



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato
cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel.

0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 -

Codice Mecc. SAIS029007

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

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA
Biennio
DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE I B

Anno scolastico 2022/2023

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Docente coordinatore della classe: Prof.ssa Santopietro Marisa

SETTORE IPSEO A

Segretario: Prof. Oliva Carmine

Anno scolastico **2022/2023**

Composizione del Consiglio di Classe:

Docente	Materia
Vitolo Luigi	LABORATORIO DI FISICA
Di Domenico Maria	MATEMATICA
MICELI NESTORE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
CUTRONEO ANTONIO	GEOGRAFIA
Bartilomo Anna Maria , Maucione Lilia	TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE
Buono Rosalba	DIRITTO
Oliva Carmine	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA BIENNIO
Lamberti Antonio	RELIGIONE
D'Ambrosio Carmen	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA BIENNIO
Santopietro Marisa, Corrado Lucia, Martinangelo Roberto ,Lanzara Gianluca	SOSTEGNO
De Pisapia Maddalena	LINGUA STRANIERA FRANCESE
Zizzo Rosaria	LINGUA STRANIERA INGLESE
COSTANZA MARIA CARMELA	SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)
Sansone Maria	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA
VITOLO FABIO	LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA BIENNIO

Rappresentanti alunni:

Ferrara	Alfredo
Tisi	Christian Pio

Rappresentanti Genitori:

Mercadante Liliana	

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI:

	COGNOME	NOME
1	ABARELLI	FRANCESCAPIA
2	AURDICA	DARIA
3	BASSO	MARIKA
4	BASSO	MARIO
5	BELSANTI	MARIALUISA
6	CIOFFOLETTI	KRISTIAN
7	COIMBRA	MOREIRA CAROL
8	D'ARMINIO	ALESSANDRO
9	DI BIASE	ANNA CHIARA
10	DE SIO	ANNA
11	DI NAPOLI	FEDERICO
12	DIANA	ALESSIA
13	ERRA	LUDOVICA
14	FEDUNOVA	ARTUR
15	FERRARA	ALFREDO
16	FRESI	GIOVANNI
17	GARGIONE	GIUSEPPE
18	MASCIA	EMANUELA ANDREA
19	TISI	CRISTIAN PIO
20	TRUONO	PIETRO

21	VOCCIA	BRUNO PIO

TOTALE ALUNNI:

Diversamente abili	3
BES	1
DSA	2
Provenienti dalla scuola media inferiore	19
Provenienti da altro Istituto	2
Ripetenti nell'Istituto	0

RISULTATI CONSEGUITI AL TERMINE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:

VALUTAZIONE FINALE	NUMERO ALUNNI

**i dati nella tabella sopra elencata risultano già presenti all'interno di ogni singolo Piano Formativo Individualizzato (PFI)*

SITUAZIONE INIZIALE:
LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO (indicare i totali)

	1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello da 5,5 a 6,4 (sufficiente)	4° Livello da 4,5 a 5,4 (mediocre)	5° Livello 4,5 < (insufficiente)	6° Livello NC
Media Tot.	Alunni N. <i>Tot. In tutte le discipline</i>	Alunni N. <i>Tot. In tutte le discipline</i>	Alunni N. <i>Tot. In tutte le discipline</i>	Alunni N. <i>Tot. In tutte le discipline</i>	Alunni N. <i>Tot. In tutte le discipline</i>	
	28,81%	19,49%	22,03%	11,02%	17,37%	

Altre Osservazioni:

Dall'analisi delle competenze trasversali cognitive e non cognitive condotta nella fase iniziale dell'anno, sia attraverso la somministrazione di un test d'ingresso pluridisciplinare per classi parallele (di cui si riporta sopra il monitoraggio degli esiti) che mediante osservazioni sistematiche effettuate durante lo svolgimento delle attività curriculari in presenza e a distanza, i docenti hanno accertato il possesso dei seguenti prerequisiti:

Partecipazione alla vita scolastica

La classe si dimostra abbastanza interessata all'attività didattica, anche se è però talvolta necessario sollecitare l'attenzione di alcuni elementi e disciplinarne la partecipazione in termini di correttezza e rispetto reciproci. Un gruppo, minimo, lavora con impegno e attenzione costanti, mentre un altro, più ampio, appare discontinuo e superficiale. Alcuni elementi mostrano buone capacità, sia per la conoscenza delle strutture pregresse che per le abilità e le competenze, ma la maggioranza evidenzia incertezze nella produzione applicativa ed operativa.

Tutti i docenti, quindi, ritengono necessario coinvolgere gli studenti in una partecipazione il più possibile corretta e attiva, nonché in un impegno responsabile, sistematico ed organizzato attraverso un approccio didattico problematico e laboratoriale che conduca all'acquisizione efficace delle competenze previste. Nel contempo si dovranno individuare le strategie più opportune verso gli allievi meno inclini all'attenzione, con disagi d'apprendimento o che presentino gravi lacune disciplinari, elevandone i livelli di profitto, come richiesto, tra l'altro, nel Piano di Miglioramento dell'istituto.

Di conseguenza si rende utile un'attività didattica mirata al rinforzo per alcuni, e al potenziamento per altri, nonché a pratiche di tutoraggio tra pari al fine di poter garantire a tutti gli studenti la possibilità di procedere nell'apprendimento efficace dei nuovi saperi previsti dalla progettazione didattica disciplinare per l'anno in corso.

Capacità di relazionarsi

Gli alunni partecipano alla vita scolastica, dimostrandosi disponibili alle iniziative, rispettando le consegne ed evidenziando sufficiente capacità organizzativa. Il clima in classe e nell'ambiente virtuale è generalmente positivo e favorisce la costruzione di un ambiente di apprendimento produttivo.

Capacità di comunicazione

Dal monitoraggio dei test di ingresso e dagli esiti delle prime verifiche, emerge che una minima parte degli alunni comprende con facilità il significato di un messaggio orale e/o scritto, espone in maniera abbastanza coerente utilizzando correttamente la terminologia specifica, producendo testi semplici, coesi e corretti. La maggior parte, invece, comprendono nelle linee essenziali il significato di un messaggio orale e/o scritto, ma hanno difficoltà nel contestualizzarlo, espongono con qualche incertezza e non sempre adoperano la terminologia specifica.

Capacità di rielaborazione

Pochi sono gli alunni in grado di rielaborare correttamente le informazioni e utilizzare le tecniche e le conoscenze acquisite in situazioni simili; la maggior parte degli alunni ha difficoltà a rielaborare le informazioni e ad utilizzare le tecniche e le conoscenze acquisite.

Capacità logica

Un piccolo gruppo degli studenti è in grado di cogliere relazioni e di stabilire confronti rilevando analogie e differenze; il gruppo maggioritario sa stabilire facili confronti, rilevando solo analogie e differenze più evidenti, cogliendo relazioni semplici e in situazioni note.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

<i>DI NAPOLI FEDERICO-CIOFFOLETTI KRISTIAN-D'ARMINIO ALESSANDRO *vedi PEI</i>	
MASCIA ANDREA-ERRA LUDOVICA	<i>*vedi PDP</i>
COIMBRA MOREIRA CAROL	<i>BES</i>

FINALITÀ DELL'INTERVENTO EDUCATIVO NEL BIENNIO: LE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Le competenze chiave di cittadinanza vengono assunte dal Consiglio come finalità degli interventi educativi e pertanto le competenze perseguite nelle diverse discipline e nei diversi assi culturali devono contenere dimensioni proprie delle competenze chiave di cittadinanza e ad esse debbono tendere. Inoltre i docenti del Consiglio trarranno dalle competenze chiave anche un indirizzo metodologico per l'attuazione efficace dei loro interventi educativi e didattici. A tali scopi si propone di declinare le otto competenze chiave di cittadinanza attraverso i seguenti descrittori trasversali, operativi e verificabili.

IMPARARE AD IMPARARE

- *Prendere nota degli impegni scolastici*
- *Tenere in ordine il proprio quaderno di lavoro*
- *Leggere attentamente tutta la consegna prima di iniziare un compito in classe, un'attività, ecc.*
- *Individuare elementi e parole chiave di un testo*
- *Chiedere chiarimenti sugli errori compiuti nello svolgimento delle attività*

PROGETTARE

- *Rispettare le indicazioni della consegna (ad es. sulle modalità di esecuzione di un lavoro, sui materiali e gli strumenti che si possono usare, sui tempi di restituzione).*
- *Attivarsi per rimediare ai brutti voti o per aumentare la propria media scolastica (ad es. partecipando ai corsi di recupero o chiedendo una verifica supplementare, organizzando gruppi di studio).*

COMUNICARE

- *Esprimersi correttamente in italiano*
- *Rispettare le regole dei codici della comunicazione orale (verbale e non) adeguandole alla situazione*
- *Utilizzare una grafia leggibile e una impaginazione ordinata nella presentazione dei compiti*

COLLABORARE E PARTECIPARE

- *Comportarsi in modo corretto con gli altri*
- *Partecipare alle attività proposte*
- *Aspettare il proprio turno di conversazione (ad es. alzando la mano).*

- Comportarsi in modo corretto con gli altri (restare in silenzio durante la spiegazione, non disturbare durante un compito, ecc.)
- Partecipare alle attività proposte (ad es. lezioni in classe, lavori o discussioni di gruppo, laboratori).

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

- Rispettare le regole stabilite (sia quelle definite nel regolamento d'Istituto sia quelle concordate con il singolo docente).
- Arrivare puntuale (all'ingresso, al rientro dall'intervallo, in tutte le situazioni in cui ci sia un orario da rispettare)
- Adoperarsi perché il materiale personale, quello scolastico e le aule siano sempre in buono stato
- Portare tutto il materiale necessario per svolgere le attività didattiche
- Lavorare in autonomia nei compiti individuali
- Svolgere i compiti assegnati, sottoporsi alle verifiche orali e scritte, nella consapevolezza che si tratta di momenti costitutivi del processo di insegnamento apprendimento

RISOLVERE PROBLEMI

- Accostarsi in modo positivo alle situazioni nuove da affrontare nella vita scolastica

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

- Collegare i contenuti di una materia con l'attualità

ACQUISIRE ED INTERPRETARE LE INFORMAZIONI

- Informarsi sulle attività svolte quando si è stati assenti, procurarsi i materiali prodotti e rispettare le consegne date dal docente
- Informarsi su avvisi e comunicazioni della scuola e trasmetterli ai genitori
- Chiedere chiarimenti sui contenuti della lezione, sulla consegna, sull'attività da svolgere

COMPETENZE DA CERTIFICARE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

COMPETENZE GENERALI PER TUTTI GLI INDIRIZZI PROFESSIONALI

D.Lgs 61/2017 e Decreto interministeriale 92/2018 attuativo riforma professionali

- Sono le competenze riportate nella griglia del PFI e nella programmazione di classe per la trasversalità tra gli assi disciplinari da inserire nelle UDA *(NB: presenza di stesse competenze in assi diversi)*

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;
- L2.** 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
- 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
- L4.** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- L5.** Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- L6.** Utilizzare e produrre testi multimediali.

Asse matematico

- M1.** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- M2.** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- 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
- S2.** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- 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
- S4.** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- S5.** 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
- S6.** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- S7.** 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
- S8.** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Asse scientifico-tecnologico

CG-1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
CG-2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
CG-3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
CG-4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
CG-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
CG-6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
CG-7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
CG-8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e

	approfondimento.
CG-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
CG-10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia , all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
CG-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
CG-12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

*stessa competenza in ambiti diversi

*** competenze da certificare al termine del quinquennio

COMPETENZE RELATIVE ALL'INDIRIZZO

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

• Sono le competenze professionali delle UDA

- C1.** 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. *
- 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.
- C3.** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.*
- 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), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.*
- C5.** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- C6.** 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. *
- C7.** 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.
- C8.** 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.
- C9.** 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.*

- C10.** 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.
- C11.** 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

Nel seguente prospetto vengono riportate le discipline del curriculum e, ordinate per asse, le relative competenze intermedie da certificare al termine del biennio. Il prospetto distingue le competenze del cui conseguimento ogni disciplina è direttamente responsabile (segnate con lettera X), da quelle a cui concorre in tutto o in parte (segnate con la C), o perché aspetti importanti della competenza sono presenti tra gli obiettivi disciplinari o perché tali aspetti sono potenziati e utilizzati nella mediazione didattica della disciplina. La tabella dà evidenza grafica alla dimensione pluridisciplinare delle competenze.

