| **CLASSI QUINTE**  **ENOGASTRONOMIA**  **UNITA’ DI APPRENDIMENTO N.3** | | |
| --- | --- | --- |
| ***Denominazione*** | **LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA** | |
| ***Compito*** *-* ***prodotto*** | REALIZZAZIONE RICETTE E POWERPOINT- STESURA DI UN MENU’SPECIALE PER REGIMI DIETETICI ALTERNATIVI | |
| ***Competenza Focus***  ***di***  ***area di indirizzo*** | N.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati*.* | |
| ***Competenze di area generale*** | n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali  n 4Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e lavoro  n. 8Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento | |
| ***Competenze europee*** | a. Competenza alfabetico funzionale  b. Competenza multilinguistica  c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria  d. Competenza digitale  e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare  f. Competenza in materia di cittadinanza  g. Competenza imprenditoriale  h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale | |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **Competenza generale n. 2-4** | | |
| **Conoscenze** | | **Abilità** |
| **ITALIANO**  Potenziamento morfosintattico e lessicale.  Le diverse tipologie testuali nei vari contesti comunicativi e professionali. | | **ITALIANO**  Saper progettare e relazionare nei diversi contesti comunicativi.  Saper dare coerenza e coesione ad un testo. |
| **LINGUA INGLESE**  Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (ARTICOLI, MENU, ETICHETTE)  Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze) | | **LINGUA INGLESE**  Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti 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**  Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (ARTICOLI, MENU, ETICHETTE)  Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze) | | **LINGUA FRANCESE**  Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti 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**  Percezione e immagine del proprio corpo.  Diversi tipi di percezione e di comunicazione | | **SCIENZE MOTORIE**  Migliorare le proprie capacità coordinative  Assunzione di posture corrette |
| **ASSE STORICO SOCIALE**  **Competenza generale n. 4** | | |
| **STORIA**  Gli Stati Uniti e i ruggenti anni ’20: la società di massa, il boom della produzione industriale e l’aumento della domanda. | | **STORIA**  Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali e individuarne i nessi con i contesti internazionali. |
| **DTA**  Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche dei bisogni e delle esigenze della clientela | | **DTA**  Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale |
| **RELIGIONE**  Il rispetto delle diverse culture religiose nell’approccio alla clientela | | **RELIGIONE**  L’individuazione dei piatti consentiti e vietati nelle diverse culture religiose |
| **ASSE MATEMATICO**  **Competenza generale n.8** | | |
| **MATEMATICA**  Elementi di statistica descrittiva | | **MATEMATICA**  Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici |
| **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **Competenza generale n. 2-4-8** | | |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione | | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale |
| **LABORATORIO CUCINA**  Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari: Menù speciali | | **LABORATORIO CUCINA**  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti adatti ad esigenze particolari menù speciali |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Strategie di comunicazione del prodotto**: menù** | | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera |

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| *Prerequisiti* | COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA:  Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo |
| *Tempi* | Secondo 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**  Potenziamento morfosintattico e lessicale.  Le principali tipologie testuali nei vari contesti comunicativi e professionali. | **ITALIANO**  Saper scrivere in maniera ortograficamente corretta.  Sapersi esprimere correttamente**.**  Saper produrre un testo essenzialmente coerente e coeso. |
| **STORIA**  Caratteri generali della società di massa e l’economia degli Stati Uniti negli anni ’20. | **STORIA**  Saper individuare i principali sistemi economici, politici e sociali. |
| **MATEMATICA**  Elementi di statistica descrittiva | **MATEMATICA**  Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare semplici tabelle statistiche |
| **LINGUA INGLESE**  Lessico relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze) | **LINGUA INGLESE**  Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla contraffazione, alle allergie e alle intolleranze alimentari |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Lessico relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze) | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla contraffazione, alle allergie e alle intolleranze alimentari |
| **DTA**  Strumenti di rilevazione dei bisogni della clientela | **DTA**  Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Linee guida i LARN | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  saper applicare i LARN nelle diverse proposte di portate |
| **LABORATORIO CUCINA**  Che cos’è l’intolleranza alimentare | **LABORATORIO CUCINA**  Il cliente a quale alimento può essere intollerante |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**  comunicare attraverso il menù | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  saper guidare il cliente nelle scelte in relazione alle sue esigenze |
| **SCIENZE MOTORIE**  Percezione e immagine del proprio corpo.  Diversi tipi di percezione e di comunicazione | **SCIENZE MOTORIE**  Migliorare le proprie capacità coordinative  Assunzione di posture corrette |
| **RELIGIONE**  I piatti tipici nelle diverse tradizioni religiose | **RELIGIONE**  Cibi vietati nelle altre religioni |

PIANO DI LAVORO UDA

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Le esigenze della Clientela: stesura di un menu speciale per regimi dietetici particolari (totale ore 80) |
| Referente: Docente di area professionale Enogastronomia |
| Collaboratori: Docenti di classe |

