmati didattici, fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazione, interventi, dialogo, discussione, ascolto, temi argomentativi-descrittivi, analisi del testo, stesura del saggio breve e dell'articolo di giornale, prove semi-strutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte), esercitazioni scritte svolte a casa.</p>

	<p>NUMERO: VERIFICHE ORALI: CINQUE (per l'attribuzione del voto orale sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi-strutturato).</p> <p>Alcuni alunni hanno seguito con interesse le lezioni, partecipando attivamente al dialogo educativo e hanno raggiunto, sebbene con livelli diversi, gli obiettivi e le competenze disciplinari. Lo studio, nella maggior parte degli studenti, è stato di tipo mnemonico e l'impegno non sempre costante. Solo pochi hanno raggiunto un profitto discreto, molti alunni hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente, altri dimostrano invece di avere ancora una preparazione lacunosa e incerta.</p>
Firma del Docente	<i>Barbara Visentin</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Noschese Alfonso		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	<p>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.</p>		
	<p>COMPETENZE: Gestire correttamente, soprattutto dal punto di vista concettuale, le proprie conoscenze matematiche. Riconoscere i concetti fondamentali e gli elementi di base che unificano i diversi aspetti della matematica. Rielaborare informazioni e utilizzare, in modo consapevole e adeguato alle situazioni, i diversi metodi di calcolo. Comprendere e usare il linguaggio proprio della matematica.</p>		
	<p>CAPACITÀ: Utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse. Risolvere con lo strumento più adeguato una questione matematica. Comprendere i concetti trasversali della disciplina e saper cogliere analogie di strutture tra ambiti diversi. Sviluppare la capacità di trasferire e applicare quanto appreso a situazioni o problemi che nascono da altre discipline.</p>		
Contenuti svolti	Le equazioni di primo e secondo grado; le disequazioni di primo e secondo grado. I sistemi di equazioni e disequazioni. Concetto di funzione reale di variabile reale, classificazione delle funzioni, dominio e codominio. Concetto di intervallo, di intorno e loro rappresentazione. Segno di una funzione. Intersezione con gli assi. Definizione (intuitiva) di limite finito per una funzione in un punto. Limite sinistro e destro per una funzione in un punto. Concetto di limite infinito per una funzione in un punto. Concetto di limite per una funzione all'infinito. La funzione continua, definizione di discontinuità di una funzione in un punto, punti di discontinuità per una funzione. Asintoti e loro ricerca (orizzontali, verticali e obliqui).		

<p>Metodologie adottate</p>	<p>METODI: Lezioni frontali, insegnamento individualizzato, problem solving, ricerca-azione, esercitazioni alla lavagna e dal posto individuali e/o collettive, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, schemi e mappe concettuali, aiuto reciproco. La principale modalità didattica è stata individuata nella lezione dialogata, 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 definire 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.</p> <p>STRUMENTI: Appunti, sussidi multimediali, libri.</p>
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: 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. La lezione dialogata è stata lo strumento primario di valutazione costante del livello di apprendimento attraverso gli interventi personali e le richieste di chiarimento. A questa prima valutazione si sono affiancate le verifiche orali e scritte, che non sono state solo test di conoscenza, ma anche 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. L'abitudine di molti ad una scarsa rielaborazione, la necessità di riprendere contenuti degli anni precedenti e di ritornare più volte sui concetti per consentirne l'acquisizione e la connessione hanno rallentato i tempi dello svolgimento del programma e non hanno permesso di svolgere l'intero programma preventivato né di approfondire nel modo necessario alcuni degli argomenti trattati. 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. Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio mnemonico e un'applicazione meccanica e poco consapevole di quanto acquisito. Un gruppo non è riuscito a raggiungere gli obiettivi disciplinari specifici. Alla luce delle verifiche effettuate durante l'anno, emergono comunque alcune personalità di buon livello.</p> <p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - VERIFICHE SCRITTE: 5 - VERIFICHE ORALI: 4
<p>Firma del Docente</p>	<p><i>Alfonso Noschese</i></p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Aliberti Vilma		Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
		complementari e integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari e integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Caratteristiche dei Principi Nutritivi, Biochimica e Metabolismo. Direttive e Linee Guida per una sana Alimentazione. Norme per una corretta prassi igienica. Le Diete nelle varie fasce d'età. Stili comportamentali alimentari. La dieta nelle varie patologie. Allergie ed intolleranze legate al cibo.		
	COMPETENZE: Assumere comportamenti corretti sul modo di alimentarsi dimostrando di essere in grado di compiere scelte consapevoli sulla base delle conoscenze relative alle caratteristiche nutrizionali. Correlare le conoscenze generali agli sviluppi delle tecnologie nello specifico campo di riferimento.		
	CAPACITÀ: Utilizzare l'alimentazione come base per il benessere della persona. Riconoscere la qualità di un prodotto e distinguere i criteri di certificazione. Essere in grado di sviluppare e applicare modalità igienico-sanitarie inerenti il sistema HACCP per la prevenzione delle tossinfezioni. Saper interpretare i dati e i grafici relativi al sistema produttivo degli alimenti e all'evoluzione del comportamento e dei consumi alimentari con riguardo al contesto culturale e del territorio.		
Contenuti svolti	CURRICULARI: Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità. Contaminazione fisico-chimica e microbiologica degli alimenti. La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche. La dieta nelle malattie cardiovascolari e metaboliche. Allergie ed intolleranze alimentari. Tipologie di dieta. Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti.		
Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE: I discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate.		
Metodologie ado	METODI: Lezioni frontali con analisi critica del testo e collegamenti con materie equipollenti.		

ttat e	STRUMENTI: Libro di testo e ricerche computerizzate. Titolo: <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> Autore: A. Machado
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE SCRITTE E ORALI: Relazioni su tematiche svolte. Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa). NUMERO Verifiche scritte: 4 Verifiche orali: FREQUENTI
	Gli alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico. I livelli di competenza sono diversificati in rapporto alle capacità logico-espressive e alle abilità operative di base di ciascuno. Nel complesso, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto un buon livello di preparazione.
Firma del Doc ente	<i>Aliberti Vilma</i>

Scheda per singola materia			Anno scolastico 2022/2023		
Docente: Di Filippo Laura		Disciplina: LINGUA E CULTURA INGLESE			
Numero di ore settimanali di lezione					N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari			N. 66
		complementari e integrative			N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari			N.
		complementari e 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. Gli studenti sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua.				
	COMPETENZE: 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.				
	CAPACITÀ: Comunicare, comprendere e interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro lingua.				

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: Food Today Fast food and Restaurants The negative aspects of fast food. Healthy eating The food Pyramid Slow Food The double pyramid 0 km. food The Mediterranean diet The macrobiotic diet and others diets Food Safety HACCP Food contaminations Food Preservation Catering and banqueting Wine Tasting Food and wine pairing</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICULARE: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.</p>
Metodologie adottate	<p>METODI: 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 di Lingua.</p> <p>STRUMENTI: Libro di Testo: <i>About a Catering</i> di A. De Chiara - M. Costanza Torchia – Trinity Whitebridge. 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, fotocopie di materiali integrativi. 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: Prove strutturate e semi strutturate Verifiche orali (anche sui lavori svolti a casa).</p> <p>NUMERO: Verifiche scritte: 4 Verifiche orali: 4</p> <hr/> <p>È opportuno rilevare che solo un esiguo numero di studenti si è distinto per impegno e capacità di rielaborazione personale dei contenuti svolti raggiungendo risultati soddisfacenti, nel complesso quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente.</p>
Firma del Docente	<p><i>Laura Di Filippo</i></p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Pinto Sonia		Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99	
	complementari e integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.	
	complementari e integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Lo studio della lingua Francese 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 microlingua.		
	COMPETENZE: 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.		
	CAPACITÀ: Comunicare, comprendere e interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua.		
Contenuti svolti	CURRICULARI: Le vin Les eaux-de vie Les groupes alimentaires La Pyramide alimentaire/L'alimentation correcte Les régimes alimentaires Le personnel de la restauration Les différents types de restauration Catering et banqueting Slow food/Fast food Brasserie et Bistrot La restauration commerciale et collective La cuisine centrale La liaison chaude, réfrigérée, surgelée		
	LIBRO DI TESTO: A. De Caro, <i>Nouveau francais au restaurant (Le). Nouvelle edition openschool manuel de language pour le maître et le barman</i> , Hoepli.		
Progettualità integrata	EXTRACURRICULARE: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.		
Metodologie adottate	METODI: 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.		


