| **CLASSI QUINTE**  **ENOGASTRONOMIA**  **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Denominazione*** | | LA CONOSCENZA È SICUREZZA.  LA GARANZIA DELLA SICUREZZA | |
| ***Compito – prodotto*** | | POWER POINT, VIDEO sull’HACCP | |
| ***Competenza Focus***  ***di***  ***area di indirizzo*** | | N° 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | |
| ***Competenze di area generale*** | | n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali  n. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  n. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. n.11 Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio | |
| ***Competenze europee*** | | a. Competenza alfabetico funzionale  b. Competenza multilinguistica  c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria  d. Competenza digitale  e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare  f. Competenza in materia di cittadinanza  g. Competenza imprenditoriale  h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale | |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **Competenza generale n. 2-5** | | | |
| **Conoscenze** | | | **Abilità** |
| **ITALIANO**  La condizione operaia nella letteratura europea: Naturalismo e Verismo.  Lettura e analisi di brani antologici scelti. | | | **ITALIANO**  Orientarsi nel contesto storico culturale dell’Ottocento.  Saper rapportare le forme della letteratura al loro contesto storico e culturale. |
| **LINGUA INGLESE**  Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Cartelli, moduli, etichette)  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente cucina. | | | **LINGUA INGLESE**  Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza. |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente cucina. | | | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza. |
| **SCIENZE MOTORIE**  Conoscere le situazioni in cui si usa prevalentemente ciascuna delle capacità motorie.  Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza. | | | **SCIENZE MOTORIE**  Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi.  Eseguire test di valutazione delle capacità motorie. |
| **ASSE STORICO SOCIALE**  **Competenza generale n.10-11** | | | |
| **STORIA**  Trasformazioni di fine Ottocento: la seconda rivoluzione industriale e la condizione operaia. | | | **STORIA**  Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.  Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. |
| **DTA**  Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP | | | **DTA**  Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente |
| **RELIGIONE**  L’irrompere della questione operaia nel magistero della chiesa. | | | **RELIGIONE**  Ricostruire e individuare i fattori etici nel rapporto di lavoro e analizzare i diritti e doveri dei soggetti interni al rapporto di lavoro. |
| **ASSE MATEMATICO**  **Competenza generale n.10** | | | |
| **MATEMATICA**  Le funzioni | | | **MATEMATICA** Caratteristiche di una funzione analitica e di una funzione empirica.  Riconoscere le proprietà di una funzione analizzando il suo grafico. |
| **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **Competenza generale n 2-5-10-11** | | | |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Contaminazioni alimentari e malattie da contaminazione biologica. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP | | | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale, e comunitaria in materia di HACCP |
| **LABORATORIO CUCINA**  Normativa igienico-sanitaria e procedura di  autocontrollo HACCP.  . | | | **LABORATORIO CUCINA**  Applicare efficacemente il sistema di  autocontrollo per la sicurezza dei  prodotti alimentari in materia di HACCP. |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Normativa volta alla tutela e sicurezza alimentare del cliente HACCP: in sala | | | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Applicare le normative inerenti all’HACCP in sala |
|  | | | |
| *Prerequisiti* | COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA:  Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro | | |
| *Tempi* | Primo quadrimestre | | |
| *Metodologia* | Lezione frontale  Attività laboratoriali  Lavoro di gruppo ed individuale  Lezione capovolta  Lezione segmentata | | |
| *Risorse umane* | Tutti i docenti della classe | | |
| *Strumenti* | Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo. | | |
| *Valutazione* | * osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell’esperienza. * prove nelle singole discipline * relazione scritta sull'esperienza laboratoriale * prova conclusiva   La valutazione avverrà al termine dell’UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell’esecuzione del compito. | | |