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Fasi*** | ***Attività*** | ***Strumenti*** | ***Esiti*** | ***Tempi e***  ***docenti coinvolti*** | ***Valutazione*** |
| **1** | Presentazione UdA | Power Point  Scheda  “*Consegna*  *agli studenti”* | Coinvolgere la classe al progetto | 2 ore coordinatore UDA (docente di cucina) |  |
| **2** | Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Articoli, ricette, etichette)  Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono (KM0, SLOW FOOD) | Libro di testo  Internet  Laboratorio  Dizionario bilingue  PC | Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale  Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza | 6 ore di Inglese  6 ore di Francese |  |
| **3** | Percezione e immagine del proprio corpo.  Diversi tipi di percezione e di comunicazione | Libro di testo  Internet  Palestra  Spazi esterni | Migliorare le proprie capacità coordinative  Assunzione di posture corrette | 3 ore scienze motorie |  |
| **4** | Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche dei bisogni e delle esigenze della clientela | Libro di testo Internet  LIM | Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale | 6 ore docente DTA |  |
| **5** | Elementi di statistica descrittiva | Libro di testo  Internet  PC  LIM | Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici | 4 ore  Matematica |  |
| **6** | Potenziamento morfosintattico e lessicale.  Le diverse tipologie testuali nei vari contesti comunicativi e professionali. | Libro di testo  PC  LIM  Appunti | Saper progettare e relazionare nei diversi contesti comunicativi.  Saper dare coerenza e coesione ad un testo. | 10 ore  Italiano |  |
| **7** | Gli Stati Uniti e i ruggenti anni ’20: la società di massa, il boom della produzione industriale e l’aumento della domanda. | Libro di testo  PC  LIM  Appunti | Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali e individuarne i nessi con i contesti internazionali. | 10 ore  Storia |  |
| **8** | Il rispetto delle diverse culture religiose nell’approccio alla clientela | Libro di testo  PC  LIM  Appunti | L’individuazione dei piatti consentiti e vietati nelle diverse culture religiose | 3 ore  Religione |  |
| **9** | Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione | Aula  Laboratorio  LIM  Libro di Testo  Appunti  Internet | Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale | 6 ore  Scienze degli alimenti |  |
| **10** | Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari: Menù speciali | Laboratorio  Di cucina | Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti adatti ad esigenze particolari menù speciali | 10 ore  Docente di cucina |  |
| **11** | Strategie di comunicazione del prodotto**: menù** | Aula  Laboratorio  LIM  Libro di Testo  Appunti  Internet | Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera | 6 ore  Docente di sala bar |  |

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

DIAGRAMMA DI GANTT

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Tempi*** | | | | | |
| ***Fasi*** | **Dicembre** | **Gennaio** | **Febbraio** | **Marzo** | **Aprile** | **Maggio** |
| **1** |  | 2 | 2 h + 2 h  *\*proseguimento Lingue* |  |  |  |
| **2** |  | 2 h + 2 h | 3 h |  |  |  |
| **3** |  |  | 2 h + 2 h  *\*completamento Lingue* |  |  |  |
| **4** |  |  |  | 6 h |  |  |
| **5** |  |  |  | 4 h |  |  |
| **6** |  |  |  | 10 h |  |  |
| **7** |  |  |  | 10 h |  |  |
| **8** |  |  |  | 3 h |  |  |
| **9** |  |  |  |  | 6 h |  |
| **10** |  |  |  |  | 10 h |  |
| **11** |  |  |  |  | 6 h |  |
| 12 |  |  |  |  |  | *\*da decidere in consiglio di classe* |
| 13 |  |  |  |  |  | 6 h |
| 14 |  |  |  |  |  | 1 h |

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

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

Rubrica di autovalutazione

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Quesito | SEZIONE ALUNNO | SEZIONE DOCENTE |
| Comprensione del compito | □Ho compreso con chiarezza il compito richiesto    □Ho compreso il compito richiesto    □Ho fatto fatica a comprendere il compito | □ Eccellente    □ Adeguato    □ Parziale |
| Impostazione del lavoro | □Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale    □Ho impostato il lavoro senza difficoltà    □Mi sono trovato in difficoltà nell’organizzare il lavoro | □ Eccellente    □ Adeguato    □ Parziale |
| Utilizzo delle conoscenze | □Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze    □Ho utilizzato le mie conoscenze    □Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso | □ Eccellente    □ Adeguato    □ Parziale |
| Svolgimento del compito | □Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo    □Ho svolto il compito in modo autonomo    □Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti | □ Eccellente    □ Adeguato    □ Parziale |
| Completamento del compito | □Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi    □Ho completato il compito    □Ho completato solo parzialmente il compito | □ Eccellente    □ Adeguato    □ Parziale |
| Collaborazione | □Ho collaborato intensamente con i compagni    □Ho potuto collaborare positivamente con i compagni    □Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni | □ Eccellente    □ Adeguato    □ Parziale |
| Risultati raggiunti | □Ho raggiunto buoni risultati    □I risultati sono positivi    □Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti | □ Eccellente    □Adeguato    □ Parziale |

