

UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSE TERZA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<u>DENOMINAZIONE</u>	La promozione delle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio di appartenenza e quelli dei servizi offerti da una struttura ricettiva.
<u>COMPITO PRODOTTO</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzazione di powerpoint relativo agli ambienti dedicati al lavoro dell'impiegato al ricevimento e servizi offerti; ✓ Presentazione delle risorse artistico-culturali ed enogastronomiche di un territorio (con riferimento alla regione di appartenenza). ✓ Relazione individuale.
<u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u>	<p>Asse dei linguaggi</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 in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro - 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

	Asse matematico <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
	Asse scientifico tecnologico <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - 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 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - 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
	Asse storico-sociale <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
<u>COMPETENZE DI CITTADINANZA</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare e partecipare - Comunicare - Agire in modo autonomo e responsabile
<u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u>	<p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diversità culturali, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;</p>

	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p>	
<u>ASSI COINVOLTI DISCIPLINE</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITÀ</u>
<ul style="list-style-type: none">- <u>Asse dei linguaggi</u>• Italiano• Lingua inglese• Lingua francese	<ul style="list-style-type: none">- Glossario specifico in lingua straniera;- Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una comunicazione scritta- La struttura linguistica straniera di base	<ul style="list-style-type: none">- Comprensione del principale glossario in lingua straniera;- Redarre correttamente una comunicazione scritta con l’ospite e/o potenziale ospite;- Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico;- Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio;- Riconoscere la terminologia specifica

<p>- Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematica 	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema di calcolo provvigione AdV; - Sistema di redazione documentazione fiscale; 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire il calcolo di commissione di una AdV; . Eseguire correttamente la redazione di un documento fiscale;
<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli alimenti • Lab. Acc. Turistica 	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera;</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; ecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi;</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell’ambiente del lavoro.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico;</p> <p>L’offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento;</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell’eco sostenibilità ambientale</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore;</p> <p>Utilizzare software gestionali;</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi</p>	<p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari;</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali;</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste;</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del</p> <p>Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento;</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell’evento;</p> <p>Effettuare l’analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di</p>

	<p>informativi;</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore;</p> <p>Software applicativi;</p>	<p>diversi strumenti di ricerca e del web;</p> <p>Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management;</p> <p>Utilizzare software gestionali;</p> <p>-</p>
<p>Asse storico sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia • Amministrazione • Religione 	<ul style="list-style-type: none"> - La nascita delle prime strutture ricettive moderne, - Il patrimonio Storico-Culturale del territorio Campano; - Il Pellegrinaggio; L'interazione tra l'enogastronomia e le diverse religioni; - Le principali normative che regolano la responsabilità dell'albergatore; - I principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici; 	<p>Riconoscere l'importanza delle principali risorse storico-culturali del territorio locale e nazionale;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le prime forme di ospitalità alberghiera; - Comprendere le prime forme di turismo religioso; - Riconoscere le principali destinazioni turistiche mete di pellegrinaggio a livello locale e nazionale; - Comprendere e rispettare le principali normative in materia di responsabilità

		civile dell'albergatore; - Sapere riconoscere i principali marchi di qualità dei prodotti Italiani e del proprio territorio;
<u>UTENTI DESTINATARI</u>	Alunni classi terza Accoglienza Turistica	
<u>PREREQUISITI</u>	ABILITÀ: linguistiche di base, relative alla comunicazione, al prodotto turistico complessivo ed alle normative generali settoriale.	
<u>FASE DI APPLICAZIONE</u>	Anno scolastico 2022-23	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: La promozione delle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio di appartenenza e quelli dei servizi offerti da una struttura ricettiva.

✓

✓ **Cosa si chiede di fare** Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sugli ambienti e le tematiche di lavoro che vengono svolti al Front-Office di una struttura ricettiva. Riferimento particolare occorre dare alla gestione del **live in riguardante l'assistenza all'ospite in albergo, circa le bellezze artistiche-storico-culturali-enogastronomiche e le tradizioni dei territori locali.**

✓ **In che modo (singoli, gruppi.)** Lavorerete singolarmente, a coppie e in gruppi con compiti precisi in tutte le fasi dell'UDA

✓ **Quali prodotti**

Compito di realtà: Realizzazione di cartelloni e/o PowerPoint, di un workshop fotografico, video per diffondere e promuovere le tecniche di lavoro in albergo ed il territorio locale.

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

Il percorso farà prendere coscienza sull'importanza del settore nella correlazione tra la gestione del lavoro in albergo e competenze riguardante la promozione e valorizzazione del prodotto turistico globale.

✓ **Tempi** Il percorso si realizzerà durante il secondo trimestre. 50 ore

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

I docenti delle varie discipline ed i laboratori della scuola

✓ **Criteri di valutazione:** Verrà valutato: L'impegno, la capacità di lavorare in gruppo, il tuo contributo nella realizzazione dei prodotti, la qualità dei prodotti realizzati.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La promozione delle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio di appartenenza e quelli dei servizi offerti da una struttura ricettiva.
Coordinatore: Docente tecnico pratico di Accoglienza Turistica
Collaboratori: docente di Italiano, Storia, Scienze degli alimenti, Amministrazione, Inglese, Francese, Matematica e Religione.