	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, testi didattici di supporto, sussidi audiovisivi. Le lezioni sono state condotte utilizzando la metodologia didattica attiva e le strategie delle avanguardie educative: <i>flipped classroom</i> , <i>cooperative learning</i> , <i>debate</i> , <i>problem solving</i> .
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Quesiti, Vero/Falso, Scelta multipla, Risposta Aperta, Discussione orale. Interrogazioni orali.
	NUMERO: Verifiche scritte: 3 Verifiche orali: 3 <hr/> Nel complesso gli alunni hanno raggiunto tutti un livello di preparazione sufficiente.
Firma del Docente	<i>Sonia Pinto</i>


Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Giuliano Francesco		Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	
		Settore: SALA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 5	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 165	
	complementari e integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: La classe nel complesso sa come è strutturata un'azienda ristorativa, riconosce le varie tipologie di ristorazione. In particolare conosce l'organizzazione del servizio di <i>catering</i> e <i>banqueting</i> e le figure coinvolte. Riconosce le varie tipologie di Bar. Conosce l'enografia nazionale. Conosce i marchi applicati ai prodotti agro-alimentari e i vini. Conosce il proprio territorio in rapporto all'attività professionale. Conosce il lessico di base e la fraseologia di settore anche in lingua straniera. Conosce i prodotti del territorio e i relativi marchi di qualità.		
	COMPETENZE: Avere specifiche competenze nel campo 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. Predisporre Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.		
	CAPACITÀ: Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e della propria professione, di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio. Riconoscere i vari ambienti lavorativi con le relative specifiche tecnico-organizzative.		


	<p>Lavorare in uno staff cooperando in modo positivo nel gruppo. Svolgere un servizio adeguato al menu proposto. Essere consapevole del proprio ruolo professionale ed essere affidabile nello svolgimento dello stesso, in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo.</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Ristorazione; - Differenza tra Menu e Carta delle vivande; - I 5 tipi di <i>mise en place</i>; - Tipologie di Bar; - Gli orari di servizio al Bar; - Le tipologie dei pasti; - Il <i>catering</i> e <i>banqueting</i>; - Le figure professionali coinvolte nel servizio di <i>catering</i> e <i>banqueting</i>; - La <i>location</i> e il <i>banqueting</i>; - Caratteristiche generali prima dell'inizio di un banchetto; - La Pianificazione e la vendita di un evento, la <i>check list-job description</i>-l'ordine di servizio-compilazione di un preventivo; - Le tipologie di tavolate e la loro giusta disposizione per i banchetti; - La professione del <i>sommelier</i>; - La vitivinicoltura; - Enologia e la produzione del vino; - La tecnica di degustazione: esame organolettico; - Le tecniche di abbinamento cibo/vino; - I vini speciali; - La spumantizzazione, lo Champagne; - Legislazione ed Enografia nazionale; - I prodotti agroalimentari delle regioni Italiane; - Ricerca in gruppo sui prodotti tipici della regione Campania ed una a scelta per ogni alunno; - Preparazioni in laboratorio di caffetteria classica e speciale; - Lavorazione alla lampada di varie ricette, primi, secondi e dessert; - Le fasi del servizio in sala; - Preparazioni in laboratorio di cocktails internazionali (IBA) alcolici e analcolici; - I marchi di qualità; - I menu; - Distillazione, distillati e liquori; - La birra. <p>LIBRO DI TESTO: Accademia di Sala e Vendita 3-2.0-Laboratorio di Sala e Vendita, Le Monnier scuola.</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICULARE: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate.</p>
Metodologie adottate	<p>METODI: Lezione frontale con partecipazione degli allievi al dialogo educativo, richiami <i>in itinere</i> su argomenti precedentemente trattati. Visione di video di settore con discussione del tema proposto. Presentazioni in <i>Power point</i>. Lavori di gruppo con l'uso di internet.</p> <p>STRUMENTI: Strumenti audiovisivi; Internet; Utilizzo del programma <i>Power Point</i>.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Quesiti a scelta multipla, vero o falso e a risposta aperta. Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa).</p> <p>NUMERO:</p>

	- VERIFICHE SCRITTE: 3 - VERIFICHE ORALI: 3 <hr/> -
Firma del Docente	<i>Francesco Giuliano</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: La Marca Antonio Rosario		Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA Settore: CUCINA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari e integrative	N.
Obiettivi raggiunti e Contenuti svolti	CONOSCENZE: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese. • Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione. • Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia. • Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA) • La legislazione alimentare* (UDA) • Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA) • Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore. • Conoscere i principali pericoli/rischi nell'ambiente di lavoro. • Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro. • Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica. • Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato; • Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. • Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. • Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi • Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva) • Tipologie di intolleranze alimentari • I prodotti ecologici e i nuovi alimenti • Software di settore. • Il beverage cost • TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO) • Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Banqueting • La degustazione e l'analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino • Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che garantiscono l'esaltazione del gusto delle pietanze. • CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE: IL VINO NEI PIATTI E CON I PIATTI 		

	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP • Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione • Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione. • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. • Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro • Avere cura della propria salute in ambito lavorativo. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale • Food&Beverage Cost • Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri • Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte • Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting. • Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico
	<p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere. • Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa. • Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni • Simulare il piano di autocontrollo. • Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo. • Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. • Riconoscere i marchi di qualità. • Utilizzare sistemi di tutela e certificazione. • Distinguere le differenti gamme di alimenti. • Food cost e beverage cost • Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale • Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Simulare eventi di catering e banqueting. • Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza in cucina, in sala e al bar • Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede
<p>Libro di testo</p>	<p>LIBRO DI TESTO: CUCINA PER SALA E VENDITA – QUARTO E QUINTO ANNO EDIZIONI PLAN – ALMA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA</p>
<p>Progettualità integrata</p>	<p>EXTRACURRICOLARE: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate.</p>

<p>Metodologie adottate</p>	<p>METODI: Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom</p> <p>□ Attività svolte in Modalità asincrona (<i>trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Registro elettronico Argo Scuola Next ○ Registro elettronico Argo Did Up ○ Videolezioni ○ Audiolezioni ○ Gruppo Whatsapp di classe ○ Piattaforma Google Classroom ○ Piattaforme collegate con i libri di testo ○ Restituzione elaborati corretti <p>STRUMENTI: Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie.</p>
 <p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati). - Tema scritto (test strutturato sui principali nuclei tematici della seconda prova d'Esame di Stato). - Verifiche orali. <p>NUMERO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - VERIFICHE SCRITTE: 3 - VERIFICHE ORALI: 3 <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-espressive e alle abilità operative di base di ciascuno.</p> <p>Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio poco approfondito e lineare. Complessivamente la classe ad inizio anno presentava una preparazione iniziale mediamente sufficiente, mostrando lacune nei prerequisiti di base e in particolar modo nella padronanza di un linguaggio tecnico-disciplinare.</p> <p>Nella trattazione dei diversi segmenti curricolari pertanto è stata fondamentale un'attività di recupero dei prerequisiti di base per affrontare gli argomenti del quinto anno. Nel corso dell'anno va evidenziato un impegno abbastanza continuo per un nutrito gruppo di alunni che si sono dimostrati partecipi e complessivamente motivati sugli argomenti teorici del programma.</p> <p>Bisogna inoltre notare che già nei programmi ministeriali sono previste solo due ore settimanali per questa disciplina, il che in realtà è molto poco data la vastità e la complessità della materia. Va sottolineato che non sempre i temi trattati sono stati adeguatamente assimilati e permangono quindi difficoltà nell'esposizione dei contenuti. Nel complesso diversi allievi nonostante i tentativi di sollecitare uno studio ragionato e metodico si sono orientati su uno studio mnemonico, tendendo a dimenticare facilmente le nozioni apprese e non riuscendo a stratificare le conoscenze e neppure ad elaborare quanto appreso.</p> <p>In definitiva il comportamento può ritenersi accettabile, la frequenza costante e puntuale, fatta eccezione per alcuni alunni. L'impegno mostrato nel corso dell'anno consente una preparazione in uscita nel complesso più che sufficiente.</p>

Firma del Docente	<p><i>Antonio Rosario La Marca</i></p>  <p>Battipaglia, 02/05/2023</p>
-------------------	--

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Buccella Maria Luisa		Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
Obiettivi raggiunti	<p>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.</p>		
	<p>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.</p>		
	<p>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.</p>		