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE			COMPETENZE di BASE									
				✓ Asse dei linguaggi (da L1 a L7) ✓ Asse matematico (da M1 a M7) ✓ Asse storico-sociale (da S1 a S9) ✓ Asse scientifico-tecnologico-professionale (da T1 a T11)									
Asse dei Linguaggi	Italiano (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7					
	Inglese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7					
	Francese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7					
Asse matematico	Matematica (M1-M3)	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7					
Asse storico-sociale	Storia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8				
	RC .	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8				
	Geografia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8				
	Diritto ed economia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8				
Asse scientifico-tecnologico-professionale	Scienza degli alimenti (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
	Scienze motorie e sportive	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
	S. I. Chimica (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
	Lab.S.E. Cucina (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11	
	Lab.S.E. Sala e vendita (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11	
	Lab. S. Acc. turistica (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11	
	T.I.C. (T1-T9)	T1 C1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			

X=Competenza specifica della disciplina:

C=La disciplina concorre al raggiungimento della competenza.

PROGETTAZIONE DIDATTICA

L'impianto della Riforma degli Istituti Professionali introdotta dal D.lgs. 61/2017, ed in fase di attuazione, impone un radicale cambiamento rispetto alla tradizionale impostazione basata sulle discipline, che vengono ridenominate “**insegnamenti**”.

La definizione degli obiettivi (risultati) di apprendimento è basata su competenze, ciascuna delle quali è sviluppata in riferimento ad almeno due assi culturali. Pertanto, non solo gli insegnamenti sono accorpati in assi culturali, ma gli stessi assi culturali sono rappresentati non in quanto semplici aggregazioni di insegnamenti in aree omogenee, ma in ragione del contributo che possono offrire allo sviluppo delle varie competenze. È, dunque, la competenza il traguardo prescrittivo di riferimento, mentre le conoscenze e le abilità ne rappresentano elementi e/o risorse.

Gli assi culturali – e non i singoli insegnamenti – costituiscono, quindi, il riferimento per la definizione dei risultati (e dei contenuti) dell'apprendimento, che competono, pertanto, al Consiglio di classe, e – sul piano della gestione didattica - ai docenti titolari o contitolari degli insegnamenti che afferiscono allo stesso asse, secondo quanto precisato nell'allegato 3 al Regolamento.

L'integrazione tra gli assi culturali rappresenta uno strumento per l'innovazione metodologica e didattica, oltre ad offrire la possibilità alle istituzioni scolastiche, anche attraverso la quota di autonomia e personalizzazione, di progettare percorsi di apprendimento coerenti con le aspirazioni dei giovani e con il loro diritto ad un orientamento consapevole, per una partecipazione efficace e costruttiva alla vita sociale e professionale.

Naturalmente, per la promozione di alcuni saperi (teorici o pratici) è ipotizzabile il contributo anche di un solo insegnamento, ma per altri è necessario un forte lavoro di progettazione a livello interdisciplinare, anche, ove opportuno, con riferimento ad insegnamenti collocati in assi diversi.

La logica che sottende al Regolamento attuativo della Riforma dei Professionali è quella di una forte modularizzazione dei percorsi, vista come condizione per una gestione flessibile e personalizzabile degli stessi. Dal punto di vista metodologico, il passaggio da un impianto disciplinarista ad un approccio *competence-based*, non si esaurisce in una semplice distribuzione diacronica dei contenuti da insegnare/apprendere, ma richiede la reinterpretazione dei nuclei essenziali dei saperi e delle progressioni didattiche in un'ottica di continuità.

Tale modularizzazione si basa sulle Unità Di Apprendimento (UDA). Un impianto di progettazione coerente con la logica del Regolamento presuppone un quadro di riferimento strutturato, la cui definizione emerga da un PIANO delle UDA con una funzione di riepilogo delle varie attività e delle Uda previste, secondo una logica integrata e con un filo conduttore progressivo.

Il piano sarà oggetto di revisione periodica, anche in funzione degli itinerari individuali contemplati dai P.F.I.

PIANO ANNUALE/BIENNALE DELLE UDA	
Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)	<i>*Vedi piano UDA allegato</i> <i>*Vedi curriculum d'Istituto</i>
canovaccio delle Uda	<i>*Vedi piano UDA allegato</i> <i>*Vedi curriculum d'Istituto</i>
Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle Uda	<i>*Vedi piano UDA allegato</i> <i>*Vedi curriculum d'Istituto</i>
Individuazione (per ogni Uda) di uno o più “compiti di realtà”	<i>*Vedi piano UDA allegato</i> <i>*Vedi curriculum d'Istituto</i>
Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione	<i>*Vedi piano UDA allegato</i> <i>*Vedi curriculum d'Istituto</i>

--	--

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

N.	TITOLO	CONTENUTI- OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE DI CITTADINANZA	TEMPI E MODALITA'

METODI E STRUMENTI

Le metodologie adottate nel processo di insegnamento/apprendimento, si ispirano ai seguenti criteri trasversali che tengono anche conto delle competenze chiave di cittadinanza:

- Rendere espliciti alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni
- In occasione delle verifiche, esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate attraverso la prova
- Usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina
- Utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti
- Utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare. In particolare, utilizzare tecniche per organizzare, dirigere e controllare i processi mentali adeguandoli alle esigenze del compito da svolgere
- Costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità)
- Fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni
- Utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio
- Utilizzare forme di apprendimento cooperativo
- Contestualizzare e aggiornare gli apprendimenti
- Prevedere forme di individualizzazione degli apprendimenti che consentano il raggiungimento degli obiettivi previsti all'interno delle programmazioni e che siano interessanti e motivanti per gli allievi.

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

- Lavagna
- LIM
- *Libro di testo*
- Testi trattati con finalità specifiche
- Documenti di vario tipo
- Personal computer e software di vario tipo
- Documenti elettronici, cartacei e filmati
- Laboratorio informatico, linguistico e scientifico
- Biblioteca
- Dizionari

- Atlanti storici e geografici
- Carte geografiche murali
- Quotidiani e riviste
- Cd, Cd-rom, MP3, Dvd

VERIFICHE E VALUTAZIONE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La verifica degli apprendimenti e l'attribuzione del voto allo scritto e all'orale viene effettuata attraverso le seguenti tipologie di prove:

PROVE SCRITTE	A) prove strutturate : Test a scelta multipla Quesiti a completamento Quesiti a corrispondenza Quesiti vero/falso B) prove semistrutturate: quesiti a risposta singola trattazione sintetica di argomenti risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici risoluzione di espressioni numeriche o letterali C) produzioni: Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo Relazioni Lettere Articoli di cronaca Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi Sintesi e riassunti Parafrasi D) prove grafiche
COLLOQUIO	A) Espositivo B) Applicativo, (con esercizi da sviluppare, applicazione di principi, formule, regole, teoremi)

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	X	X
Lingua inglese	X	X
Storia	X	X
Matematica	X	X
Diritto ed Economia	X	X
Geografia	X	X
Scienze integrate (Sc terra e Biologia)		
Scienze motorie		X

Religione cattolica		X
Sc. integrate (Fisica)		
Sc. integrate (Chimica)	X	X
Scienze degli Alimenti	X	X
Tecnologia dell'informazione e comunicazione	X	X
Laboratorio di Cucina	X	X
Laboratorio Acc. Turistica	X	X
Laboratorio Sala e Vendita	X	X
Lingua Francese	X	X

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

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

- Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:
- Frequenza
- Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
- Impegno
- Utilizzazione funzionale del materiale didattico
- Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa
- Progressione rispetto ai livelli di partenza
- Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
- Livello raggiunto rispetto agli obiettivi minimi prefissati

GRIGLIA DI VALUTAZIONE/livelli comuni di valutazione

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

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in Modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore ; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9 -10

Affronta compiti anche complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata ; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli elementi essenziali, fondamentali	7
Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma.	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non estese e /o profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione , arriva ad applicare le conoscenze	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	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

L'Unità di Apprendimento

Premessa

Il modello didattico cui si ispira la progettazione delle **Unità d'Apprendimento (U.d.A.)**, in coerenza con il decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 “Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale” e del successivo Regolamento (decreto 24 maggio 2018 n.92), nasce da un ripensamento complessivo di strumenti e metodi che l'istruzione professionale intende utilizzare nel processo di insegnamento/apprendimento per renderlo più efficace e consentire una reale crescita educativa, culturale e professionale dei suoi destinatari.

L'acronimo U.d.A. indica un insieme di **occasioni di apprendimento** che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, cimentandosi in compiti necessari e autentici. Attraverso l'U.d.A. viene sviluppato un campo di apprendimento, preferibilmente integrato, cioè affrontato da più discipline e insegnanti, con l'apporto di più punti di vista. I compiti affrontati portano alla realizzazione di un **prodotto**, a cui si arriva grazie all'uso di una serie di **conoscenze e abilità**, maturando così una serie di **competenze**.

Le U.d.A. proposte per le classi seconde dell'Istituto professionale "E. Ferrari" – di Battipaglia coincidono, nei tempi di realizzazione, con i periodi di valutazione scolastica previsti per quest'anno di corso: suddivisione in Trimestre.

Nel primo trimestre è stata pianificata n.1 U.d.A. d'indirizzo, specifica per i diversi settori.

Nel secondo e terzo trimestre sono state pianificate 3 U.d.A per l'area di istruzione generale., quale momento di convergenza integrata dei diversi assi culturali, finalizzata a realizzare un prodotto finale esemplare del settore professionale di appartenenza.

Il percorso formativo viene organizzato in una serie di esperienze di apprendimento diverse che superano l'insegnamento tradizionale, aprendosi al laboratorio, alla ricerca personale, alla cooperazione di gruppo, alle attività extrascolastiche. Si tratta di un **ambiente dinamico** in cui l'apprendimento si consolida e si espande, con una maggior **motivazione** negli alunni e una **valutazione delle competenze** conforme ai parametri europei.

L'U.d.A. si allaccia alla **pedagogia del fare**, del mettere in pratica ciò che si conosce e si apprende.

La **progettazione** e la gestione **dell'Unità di Apprendimento** poggiano su:

- individuazione delle competenze di riferimento
- interdisciplinarietà, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline
- ruolo attivo degli allievi attraverso attività laboratoriali e occasioni esperienziali
- presenza di momenti riflessivi, nei quali l'allievo viene sollecitato a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite
- clima e ambiente cooperativo
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alle competenze da raggiungere
- trasparenza dei criteri di valutazione e attività di autovalutazione degli allievi
- verifica finale tramite prova in situazione (o autentica)

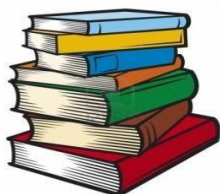
Le UDA di asse deliberate nel C.d.C. della classe 1D IPSEOA del 08 ottobre 2021 sono:

1. **“Benvenuti nel Laboratorio!” - Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti 40 ore**
2. **Attenti, Puliti e Ordinati 40 ore**
3. **“Conoscere... me stesso” 48 ore**

***“Sognavo di poter un giorno fondare una scuola
in cui si potesse apprendere senza annoiarsi,
e si fosse stimolati a porre dei problemi e a discuterli;
una scuola in cui non si dovessero sentire
risposte non sollecitate a domande non poste;
in cui non si dovesse studiare al fine di superare gli esami.”***
K. Popper

***“Il senso della ricerca sta nel cammino fatto,
e non nella meta,
il fine del viaggiare è il viaggiare stesso
e non l'arrivare”***

Tiziano Terzani



L'insegnamento basato sulla trasmissione del sapere genera negli studenti demotivazione e conduce all'aumento del tasso di dispersione scolastica e all'abbandono. Motivare gli studenti richiede un forte impegno e la convinzione che solo un processo formativo intenzionale può favorire la piena maturazione delle loro potenzialità e la messa in gioco di attitudini, interessi e vocazioni. Occorre, perciò, sostituire la didattica basata sulla disciplina, e quindi sul docente, con una didattica che abbia come centro le prestazioni degli studenti. Questo implica una metodologia laboratoriale, collaborativa e interattiva che utilizzi le conoscenze e le abilità disciplinari previste nel curriculum come strumenti attivi per comprendere il mondo che ci circonda. Per realizzare ciò la scuola deve organizzare un ambiente di apprendimento che si configuri come laboratorio di esperienza, come comunità che dialoga e che partecipa responsabilmente alla vita civile. Lo studente, dunque, acquisisce il “sapere” attraverso il “fare consapevole”.