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| DIMENSIONI  DELLA  INTELLIGENZA | | CRITERI | FOCUS DELL’OSSERVAZIONE | | | | LIVELLO | |
| Relazionale, affettiva e motivazionale | | 1  Comunicazione e  socializzazione di esperienze e conoscenze | A avanzato | | L’allievo ha un’ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l’ascolto attivo ed 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  Relazione con i formatori e le altre figure adulte | A avanzato | | L’allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo | |  | |
| B intermedio | | L’allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto | |  | |
| C  base | | Nelle relazioni con gli adulti l’allievo manifesta una correttezza essenziale | |  | |
| D  Non raggiunta | | L’allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti | |  | |
| 3  Curiosità | A Avanzato | | Ha una forte motivazione all’esplorazione e all’approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed  elementi che caratterizzano il problema. Pone domande | |  | |
| B Intermedio | | Ha una buona motivazione all’esplorazione e all’approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema | |  | |
| C  Base | | Ha una motivazione minima all’esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema | |  | |
| D  Non raggiunta | | Sembra non avere motivazione all’esplorazione del compito | |  | |
| 4  Superamento delle  crisi | A Avanzato | | L’allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti |  | |
| B Intermedio | | L’allievo è in grado di affrontare le crisi con |  | |
|  |  | | |  | una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo |  | |
| C  Base | Nei confronti delle crisi l’allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà |  | |
| D  Non raggiunta | Nei confronti delle crisi l’allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta |  | |
| Sociale | 5  Rispetto dei tempi | | | A avanzato | L’allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e  distribuendole secondo un ordine di priorità |  | |
| B intermedio | Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione |  | |
| C  base | Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione |  | |
| D  Non raggiunta | Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione |  | |
| 6  Cooperazione e disponibilità ad  assumersi incarichi e a portarli a termine | | | A avanzato | Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità |  | |
| B intermedio | Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità |  | |
| C  base | Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità |  | |
| D  Non raggiunta | Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato |  | |
| Pratica | 7  Precisione e destrezza  nell’utilizzo degli strumenti e delle tecnologie | | | A avanzato | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione |  | |
| B intermedio | Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problematiche con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione |  | |
| C  base | Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità |  | |
| D  Non raggiunta | Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato |  | |
| 8  Funzionalità | | | A avanzato | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità |  | |
|  |  | | | B intermedio | Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena |  | |
| C  base | Il prodotto presenta una funzionalità minima |  | |
| D  Non raggiunta | Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità |  | |
| Cognitiva | 9  Uso del linguaggio settoriale- tecnico-professionale | | | A  avanzato | Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali-tecnici-professionali in modo pertinente |  | |
| B intermedio | La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell’allievo è soddisfacente |  | |
| C  base | Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale |  | |
| D  Non raggiunta | Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale |  | |
| 10  Completezza, pertinenza, organizzazione | | | A avanzato | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica |  | |
| B intermedio | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro |  | |
| C  base | Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna |  | |
| D  Non raggiunta | Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate |  | |
| 11  Capacità di trasferire le  conoscenze acquisite | | | A avanzato | Ha un’eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti |  | |
| B intermedio | Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti |  | |
| C  base | Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza |  | |
| D  Non raggiunta | Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti |  | |
| 12  Ricerca e gestione delle informazioni | | | A avanzato | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura |  | |
| B intermedio | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all’interpretazione secondo una chiave di lettura |  | |
| C  base | L’allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata |  | |
|  |  | | | D  Non raggiunta | L’allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo |  | |
| Della meta- competenza | 13  Consapevolezza  riflessiva e critica | | | A  avanzato | Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico |  | |
| B intermedio | Riflette su ciò cha 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 cha 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 pro- cede, con fatica, solo se supportato |  | |

RUBRICA

DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curricolo enogastronomia/triennio)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA “CUCINA”

|  |  |
| --- | --- |
| Livello avanzato | Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia.  Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato.  Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.  Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti. |
| Livello intermedio | Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma.  Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.  Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce |
| Livello base | Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile.  Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce.  Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili.  Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico |
| Iniziale | Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata.  Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi / Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata  Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata.  Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata |

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO | | |
| COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI  COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA | | |
| CRITERI / EVIDENZE | FOCUS DELL’OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA | |
| Interesse e partecipazione | D | Mostra saltuaria attenzione. |
| C | Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda. |
| B | Dimostra attenzione e pone domande pertinenti. |
| A | Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti. |
| Svolgimento del ruolo nel 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 |

|  |
| --- |
| OBIETTIVI 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.  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): ………………………………………………………. |  |