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, le norme volontarie ISO 9000. I contratti delle imprese ristorative: Contratto di Ristorazione, Catering e Banqueting. Il Codice di 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>EDUCAZIONE CIVICA: La Costituzione Italiana: i Principi fondamentali della Costituzione italiana (i primi 12 articoli). I rapporti economici Fonti normative interne.L'Unione europea. L'ONU e le agenzie specializzate. La sostenibilità. L'Agenda 2030: i 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile. 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: Banqueting Day La sicurezza alimentare La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania. L'universo del vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo (PTCO)</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICOLARE: gli alunni hanno partecipato a tutte le attività programmate.</p>
Metodologie adottate	<p>METODI: Lezione frontale, lezione dialogata, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussioni/riflessioni di gruppo, problem solving, esercitazione in classe, esemplificazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa, esercitazioni o analisi di casi aziendali.</p>

	<p>STRUMENTI: Lavagna -Internet -Lim Materiale in fotocopia Appunti delle lezioni Schemi e mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati Video e power point Visione di filmati Schede di sintesi Lecture di approfondimento PPT riepilogativi Test Ricerche Libro di testo</p> <p>LIBRO DI TESTO: “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE <i>up3</i>”- di Rascioni e Ferriello – editore Tramontana.</p> <p>SPAZI: Aula - Auditorium Registro elettronico Argo Piattaforma e-learning Google Meet GSuite for Education Applicazioni di messaggistica istantanea Video meeting concordati con alunni e Consiglio di classe</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazioni lunghe e brevi, questionari, ricerche, esercitazioni, test.</p> <hr/> <p>NUMERO: – Verifiche scritte: 5 – Verifiche orali: 4</p> <p>Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente sufficiente.</p>
Firma del Docente	<i>Maria Luisa Buccella</i>

Docente: Colavolpe Antonio		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. 52
		complementari e integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Conoscenza di alcuni sport individuali e di squadra: la pallavolo, il calcio a cinque, il badminton, il tennis tavolo, il gioco della dama e degli scacchi. La nascita dello sport moderno; le Olimpiadi moderne. Le organizzazioni sportive.</p>		
	<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 calcio a cinque, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività praticate; Conoscenza ed organizzazione degli organismi di promozione sportiva.</p>		
	<p>CAPACITÀ: 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: Esercitazione di pallavolo, tennis tavolo, calcio a 5, badminton, gioco della dama e degli scacchi. Conoscenza degli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo e del tennis tavolo; La nascita dello sport moderno; Le Olimpiadi moderne; I modelli locali e nazionali dell'organizzazione sportiva; I modelli europei ed internazionali dell'organizzazione sportiva.</p> <p>LIBRO DI TESTO: P. Del Nista-A. Tasselli, <i>Il corpo e i suoi linguaggi</i>, D'Anna.</p>		
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICOLARE: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.</p>		
	<p>METODI: Le attività pratiche proposte sono state indirizzate all'acquisizione di abilità molteplici e complesse, e competenze trasversali che lo studente dovrà essere in</p>		

Metodologie adottate	grado di trasferire in altri contesti. La diversificazione delle attività (pallavolo, tennis tavolo, calcio a cinque, badminton, gioco della dama e degli scacchi, ed altre attività non codificate), ha permesso di accrescere le potenzialità di ciascuno ed orientare 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. video, e test da svolgere.
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 DI VERIFICHE Verifiche pratiche e teoriche in itinere.
	Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto buoni risultati.
Firma del Docente	<i>Antonio Colavolpe</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Gasparro Cosimo		Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 1	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 33	
	complementari e integrative	N. 0	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.	
	complementari e integrative	N. 0	
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	<p>CURRICULARI: 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.</p> <p>LIBRO DI TESTO: Itinerari di IRC 2.0 “- Vol. Unico/Schede Tematiche per la Scuola Superiore di M. Contadini – ELLE DI CI.</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICULARE: 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.</p>
Metodologie adottate	<p>METODI: Lezioni frontali, interdisciplinari. Questionari, Test, Lavori di gruppo. Utilizzo piattaforma Argo, Classroom con invii multimediali e WhatsApp e Sussidi Audiovisivi.</p>
	<p>STRUMENTI: Brainstorming e audiovisivi. Colloqui.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Verifiche orali e colloqui.</p>
	<p>NUMERO: Verifiche scritte: Verifiche orali: 4</p> <hr/> <p>Nel complesso quasi tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi.</p>
Firma del Docente	<p>Diac. <i>Cosimo Gasparro</i></p>

APPENDICE 2: Unità di Apprendimento interdisciplinari

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	<i>L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.</i>
<i>Compito - prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none">• Relazione individuale o di gruppo• Glossario tecnico e padronanza delle forme espressive in italiano e lingua straniera• Realizzazione di una piccola brochure con informazioni storiche e merceologiche, con elenco delle cantine più rappresentative al livello nazionale ed internazionale

UNITA' DI APPRENDIMENTO

<p><i>Competenze mirate</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>assi culturali</i> • <i>cittadinanza</i> • <i>professionali</i> 	<p>CITTADINANZA</p> <p>Comunicare Progettare Mostrare curiosità verso culture e tradizioni diverse dalla propria Collaborare e partecipare Acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi</p> <p>ASSI CULTURALI</p> <p>Asse linguaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo - produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi - utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi e operativi - utilizzare e produrre testi multimediali <p>Asse matematico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico - usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico <p>Asse storico-sociale, giuridico ed economico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente, le connessioni con le strutture economico-sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - saper utilizzare il linguaggio specifico - comprendere la normativa italiana ed europea in materia di beni di consumo <p>Asse scientifico-tecnologico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale - utilizzare gli elementi in ambito enogastronomico - Assumere un comportamento consapevole in relazione all'assunzione di bevande alcoliche individuando rischi e pericoli per la salute <p>PROFESSIONALI</p> <p>Area professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze di filiera ▪ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ▪ Utilizzare i corretti principi operativi e gli strumenti di lavoro ▪ Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse
--	--

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Conoscenze	Abilità
<p>Asse linguaggi</p> <p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Italiano</p> <p><i>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali</i></p> <p><i>Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione</i></p> <p><i>principali strutture grammaticali della lingua italiana</i></p> <p><i>elementi di base della funzione del linguaggio</i></p> <p><i>termini tecnici propri del linguaggio settoriale</i></p> <p>Lingue Straniere:</p> <p><i>Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale.</i></p> <p><i>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.</i></p> <p><i>Semplici modalità di scrittura</i></p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Italiano</p> <p><i>Comunicare in modo semplice, ma adeguato</i></p> <p><i>Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati</i></p> <p><i>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi</i></p> <p><i>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo.</i></p> <p><i>Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative.</i></p> <p><i>Rielaborare in forma chiara le informazioni.</i></p> <p>Lingue Straniere</p> <p><i>Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale.</i></p> <p><i>Lessico di base su temi di interesse professionale.</i></p> <p><i>Compilare in lingua schede di interesse professionale.</i></p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<p>Asse scientifico-tecnologico e matematico</p> <p>Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).</p> <p>Lettura, comprensione e realizzazione di grafici.</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico e matematico</p> <p>Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati.</p> <p>Saper organizzare il lavoro</p> <p>Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.</p> <p>Saper leggere, comprendere, realizzare un grafico.</p>
Utenti destinatari	Classi 5 [^] di indirizzo "sala e vendita"
Prerequisiti	<p>Le fasi di produzione del vino e le denominazioni</p> <p>I principi base dell'enologia adattate alla realtà internazionali locali</p> <p>Leggere e interpretare semplici schede tecniche di degustazione</p> <p>conoscenze di base del linguaggio del settore</p> <p>elementi base di lingua straniera</p>
Fase di applicazione	Pentamestre Gennaio-Aprile 2023
Tempi	Dal (40 ore)
Esperienze attivate	<p>Visita ad una cantina regionale storica.</p> <p>Osservazione dello sviluppo del mondo vitivinicolo e dell'importanza della sommellerie</p> <p>Lavoro singolo e in gruppo</p> <p>Esercitazioni pratiche di laboratorio</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO

<p>Metodologia</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezioni tecnico pratiche</p> <p>Cooperative learning</p> <p>E-learning</p> <p>Brainstorming</p>
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>interne</i> • <i>esterne</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ i docenti del consiglio di classe: lab cucina, italiano, matematica, informatica, inglese, seconda lingua, diritto e tecniche amministrative, scienza degli alimenti, Religione. ▪ esperti del mondo del lavoro (durante la visita)
<p>Strumenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo ▪ Laboratorio di sala ▪ Laboratorio linguistico ▪ Filmati- video ▪ riviste specializzate ▪ Laboratori informatica, internet e LIM ▪ Schede di lavoro fornite dall'insegnante
<p>Valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica intermedia da parte di ogni docente al termine della fase disciplinare ▪ Una verifica e valutazione collegiale finale con griglia di valutazione

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: *L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.*

Cosa si chiede di fare

Lo scopo è quello di comprendere il mondo del vino in parallelo: da un lato, tutte le più importanti regioni viticole con le loro diverse peculiarità, la loro storia, tradizione e filosofia produttiva che distingue spesso i produttori di una stessa area, oltre alle differenze profonde che esistono tra i vitigni, nazionali e internazionali, presenti in quel territorio; dall'altro la possibilità concreta di perfezionare la conoscenza del vino, sia nella descrizione organolettica, sia nel sistema di valutazione.