Porre lo studente al centro del processo di apprendimento significa garantire la trasparenza e la comunicabilità dei risultati di apprendimento, prestando attenzione costante alla riflessione, alla ricostruzione dei processi e delle procedure messe in atto e all'autovalutazione: tutti fattori indispensabili per lo sviluppo della metacognizione e della conoscenza di sé. A questo si aggiungono gli aspetti affettivi, emotivi, relazionali che sostengono la motivazione all'apprendimento.

OPERARE PER PROGETTI

Le linee guida privilegiano la didattica di laboratorio e suggeriscono come metodologia l'operare per progetti. Il laboratorio come ambiente, infatti, non garantisce di per sé una buona didattica: occorre che

l'alunno attivi sempre sia la mente, sia la mano. Pertanto la lezione di laboratorio non deve essere progettata solo dai docenti, ma anche dagli alunni.

REALIZZARE RACCORDI DISCIPLINARI

La Didattica per competenze richiede il superamento dei rigidi steccati disciplinari cui siamo abituati, per giungere a una maggiore integrazione delle finalità e dei percorsi.

Le Linee Guida nel primo biennio chiedono alle discipline dell'area di indirizzo di cooperare con quelle dell'area generale per il raggiungimento delle competenze degli assi culturali e di cittadinanza. Infatti nella certificazione delle competenze del primo biennio le competenze delle materie professionali confluiscono nei vari assi culturali.

L'AMBIENTE DELL'UDA

L'Unità di Apprendimento si caratterizza per questi aspetti, che vanno definiti già nella sua progettazione:

- individuazione delle competenze di riferimento e di abilità e conoscenze;
- interdisciplinarietà, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline;
- ruolo attivo degli allievi attraverso le attività laboratoriali, le attività riflessive perché l'allievo viene sollecitato in alcuni momenti a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite, il cooperative learning;
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alle competenze da raggiungere;
- trasparenza dei criteri di valutazione;
- verifica finale tramite prova in situazione o autentica.

L'unità di apprendimento costituisce la struttura di base dell'azione formativa; è l'insieme di occasioni di apprendimento che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più autentica.

Prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che gli allievi sono chiamati a realizzare ed indica le risorse, capacità, conoscenze, abilità che egli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Lo scopo dell'UdA è quello di sollecitare curiosità, fornire strumenti e stimolare la riflessione. In questo modo, si impara lavorando.

Concentra l'attenzione sulle azioni e sulle esperienze coinvolgendo attivamente gli alunni così da sviluppare vere competenze, induce a riflettere, rimodulare, ripensare l'agito scolastico, crea solidarietà rispetto al lavoro docente e rende gli studenti consapevoli dell'importanza del "sapere agito".

L'unità di apprendimento sviluppa il potenziale creativo e propositivo, induce gli allievi a soluzioni creative e ad ipotizzare e progettare nuove strategie, anche multimediali, di comunicazione.

L'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

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

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

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

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

Il gruppo docenti dovrà predisporre un incontro per compilare l'UdA individuando il compito/prodotto e le competenze mirate. Un esempio di compito/prodotto è:

- la predisposizione di un dossier
- il glossario
- la relazione personale

a) Il dossier è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato. Le informazioni possono

essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono

essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) Il glossario è una raccolta di termini specifici anche in lingua straniera corredate di informazioni concettuali.

c) La relazione personale è un testo di carattere prevalentemente tecnico con eventuali allegati di varia natura, che l'allievo dovrà compilare alla fine del percorso che sarà oggetto di valutazione.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	“Benvenuti nel Laboratorio!” Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti
Prodotti	Cartellone da esporre/lavoro multimediale in PPT (le divise dei laboratori formativi) Glossario tecnico specifico personalizzato (Inglese e Francese) Prova esperta (attività pratica di laboratorio nel rispetto dei criteri del sistema HACCP e della Sicurezza alimentare) Relazione finale individuale
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<u>COMPETENZE LINGUISTICHE ASSE DEI LINGUAGGI</u> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro <u>COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</u> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento <u>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA/ EUROPEE</u> <ul style="list-style-type: none">• competenza alfabetica funzionale• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u> <ul style="list-style-type: none">• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- 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
- 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

COMPETENZA DIGITALE

- Utilizzare e produrre testi multimediali

Conoscenze

Abilità

Principi di fidelizzazione del cliente

Applicare le normative riguardante gli atteggiamenti, la riservatezza, la sicurezza e la salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio

Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature

Garantire la tutela e sicurezza del cliente

Tecniche di *problem solving* e gestione reclami

- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .
- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica
- Normativa relativa alla tutela della riservatezza
- dei dati personali
- Fattori di rischio professionale ed- ambientale
- Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente

- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*
- Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva
- Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il

<ul style="list-style-type: none"> - Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale Terminologia tecnica, specifica di settore con lessico specifico Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive Tecniche di rilevamento della <i>customer satisfaction</i> Meccanismi di fidelizzazione cliente - Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente 	<p>target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto</p>
<p>Elementi di eco-gastronomia</p>	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p>
<p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p>	<p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili</p>
Utenti destinatari	<p>Classe: I sez.: A.S.:</p>
Prerequisiti	<p>Primo approccio alle attività tecnico-pratiche</p>
Fase di applicazione	<p>Trimestre</p>
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • T1 Presentazione dell'Uda (esposizione del progetto) 1 ora • T2 Presentazione delle divise e terminologia in lingua straniera (inglese) 4 ore • T3 Presentazione delle divise e terminologia in lingua straniera (francese) 4 ore

	<ul style="list-style-type: none"> • T4 Interazione tra l'attività sportiva e la sana alimentazione 2 ore • T5 Rischi connessi alla manipolazione degli alimenti (tossinfezioni alimentari, igiene e salubrità degli alimenti) 4 ore • T6 Ingresso nei laboratori e presentazione attrezzature 3 ore • T7 Igiene e sicurezza nei laboratori 3 ore • T8 Tutela del lavoratore 2 ore • T9 Storia, cultura e tradizioni sull'alimentazione delle diverse religioni 2 ore • T10 Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi 4 ore • T10 Realizzazione dei cartelloni 4 ore • T11 Presentazione cartelloni 2 ore • T12 Prova esperta 3 ore • T13 Relazione individuale 2 ore • Tot= 40 ore
<i>Esperienze attivate</i>	Visita nei tre laboratori: cucina, sala e vendita e accoglienza turistica. Lezione pratica in laboratorio
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale ed interattiva Lezione multimediale Lezione dialogata Lavoro di gruppo Esercitazione simulata in classe Esercitazione pratica in laboratorio Flipped Classroom Cooperative Learning Debate
<i>Risorse umane interne esterne</i>	Docenti del Consiglio di Classe: <ul style="list-style-type: none"> • Inglese • Diritto ed economia • Scienze degli alimenti • Italiano • Sala e vendita • Cucina LSE

	<ul style="list-style-type: none"> • Accoglienza turistica • Francese • Scienze della Terra • Scienze motorie • Religione • Matematica • TIC
Strumenti	Libri di testo Laboratori Filmati Computer Tablet Materiali per la realizzazione dei cartelloni APP di Google
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione del cartellone ai docenti coinvolti. • Valutazioni intermedie discipline coinvolte • Tabelle di osservazione e valutazione in aula, in laboratorio e in DaD secondo i criteri di interesse, impegno e collaborazione personale al progetto • Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione • Valutazione globale con “<i>Griglia di valutazione dell’Uda</i>” + griglia valutazione DaD e griglia valutazione DIP

Piano di lavoro UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “**BENVENUTI NEI LABORATORI**”

Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti

Ore: 40

Coordinatore UDA: Docente coordinatore

Collaboratori:

- Inglese
- Diritto ed economia
- Italiano
- Sala e vendita

- Cucina
- Accoglienza turistica
- Religione
- Francese
- Scienze della Terra
- Scienze motorie
- Scienze degli alimenti
- Matematica
- TIC

Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ”	Motivare il gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	Interesse dimostrato
2	Presentazione delle divise e del ruolo rivestito in base ad esse; Lingua Inglese	Le divise dei tre laboratori: Lezione frontale Libri di testo Materiale multimediale	Indossare correttamente le divise. Consapevolezza del proprio ruolo	4 ore Docente Inglese (in DaD e DIP)	Osservazione Verifica intermedia
3	Presentazione delle divise e del ruolo rivestito in base ad esse; Lingua Francese	Le divise dei tre laboratori: Lezione frontale Libri di testo	Indossare correttamente le divise. Consapevolezza del proprio ruolo	4 ore Docente Francese (in DaD e DIP)	Osservazione Verifica intermedia

		Materiale multimediale			
4	Interazione tra l'attività sportiva e la sana alimentazione	Libro di testo, Aula, Materiale multimediale, palestra	Implementare la conoscenza della sana alimentazione attraverso l'attività sportiva	2 ore Docente di Scienze motorie (DIP)	Osservazione Valutazione intermedia
5	Rischi connessi alla manipolazione degli alimenti (tossinfezioni alimentari, igiene e salubrità degli alimenti) e alimentazione sostenibile	Libro di testo, internet, materiale multimediale, tablet, Aula	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti	4 ore Docente di Scienze degli alimenti (in DaD o DIP) + Compresenza sala e cucina	Osservazione Valutazione intermedia
6	Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Individuare correttamente le attrezzature e la logistica dei tre laboratori Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	3 ore Docenti tecnico-pratici SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA (in DIP)	Osservazione nei laboratori Verifica intermedia
7	Igiene e sicurezza nei laboratori	Libri di testo Lezione frontale Laboratorio Tablet Slide	Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale nei laboratori	3 ore Docenti tecnico-pratici SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA (1 ora in DaD e 2 h in DIP)	Osservazione nei laboratori Verifica intermedia

8	Tutela del lavoratore	Libri di testo Lezione frontale Laboratorio Tablet Slide	Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore	2 ore Docente di Diritto (DaD/DIP)	Osservazione nei laboratori Valutazione intermedia Colloquio
9	Storia, cultura e tradizioni sull'alimentazione delle diverse religioni con particolare riguardo allo sviluppo sostenibile	Libro di testo Lezione frontale e dialogata Materiale multimediale e internet	Implementare negli allievi la conoscenza in linea generale dell'alimentazione nelle diverse culture religiose	2 ore Docente di Religione (DaD/DIP)	Valutazione intermedia
10	Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi	Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice	Comprendere lo studio e il procedimento di una ricetta, consolidandola attraverso l'utilizzo delle apposite unità di misura	4 ore matematica (2 h in DaD + 2 h in DIP in laboratorio + docente di cucina)	Valutazione intermedia
11	Realizzazione dei cartelloni/lavoro in PPT Vademecum in lingua	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	Bozza cartelloni /lavori in PPT Stesura definitiva	4 ore Docente Italiano e TIC (in DIP suddivisione della classe in piccoli gruppi)	Correttezza formale, terminologica e comunicativa
12	Presentazione cartelloni	Aula LIM Biblioteca PC con proiettore	Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni	2 ora Tutti i docenti coinvolti/solo il coordinatore (da definire) (DaD/DIP)	Valutazione globale dell'UdA con <i>“Griglia di valutazione dell'UdA”</i>

13	Prova esperta	Laboratorio di sala, cucina e accoglienza	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta, con particolare riguardo al processo della marcia in avanti e "zero sprechi"	3 ore Tutti i docenti coinvolti (sala ristorante DIP)	Vedi rubrica valutativa delle competenze
14	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di Italiano (DaD)	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

	TEMPI			
<i>Fasi</i>	Novembre	Dicembre	Gennaio	
1	1 ora			
2	4 ore			
3	4 ore			
4	2 ore			
5	4 ore			
6		3 ore		
7		3 ore		
8		2 ore		

9		2 ore		
10			4 ore	
11			4 ore	
12			2 ore	
13			3 ore	
14			2 ore	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: “BENVENUTI NEI LABORATORI”

Cosa si chiede di fare

Creazione di un cartellone sulle divise dei rispettivi indirizzi e delle principali attrezzature presenti nei diversi laboratori

Vademecum sulla terminologia tecnica di base, anche in lingua (inglese e francese). Relazione finale individuale e una prova esperta dei tre laboratori formativi.

