| **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 lavoron. 8Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento |
| ***Competenze europee*** | a. Competenza alfabetico funzionaleb. Competenza multilinguisticac. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneriad. Competenza digitalee. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad impararef. Competenza in materia di cittadinanzag. Competenza imprenditorialeh. 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 appartenenzaProdurre 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 appartenenzaProdurre 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 coordinativeAssunzione 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 frontaleAttività laboratorialiLavoro di gruppo ed individualeLezione capovoltaLezione 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 coordinativeAssunzione 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 testoInternetLaboratorioDizionario bilinguePC | Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionaleComprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenzaProdurre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza | 6 ore di Inglese6 ore di Francese |   |
| **3**  | Percezione e immagine del proprio corpo. Diversi tipi di percezione e di comunicazione | Libro di testo InternetPalestraSpazi esterni  | Migliorare le proprie capacità coordinativeAssunzione 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 InternetLIM | Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale | 6 ore docente DTA |   |
| **5**  | Elementi di statistica descrittiva | Libro di testoInternet PCLIM | Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici | 4 oreMatematica |   |
| **6**  | Potenziamento morfosintattico e lessicale.Le diverse tipologie testuali nei vari contesti comunicativi e professionali. | Libro di testoPCLIMAppunti  | Saper progettare e relazionare nei diversi contesti comunicativi.Saper dare coerenza e coesione ad un testo. | 10 oreItaliano |  |
| **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 testoPCLIMAppunti | 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 testoPCLIMAppunti | L’individuazione dei piatti consentiti e vietati nelle diverse culture religiose | 3 oreReligione |  |
| **9**  | Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione | Aula LaboratorioLIMLibro di TestoAppuntiInternet | 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 oreScienze degli alimenti |  |
| **10** | Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari: Menù speciali | LaboratorioDi 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 LaboratorioLIMLibro di TestoAppuntiInternet | 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)  | PCLIMAula 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”  | AulaLIMPC | 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DIMENSIONIDELLAINTELLIGENZA | CRITERI | FOCUS DELL’OSSERVAZIONE | LIVELLO |
|                       Relazionale, affettiva e motivazionale  | 1Comunicazione esocializzazione 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 |   |
| Bintermedio | L’allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l’ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee  |   |
| Cbase | 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  |   |
| 2Relazione 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  |   |
| 3Curiosità | 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  |  |
| CBase | Nei confronti delle crisi l’allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà  |   |
| DNon 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  |   |
| Cbase | 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  |   |
| DNon 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  |   |
| Cbase | Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità  |   |
| DNon 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  |   |
| Cbase | Il prodotto presenta una funzionalità minima  |   |
| DNon 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  |   |
| Cbase | Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale  |   |
| DNon 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  |   |
| Cbase | Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna  |   |
| DNon 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  |   |
| Cbase | Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza  |   |
| DNon 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  | Aavanzato | 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  |   |
|  DNon raggiunta | Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)  |   |
| 14 Autovalutazione  |  Aavanzato | 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  |   |
| Cbase | L’allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione  |   |
| DNon 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  |   |
| Cbase | Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto  |   |
| DNon 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  |   |
| Cbase | L’allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto  |   |
|  DNon 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  |   |
| Cbase | 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  |   |
| DNon 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 inadeguataConosce 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 DIGITALECOMPETENZA 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 partecipaspontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamentesollecitata | L’alunno partecipaspontaneamente alle attività proposte, manecessita di frequenti richiami per seguirele indicazioni e imodelli operativi forniti | L’alunno partecipaspontaneamente e con interessealle attività proposte. Segue leindicazioni e i modelli forniti | L’alunno partecipaspontaneamente e con alto interesse. Segue leindicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale ecreativo |  |
| Capacità di lavorareinpiccolo gruppo | L’alunno rifiuta illavoro in piccologruppo, non contribuisce, non siassume responsabilità,disturba e intralcia il lavoro dei compagni. | L’alunno coopera econtribuisce solo serichiamato a farlo. Si assume pocheresponsabilità e svolge il lavoro assegnato solose sollecitato. È, a volte, elementodi disturbo e intralcio | L’alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma avolte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista.Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilitàrichieste e svolge icompiti assegnati | L’alunno coopera econtribuisce in modo attivo e concompetenza. Si assume le responsabilitàrichieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni. |  |
| Uso del tempo e delleinformazioni ricevute (per la realizzazionedel compito) | L’alunno è incapace diterminare il lavoroassegnato nel tempo previstoperché nonutilizza le informazioniricevute | L’alunno necessita di temposupplementare e di una guida per completare il lavoroassegnato | L’alunno è in grado di terminare in modo autonomo illavoro nel tempoassegnato | L’alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato ele informazioni ricevute |  |
| Qualità del prodottorealizzato | L’alunno non svolge il compito assegnato o larealizzazione ètotalmenteinappropriata | La qualità del prodotto realizzato necessita dimiglioramenti | La qualità del prodotto è buona, ma non tutte leparti del compito sono completateesaurientemente | Il compito è realizzato in modoaccurato, con originalitàe contributi personali. |  |
| Correttezza deicontenuti neglielaborati prodotti | Gli elaborati prodottinon sonocorretti e/o sonototalmenteincongruenti –incomprensibili | Negli elaborati prodotti sono presenti diversierrori e/o inesattezze nelle informazioniriportate. Le ideeindividuabilinon sono adeguatamentesviluppate | Negli elaborati si rilevano alcuni errori nonfondamentali nelleinformazioni riportate. Le idee contenute sonogeneralmente chiare. | Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenutisono precisi edespliciti. Le ideecontenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modooriginale. |  |
| TOTALE |  |  |

|  |
| --- |
| AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell’UdAStudente: classe:  |
| D | C | B | A |
| Ho lavorato sempre da solo | Ho lavoratoraramente 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 ilmio punto di vista, ma anche quellodei miei amici | Ho considerato tutti i punti di vista | Ho apprezzato punti di vista diversi dalmio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee |
| Ho preferitonon 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 preferitoche gli altrifacessero la maggior parte del lavoro | Ho avuto bisognodi essere sollecitato per partecipare al lavoro | Ho eseguito il lavoro eraramente ho avuto bisogno di sollecitazioni | Ho eseguito sempre illavoro 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 ingrado di selezionare con gli altri i materiali migliori | Ho sicuramente scelto i materialimigliori 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 aspettidel 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 cucinaApplicare 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): ………………………………………………………. |  |