Storie di uomini, di terra di vino e la capacità di dare a tutto ciò il giusto valore.

In che modo

Il lavoro sarà svolto in parte in aula e nei laboratori tecnico-pratici e di informatica, sia singolarmente sia in gruppo.

Quali prodotti

Degustazioni di vini appartenenti alla regione di cui si sta trattando, che verranno descritti attraverso l'analisi organolettica eseguita in modo corretta.

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

Questa UdA è un'opportunità per conoscere e valutare i vini secondo il meccanismo della scheda a punteggio, indispensabile per comprendere appieno il bagaglio che si portano dietro.

Tempi

Tutto il Pentamestre (40 Ore)

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Lo staff di progettazione e realizzazione è composto dai docenti del Consiglio di Classe e dagli assistenti tecnici. L'attività si svolgerà nei laboratori della scuola utilizzando strumenti e attrezzature di settore.

Interverranno, inoltre, esperti del settore.

Criteri di valutazione

Osservazioni in itinere dal docente e dal Consiglio di classe, pertanto sarà apprezzata la capacità espositiva in termini di ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti.

Sarà, inoltre, valutato l'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, di partecipazione attiva e collaborazione come interazione produttiva all'interno del gruppo.

Valore della UDA in riferimento alla valutazione della competenza mirata: è una parte o la soddisfa interamente?

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

PIANO DI LAVORO UDA:

L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	<i>Presentazione Uda agli studenti</i>	Lezione frontale Consegna materiale Predisposizione del dossier allievo	Sviluppo della curiosità Condivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto e servizio Comprensione dell'importanza professionale del compito assegnato	3 ore	Feedback Interesse dimostrato
2	<i>Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti</i>	Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio	Formazione dei gruppi	2 ore	
3	<i>Ricerca di informazioni relative all'argomento Attività di gruppo, scambi di intergruppo, discussioni guidate</i>	Lezione frontale lavoro in classe e in laboratorio multimediale ricerche individuali	Acquisizione delle conoscenze	5ore	Elaborati e attività di laboratorio
4	<i>Presentazione alla classe dei lavori di gruppo Sintesi e rielaborazione</i>	Schede di degustazioni e a punteggio del vino.	Condivisione dei lavori di gruppo E individuazione degli abbinamenti da realizzare	4ore	Relazioni orali individuali
5	<i>Realizzazione della scheda degustazione e della scheda a punteggio del vino</i>	Attività in aula Lavori di gruppo Laboratorio informatico	Valutazione finale della corretta scelta fatta sul reale abbinamento del piatto con il vino	8 ore	Correttezza formale, terminologica e comunicativa Fruibilità della ricetta
6	<i>Programmazione e predisposizione dell'evento</i>	Lezione frontale e compilazione dossier allievo, laboratori	Consapevolezza delle prime competenze acquisite	6ore	
	<i>Esperimenti guidati in</i>		Consapevolezza modalità		

7	<i>laboratorio</i>	Laboratori enogastronomici	svolgimento del compito Correttezza nelle esecuzioni delle tecniche di abbinamento	6 ore	Scheda di valutazione
8	<i>Realizzazione dell'evento</i>	Laboratori enogastronomici	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione Presentazione delle scelte	6 ore	Scheda di valutazione

DIAGRAMMA DI GANTT UDA:

FA SI	TEMPI (settimane, ore)				
	Gennai	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1	4h 2 ingl 2Italiano				
2	2h 2 h DTA				
3	2h 2 mat	6 h 2 hfranc 3 h sc alimenti 1 h storia			
4		4 h 2matematica 2 laborat info			
5			8 h 1 hItaliano 1DTA 2 laborat info 2 ingl, 2 franc		
6			2 h 1 lab sala 1 lab info		
7			4 h cuc/sala	4 h cuc/sala	
8					4 h cuc/sala + altre disc.coivolte

TOTALE: 40 ore

DIDATTICA PERSONALIZZATA ALUNNI BES

DOCENTE: _____ MATERIA: _____

ALLIEVA/O: _____ CLASSE: _____

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	

Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Relazionale, affettiva e motivazionale

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

		6 1 - 7 5	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 6 0	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	9 1 - 1 0 0	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		7 6 - 9 0	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		6 1 - 7 5	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 6 0	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	9 1 - 1 0 0	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		7 6 - 9 0	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		6 1 - 7 5	Il prodotto presenta una funzionalità minima	

		< 6 0	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	9 1 - 1 0 0	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		7 6 - 9 0	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		6 1 - 7 5	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale	
		< 6 0	Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico- professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	9 1 - 1 0 0	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	
		7 6 - 9 0	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		6 1 - 7 5	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	

		< 6 0	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
Capacità di trasferire le conoscenze acquisite		9 1 - 1 0 0	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		7 6 - 9 0	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		6 1 - 7 5	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 6 0	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
Ricerca e gestione delle informazioni		9 1 - 1 0 0	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.	
		7 6 - 9 0	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	
		6 1 - 7 5	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 6 0	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metacompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	<p>9 1 - 1 0 0</p> <p>Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico</p>	
		<p>7 6 - 9 0</p> <p>Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico</p>	
		<p>6 1 - 7 5</p> <p>Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico</p>	
		<p>< 6 0</p> <p>Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)</p>	
	Autovalutazione	<p>9 1 - 1 0 0</p> <p>L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo</p>	
		<p>7 6 - 9 0</p> <p>L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni</p>	
		<p>6 1 - 7 5</p> <p>L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione</p>	
		<p>< 6 0</p> <p>La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso</p>	

	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	9 1 - 1 0 0	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		7 6 - 9 0	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		6 1 - 7 5	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 6 0	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	Creatività	9 1 - 1 0 0	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		7 6 - 9 0	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		6 1 - 7 5	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 6 0	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	9 1 - 1 0 0	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	

		7 6 - 9 0	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		6 1 - 7 5	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	
		< 6 0	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, 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	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	

	utilizza le informazioni ricevute	assegnato	assegnato		
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	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi

	dei miei amici		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 complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

Il Consiglio di Classe

Sede _____

Data _____

Denominazione

Banqueting day



Compito - prodotto

Pianificare, organizzare, gestire, rendicontare un evento reale di banquetting di un'impresa ristorativa e presentarla in PPT o in Word

Competenze mirate
Comuni/cittadinanza
professionali

Asse dei linguaggi

- L1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le Esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- L3. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Asse matematico

- M3. Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Asse storico sociale

- S1. 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;
- S3. 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.

Asse scientifico-tecnologico

- T2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- T4. 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;

T6. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e Approfondimento.

COMPETENZE PROFESSIONALI

- C2. 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.
- C4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline) Agire in modo autonomo e responsabile

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

Risolvere problemi

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

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





- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza in materia di cittadinanza (PCTO)
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (PCTO)

<i>Assi coinvolti discipline</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<u>Asse dei linguaggi</u> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Lingua inglese • Lingua francese • Religione 	<ul style="list-style-type: none"> • La storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nel menù scelto per l'evento • La valenza simbolica di un sacramento, all'interno delle religioni monoteiste • La terminologia linguistica di base tecnico-professionale • Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche • Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione • Lessico e fraseologia su 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato: da realtà locale a prodotto industriale. <input type="checkbox"/> Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati <input type="checkbox"/> Analisi dei termini ed elaborazione di un glossario enogastronomico e di settore in lingua straniera. <input type="checkbox"/> Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto <input type="checkbox"/> Interagire in conversazioni brevi su temi di