In che modo (singoli, gruppi..)

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

Quali prodotti

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, attrezzature specifiche di

laboratorio, tablet, internet, APP di google
<p>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</p> <p>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 formazione del professionista e della persona.</p>
<p>Tempi</p> <p>40 ore trimestre</p>
<p>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)</p> <p>L’attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti</p>
<p>Criteri di valutazione</p> <p>Il cartellone comprensivo di vademecum sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.</p> <p>Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Sarete valutati sui prodotti finali, sarà anche valutata l’acquisizione delle conoscenze acquisite nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.</p>

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

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA/BES

DOCENTE: _____ **MATERIA:** _____

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

STRUMENTI DIDATTICI PARTICOLARI PREVISTI NELLA DDI (Barrare una X nella 32a colonna a destra per la misura scelta)	
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	

Rispettare I tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei	
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 3D e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in 3D e/o iconografico	
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	
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	
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 per costruire mappe concettuali	
Cmap Tools https://www.youtube.com/watch?v=wiSmSx0LMLE	
Coggle https://www.youtube.com/watch?v=c8zw19Wpj4U	
Popplet https://www.youtube.com/watch?v=8fMi9x_a-Tw	
Mindomo https://www.youtube.com/watch?v=HrTwBD53-1s	
Draw-io https://www.youtube.com/watch?v=2KCH4RiuZss	
Sintesi vocale e Text Help	
Natural Reader https://www.youtube.com/watch?v=3_iGbMSfi70	
Online Dictation https://www.youtube.com/watch?v=zWenmm3YQ9Y	
Leggi x me https://www.youtube.com/watch?v=LRvf9KxuOXM	
Read and write https://www.youtube.com/watch?v=am0fRevzLz0	
Balabolka https://www.youtube.com/watch?v=haKdTas23U8	
App per la condivisione di Lavagne	
Jamboard https://www.youtube.com/watch?v=_7_HYIudJxw	
Live Board http://bottegadidattica.blogspot.com/2018/08/liveboard-lavagnaonline-	
Software per la registrazione audio	
Audacity: https://www.youtube.com/watch?v=y-End8nazVQ	
Strumenti per realizzare Verifiche Personalizzate	
Learning Apps https://www.youtube.com/watch?v=yvn6HSKJDzk	
Educandy https://www.youtube.com/watch?v=rsQ-DiQueE4	
Wordwall https://www.youtube.com/watch?v=Urt798Ryowk	
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

RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA (per tutte le classi)

Indicatori ¹	Descrittori	Livello (A, B, C, D) ³
DISPONIBILITÀ E P ARTECIPAZIONE	A. L'allievo mostra pronta e costante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone proposte B. L'allievo mostra disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte C. L'allievo mostra un'accettabile ma incostante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte D. L'allievo mostra disponibilità occasionale rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa altrettanto occasionalmente alle attività sincrone e asincrone proposte	
RISPETTO DELLE CONSEGNE E P UNTUALITÀ	A. L'allievo è sempre rispettoso dei tempi delle consegne e puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono B. L'allievo è rispettoso dei tempi delle consegne e abbastanza puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono C. L'allievo è abbastanza rispettoso dei tempi delle consegne ma non sempre puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono D. L'allievo non rispetta i tempi delle consegne e ha difficoltà a essere puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono	

CONTRIBUTO PERSONALE / CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTI	A. L'allievo mostra sistematicamente spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati con originalità B. L'allievo mostra spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati C. L'allievo mostra spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati D. L'allievo mostra occasionalmente spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati	
AUTONOMIA	A. L'allievo mostra piena autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni B. L'allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni C. L'allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ma ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni D. L'allievo mostra autonomia in poche occasioni e ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni rispetto al lavoro da svolgere	
APPRENDIMENTI	A. L'allievo dimostra di possedere conoscenze e/o abilità solide e approfondite che padroneggia con sicurezza B. L'allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera corretta e produttiva C. L'allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera essenziale ma corretta D. L'allievo acquisito parzialmente i contenuti fondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni in forma corretta	

¹ **Indicatore:** è un ambito rilevante della competenza attesa, un aspetto di essa che ne costituisce una parte significativa e che in quanto tale non può essere trascurato. L'indicatore si riferisce al “**cosa**” osservare.

² **Descrittore:** rappresenta il modo in cui una prestazione viene resa in ordine ad un obiettivo. In una rubrica valutativa esplicita i comportamenti con i quali l'alunno si esprime in ordine agli indicatori. Il descrittore si riferisce al “**come**” l'alunno esprime la competenza.

³ **A** = Avanzato; **B** = Intermedio; **C** = Base; **D** = Iniziale

Griglia Globale UDA

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

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

Sociale, Pratica

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

Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
-------------------------------	---------	-------------------------	--	-----------

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

Della metcompetenza, del problem solving

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

Del problem solving	scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

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

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

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

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

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

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

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

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

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

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

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

non dare il mio parere	solo avolte	parere	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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	<i>Attenti, Puliti e Ordinati.</i>
<i>Compito - prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Relazione finale individuale • Glossario tecnico in lingua inglese • Cartellone da esporre/Lavoro multimediale in PPT • Test semi strutturato di fine UDA
<i>Competenze mirate</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>assi culturali</i> • <i>cittadinanza</i> • <i>professionali</i> 	<p><u>COMPETENZE LINGUISTICHE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Utilizzare la lingua inglese e francese per i principali scopi comunicativi ed operativi <p><u>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare e partecipare • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente <p><u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • 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 • 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 • Rispettare il principio della “marcia in avanti” • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale <p><u>COMPETENZA DIGITALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare e produrre testi multimediali
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>

<ul style="list-style-type: none"> • Le principali norme igienico-sanitarie e procedura di autocontrollo HACCP. • La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore dell'inglese • Le contaminazioni biologiche • Le fonti del diritto e il regolamento per l'utilizzo del laboratorio • Terminologia tecnica, specifica di settore con lessico specifico • Procedure e tecniche di organizzazione delle principali linee da seguire per garantire un'adeguata igiene e sicurezza del posto di lavoro Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili; • Deontologia professionale • Terminologia tecnica, specifica del settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo • Tradurre alcuni testi dall'inglese • utilizzando il dizionario • Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze • Riconoscere e rispettare le norme che regolano le attività in laboratorio • Sviluppare le relative abilità per garantire l'igiene adeguata di se stessi, del posto di lavoro e delle materie prime da manipolare • Provvedere alle corrette operazioni funzionamento ordinario delle attrezzature • Saper stabilire rapporti funzionali e di collaborazione nella brigata di Sala e Cucina • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Garantire la tutela e sicurezza del cliente • Conoscenza del territorio circostante in termini di rintracciabilità e sicurezza alimentare
Utenti destinatari	Classe: I sez: A.S.:
Prerequisiti	Primo approccio alle attività tecnico-pratiche
Fase di applicazione	Da Febbraio a Maggio Pentamestre
Tempi	<p>T1 Presentazione dell'UdA (docente coordinatore+ 2 docenti) e consegna agli studenti (1 ORA)</p> <p>T2 Analisi dei regolamenti dei laboratori (docenti tecnico-pratici: LSE,LSV, Accoglienza turistica) 3 ORE</p> <p>T3 Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della Divisa. Come diventare un professionista e i requisiti fondamentali. Il galateo a tavola. (docenti tecnico pratici: LSE, LSV, Accoglienza turistica) 3 ORE</p> <p>T4 La comunicazione verbale e il savoir faire: come rivolgersi al cliente. L'utilizzo dei titoli di CORTESIA e dei titoli SPECIFICI (ITALIANO) 3 ORE</p> <p>T5 IGIENE & SALUTE: HACCP e sicurezza alimentare: le normative di riferimento (DIRITTO) 3 ORE</p> <p>T6 Stesura glossario tecnico in lingua inglese: divisa, comportamenti corretti e scorretti durante il lavoro, principali figure che compongono il TUSL, fasi del processo di "marcia in avanti" (INGLESE-FRANCESE) 6 ORE (3+3)</p> <p>T7 Criteri e modalità di realizzazione di mappe concettuali e/o diagrammi di flusso inerenti all'organigramma della sicurezza e il processo di "marcia in avanti" del prodotto (TIC) 4 ORE</p> <p>T8 Riconoscimento delle BPI (Le buone pratiche igieniche) e delle contaminazioni dirette, indirette e crociate (sporco-pulito, le procedure di pulizia, la disinfezione e la disinfestazione) (SCIENZE DEGLI ALIMENTI) 4 ORE</p> <p>T9 La geografia enogastronomica Campana: l'igiene, la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti alimentari d'eccellenza nascono dalla conoscenza diretta del territorio Cilentano 4 ORE</p> <p>T10 Realizzazione del cartellone 4 ORE (DOCENTE DI ITALIANO)</p> <p>T11 Presentazione dell'attività 2 ORE (TUTTI I DOCENTI COINVOLTI)</p> <p>T12 Test semi-strutturato di fine UDA 2 ORE (DOCENTI DI LSE, LSV E</p>
Esperienze attivate	Visita nei tre laboratori: cucina, sala e vendita e accoglienza turistica ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro nel pieno rispetto dei principi di igiene e sicurezza sul posto di lavoro

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale ed interattiva • Lezione multimediale • Lezione dialogata • Lavoro di gruppo • Esercitazione simulata in classe • Esercitazione pratica in laboratorio
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docenti del Consiglio di Classe: <ul style="list-style-type: none"> • Inglese • Francese • Diritto ed economia • Geografia • Italiano • Sala e vendita • LSE Cucina • Accoglienza turistica • Scienza degli alimenti • TIC
Strumenti	Laboratori di cucina, sala e accoglienza turistica con annessi strumenti e macchinari Regolamenti d'uso dei laboratori Computer Aula informatica Dispense interattive Tablet Materiali per la realizzazione dei cartelloni
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione del cartellone ai docenti coinvolti. • Prove di verifica disciplinare sulle conoscenze • Tabelle di osservazione e valutazione in aula e in laboratorio secondo i criteri di interesse, impegno e collaborazione personale al progetto • Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione • Valutazione globale con “<i>Griglia di valutazione dell’UdA</i>”

Piano di lavoro uda

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Attenti, puliti e ordinati.</i> (totale ore 40)
Coordinatore: Docente coordinatore
Collaboratori: Docenti di: Diritto ed economia, Lingua Inglese, Lingua Francese, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, sala e vendita, accoglienza turistica, Scienza degli alimenti, Italiano, TIC e Geografia.

Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
------	----------	-----------	-------	---------------------------	-------------

1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore UdA + 2 docenti	-
2	Analisi dei regolamenti dei laboratori	Aula Laboratori di sala, cucina e accoglienza Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Riconoscimento del significato delle norme contenute nei regolamenti e loro applicazioni nei laboratori	3 ore Docenti di Cucina, sala e vendita, accoglienza turistica	Valutazione intermedia
3	Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della Divisa. Come diventare un professionista e i requisiti fondamentali. Il galateo a tavola.	Aula e laboratori	Autogestirsi nell'uso della divisa, collegandola alle sue funzioni e al comportamento che implica. Sapere, saper fare, saper essere.	3 ore Docenti di Cucina, sala e vendita, accoglienza turistica	Valutazione intermedia osservativa e scritta
4	La comunicazione verbale e il savoir faire: come rivolgersi al cliente. L'utilizzo dei titoli di CORTESIA e dei titoli SPECIFICI	Aula	Implementare la conoscenza della lingua italiana padroneggiando gli strumenti espressivi	3 ore Docente di Italiano	Valutazione intermedia
5	IGIENE & SALUTE: HACCP e sicurezza alimentare: le normative di riferimento	Aula	Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore e dell'igiene degli alimenti	3 ore Docente di Diritto	Valutazione intermedia
6	Stesura glossario tecnico in lingua inglese: divisa, comportamenti corretti e scorretti durante il lavoro, principali figure che compongono il TUSL, fasi del processo di "marcia in avanti"	Aula, Pc e stampante Dizionario italiano-inglese, libro di testo, tablet, internet	Definizione di un glossario tecnico specifico	3 ore Docente di inglese + 3 ore docente di francese	Valutazione intermedia (adeguatezza e correttezza del glossario)

7	Criteri e modalità di realizzazione di mappe concettuali e/o diagrammi di flusso inerenti all'organigramma della sicurezza e il processo di "marcia in avanti" del prodotto	Aula, Pc e stampante, aula informatica, tablet, libro di testo, dispense sicurezze e igiene alimentare, fotocopie	Implementare negli allievi la conoscenza nell'utilizzo di testi multimediali	4 ore Docente di TIC	Valutazione intermedia e osservativa
8	Riconoscimento delle BPI (Le buone pratiche igieniche) e delle contaminazioni dirette, indirette e crociate (sporco-pulito, le procedure di pulizia, la disinfezione e la disinfestazione)	Aula, laboratorio di cucina, libro di testo, dispense da internet, esempi empirici	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di, pulizia e manipolazione degli alimenti	4 ore Docente di Scienze degli alimenti	Valutazione Intermedia
9	La geografia enogastronomica Campana: l'igiene, la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti alimentari d'eccellenza nascono dalla conoscenza diretta del territorio Cilentano	Aula, libro di testo, LIM, internet, tablet, dispense varie	Implementare negli allievi la conoscenza diretta dei territori cilentani per un migliore approccio al mondo della cucina, alla gestione della sala e al coinvolgimento del cliente	4 ore Docente di Geografia	Valutazione intermedia
10	Realizzazione dei cartelloni	Aula, cartelloni, pennarelli ecc. materiali raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	4 ore Docente di italiano	Valutazione intermedia
11	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna, aula informatica	Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto del cartellone/i	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
12	Test semi-strutturato di fine UDA	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze.	2 ore Docenti di LSE, LSV e Accoglienza turistica	Griglia di valutazione del Test semi-strutturato.
13	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 ora Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio		
1	1 ore					

2	3 ore					
3	3 ore					
4	3 ore					
5		3 ore				
6		3+3 ore				
7		4 ore				
8			4 ore			
9			4 ore			
10			4 ore			
11				2 ore		
12				2 ore		
13				1 ora		

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
Titolo Uda: “ATTENTI, PULITI E ORDINATI”	
Cosa si chiede di fare Creazione di un cartellone contenente i cenni generali e maggiormente significativi sul metodo HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE, VIGNETTE AL FRONT OFFICE CON UN POTENZIALE CLIENTE IN FASE DI PRENOTAZIONE terminologia tecnica di base, anche in lingua (inglese e francese). Relazione finale individuale e un test semi strutturato di fine UDA	
In che modo (singoli, gruppi.) <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • lezione dialogata • lezione di gruppo • esercitazione pratica nei tre laboratori formativi • lezione multimediale • LIM 	
Quali prodotti Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, 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 formazione del professionista e della persona.	

Tempi
40 ore (35 h in classe e 5 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
<p>Il cartellone comprensivo di vademecum sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.</p> <p>Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Sarete valutati sui prodotti finali, sarà anche valutata l'acquisizione delle conoscenze acquisite nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.</p>
Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline
<p>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:</p> <p>Area comune Italiano: 15% Inglese: 10% Scienze degli alimenti: 10 % Diritto 10% TIC 5% Geografia 5%</p> <p>Area di indirizzo: Lab. Cucina: 15% Lab. Sala-vendita: 15% Lab. Accoglienza: 15%</p>

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

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 cucina
 Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice

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'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

RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA (per tutte le classi)

Indicatori ¹	Descrittori	Livello (A, B, C, D) ³
DISPONIBILITÀ E P ARTECIPAZIONE	E. L'allievo mostra pronta e costante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone proposte F. L'allievo mostra disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle Attività sincrone e asincrone proposte G. L'allievo mostra un'accettabile ma incostante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte H. L'allievo mostra disponibilità occasionale rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa altrettanto occasionalmente alle attività sincrone e asincrone proposte	
RISPETTO DELLE CONSEGNE	E. L'allievo è sempre rispettoso dei tempi delle consegne e puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono F. L'allievo è rispettoso dei tempi delle consegne e abbastanza puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono	

E P UNTUALITÀ	G. L'allievo è abbastanza rispettoso dei tempi delle consegne ma non sempre puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono H. L'allievo non rispetta i tempi delle consegne e ha difficoltà a essere puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono	
CONTRIBUTO PERSONALE / CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTI	E. L'allievo mostra sistematicamente spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati con originalità F. L'allievo mostra spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati G. L'allievo mostra spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati H. L'allievo mostra occasionalmente spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati	
AUTONOMIA	E. L'allievo mostra piena autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni F. L'allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni G. L'allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ma ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni H. L'allievo mostra autonomia in poche occasioni e ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni rispetto al lavoro da svolgere	
APPRENDIMENTI	E. L'allievo dimostra di possedere conoscenze e/o abilità solide e approfondite che padroneggia con sicurezza F. L'allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera corretta e produttiva G. L'allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera essenziale ma corretta H. L'allievo acquisito parzialmente i contenuti fondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni in forma corretta	

¹ **Indicatore:** è un ambito rilevante della competenza attesa, un aspetto di essa che ne costituisce una parte significativa e che in quanto tale non può essere trascurato. L'indicatore si riferisce al “**cosa**” osservare.

² **Descrittore:** rappresenta il modo in cui una prestazione viene resa in ordine ad un obiettivo. In una rubrica valutativa esplicita i comportamenti con i quali l'alunno si esprime in ordine agli indicatori. Il descrittore si riferisce al “**come**” l'alunno esprime la competenza.

³ **A** = Avanzato; **B** = Intermedio; **C** = Base; **D** = Iniziale

Griglia Globale UDA

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

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

Sociale, Pratica

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

Cognitiva

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

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	

	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

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

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

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

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

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

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

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

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<p>“Conoscere... me stesso”</p> <p>Il recupero delle nozioni di base disciplinari attraverso una didattica personalizzata dagli stili di apprendimento</p>
Prodotti	<p>Mappe concettuali e/o schemi sintetici rappresentanti regole e nozioni fondamentali</p> <p>Sequenze risolutive di procedure operative complesse</p> <p>Problem solving di situazioni reali con approccio interdisciplinare</p>
Competenze di base per Asse Culturale /di Cittadinanza /Professionali	<p><u>COMPETENZE DI BASE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; ▪ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire. ▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. ▪ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. <p><u>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza multilinguistica • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <p><u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

Conoscenze		Abilità
ASSE DEI LINGUAGGI	<ul style="list-style-type: none"> Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Repertori dei termini tecnici e scientifici Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo interpretativi, argomentativi, regolativi. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta 	<ul style="list-style-type: none"> Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni. Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.
	<ul style="list-style-type: none"> Lessico di base Uso del dizionario bilingue Regole grammaticali Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale Cultura e civiltà (inglese /francese) 	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere globalmente una conversazione semplice Saper utilizzare con sufficiente correttezza formale le funzioni comunicative per descrivere cose e persone, situarsi nello spazio e nel tempo Saper leggere brevi e semplici testi, saper leggere silenziosamente comprendendo le informazioni specifiche Rispondere a semplici questionari, redigere semplici dialoghi su traccia Sapersi orientare nelle varie tipologie di testing <p><u>Comprensione orale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano e sociale <p><u>Comprensione scritta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione, di interesse personale, quotidiano e sociale

ASSE MATEMATICO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli insiemi N, Z, Q, R.: rappresentazioni, ordinamento, operazioni e loro proprietà. ▪ Le regole del calcolo letterale ▪ Gli elementi fondamentali della geometria. Nozioni fondamentali di geometria del piano. ▪ Il linguaggio specifico e simbolico. Comprensione e memorizzazione del significato dei termini specifici e autonomia nella ricerca del significato dei termini non noti. ▪ Costruzione e interpretazione di tabelle di dati. Rappresentazioni grafiche di distribuzioni statistiche e loro interpretazione. Valori medi e indicatori di dispersione dei dati. ▪ Frazioni – Proporzioni – Percentuali. ▪ Equazioni di primo e di secondo grado. ▪ Sistemi di equazioni di primo e secondo grado. ▪ Il concetto di funzione. Il piano cartesiano e la funzione lineare. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rappresentare un insieme e riconoscere i sottoinsiemi ▪ Eseguire operazioni fra insiemi ▪ Risolvere problemi con gli insiemi (tipologia Invalsi) ▪ Operare con i numeri naturali, interi, razionali e relativi ▪ Calcolare potenze e applicarne le proprietà ▪ Scomporre un numero naturale in fattori primi ▪ Calcolare M.C.D. e m.c.m. ▪ Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio aritmetico-algebrico e viceversa ▪ Risolvere problemi con percentuali e proporzioni ▪ Trasformare numeri decimali in frazione e viceversa
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere che la Terra, il Sistema Solare e l'Universo sono soggetti a leggi che ne regolano i movimenti e l'evoluzione ▪ Comprendere il concetto di “sistema” in riferimento alla Terra inserita nel Sistema Solare. ▪ Comprendere l'importanza dell'atmosfera, della sua composizione e dei suoi movimenti per la vita sulla Terra. ▪ Acquisire la consapevolezza che le attività umane possono produrre effetti negativi sull'atmosfera. ▪ Essere in grado di identificare i diversi componenti della litosfera individuandone le relazioni. ▪ Struttura e tipologia dei vulcani. Materiali vulcanici. ▪ Dinamica dell'evento sismico. Onde sismiche. Gli agenti del modellamento della superficie terrestre. ▪ Le caratteristiche di un terremoto. ▪ La registrazione e la misurazione dei sismi. ▪ Il rischio sismico in Italia. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile ▪ Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile. ▪ Spiegare le differenze tra i vari corpi celesti del Sistema Solare. ▪ Identificare conseguenze dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale ▪ Concetti base di chimica generale ▪ Macro e micronutrienti: classificazione, proprietà, funzioni, fabbisogni, classificazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere, analizzare e valutare le abitudini alimentari e saper individuare i fattori che le influenzano e le determinano. ▪ Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ed acquisire metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli stessi. ▪ Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti e di conseguenza in base alla loro funzione prevalente. ▪ Valutare criticamente l'apporto nutritivo delle bevande in base alla loro composizione (rilevata dalla lettura dell'etichetta) e la correlazione tra salute e bevande nervine.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Utenti destinatari	Classe prima sez: D a.s.2021/2022
Prerequisiti	Recupero nozioni di base
Fase di applicazione	Febbraio - Maggio
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ T1 Recupero/Studio nozioni in Lingua italiana 8 ore ▪ T2 Recupero/Studio nozioni in Lingua straniera (Inglese) 10 ore ▪ T3 Recupero/Studio nozioni in Lingua straniera (Francese) 10 ore ▪ T4 Recupero/Studio nozioni in Matematica 10 ore ▪ T5 Recupero/Studio nozioni di Scienze della Terra 5 ore ▪ T6 Recupero/Studio nozioni di Scienze dell'Alimentazione 5 ore <p>Tot = 48 ore</p>
Esperienze attivate	<p>In classe / laboratorio di informatica / laboratori professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produzione di Mappe, schemi, appunti personalizzati in funzione del proprio stile di apprendimento
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ed interattiva (<i>per alunni con stile di apprendimento uditivo</i>) ▪ Lezione multimediale (<i>stile di apprendimento visivo verbale e visivo non verbale</i>) ▪ Lezione dialogata (<i>stile di apprendimento uditivo</i>) ▪ Lavoro di gruppo (<i>stile di apprendimento cinestetico</i>) ▪ Esercitazione simulata in classe (<i>stile di apprendimento cinestetico</i>) ▪ Esercitazione pratica in laboratorio (<i>stile di apprendimento cinestetico</i>)
Risorse umane interne esterne	<p><u>Docenti del Consiglio di Classe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inglese ▪ Scienze degli alimenti ▪ Italiano ▪ Sala e vendita ▪ Cucina LSE ▪ Accoglienza turistica ▪ Francese ▪ Scienze della Terra ▪ Matematica
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo ▪ Laboratori ▪ Filmati ▪ Computer ▪ Appunti forniti dai docenti o ricercati dagli alunni in ambito scolastico ed extrascolastico

Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantità e qualità di produzione di appunti personali secondo il proprio stile di apprendimento ▪ Verifiche in itinere (scritte e orali) ▪ Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia dell'elaborazione ed esposizione ▪ Capacità di generalizzare e contestualizzare quanto appreso in situazioni reali ▪ Valutazione globale con “<i>Rubrica di valutazione dell’UdA</i>”
--------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Piano di lavoro UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “Conoscere... me stesso” L'importanza della conoscenza delle nozioni di base disciplinari per costruire il proprio sapere.	
Coordinatore UDA: Docente coordinatore Ore totali: 48	
Collaboratori: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inglese ▪ Italiano ▪ Sala e vendita ▪ Cucina ▪ Accoglienza turistica ▪ Francese ▪ Scienze della Terra ▪ Scienze degli alimenti ▪ Matematica 	

Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell’UdA	Esempi didattici	Motivare il gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	Interesse dimostrato
2	Presentazione di esempi di appunti elaborati secondo diverse metodologie didattiche	Appunti di nozioni di base disciplinari	Sensibilizzare l'alunno a ricercare la metodologia didattica compatibile con il proprio stile di apprendimento	1 ora (<i>max 2 ore</i>) Ogni docente della propria disciplina	Osservazione Verifica della capacità di semplice elaborazione di un argomento assegnato
3	Svolgimento attività didattica in classe con recupero delle nozioni di base della propria disciplina	Appunti forniti dal docente o estratti dai libri di testo - Lezioni multimediali nel laboratorio di informatica	Stimolare/guidare l'alunno a produrre autonomamente la rappresentazione personalizzata più idonea	Numero di ore previste per ogni disciplina dell'UDA-3	Osservazione Verifiche in itinere

DIAGRAMMA DI GANTT

	TEMPI			
<i>Fase</i>	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1	1 ora			
2	1 ora <i>(per ogni disciplina)</i>			
3 <i>Italiano</i>	2 ore	2 ore	2 ore	2 ore
3 <i>Francese</i>	1 ore	3 ore	3 ore	3 ore
3 <i>Inglese</i>	1 ore	3 ore	3 ore	3 ore
3 <i>Matematica</i>	1 ore	3 ore	3 ore	3 ore
3 <i>Scienze della T.</i>	2 ore	2 ore	1 ore	
3 <i>Scienze dell'Alim.</i>	2 ore	2 ore	1 ore	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: “Conoscere... me stesso”

Cosa si chiede di fare

Elaborazione di appunti riferiti alle nozioni di base fondamentali di ogni disciplina

In che modo (singoli, gruppi.)

In base al proprio stile di apprendimento dopo aver verificato e scelto tra modelli proposti dai docenti o in autonomia

Quali prodotti

Mappe concettuali, sequenze operative, appunti organizzati, disegni, slide power point.

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

Questa UDA è un’opportunità per imparare ad imparare lavorando autonomamente da soli o in gruppo, capire il proprio funzionamento nel processo di apprendimento. E' un'opportunità per sviluppare capacità di sintesi e organizzative spendibili in ogni attività scolastica ed extrascolastica in campo professionale.

Tempi

48 ore (prevalentemente in classe con possibilità, all'occorrenza, di lezioni multimediali in laboratorio di informatica)

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

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

Criteri di valutazione

La valutazione terrà conto dell'impegno in fase di sperimentazione e individuazione dello strumento didattico più efficace per favorire il proprio processo di apprendimento e dell'effettiva capacità di utilizzarlo in maniera efficace in fase di produzione scritta e orale.

La valutazione farà riferimento alle risultanze delle prove di verifica scritta e orale di ogni disciplina.

Si valuterà l'aspetto comportamentale.

RUBRICHE DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DELLE CONOSCENZE E DELLE ABILITA'

LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
CONOSCENZE E ABILITA'	L'allievo non riesce a svolgere compiti se non con errori. Non dimostra di possedere abilità e conoscenze da trasferire e applicare regole anche in situazioni elementari.	L'allievo svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	L'allievo svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note. Compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	L'allievo svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note. Mostra padronanza dell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.

VALUTAZIONE DELLA CAPACITA' DI ORGANIZZARE INFORMAZIONI (MAPPE CONCETTUALI - SCHEMI - SEQUENZE - APPUNTI)

CONTENUTI: CONCETTO CHIAVE CONCETTO GENERALE CONCETTO SPECIFICO	Manca il concetto chiave, o mancano i concetti generali.	E' presente il concetto chiave e i concetti generali, mancano concetti e concetti specifici o alcuni di questi non sono validi.	E' presente il concetto chiave , sono presenti i concetti generali, sono presenti gran parte dei concetti e dei concetti specifici.	E' presente il concetto chiave, sono presenti i concetti generali , sono presenti tutti i concetti e i concetti specifici.	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
RELAZIONI PAROLE LEGAME LINK	Non sono presenti parole legame , o quelle presenti non sono valide	Sono presenti alcune parole legame e quelle presenti sono valide	Buona parte delle parole legame tra i concetti sono presenti e sono valide	Sono presenti tutte le parole legame tra i concetti e sono valide	
GERARCHIA	Non e presente una gerarchia valida o quella presente ha un solo livello.	E' presente una gerarchia valida con più di due livelli.	E' presente una gerarchia valida con più di tre livelli.	E' presente una gerarchia valida con più di quattro livelli.	
LEGAMI TRASVERSALI	Non sono presenti legami trasversali	E' presente un legame trasversale	Sono presenti almeno due legami trasversali		
ESEMPI	Non sono presenti esempi o quelli presenti non sono validi	Sono presenti pochi esempi validi	Sono presenti alcuni esempi validi	Sono presenti molti esempi, validi e puntuali	

VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE ORALI					
LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
ESPOSIZIONE	L'esposizione non è chiara e l'alunno usa un linguaggio approssimativo. Non sottolinea i passaggi più importanti con il tono di voce e con la gestualità.	L'alunno espone i contenuti in modo abbastanza chiaro, non sempre utilizza un linguaggio appropriato; il tono di voce è monotono e non sempre la gestualità sottolinea i passaggi più importanti.	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio, sottolinea con il tono di voce e la gestualità i passaggi più importanti.	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio, sottolinea con il tono di voce e la gestualità i passaggi più importanti. Durante l'esposizione osserva i compagni e coglie le loro sollecitazioni (risponde a domande, si interrompe e ripete se vede espressioni di dubbio o prendere appunti...).	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
MODO DI ESPRIMERSI	Lo studente borbotta, pronuncia i termini in modo scorretto e parla troppo piano perché gli studenti in fondo alla classe possano sentire.	La voce dello studente è bassa. Pronuncia alcuni termini in modo scorretto. Chi ascolta ha difficoltà a sentire quanto viene detto.	La voce dello studente è chiara. Pronuncia molte parole correttamente. La maggior parte dei membri dell'uditorio possono sentire l'interrogazione.	Lo studente usa una voce chiara e corretta, pronuncia con precisione le parole così che tutti possono sentire l'interrogazione.	
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	L'alunno ripete alcuni dei contenuti riportati sul testo e sugli appunti. Non riesce a rispondere alle domande poste anche con i suggerimenti dell'insegnante.	L'alunno ripete i contenuti riportati sul testo e sugli appunti; ha delle difficoltà a rispondere alle domande. Aspetta suggerimenti da parte dell'insegnante.	L'alunno rielabora in modo personale i contenuti, fa esempi e risponde con abbastanza sicurezza alle domande.	L'alunno rielabora in modo personale i contenuti, fa esempi e collegamenti con altri argomenti. Risponde con sicurezza alle domande.	
ORGANIZZAZIONE NELLE MODALITA' DI ESPOSIZIONE	L'alunno espone i contenuti senza seguire uno schema logico. Non si aiuta con schemi e non evidenzia i concetti più importanti e le loro connessioni. Non rispetta i tempi di esposizione.	L'alunno espone i contenuti non sempre seguendo una logica chiara. Non si aiuta con schemi e non evidenzia i concetti più importanti e le loro connessioni. Rispetta abbastanza i tempi di esposizione.	L'alunno espone, seguendo una successione logica i contenuti, utilizza schemi grafici per sottolineare i concetti e i passaggi più importanti; rispetta i tempi di esposizione.	L'alunno espone i contenuti secondo una logica predefinita, utilizza una mappa per sottolineare le diverse connessioni e richiamare l'attenzione sui concetti più importanti; rispetta i tempi di esposizione.	

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO					
LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
PARTECIPAZIONE	Ha tempi di ascolto molto brevi, non chiede chiarimenti e i suoi interventi devono essere continuamente sollecitati. Non riferisce esperienze personali per contribuire alla discussione. Nonostante le sollecitazioni non aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare.	Ha tempi di ascolto abbastanza prolungati. Prende appunti e chiede chiarimenti solo occasionalmente. Talvolta si riferisce alla propria esperienza per portare contributi alla discussione. Aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare solo dopo numerose sollecitazioni.	Ascolta prendendo appunti, chiede chiarimenti e attinge alla propria esperienza per portare contributi alla discussione. Aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare.	Ascolta, prende appunti e li riordina. Fa domande per approfondire l'argomento, chiede una migliore esplicitazione dei concetti, solleva questioni che ampliano la visione di un fenomeno. Attinge alla propria esperienza per apportare contributi originali alla discussione. Aderisce a attività scolastiche.	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
AUTONOMIA DI LAVORO	Non è consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Si applica solo se sollecitato; è necessario tempo supplementare e una guida per il completamento del lavoro assegnato.	È poco consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Si applica solo se sollecitato e ha difficoltà a gestire efficacemente il tempo e le informazioni.	È abbastanza consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Organizza, tempo e informazioni, in modo abbastanza efficace per migliorare il proprio apprendimento.	È consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Persevera nell'apprendimento e si organizza anche mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni sia a livello individuale che di gruppo.	
RELAZIONI CON: ▪ COMPAGNI ▪ ADULTI	Interviene ignorando i contributi dei compagni o degli adulti e/o si contrappone rigidamente a quanto sostenuto da altri. Non è disponibile a aiutare o a farsi aiutare. Tende a creare situazioni di conflitto.	Si sforza di comunicare in modo corretto con compagni e adulti, ma talvolta deride gli interventi degli altri. Non è sempre in grado di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È disponibile a collaborare con gli altri solo in particolari situazioni.	Comunica in modo corretto sia con i compagni che con gli adulti. È capace di esprimere e di comprendere punti di vista diversi: di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È generalmente disponibile a collaborare con gli altri.	Comunica in modo costruttivo sia con i compagni che con gli adulti. È capace di esprimere e di comprendere punti di vista diversi: di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È disponibile a collaborare con gli altri senza bisogno di sollecitazioni.	