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

|  |  |
| --- | --- |
| Conoscenze minime | Abilità minime |
| **ITALIANO**  Caratteri generali del Naturalismo e del Verismo.  Lettura e comprensione di brani antologici scelti. | **ITALIANO**  Sapersi orientare nel contesto storico-culturale dell’Ottocento.  Saper individuare i nuclei fondamentali di un testo. |
| **STORIA**  Caratteri principali della seconda rivoluzione industriale. | **STORIA**  Analizzare i principali fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. |
| **MATEMATICA** Le funzioni | **MATEMATICA** Saper riconoscere le caratteristiche di semplici funzioni e associarne il grafico |
| **LINGUA INGLESE**  Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente cucina | **LINGUA INGLESE**  Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti all’igiene e all’HACCP |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente cucina | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti all’igiene e all’HACCP |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Applicazione del sistema di autocontrollo per contenere le contaminazioni | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Saper applicare il sistema di autocontrollo per la tutela della salute |
| **DTA**  Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP**.** | **DTA**  Saper le normative gestione dei dati di controllo |
| **LABORATORIO CUCINA**  I processi di tutela della salute: HACCP | **LABORATORIO CUCINA**  Sapere le procedure dell’HACCP |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**  I processi di tutela della salute: HACCP | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Sapere le procedure dell’HACCP |
| **SCIENZE MOTORIE**  Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza | **SCIENZE MOTORIE**  Eseguire test di valutazione delle capacità motorie |
| **RELIGIONE**  Diritti e doveri del datore lavoro e del prestatore di lavoro | **RELIGIONE**  Saper riconoscere i propri diritti nel rapporto di lavoro |

**PIANO DI LAVORO UDA**

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi…il Sistema HACCP e il Piano di Autocontrollo  25 ore totali di cui 3 in laboratorio |
| Coordinatore: Docente di LSE settore Cucina |
| Collaboratori: Docente di Italiano, Sala-Bar, Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese, DTA, Matematica |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi** | **Valutazione** |
| **1** | Presentazione dell’UDA agli alunni e consegna dossier agli alunni | Scheda  “consegna agli studenti” | Motivare il gruppo classe | 1 h  Coordinatore UDA (LSE CUCINA) | / |
| **2** | **Il sistema HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare e la normativa di riferimento** | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente | Implementare le conoscenze attraverso le normative di riferimento del sistema HACCP | 2 h  Docente di Diritto | Valutazione intermedia |
| **3** | **Gli effetti della temperatura sui microrganismi, la contaminazione degli alimenti (diretta, indiretta e crociata)** | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo | Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti | 3 h  Docente di Scienze degli alimenti | Valutazione intermedia  (test strutturato con domande V o F) |
| **4** | I sette principi fondamentali del sistema HACCP e l’applicazione pratica del piano di autocontrollo | Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente | Implementare la conoscenza del processo della “marcia in avanti” all’interno della cucina in base all’applicazione dei sette principi fondamentali (monitoraggio, azioni correttive. CP e CCP) Esamina di un reale piano di autocontrollo | 4 h  Docente Coordinatore (LSE CUCINA) | Valutazione Intermedia |
| **5** | La progettazione della sala ristorante secondo i criteri e le modalità del sistema HACCP | Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente | Implementare la conoscenza del comparto ristorativo per la realizzazione di una moderna sala ristorante/cucina in settori secondo le normative di igiene e sicurezza in ambito HACCP | 2 h  Docente di sala- bar | Valutazione intermedia |
| **6** | **Realizzazione di un dizionario tecnico in lingua inglese e francese del sistema HACCP** | Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica | Definizione di un glossario tecnico specifico inerente al sistema HACCP e alle sette fasi fondamentali | 3 h  Docente di lingua Inglese +  3 h docente di francese | Valutazione intermedia |
| **7** | **T7 Il diagramma di flusso attraverso l’esame del ciclo di manipolazione degli alimenti** | Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente | Realizzazione grafica di un diagramma di flusso nel rispetto delle norme d’igiene e sicurezza | 2 h docente di matematica |  |
| **8** | **Illustrazione del Piano di Autocontrollo con applicazione pratica del sistema HACCP durante l’attività di laboratorio con annesse le 5 procedura di pulizia** | Laboratorio di Cucina e Sala | Esecuzione pratica del menu nel pieno rispetto del sistema HACCP con applicazione delle 5 fasi di pulizia | 4 h  Docente Coordinatore con supporto del docente di Sala Bar | Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layout e annessa degustazione |
| **9** | **Realizzazione del lavoro multimediale (si possono realizzare anche due lavori dividendo la classe in due gruppi)** | Aula, aula informatica, LIM,  Materiali vari raccolti | Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza | 4 h  Docente di Italiano | Valutazione intermedia |
| **10** | **Relazione individuale** | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 1 h  Docente di Italiano | Composizione scritta su traccia |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**DIAGRAMMA DI GANTT**