	argomenti di	carattere professionali
--	--------------	-------------------------

	<p>vita quotidiana e professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criteri per redigere una relazione tipologie e caratteri comunicativi deitesti multimediali • Semplici modalità di scrittura • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale • Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali 	<ul style="list-style-type: none"> • scrivere brevi testi di interesse professionale • redigere testi informativi e argomentativi • raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca • ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali
<p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematica 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le unità di misura • Conoscenza dei multipli e sottomultipli dei sistemi di misura • Sistema internazionale di misurazioni • Rapporti e proporzioni percentuali • Elementi di statistica matematica 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare le unità di misura per rivelare misurazioni e stime • Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti • Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare una indagine statistica sul menu/bevanda. • Raccogliere i dati, classificarli, rappresentarli graficamente, interpretarli.
<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli alimenti • Lab. dei servizi di Sala e Vendita • Scienze motorie 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione • Tutela e sicurezza alimentare del cliente • Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni • Tecniche di Sala inerenti i servizi speciali • La terminologia specifica e il linguaggio settoriale • L'importanza di una colazione equilibrata nello sport • Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche caratteristiche dell'enografia nazionale criteri di abbinamento cibo – vino e cibo – bevande • Elementi e caratteristiche del menù ed delle carte. • Le proprietà caloriche e nutrizionali dei prodotti alimentari utilizzati nel menu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione di menù in funzione del contesto, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta • Elaborare un menù in funzione dell'evento programmato • Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute • Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali • Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. • Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici • Realizzare un servizio adeguato al menu scelto. • Abbinare vini adeguati • Stabilire il valore nutrizionale e l'apporto calorico del prodotto finale.
<p>Asse storico sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia • Diritto 	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato. • Gestione amministrativa dell'impresa storico- ristorativa • La storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nel menù scelto per l'evento. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Riconoscere comportamenti e abitudini storico-sociali in contesti diversi <input type="checkbox"/> Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati <input type="checkbox"/> Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati <input type="checkbox"/> Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato: da realtà locale a prodotto industriale. <input type="checkbox"/> Redigere la contabilità di settore. <input type="checkbox"/> Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa ristorativa

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Utenti destinatari	Classe quinta enogastronomia settore Sala e Bar
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> - Le regole per la gestione degli spazi nei laboratori e delle tecniche professionali - Utilizzo in sicurezza delle attrezzature e degli strumenti in dotazione ai laboratori - Uso del vocabolario e del linguaggio tecnico-specifico delle discipline coinvolte - Uso delle tecniche e delle procedure di calcolo - Uso dei programmi informatici di base - Uso di word e PPT; - Conoscenza dei macronutrienti e il loro valore nutrizionale attraverso le tabelle nutrizionali;
Fase di applicazione	Ottobre Novembre
Tempi (steps)	<ul style="list-style-type: none"> • T1: Presentazione dell'UDA. 1 ora • T2: Ricerca storica sui menu e sulla sua evoluzione 3 ore • T3: Tipologie di menu per eventi speciali 3 ore • T4: Organizzazione dell'evento 3 ore • T5: Costruzione di un menu in lingua Inglese 3 ore • T6: Abbinamento cibo-vino 2 ore • T7: Costruzione di un menu in lingua Francese 3 ore • T8: Analisi dei costi e determinazione prezzo di vendita 3 ore • T9: Analisi calorica e nutrizionale degli alimenti utilizzati nel menù 3 ore • T10: Gestione di un'impresa di catering e banqueting 4 ore • T11: Analisi dei fattori di rischio di infortunio. Osservazione dell'atteggiamento posturale corretto in laboratorio e durante l'evento 2 ore • T12: Realizzazione del PPT sulla pianificazione e realizzazione di un evento di banqueting 4 ore • T13: Norme alimentari nelle varie religioni 2 ore • T14: Presentazione del PPT 2 ore • T15: Relazione individuale 2 ore • Tot= 40 ore
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Esercitazione pratica nei laboratori di sala e vendita. <input type="checkbox"/> Ricerca a casa e utilizzo di internet. <input type="checkbox"/> Riviste di settore.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ricerche guidate ❖ lavoro cooperativo ❖ brainstorming ❖ lezione frontale ❖ lezioni tecnico-pratiche e attività di laboratorio
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docenti del Consiglio di Classe: <ul style="list-style-type: none"> • Inglese • Scienze degli alimenti • Italiano-storia • Lab. Sala e bar

	<input type="checkbox"/> Lab Cucina <input type="checkbox"/> Francese <input type="checkbox"/> Scienze motorie <input type="checkbox"/> Religione <input type="checkbox"/> Matematica <input type="checkbox"/> Sc. Economiche
Strumenti	❖ Libri di testo ❖ Laboratori ❖ strumenti multimediali ❖ Computer ❖ Materiali fornito dal docente
Valutazione	 Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione  livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti.  livello di cooperazione, capacità di interazione col gruppo e con i docenti  Valutazione globale con “Griglia di valutazione dell’UdA”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “Banqueting day”

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

Collaboratori:

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia
- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- Sc. Economiche

Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione edell'UdA	Scheda "Consegnaagli studenti", auditorium	Coinvolgimento delgruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	
2	Ricerca storica suimenu e sulla sua evoluzione	Fonti, immagini, testi,internet	Comprensione dell'evoluzionestorica del menu e i diversi utilizzi nel tempo	3 ore Docente Italiano	
3	Tipologie di menuper eventi speciali	Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet	Preparazione di un menu con scelta di prodotti delterritorio.	3 ore Docente tecnico-praticodi cucina	
4	Organizzazione edell'evento	Aula, laboratorio disala, internet	Programmare e gestire un evento. I soggetti coinvolti.Le fasi per la realizzazione.La modulistica utilizzata.	3 ore Docente tecnico-praticodi Sala e Bar	
5	Costruzione di un menu in lingua Inglese	Dizionario, laboratorio linguistico, libro ditesto	Padronanza del lessico, elaborazionedi un menu perclienti stranieri	3 ore Docente Inglese	
6	Abbinamento cibo-vino	Aula, laboratorio di sala, internet	Abbinamento vini e bevande in genere in base alla progressione del menu	2 ore Docente tecnico-praticodi Sala e Bar	
7	Costruzione di un menu in lingua Francese	Dizionario, laboratorio linguistico, libro ditesto	Padronanza del lessico, elaborazionedi un menu per clienti stranieri	3 ore Docente Francese	
8	Analisi dei costi e determinazione e prezzo di vendita	Libri di testo	Analizzare il menu proposto e valutare i costi di ogni portata. Determinare il prezzo di vendita dell'intero menu	3 ore, docente Matematica	
9	Analisi calorica e nutrizionale di ogni piatto proposto nel menù	Internet, libridi testo	Valutazione nutrizionale e calorica di un menù e riconoscimento degli effetti sull'organismo	3 ore docente di Scienza degli alimenti	
10	Gestione di un impresa di catering e banqueting	Internet libridi testo	Gestione sull'aspetto economico e finanziario diun impresa di banqueting. Ricerche di mercato e obiettivi di marketing	4 ore docente di Sc. Economiche	

1 1	Utilizzo della postura corretta nell'ambiente lavorativo	Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo, slides	Saper mantenere la postura ideale che prevenga gli infortuni durante tutte le fasi del lavoro	4 ore docente di scienze motorie	
--------	--	---	---	----------------------------------	--

1 2	Realizzazione del PPT sulla pianificazione e realizzazione di un evento di banqueting	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	Realizzazione di un PPT chespieghi come Pianificare, organizzare, gestire e rendicontare un evento reale di banqueting. Stesura definitiva	4 ore Docente Italiano	Correttezza formale, terminologica e comunicativa
1 3	Norme alimentari nelle varie religioni	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	conoscenza dei cibi e delle abitudini alimentari delle religioni dell'islam, dell'ebraismo e del cristianesimo.	2 ore Docente Religione	
1 4	Presentazione del PPT	Aula LIM Biblioteca PC con proiettore	Illustrazione ed esposizione corretta del PPT	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione e dell'UdA"
1 5	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

Fa si	Otto bre	Novembr e	Dicem bre	Gen naio	Febbr aio	Ma rzo	Apr ile	Mag gio
1	1 ora							
2	3 ore							
3	4 ore							
4	4 ore							
5	3 ore							
6		2 ore						
7		3 ore						
8		3 ore						
9		4 ore						
10		4 ore						
11		4 ore						
12		4 ore						
13		2 ore						
14		2 ore						
15		2 ore						

Consegna agli studenti

Titolo UdA: “Banqueting day”

Cosa si chiede di fare

Creazione di un PPT o un Word descrivendo tutte le fasi quali: **Pianificazione, organizzazione, gestione, rendicontazione e servizio di un evento reale di banqueting.**

In che modo (singoli, gruppi..)

- Lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione di gruppo
- esercitazione pratica in laboratorio

Quali prodotti

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, doc Word, attrezzature specifiche di laboratorio, tablet, internet

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

Questa UDA è un’opportunità per imparare a lavorare in gruppo, capire il proprio ruolo e come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell’applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline. Il tutto finalizzata alla consapevolezza sui vari aspetti che concernono la realizzazione di un evento. Inoltre è di interesse per la formazione del professionista e della persona.