RISPETTO DELLE REGOLE E DEI MATERIALI	Dimentica spesso i materiali richiesti per le attività e solo saltuariamente svolge le consegne. Ha molte difficoltà a adeguarsi a quanto riportato nel contratto formativo e in quello di Istituto.	Porta abbastanza regolarmente i materiali richiesti, ma non è sempre puntuale nello svolgimento del lavoro domestico e scolastico. Generalmente si adegua a quanto riportato nel contratto formativo di classe e in quello di Istituto.	Porta regolarmente i materiali richiesti e è abbastanza ordinato e puntuale nel lavoro domestico e scolastico. Conosce e si adegua al contratto formativo di classe, generalmente rispetta quanto riportato nel regolamento di Istituto.	Porta regolarmente i materiali richiesti per le attività didattiche e svolge con precisione e regolarità le consegne date. Conosce il contratto formativo di classe e il regolamento d'Istituto e si comporta secondo quanto concordato.	
------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA IN DaD (per tutte le classi)

Indicatori ¹	Descrittori	Livello (A, B, C, D) ³
DISPONIBILITÀ E P ARTECIPAZIONE	I. L'allievo mostra pronta e costante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone proposte J. L'allievo mostra disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte K. L'allievo mostra un'accettabile ma incostante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte L. L'allievo mostra disponibilità occasionale rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa altrettanto occasionalmente alle attività sincrone e asincrone proposte	
RISPETTO DELLE CONSEGNE E P UNTUALITÀ	I. L'allievo è sempre rispettoso dei tempi delle consegne e puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono J. L'allievo è rispettoso dei tempi delle consegne e abbastanza puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono K. L'allievo è abbastanza rispettoso dei tempi delle consegne ma non sempre puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono L. L'allievo non rispetta i tempi delle consegne e ha difficoltà a essere puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono	
CONTRIBUTO PERSONALE / CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTI	I. L'allievo mostra sistematicamente spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati con originalità J. L'allievo mostra spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati K. L'allievo mostra spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati L. L'allievo mostra occasionalmente spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati	
AUTONOMIA	I. L'allievo mostra piena autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni J. L'allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni K. L'allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ma ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni L. L'allievo mostra autonomia in poche occasioni e ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni rispetto al lavoro da svolgere	

APPRENDIMENTI	<p>I. L'allievo dimostra di possedere conoscenze e/o abilità solide e approfondite che padroneggia con sicurezza</p> <p>J. L'allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera corretta e produttiva</p> <p>K. L'allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera essenziale ma corretta</p> <p>L. L'allievo acquisito parzialmente i contenuti fondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni in forma corretta</p>	
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

¹ **Indicatore:** è un ambito rilevante della competenza attesa, un aspetto di essa che ne costituisce una parte significativa e che in quanto tale non può essere trascurato. L'indicatore si riferisce al “**cosa**” osservare.

² **Descrittore:** rappresenta il modo in cui una prestazione viene resa in ordine ad un obiettivo. In una rubrica valutativa esplicita i comportamenti con i quali l'alunno si esprime in ordine agli indicatori. Il descrittore si riferisce al “**come**” l'alunno esprime la competenza.

³ **A** = Avanzato; **B** = Intermedio; **C** = Base; **D** = Iniziale

Griglia Globale UDA

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

Sociale, Pratica

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

Cognitiva

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

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

Della metcompetenza, del problem solving

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

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

RUBRICHE DI VALUTAZIONE

Alunno/a:

Classe: Sez. Corso:

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

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

Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	D	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

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

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

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

	A	Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità.	D	Il testo contiene informazioni parziali.
	C	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	B	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	A	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

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

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

**AUTOVALUTAZIONE
PERSONALE****dell'UdA****Studente: classe:**

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

Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale
-----------------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

Indirizzo “*Enogastronomia e ospitalità alberghiera*”

Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

DESCRIZIONE SINTETICA

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.

- C1. 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.
- 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.
- C3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- C5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

- C6. 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.
- C7. 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.
- C8. 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.
- C9. 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.
- C10. 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.
- C11. 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.**

Competenza n.1

Utilizzare tecniche tradizionali ed 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.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
<p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita.</p>	<p>L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare le tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>	<p>Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p>	<p>Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p>	<p>L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione delle tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p>
	<p>L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a riconoscere le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento e comprendere l'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p>	<p>Gestisce in maniera accettabile il riconoscimento delle principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento e comprendere l'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p>	<p>Gestisce in maniera corretta/autonoma il riconoscimento delle principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento e comprendere l'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p>	<p>L'alunno/a opera in piena autonomia nel riconoscimento delle principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento e comprendere l'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p>
	<p>L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento applicando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p>	<p>Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle regole di comunicazione nei contesti professionali di riferimento applicando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p>	<p>Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle regole di comunicazione nei contesti professionali di riferimento applicando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p>	<p>L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione delle regole di comunicazione nei contesti professionali di riferimento applicando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p>

Competenza n.3				
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare le procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	L'alunno/a opera in piena autonomia l'applicazione delle procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e delle procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare nel pieno rispetto del sistema HACCP (155/97, 852/2004, 193/07)	Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e delle procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare nel pieno rispetto del sistema HACCP (155/97, 852/2004, 193/07)	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e delle procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare nel pieno rispetto del sistema HACCP (155/97, 852/2004, 193/07)	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione delle pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e delle procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare nel pieno rispetto del sistema HACCP (155/97, 852/2004, 193/07)
Garantire la tutela e sicurezza dell'ospite (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare in modo corretto i dispositivi di prevenzione e rispettare le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) tese a garantire la tutela del cliente e di se stesso	Gestisce in maniera accettabile l'applicazione in modo corretto dei dispositivi di prevenzione e rispetta le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) tese a garantire la tutela del cliente e di se stesso	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione in modo corretto dei dispositivi di prevenzione e rispetta le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) tese a garantire la tutela del cliente e di se stesso	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione in modo corretto dei dispositivi di prevenzione e rispetta le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) tese a garantire la tutela del cliente e di se stesso

--	--	--	--	--

Competenza n.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.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
<p>Assistere l'ospite nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p>	<p>L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a presentarsi in modo professionale con il cliente controllando l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale e utilizzando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti e ad utilizzare un lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</p> <p>L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad individuare il rapporto tra alimentazione, cultura e società.</p>	<p>Gestisce in maniera accettabile la capacità di presentarsi in modo professionale con il cliente controllando l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale e utilizzando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti utilizzando un lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera</p> <p>Gestisce in maniera accettabile l'individuazione del rapporto tra alimentazione, cultura e società.</p>	<p>Gestisce in maniera corretta/autonoma la capacità di presentarsi in modo professionale con il cliente controllando l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale e utilizzando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti utilizzando un lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera</p> <p>Gestisce in maniera corretta/autonoma l'individuazione del rapporto tra alimentazione, cultura e società.</p>	<p>L'alunno/a opera in piena autonomia nel saper presentarsi in modo professionale con il cliente controllando l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale e utilizzando concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione delle tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti e nell'utilizzo di un lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera</p> <p>L'alunno/a opera in piena autonomia nell'individuazione del rapporto tra alimentazione, cultura e società.</p>

Competenza n.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.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti e ad applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	Gestisce in maniera accettabile l'utilizzo corretto delle forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti e ad applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'utilizzo corretto delle forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti e ad applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'utilizzo corretto delle forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti e nell'applicazione delle tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente
Applicare tecniche di ricettività ed accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target della clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto (Hospitality Management)	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.	Gestisce in maniera accettabile compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.	Gestisce in maniera corretta/autonoma compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'espletamento di compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte
Riconoscere caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad utilizzare tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento associate a procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente	Gestisce in maniera accettabile l'utilizzo di tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento associate a procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'utilizzo di tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento associate a procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'utilizzo di tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento associate a procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente

	Competenza n.4 (Biennio) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati			
Indicatori	Livelli di padronanza			
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	1 PARZIALE L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.	2. BASE Gestisce in maniera accettabile le tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.	3. INTERMEDIO Gestisce in maniera corretta/autonoma le tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.	4. AVANZATO L'alunno/a opera in piena autonomia nell'applicazione delle tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.
Eseguire le principali fasi di lavorazione di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad eseguire prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Gestisce in maniera accettabile l'esecuzione di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'esecuzione di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'esecuzione di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
Riconoscere gli elementi di enogastronomia regionale e nazionale e la corretta applicazione delle linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a favorire in modo semplice la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili anche in riferimento alla preparazione e	Gestisce in maniera accettabile lo sviluppo in modo semplice della diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili	Gestisce in maniera corretta/autonoma lo sviluppo in modo semplice della diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili anche in riferimento alla preparazione	L'alunno/a opera in piena autonomia nello sviluppo in modo semplice della diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili anche in

alimentazione.	al servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	anche in riferimento alla preparazione e al servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	e al servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	riferimento alla preparazione e al servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
-----------------------	----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Competenza n.2 (Triennio) 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.				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento	L'alunno/a solo opportunamente guidato gestisce il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi e le tecniche di organizzazione del lavoro	Gestisce in maniera accettabile il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi e le tecniche di organizzazione del lavoro	Gestisce in maniera corretta/autonoma il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi e le tecniche di organizzazione del lavoro	L'alunno/a opera in piena autonomia il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi e le tecniche di organizzazione del lavoro
Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	L'alunno/a solo se opportunamente guidato applica criteri di pianificazione del proprio lavoro e controllo del prodotto/servizio rispetto ai parametri predefiniti	Gestisce in maniera accettabile i criteri di pianificazione del proprio lavoro e controllo del prodotto/servizio rispetto ai parametri predefiniti	Gestisce in maniera corretta/autonoma i criteri di pianificazione del proprio lavoro e controllo del prodotto/servizio rispetto ai parametri predefiniti	L'alunno/a opera in piena autonomia sui criteri di pianificazione del proprio lavoro e controllo del prodotto/servizio rispetto ai parametri predefiniti

Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	L'alunno/a solo opportunamente guidato rileva i mutamenti tecnologici che influiscono sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	Gestisce in maniera accettabile i mutamenti tecnologici che influiscono sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	Gestisce in maniera corretta/autonoma i mutamenti tecnologici che influiscono sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	L'alunno/a opera in piena autonomia nel gestire i mutamenti tecnologici che influiscono sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Competenza n. 5 (Triennio) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione	L'alunno/asolo se opportunamente guidato applica le tecniche di lavorazione di prodotti dolciari o da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale	Gestisce in maniera accettabile le tecniche di lavorazione di prodotti dolciari o da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale	Gestisce in maniera corretta/autonoma le tecniche di lavorazione di prodotti dolciari o da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale	L'alunno/a opera in piena autonomia applicando correttamente le tecniche di lavorazione di prodotti dolciari o da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale
Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a gestire fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti dolciari o da forno	Gestisce in maniera accettabile fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti dolciari o da forno	Gestisce in maniera corretta/autonoma fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti dolciari o da forno	L'alunno/a opera in piena autonomia nella gestione delle fasi, dei tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti dolciari o da forno
Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime nel rispetto degli standard di qualità	Gestisce in maniera accettabile l'applicazione delle normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime nel rispetto degli standard di qualità	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'applicazione delle normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime nel rispetto degli standard di qualità	L'alunno/a opera in piena autonomia nella gestione e nell'applicazione delle normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime nel rispetto degli standard di qualità

prime e degli alimenti Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari configurando in modo creativo il prodotto finito in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a configurare in modo creativo il prodotto finito rispettando le nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti rilevando gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	Gestisce in maniera accettabile la configurazione in maniera creativa del prodotto finito rispettando le nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti rilevando gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	Gestisce in maniera corretta/autonoma la configurazione in maniera creativa del prodotto finito rispettando le nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti rilevando gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	L'alunno/a opera in piena autonomia nella configurazione in maniera creativa del prodotto finito rispettando le nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti rilevando gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Competenza n.7 (Triennio) 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				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Collaborare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a collaborare nella partecipazione, realizzazione, valorizzazione, promozione (trasmettere l'informazione) di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei	Gestisce in maniera accettabile la collaborazione nella partecipazione, realizzazione, valorizzazione, promozione (trasmettere l'informazione) di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Gestisce in maniera accettabile l'identificazione delle caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da	Gestisce in maniera corretta/autonoma la collaborazione nella partecipazione, realizzazione, valorizzazione, promozione (trasmettere l'informazione) di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Gestisce in maniera corretta/autonoma l'identificazione delle caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da	L'alunno/a opera in piena autonomia collaborando attivamente nella partecipazione, realizzazione, valorizzazione, promozione (trasmettere l'informazione) di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. L'alunno/a opera in piena autonomia nell'identificazione delle caratteristiche