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

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

**DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL’ALUNNO DSA**

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

**ALLIEVA/O: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CLASSE: \_\_\_\_\_\_**

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

1. L’Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.
2. 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).

1. Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.
2. Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

**IL COMPITO/PRODOTTO DELL’UDA**

Un esempio di compito/prodotto e’ :

1. la predisposizione di un dossier
2. il glossario
3. la relazione personale

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

Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) **Il glossario** e’ una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano cio’ che lo studente ha imparato ( perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l’attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico ( con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

|  |
| --- |
| **CONSEGNA AGLI STUDENTI** |
| **Titolo UdA**  **Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi…il Sistema HACCP**  **Cosa si chiede di fare**  **Conoscere il sistema HACCP e saper applicare le fasi di controllo dei possibili CCP durante tutte le fasi di lavorazione del prodotto nel rispetto del processo della marcia in avanti.**  **Si chiede inoltre di realizzare un lavoro multuimediale che illustri il significato dell’acronimo HACCP con le normative di riferimento, le BPI, GHP e i sette principi fondamentali**  **Si chiede infine di realizzare un glossario tecnico in lingua inglese e francese**  **In che modo (singoli, gruppi..)**  **Attraverso:**  **Lezione frontale**  **Lezione multimediale**  **Lezione dialogata**  **Lavoro di gruppo**  **Esercitazione simulata in classe**  **Esercitazione pratica in laboratorio**  **Quali prodotti**  **Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, dizionari…daremo spazio alla vostra creatività**  **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**  **Questa UDA è una opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà nel saper adottare i sani principi di monitoraggio e azioni correttive durante la fase di un servizio di cucina allo scopo di prevenire ogni tipo di contaminazione. Inoltre vi consentirà di conoscere in maniera semplice cos’è un piano di autocontrollo aziendale**  **Questa UDA forma il professionista e la persona, educandovi al concetto di salubrità e genuinità alimentare**  **Tempi**  **Marzo, Aprile, Maggio 2023 per un totale di 25 ore. L’applicazione pratica del sistema HACCP la si effettua per tutto il pentamestre durante le esercitazioni pratiche di laboratorio**  **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)**  **Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore)**  **Aula**  **Laboratorio di cucina**  **Libro di testo**  **Tablet**  **Dizionari bilingue**  **Fotocopie di materiale informativo di Internet**  **Fotocamera digitale**  **Docenti delle discipline coinvolte**  **Criteri di valutazione**  **Il lavoro sarà valutato in base a quello che saprai e a quello che saprai fare. Sarà inoltre valutato l’impegno inteso come rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all’interno del gruppo.**  **Saranno valutati anche l’ordine, la cura della propria persona e l’etica professionale verso i compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature. Sarà valutata anche l’applicazione pratica durante tutto il pentamestre delle buone pratiche di lavorazione e manipolazione degli alimenti nel rispetto dei sette principi fondamentali del sistema HACCP**  **Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline** |

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE**

**Descrivi in sintesi l’attività**

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

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

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

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

**Cosa devi ancora imparare**

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

**Allegati:**

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL’UDA**

**Relazionale, affettiva e motivazionale**

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

**Sociale, Pratica**

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

**Cognitiva**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | | **PUNTEGGIO** |
| **Cognitiva** | Uso del linguaggio settoriale-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 cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico |  |
| 76-90 | Riflette su ciò cha 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 cha 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 *link* di riferimento, secondo le indicazioni date dall’insegnante. |
| **A** | Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i *link* di riferimento, in autonomia. |

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

**VALUTAZIONE DEL PRODOTTO**

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

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

**VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO**

**ALUNNO/A \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ presenze \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

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

Il Consiglio di Classe

Sede \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_