Tempi

40 ore (32 h in classe e 8 h in laboratorio)

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

L’attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti

Criteri di valutazione

La presentazione in PPT o doc Word, sarà valutata in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni, ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.

A tutto questo si aggiungerà la valutazione dell’impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione 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.

Inoltre, sarà anche valutata l’acquisizione delle conoscenze apprese nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.

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

Il compito prodotto rappresenta una componente del percorso formativo dell’allievo, in percentuale diversa a seconda della rilevanza che ha per le diverse discipline. In dettaglio:

Area comune:

Scienze degli alimenti: 10 %Matematica 8%

Italiano: 22 %

Inglese: 8 %

Sc. Economiche 10 %Francese 8 %

Scienze motorie 10%

Religione 5%

Lab cucina 8%

Area di indirizzo:

Lab. Sala-vendita: 11%

**OBIETTIVI MINIMI PER
ALLIEVI BES/DSA**

Avere rispetto di sè 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 sè nell'ambito della disciplina e della futura professione.Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.

Collaborare con il gruppo.

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

Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro. Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.

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

Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.

Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.Saper organizzare la mise en place di Bar

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA DOCENTE:

_____ **MATERIA:** _____

ALLIEVA/O: _____ **CLASSE:** _____

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	

Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che dell'accuratezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	

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

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

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	9 1 - 1 0 0	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	
		7 6 - 9 0	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee	
		6 1 - 7 5	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 6 0	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	9 1 - 1 0 0	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		7 6 - 9 0	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		6 1 - 7 5	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 6 0	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	9 1 - 1 0 0	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	

		7 6 - 9 0	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dated elementi che caratterizzano il problema	
		6 1 - 7 5	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 6 0	Sembra non avere motivazione all' esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	9 1 - 1 0 0	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado discegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		7 6 - 9 0	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia dirichiesta di aiuto e di intervento attivo	
		6 1 - 7 5	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategieminime per tentare di superare le difficoltà	
< 6 0		Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiedeaiuto agli altri delegando a loro la risposta		

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	9 1 - 1 0 0	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività edistribuendole secondo un ordine di priorità.
		7 6 - 9 0	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.
		6 1	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio



-
7
5

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 incerto 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
		91 - Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini	

Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	- 10 0	settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		7 6 - 9 0	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell’allievo è soddisfacente	
		6 1 - 7 5	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico- professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico- professionale	
	Completezza , pertinenza, organizzazione	91 - 10 0	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	
		6 1 - 7 5	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 6 0	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	9 1 - 1 0 0	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	
		6 1 - 7 5	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 6 0	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	

	Ricerca e gestione delle informazioni	9 1 - 1 0 0	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.	
		7 6 - 9 0	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	
		6 1 - 7 5	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 6 0	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metacompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI		FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	9 1 - 1 0 0	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		7 6 - 9 0	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		6 1 - 7 5	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 6 0	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
Della metacompetenza	Autovalutazione	9 1 - 1 0 0	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		7 6 -	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	

		9 0		
		6 1 - 7 5	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 6 0	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	9 1 - 1 0 0	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
	7 6 - 9 0	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto		
	6 1 - 7 5	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto		
	< 6 0	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto		
Del problem solving	Creatività	9 1 - 1 0 0	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		7 6 - 9 0	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		6 1 - 7 5	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 6 0	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	9 1 - 1 0 0	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	



7 6 - 9 0	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
-----------------------	---

	6 1 - 7 5	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	
	< 6 0	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo supportato	

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curriculum Enogastronomia Triennio Sala e vendita)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA "SALA E VENDITA"

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 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. Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza il linguaggio specifico e approfondisce autonomamente. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
Livello intermedio	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità 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</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 / 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 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 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</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 condomande 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.
	D	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	C	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.

Selezione e stesura delle informazioni	B	Selezione 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	Selezione 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 _____

DESCRITTO RI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMED IO	AVANZATO	T O T
INDICATO RI					
Partecipazio ne	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 ed 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.	

<p>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</p>	<p>Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili</p>	<p>Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate</p>	<p>Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.</p>	<p>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.</p>	
<p>TOTALE</p>					

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 permettevanodi 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 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

L'equipe	<hr/> <hr/> <hr/>
----------	-------------------

Sede _____

Data _____

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione	
Compito - prodotto	Lavoro multimediale sulla sicurezza alimentare Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base) Relazione individuale
Competenza Focus di area di indirizzo	N. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
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. 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 n. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
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.2-5

Conoscenze	Abilità
<p>ITALIANO Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento</p>	<p>ITALIANO Saper confrontare le problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non.</p>
<p>LINGUA INGLESE Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali</p> <p>Lessico incluso quello specifico della microlingua relativa alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente sala e bar</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/ SPAGNOLO Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali</p> <p>Lessico incluso quello specifico della microlingua relativa alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente sala e bar</p>	<p>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO 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 Conoscere le situazioni in cui si usa prevalentemente ciascuna delle capacità motorie. Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.</p>	<p>SCIENZE MOTORIE Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi. Eseguire test di valutazione delle capacità motorie.</p>

ASSE STORICO SOCIALE
Competenza generale n.3-10-11

<p>STORIA L'alimentazione durante la guerra.</p>	<p>STORIA Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.</p>
<p>DTA Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p>	<p>DTA Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p>
<p>RELIGIONE L'irrompere della questione operaia nel magistero della chiesa.</p>	<p>RELIGIONE Ricostruire e individuare i fattori etici nel rapporto di lavoro e analizzare i diritti e doveri dei soggetti interni al rapporto di lavoro.</p>

ASSE MATEMATICO Competenza generale n.10	
MATEMATICA Le funzioni	MATEMATICA Caratteristiche di una funzione analitica e di una funzione empirica. Riconoscere le proprietà di una funzione analizzando il suo grafico.
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE Competenza generale n.2-5-10-11	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	SCIENZA DEGLI ALIMENTI Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
LABORATORIO CUCINA Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.	LABORATORIO CUCINA Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in materia di HACCP.
LABORATORIO SALA E VENDITA Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	LABORATORIO SALA E VENDITA Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Utenti destinatari	Classe quinta enogastronomia settore Sala e Bar
Prerequisiti	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.
Tempi	Novembre-Dicembre
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Attività laboratoriali • Lavoro di gruppo ed individuale • Lezione capovolta • Lezione segmentata
Risorse umane	Tutti i docenti della classe
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio informatico, • libri di testo, • LIM, • strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), • materiale di cancelleria e di facile consumo.

Valutazione

- 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.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **“La sicurezza alimentare”**

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

Collaboratori:

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia
- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- Sc. Economiche

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

Conoscenze minime	Abilità minime
ITALIANO Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento.	ITALIANO Conoscere le problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non.
STORIA L'alimentazione durante la guerra.	STORIA Conoscere i fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
MATEMATICA Le funzioni	MATEMATICA Saper riconoscere le caratteristiche di semplici funzioni e associarne il grafico
LINGUA INGLESE Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente sala e bar	LINGUA INGLESE Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti all'igiene e all'HACCP
LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente cucina e sala	LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti all'igiene e all'HACCP
SCIENZA DEGLI ALIMENTI Applicazione del sistema di autocontrollo per contenere le contaminazioni	SCIENZA DEGLI ALIMENTI Saper applicare il sistema di autocontrollo per la tutela della salute
DTA Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.	DTA Saper le normative gestione dei dati di controllo
LABORATORIO CUCINA processi di tutela della salute: HACCP	LABORATORIO CUCINA saper le procedure dell'HACCP
LABORATORIO SALA E VENDITA L'HACCP: la normativa per la tutela del cliente cliente	LABORATORIO SALA E VENDITA Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.