<p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</p>	<p>servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile effettuando attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati</p>	<p>erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile effettuando attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati</p>	<p>erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile effettuando attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati</p>	<p>funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile effettuando attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati</p>
<p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento</p>	<p>L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a gestire tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi definendo lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e attuando eventuali azioni finalizzate a migliorare il piano di lavorazione</p>	<p>Gestisce in maniera accettabile le tecniche, i metodi e i tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi definendo lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e attuando eventuali azioni finalizzate a migliorare il piano di lavorazione</p>	<p>Gestisce in maniera corretta/autonoma le tecniche, i metodi e i tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi definendo lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e attuando eventuali azioni finalizzate a migliorare il piano di lavorazione</p>	<p>L'alunno/a opera in piena autonomia nella gestione delle tecniche, dei metodi e dei tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi definendo lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e attuando eventuali azioni finalizzate a migliorare il piano di lavorazione</p>

Competenza n.8 (Triennio)				
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				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
<p>Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica</p>	<p>L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad individuare metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p>	<p>Gestisce in maniera accettabile l'individuazione di metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p>	<p>Gestisce in maniera corretta/autonoma l'individuazione di metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p>	<p>L'alunno/a opera in piena autonomia nell'individuazione di metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p>

Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web	L'alunno/a solo se opportunamente guidato sa orientarsi nel Mercato turistico e nelle sue tendenze utilizzando software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.	Gestisce in maniera accettabile il suo orientamento nel mercato turistico e nelle sue tendenze utilizzando software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi	Gestisce in maniera corretta/autonoma il suo orientamento nel mercato turistico e nelle sue tendenze utilizzando software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi	L'alunno/a opera in piena autonomia e si orienta agilmente nel mercato turistico e nelle sue tendenze utilizzando software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi
Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad elaborare proposte di pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale orientandosi nell'assetto agroalimentare di un territorio valorizzando le produzioni locali	Gestisce in maniera accettabile l'elaborazione di proposte di pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale orientandosi nell'assetto agroalimentare di un territorio valorizzando le produzioni locali	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'elaborazione di proposte di pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale orientandosi nell'assetto agroalimentare di un territorio valorizzando le produzioni locali	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'elaborazione di proposte di pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale orientandosi nell'assetto agroalimentare di un territorio valorizzando le produzioni locali

Competenza n.10 (Triennio)				
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				
Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza	L'alunno/asolo se opportunamente guidato utilizza idonee modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Gestisce in maniera accettabile le modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Gestisce in maniera corretta/autonoma le modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	L'alunno/a opera in piena autonomia nelle modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati

Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce a monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati con le tecniche di reportistica aziendale	Gestisce in maniera accettabile il monitoraggio periodico degli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati con le tecniche di reportistica aziendale	Gestisce in maniera corretta/autonoma il monitoraggio periodico degli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati con le tecniche di reportistica aziendale	L'alunno/a opera in piena autonomia nel monitoraggio periodico degli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati con le tecniche di reportistica aziendale
Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	L'alunno/a solo se opportunamente guidato riesce ad interagire con le tecniche di base della gestione budgetaria, le tecniche di promozione e vendita e le tecniche e gli strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica indirizzate alla redditività aziendale	Gestisce in maniera accettabile l'interazione con le tecniche di base della gestione budgetaria, le tecniche di promozione e vendita e le tecniche e gli strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica indirizzate alla redditività aziendale	Gestisce in maniera corretta/autonoma l'interazione con le tecniche di base della gestione budgetaria, le tecniche di promozione e vendita e le tecniche e gli strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica indirizzate alla redditività aziendale	L'alunno/a opera in piena autonomia nell'interazione con le tecniche di base della gestione budgetaria, le tecniche di promozione e vendita e le tecniche e gli strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica indirizzate alla redditività aziendale

Competenza n.11 (Triennio)				
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				
	Livelli di padronanza			
	1 PARZIALE	2. BASE	3. INTERMEDIO	4. AVANZATO
Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di	L'alunno/asolo se opportunamente guidato distingue e riconosce prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG collocandoli all'interno	Gestisce in maniera accettabile il riconoscimento e la distinzione dei prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG collocandoli all'interno dell'assetto	Gestisce in maniera corretta/autonoma il riconoscimento e la distinzione dei prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG collocandoli	L'alunno/a opera in piena autonomia nel riconoscimento e nella distinzione dei prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG collocandoli

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica:

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica contempla, per ogni classe la ripartizione oraria dell'insegnamento tra le discipline coinvolte al fine di garantirne la ratio trasversale. A tal fine i docenti, sulla base della programmazione già svolta in seno al CdC, previa definizione dei traguardi di competenza e degli obiettivi di apprendimento, potranno proporre attività didattiche che sviluppino, in modo sistematico e progressivo, conoscenze e abilità relative ai nuclei fondamentali sopra indicati, avvalendosi di unità didattiche di singoli docenti e/o di unità di apprendimento e/o moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti, nonché avendo cura di definire il tempo dedicato a ciascuna azione didattica, onde documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore. La realizzazione e il coordinamento delle attività avvengono attraverso l'utilizzo della quota di autonomia del 20%, configurata come uno spazio apposito entro l'orario settimanale, alla stregua delle altre discipline del curriculum, senza pregiudicare la trasversalità e l'imputazione collegiale dell'insegnamento all'interno del CdC.

Gli insegnamenti e quadri orario relativi all'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" ed articolazioni presenti nell'istituto sono definiti negli allegati al PTOF presenti nella sezione dedicata. In allegato quadro orario, così come risulta a seguito della ridefinizione dei quadri orario del biennio, e del primo anno del triennio, come previsto dalla riforma dei professionali.

Per la visualizzazione collegarsi al seguente link nell'archivio nominato "*Curricolo di Istituto – Curricolo di Educazione Civica*":

http://www.iisferraribattipaglia.it/index.php?option=com_content&view=article&id=4232:p-t-o-f-2019-2022&catid=269&Itemid=1504

CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA 2020/2023

CLASSI PRIME

MACRO-AREE TEMATICHE (ex Linee guida 2020)	ARTICOLAZIONE AREE TEMATICHE (ex Legge 92/2019)	Competenze Chiave Europee 2018	CONTITOLARIT A': DISCIPLINE COINVOLTE (33 ore annue)	RISULTATI DI APPRENDIMENTO	TRAGUARDI DI COMPETENZE (All. C Linee Guida)	TEMPI / ORARI O annuali
COSTITUZIONE	<p>a) Costituzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ diritti e doveri dei cittadini ○ storia della bandiera e dell'inno nazionale ○ forme di Stato e di Governo; ○ i poteri dello Stato; ○ il diritto di voto <p>b) La legalità ed il rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza, con particolare riferimento ai regolamenti scolastici vigenti ed al patto di corresponsabilità educativa e alle norme disciplinari in ambito scolastico</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● competenza alfabetica funzionale ● competenza multilinguistica ● competenza digitale ● competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ● competenza in materia di cittadinanza ● competenza in materia di 	<p>IPSIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Diritto ed economia (h 11) ● Storia (h 2) ● Italiano (h 4) ● Religione (h 2) ● Scienze motorie (h 2) ● TIC (h 8) ● Geografia (h 2) ● Lingua inglese (h 2) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio, regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza ● Conoscere i diritti e i doveri dei cittadini espressi nella Costituzione ● Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale ● Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. ● Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. ● Partecipare al dibattito culturale. ● Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. 	12 H

CITTADINANZA DIGITALE	a) educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5: <ul style="list-style-type: none"> - <i>credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali;</i> - <i>mezzi e forme di comunicazione digitale appropriati per un determinato contesto;</i> - <i>utilizzo di servizi digitali pubblici e privati;</i> - <i>rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.</i> 	consapevolezza ed espressione culturali	IPSEO <ul style="list-style-type: none"> • Diritto ed economia (h 11) • Storia (h 2) • Italiano (h 4) • Religione (h 2) • Scienze motorie (h 2) • TIC (h 8) • Geografia (h 2) • Lingua inglese (h 2) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza • Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy. • Utilizzare gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. • Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica 	21 H
-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

- In tutte le classi il coordinamento della disciplina è affidato al docente di A045/A046, curricolare o di potenziamento (rif. Linee Guida D.M. n. 35/2020).
- In tale ultimo caso, il coordinatore dell’educazione civica, in quanto titolare di un insegnamento aggiuntivo, entra a far parte a pieno titolo del Consiglio o dei Consigli di Classe in cui opera.
- La progettazione delle UDA trasversali di Educazione Civica (una o più UDA fino a concorrenza delle 33 ore annue) sarà a cura del Consiglio di Classe, nel rispetto delle aree tematiche, dei risultati di apprendimento e dei traguardi di competenza, oltre che della compartecipazione oraria individuati nel Curricolo.
- In sede di valutazione del comportamento dell’alunno da parte del Consiglio di classe, si terrà conto anche delle competenze conseguite nell’ambito dell’insegnamento di educazione civica.

GRIGLIA CON INDICATORI DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

per l'insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRIPTORI	INDICATORI	LIVELLI
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	IMPARARE AD IMPARARE	CONOSCENZA DI SÉ (LIMITI, CAPACITÀ...)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli.	1
		USO DI STRUMENTI INFORMATIVI	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	4
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1
		ACQUISIZIONE DI UN METODO DI STUDIO E DI LAVORO	Metodo di studio personale, efficace, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	5
			Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione	4
			Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	3
			Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	2

			Metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non sempre adeguato	1
--	--	--	------------------------------------------------------------------	---

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	COMPETE NZE DI CITTADIN ANZA	DESCRITTORI	INDIC ATORI	LIV ELL I
COMPETENZA IMPRENDITORIAL E	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
		ORGANIZZAZIO NE 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
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMUNICAZ IONE MULTILINGU ISTICA COMPETENZA DIGITALE	COMUNICA RE COMPREND ERE E RAPPRESENTARE	COMPRENSIONE E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5
			Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4
			Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3
			Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1
			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	4

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI		USO DEI LINGUAGGI DISCIPLINARI	vari.	
			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 ALTRUI	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5
			Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	4
			Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	3
			Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	2
			Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1
			Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5
			Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4

	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ASSOLVERE GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici	3
			Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	2
			Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	1
		RISPETTO DELLE REGOLE	Rispetta in modo scrupoloso le regole	5
			Rispetta consapevolmente le regole	4
			Rispetta sempre le regole	3
			Rispetta generalmente le regole	2
			Rispetta saltuariamente le regole	1

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRIPTORI	INDICATORI	LIVELLI
COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5
			Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	4
			Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto	3
			Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.	2
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.	1
		INDIVIDUARE COLLEGAMENTI FRA LE	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

		VARIE AREE DISCIPLINARI	Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2
			Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	1

I Docenti del Consiglio di Classe

(Cognome e Nome in stampato maiuscolo)

Nome e Cognome	Disciplina
1. LUCIA CORRADO	SOSTEGNO
2. ROBERTO MARTINANGELO	SOSTEGNO
3. MARISA SANTOPIETRO	SOSTEGNO
4. GIANLUCA LANZARA	SOSTEGNO
5. ENRICO ZITO	LABORATORIO DI FISICA
6. MARIA DI DOMENICO	MATEMATICA
7. DARIO CURCIO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
8. ANTONIO CUTRONEO	GEOGRAFIA
9. BARTILOMO – MAUCIONE	TIC
10. ROSALBA BUONO	DIRITTO
11. CARMINE OLIVA – GENNARO D'ANNA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
12. ANTONIO ROSARIO LA MARCA	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA BIENNIO
13. ANTONIO LAMBERTI	RELIGIONE

14. CARMEN D'AMBROSIO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA BIENNIO
15. MADDALENA DE PISAPIA	LINGUA STRANIERA (FRANCESE)
16. ROSARIA ZIZZO	LINGUA STRANIERA (INGLESE)
17. LUIGI VITOLO	CHIMICA
18. MARIA CARMELA COSTANZA	SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)
19. MARIA SANSONE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA
20. FABIO VITOLO	LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA BIENNIO

Battipaglia, 30/11/2022

Docente Coordinatore

Maria Santopietro