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione UDA	Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ” Formazione dei gruppi di lavoro e assegnazione compiti	Consapevolezza del lavoro da svolgere	2 ore Coordinatore UdA	-
2	La struttura linguistica Italiana e straniera di base	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Redarre correttamente una comunicazione scritta con l'ospite e/o potenziale ospite; Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico; Comprensione del principale glossario in lingua straniera; Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio; Riconoscere la terminologia specifica	4 ore di Italiano 4 ore di Inglese 4 ore di Francese	

3	Esame delle corrette procedure dei calcoli e dati da elaborare.	Calcolatrice e supporto multimediale	Eseguire correttamente le procedure di calcolo ed elaborazione dati settoriali	4 ore di Matematica	
	Realizzazione e Presentazione delle principali fasi di gestione del lavoro al F.O. e tecniche di promozione e valorizzazione delle risorse turistico territoriale	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Eseguire correttamente tutte le procedure delle fasi di ciclo-cliente; Riconoscere le diverse risorse turistiche dei territori, applicandone correttamente le attività di promozione	8 ore di Acc.Tur.	
	Presentazione delle principali risorse enogastronomiche del territorio regionale-locale	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Riconoscere le diverse risorse enogastronomiche a livello locale-regionale; Riconoscere le diverse tradizioni legate alla gastronomia dei territori	4 ore Scienze degli alimenti	
4	Esame delle principali normative connesse alla responsabilità civile dell'albergatore e dei principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici	Strumenti Multimediali; Appunti forniti dal docente; Schede di sintesi	Riconoscere l'importanza della normativa connessa alla responsabilità civile di imprenditore alberghiero; Riconoscere i principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici	4 ore di diritto	
	Esaminare le prime forme di turismo religioso ed i principali luoghi di interesse a livello regionale-locale regionali	Aula, libro di testo, LIM, strumenti multimediali, appunti del docente	Riconoscere le prime forme di turismo con il pellegrinaggio; Consapevolezza del ruolo importante che il turismo riveste per i ns territori	2 ore di Religione	

5	Realizzazione del lavoro in powerpoint e workshop fotografico	Coordina le attività nel Laboratorio di Accoglienza e/o da remoto Coordina in aula informatica la documentazione fotografica dell'attività	Luoghi di lavoro e fasi della gestione operativa al Front-Office; Documentazione relativa alla promozione dei territori locali-regionali attraverso slide e/o video individuandone gli aspetti salienti e strategici dell'area	4 ore di Accoglienza Turistica 2 ore di Italiano	
6	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna	Presentazione del percorso realizzato	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con <i>"Griglia di valutazione dell'UdA"</i>
7	Redige la relazione individuale	Fornisce il testo della relazione individuale e indicazioni sulla redazione	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore di italiano	Composizion e scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi						
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1			2 ore				
2				4 ore 4 ore 4 ore			
3					4 ore 8 ore 4 ore		
4						4 ore 2 ore	
5						4 ore 2 ore	
6							6 ore
7							2 ore

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

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

Rubrica di autovalutazione

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

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

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

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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

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

Sociale			una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		C Base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		D Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
	5 Rispetto dei tempi	A avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	
		B intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione	
		C base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione	
		D Non raggiunta	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	

Pratica	6 Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	A avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		B intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		C base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		D Non raggiunta	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
	7 Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	A avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		B intermedio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problematiche con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		C base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		D Non raggiunta	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	8 Funzionalità	A avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	

Cognitiva		B intermedio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		C base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
	9 Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	A avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali- tecnici-professionali in modo pertinente	
		B intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		C base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		D Non raggiunta	Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale	
	10 Completezza, pertinenza, organizzazione	A avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		B intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		C base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	

		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	11 Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	A avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti	
		B intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		C base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		D Non raggiunta	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	12 Ricerca e gestione delle informazioni	A avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	
		B intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		C base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	

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

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

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

RUBRICA
DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE
 (allegata al curriculum enogastronomia/triennio)

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA

Livello avanzato	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia.</p> <p>Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse fasi di gestione alberghiera, riconosce le diverse tipologie di risorse turistiche storico,culturali,enogastronomiche e religiose dei territori e del mercato.</p> <p>Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
Livello intermedio	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.</p> <p>Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
Livello base	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce.</p> <p>Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili.</p> <p>Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>

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

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

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

idoneo.	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di	D	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.

presentazione Power Point	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 _____

DESCRIPTORI 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	L'alunno non svolge il compito assegnato o la	La qualità del prodotto realizzato necessita di	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le	Il compito è realizzato in modo accurato, con	

realizzato	realizzazione è totalmente inappropriata	miglioramenti	parti del compito sono completate esaurientemente	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 esprese in modo originale.	
TOTALE					

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

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

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Avere rispetto di se e degli altri. ✓ Rispettare le regole più elementari della buona educazione. ✓ Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni. ✓ Imparare a intervenire nel momento opportuno.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acquisire termini e convenzioni proprie della materia. ✓ Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione. ✓ Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata. ✓ Collaborare con il gruppo.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	

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