<p>SCIENZE MOTORIE Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.</p>	<p>SCIENZE MOTORIE Eseguire test di valutazione delle capacità motorie</p>
<p>RELIGIONE Diritti e doveri del datore lavoro e del prestatore di lavoro</p>	<p>RELIGIONE Saper riconoscere i propri diritti nel rapporto di lavoro</p>

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA agli alunnie consegna dossier agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h CoordinatoreUDA	/
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 diDiritto	Valutazione intermedia
3	Gli effetti della temperatura sui microrganismi, la contaminazione deglialimenti (diretta, indiretta e crociata)	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione deglialimenti	3 h Docente di Scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
4	I sette principi fondamentali del sistema HACCP e l'applicazione pratica del piano diautocontrollo	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. CPe CCP) Esamina di un reale piano di autocontrollo	2 h Docente di Cucina	Valutazione Intermedia

5	La progettazione della sala ristorante secondo i criteri e le modalità del sistema HACCP	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza del comparto ristorativo per la realizzazione di una moderna sala ristorante in settori secondo le normative di igiene e sicurezza in ambito HACCP	4 h Docente disalabar	Valutazione intermedia
6	Realizzazione di un dizionario tecnico in	Aula, dizionario bilingue, libro di	Definizione di un glossario tecnico	3 h	Valutazione intermedia

	lingua inglese e francese del sistema HACCP	testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	specifico inerente al sistema HACCP e alle sette fasi fondamentali	Docente di lingua Inglese + 3 h docente di francese	
7	Il diagramma di flusso attraverso l'esame del ciclo di manipolazione degli alimenti	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Realizzazione grafica di un diagramma di flusso nel rispetto delle norme d'igiene e sicurezza	2 h docente di matematica	
8	Illustrazione del Piano di Autocontrollo con applicazione pratica del sistema HACCP durante l'attività di laboratorio con annessa le 5 procedure di pulizia	Laboratorio di Sala e Cucina	Esecuzione pratica del menu nel pieno rispetto del sistema HACCP con applicazione delle 5 fasi di pulizia	4 h Docente di sala con supporto del docente di Cucina	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layoute 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	4 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					
	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
1			1 h			
2			2 h			
3			3 h			
4			2 h			
5				2 h		
6				3 h + 3 h		
7				2 h		
8				3 h		
9				3 h		
10				1 h		

OBBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

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.

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

DOCENTE: _____ MATERIA: _____

ALLIEVA/O: _____ CLASSE: _____

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	

Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	

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

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze. Per definizione è interdisciplinare. Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità. Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale). Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente. Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Un esempio di compito/prodotto 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.

Titolo UdA

Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP

Cosa si chiede di fare

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

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

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

In che modo (singoli, gruppi...)

Attraverso:

**Lezione frontale Lezione multimediale Lezione dialogata Lavoro di gruppo
Esercitazione simulata in classe Esercitazione pratica in laboratorio**

Quali prodotti

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, dizionari...daremo spazio alla vostra creatività

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

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

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

Tempi

L'UDA ci impegnerà, nel periodo compreso tra Novembre e Dicembre 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

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 e di esperienze e conoscenze	9 1 - 1 0 0	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	
		7 6 - 9 0	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		6 1 - 7 5	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	9 1 - 1 0 0	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		7 6 - 9 0	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		6 1 - 7 5	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta un'incorrettezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
		9 1 - 1 0 0	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	13C

	Curiosità	7 6 - 9 0	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
		6 1 - 7 5	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	9 1 - 1 0 0	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
		7 6 - 9 0	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo
		6 1 - 7 5	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

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO	
Sociale	Rispetto dei tempi	9 1 - 1 0 0 L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.		
		7 6 - 9 0 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.		
		6 1 - 7 5 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		
		< 6 0 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 disponibili a assumersi incarichi e a portarli a termine	9 1 - 1 0 0 Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi che porta a termine con notevole senso di responsabilità		
		7 6 - 9 0 Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità		
		6 1 - 7 5 Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità		
		< 6 0 Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato		
	Precisione e destrezza nell'utilizzo	9 1 - 1 0 Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione		

Pratica	degli strumenti e delle tecnologie	0		
		7 6 - 9 0	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		6 1 - 7 5	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
	< 6 0	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato		
	Funzionalità	9 1 - 1 0 0	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		7 6 - 9 0	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		6 1 - 7 5	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
< 6 0		Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità		

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	9 1 - 1 0 0	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		7 6 - 9 0	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		6 1 - 7 5	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale	
		< 6 0	Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico- professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	9 1 - 1 0 0	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	
		7 6 - 9 0	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		6 1 - 7 5	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 6 0	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le	9 1 - 1 0 0	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli erielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	

conoscenz eacquisite	7 6 - 9 0	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
	6 1 - 7 5	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza
	< 6 0	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti
Ricerca e gestione delle informazio ni	9 1 - 1 0 0	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.
	7 6 - 9 0	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
	6 1 - 7 5	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	< 6 0	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo

Della metacompetenza e del problem-solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	9 1 - 1 0 0	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		7 6 - 9 0	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		6 1 - 7 5	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato ed il proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	9 1 - 1 0 0	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		7 6 - 9 0	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		6 1 - 7 5	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	9 1 - 1 0 0	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		7 6 - 9	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	

	allavoro svolto	0		
		6 1 - 7 5	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti illavoro svolto	
Del problem solving	Creatività	9 1 - 1 0 0	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		7 6 - 9 0	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		6 1 - 7 5	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	9 1 - 1 0 0	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	
		7 6 - 9 0	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	

	6 1 - 7 5	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
	< 6 0	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 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 massimorendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimorendimento 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 formamultimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i>	D Utilizza lentamente gli strumenti informatici sui
	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 tipologiatestuale. 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 unacerta 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 dellacomposizione/scrittura. Completezza significatività e	D Il testo contiene informazioni parziali.
	C Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	B Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completadell'attività/esperienza.

pertinenza dei dati e delle informazioni.Organicità.	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 LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDI O	AVANZATO	T O T
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 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 ed 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 ed una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					



AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

Studente:

classe:

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione	<p style="text-align: center;">La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
Compito - prodotto	<p>Creare un lavoro multimediale con testo, immagini e didascalie della Regione Campania con tutti i suoi prodotti tipici divisi per province</p> <p>Relazione individuale</p>
Competenza Focus di area di indirizzo	<p>n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomiche culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
Competenze di area generale	<p>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</p> <p>n. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio ed di lavoro.</p> <p>n.10 comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>
Competenze europee	<p>a. Competenza alfabetico funzionale</p> <p>b. Competenza multilinguistica</p> <p>c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>d. Competenza digitale</p> <p>e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>f. Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>g. Competenza imprenditoriale</p> <p>h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p>
ASSE DEI LINGUAGGI Competenza generale n. 2-5	
Conoscenze	Abilità

ITALIANO

Potenziamento morfosintattico e lessicale:
illinguaggio pubblicitario.

ITALIANO

Scrivere in maniera corretta.
Saper dare coerenza e coesione ad un testo.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<p>LINGUA INGLESE Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua relativo alla realizzazione di un menu con prodotti tipici.</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 (etichette, menù, dialoghi)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua relativo alla realizzazione di un menu con prodotti tipici.</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 Conoscere le situazioni in cui si usa prevalentemente ciascuna delle capacità motorie. Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.</p>	<p>SCIENZE MOTORIE Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi. Eseguire test di valutazione delle capacità motorie</p>
ASSE STORICO SOCIALE Competenza generale n.10	
<p>STORIA Nazionalismo e protezionismo</p>	<p>STORIA Comprendere i nessi causali. Saper collegare fra loro i fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo</p>
<p>DTA Il web-marketing</p>	<p>DTA Saper utilizzare il web – marketing per ottimizzare le opportunità che esso consente in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.</p>
<p>RELIGIONE Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose</p>	<p>RELIGIONE Saper individuare gli elementi di base dei prodotti tipici regionali che nascono dalla tradizione religiosa</p>
ASSE MATEMATICO Competenza generale n.10	
<p>MATEMATICA Elementi di statistica descrittiva</p>	<p>MATEMATICA Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici</p>
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE Competenza generale n. 2-5-10	

<p>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</p>	<p>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</p>
--	--

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<p>LABORATORIO CUCINA</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</p> <p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p>	<p>LABORATORIO CUCINA</p> <p>Individuare le componenti culturali della gastronomia.</p> <p>Elaborare menu in relazione al territorio e ai metodisocio culturali.</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità</p>
<p>LABORATORIO SALA E VENDITA</p> <p>Conoscere i prodotti tipici e i piatti in cui vengono utilizzati.</p> <p>Conoscere tutta la produzione vitivinicola della regione Campania.</p>	<p>LABORATORIO SALA E VENDITA</p> <p>Saper promuovere i prodotti tipici del territorio</p> <p>Classificare gli alimenti e i vini in base alle relative certificazioni di qualità</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Prerequisiti</i>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione della regione Campania
<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>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:

“La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania”

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

Collaboratori:

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia

- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- Sc. Economiche

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

Conoscenze minime	Abilità minime
ITALIANO Potenziamento lessicale: il linguaggio pubblicitario	ITALIANO Scrivere in maniera essenzialmente corretta. Saper dare coerenza ad un testo.
STORIA Nazionalismo e protezionismo	STORIA Comprendere i nessi causali. Saper collegare fra loro i principali fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo
MATEMATICA Elementi di statistica descrittiva	MATEMATICA Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare semplici tabelle statistiche
LINGUA INGLESE Lessico specifico della microlingua relativo all'allestimento di una tavola e all'organizzazione dieventi	LINGUA INGLESE Comprendere brevi testi e interloquire in semplicità dialoghi con il cliente
LINGUA FRANCESE Lessico specifico della microlingua relativo all'allestimento di una tavola e all'organizzazione dieventi	LINGUA FRANCESE Comprendere brevi testi e interloquire in semplicità dialoghi con il cliente
SCIENZA DEGLI ALIMENTI Valore culturale del cibo in relazione al territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione	SCIENZA DEGLI ALIMENTI Elementi fondamentali di un'offerta enogastronomica atta a promuovere uno stile di vita equilibrato.
DTA Il web-marketing	DTA Saper utilizzare le opportunità del web – marketing in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.
LABORATORIO CUCINA Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione	LABORATORIO CUCINA Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità
LABORATORIO SALA E VENDITA Conoscere i prodotti tipici e i piatti in cui vengono utilizzati. Conoscere tutta la produzione vitivinicola della regione Campania.	LABORATORIO SALA E VENDITA Saper promuovere i prodotti tipici del territorio Classificare gli alimenti e i vini in base alle relative certificazioni di qualità

SCIENZE MOTORIE Sapere termini adeguati nell'ambito dello sport	SCIENZE MOTORIE Saper comunicare con linguaggio tecnico
RELIGIONE Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose	RELIGIONE Saper distinguere i prodotti tipici che nascono dalle tradizioni religiose

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:

La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania

35 ore totali di cui 4 in laboratorio

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

Collaboratori:

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia
- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- Sc. Economiche

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA agli alunnie consegna dossier agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore UDA	/
2	Il significato del marketing e la sua influenza nell'organizzazione aziendale	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Il concetto di filiera agroalimentare e le sue principali caratteristiche, significato di prodotto a Km zero,	2 h Docente di Diritto	Valutazione intermedia
3	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	La dieta mediterranea	3 h Docente di Scienze degli alimenti	Valutazione intermedia

4	La cucina regionale	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Conoscere la storia dei prodotti tipici, la migliore trasformazione e i metodi di cottura e/odi conservazione dei prodotti stessi Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità	4 h Docente di Cucina	Valutazione Intermedia
---	----------------------------	---	--	--------------------------	------------------------

5	Enogastronomia regionale	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Conoscenza dei piatti dei vini tipici della regione Campania. Conoscenza dell'attività vitivinicola della regione Campania.	4 h Docente disalabar	Valutazione intermedia
6	Realizzazione di un dizionario tecnico in lingua inglese e francese sui prodotti locali	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico inerente alla valorizzazione dei prodotti tipici locali	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h docente di francese	Valutazione intermedia
7	Strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Creazione di un grafico sulle principali funzioni e ne descrive le caratteristiche riportandole a situazioni reali	2 h docente di matematica	
8	L'alimentazione nell'attività sportiva	Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo, slides	Riconoscere l'utilizzo di alimenti adatti alle attività sportive, prediligendo quelli a km 0	2 ore docente di scienze motorie	
9	Valorizzare e promuovere i prodotti regionali legati alla cultura e alle tradizioni locali	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Stilare dei menù articolati in base ai prodotti locali o del territorio. Abbinamento di vini regionali in base al menu proposto	2 h Docente disalabar con 2 h docente di Cucina	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo. Layoute annessa degustazione
10	Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose	Attività in aula. Lavori di gruppo. Aula informatica. Tablet Slide	Saper riconoscere i prodotti tipici che nascono dalle tradizioni religiose	2 ore Docente e Religione	

1 1	Realizzazione del lavoro multimediale (si possono realizzare anche dei 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	4 h Docente di Italiano	Valutazione intermedia
1 2	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					
	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo		
1		1 h				
2		2 h				
3		3 h				
4		4 h				
5			4 h			
6			3 h + 3 h			
7			2 h			
8			2 h			
9				2 h + 2 h		
10				2 h		
11				4 h		
12				1 h		

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

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

DOCENTE: _____ MATERIA: _____

ALLIEVA/O: _____ CLASSE: _____

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdane)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	

Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	

Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'allievo nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'allievo nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare):	

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

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

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

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

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

IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Un esempio di compito/prodotto 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

La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania

Cosa si chiede di fare

Conoscere la storia e i luoghi di produzione dei prodotti Regionali. Saper individuare i piatti e i vini della regione Campania in relazione al territorio di provenienza. Creare e proporre un menu abbinandoli ai vini della regione Campania.

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 un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo, capire il proprio ruolo e come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline. Il tutto finalizzata alla consapevolezza sui vari aspetti che concernono la realizzazione di un menu utilizzando e valorizzando la cultura e le tradizioni del territorio Campano.

Inoltre è di interesse per la formazione del professionista e della persona.

Tempi

Vedi diagramma di GANTT

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

La presentazione del cartellone, sarà valutata in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni, ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.

A tutto questo si aggiungerà la valutazione dell'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione 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.

Inoltre, sarà anche valutata l'acquisizione delle conoscenze apprese nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.

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

Il compito prodotto rappresenta una componente del percorso formativo dell'allievo, in percentuale diversa a seconda della rilevanza che ha per le diverse discipline.

In dettaglio:

Area comune:

Scienze degli alimenti: 10 %

Matematica 6 %

Italiano: 12 %

Inglese: 8 %

Sc. Economiche 6 %

Francese 8 %

Scienze motorie 6 %

Religione 6%

Lab cucina 18%

Area di indirizzo:

Lab. Sala-vendita: 18 %

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO	
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione e di esperienze e conoscenze	9 1 - 1 0 0	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		
		7 6 - 9 0	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee		
		6 1 - 7 5	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	9 1 - 1 0 0	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo		
		7 6 - 9 0	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto		
		6 1 - 7 5	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta un'incorrettezza essenziale		
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti		
			9 1 - 1 0 0	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	

	Curiosità	7 6 - 9 0	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
		6 1 - 7 5	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	9 1 - 1 0 0	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
		7 6 - 9 0	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo
		6 1 - 7 5	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	9 1 - 1 0 0	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.		
		7 6 - 9 0	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.		
		6 1 - 7 5	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		
		< 6 0	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.		
	Cooperazioni disponibili a assumersi incarichi e a portarli a termine	9 1 - 1 0 0	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità		
		7 6 - 9 0	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità		
		6 1 - 7 5	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità		
		< 6 0	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato		
	Precisione ed destrezza nell'utilizzo degli	9 1 - 1 0 0	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione		

Pratica	strumenti e delle tecnologie	7 6 - 9 0	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione
		6 1 - 7 5	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
		< 6 0	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
	Funzionalità	9 1 - 1 0 0	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità
		7 6 - 9 0	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena
		6 1 - 7 5	Il prodotto presenta una funzionalità minima
		< 6 0	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	9 1 - 1 0 0	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		7 6 - 9 0	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		6 1 - 7 5	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 6 0	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	9 1 - 1 0 0	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	
		7 6 - 9 0	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		6 1 - 7 5	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 6 0	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	9 1 - 1 0 0	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		7 6 -	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	

	90		
	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 metacompetenza e del problem-solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	9 1 - 1 0 0	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		7 6 - 9 0	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		6 1 - 7 5	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato ed il proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	9 1 - 1 0 0	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		7 6 - 9 0	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		6 1 - 7 5	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	9 1 - 1 0 0	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		7 6 - 9	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	

	allavoro svolto	0		
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		<60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti illavoro 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	

	7 6 - 9 0	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
	6 1 - 7 5	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
	< 6 0	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 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 conl'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 massimorendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimorendimento 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. Saritrovarle e riutilizzarle.
	A	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le saritrovare 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 sui
	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 LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuament e sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	

Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità,	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista.	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di	
---	---	--	---	---	--

	disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	se sollecitato. È, avolte, elemento di disturbo e intralcio	Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	guida e aiuto per i compagni.	
Uso del tempo ed 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 ed 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	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.	

		svilupate			
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

Studente:

classe:

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
Visentin Barbara	ITALIANO STORIA	
Noschese Alfonso	MATEMATICA	
Aliberti Vilma D'Acunzo Carlo	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Buccella Maria Luisa	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Di Filippo Laura	INGLESE	
Pinto Sonia	FRANCESE	
La Marca Antonio Rosario	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Giuliano Francesco	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
Buccella Maria Luisa	EDUCAZIONE CIVICA	
Colavolpe Antonio	SCIENZE MOTORIE	
Gasparro Cosimo	RELIGIONE	
Visentin Barbara	Coordinatore	

Battipaglia, 15/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF.SSA DANIELA PALMA