|  |  |
| --- | --- |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** | |
| ***Denominazione*** |  |
| ***Compito*** *-* ***prodotto*** | Lavoro multimediale sulla sicurezza alimentare  Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base) Relazione individuale |
| ***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 servizin. 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*** | 1. Competenza alfabetico funzionale 2. Competenza multilinguistica 3. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 7. Competenza imprenditoriale 8. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale |

|  |  |
| --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **Competenza generale n.2-5** | |
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| **ITALIANO**  Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento | **ITALIANO**  Saper confrontare le problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non. |
| **LINGUA INGLESE**  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 sala e bar | **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 sala e bar | **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.3-10-11** | |
| **STORIA**  L’alimentazione durante la guerra. | **STORIA**  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**  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. |
| **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 igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  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. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** |
| ***Utenti destinatari*** | Classe quinta enogastronomia settore Sala e Bar |
| *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* | Novembre-Dicembre |
| *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. |

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **“La sicurezza alimentare”** |
| Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe |
| *Collaboratori*:   * Inglese * Scienze degli alimenti * Italiano-storia * Lab. Sala e bar * Lab Cucina * Francese * Scienze motorie * Religione * Matematica * Sc. Economiche |

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

|  |  |
| --- | --- |
| Conoscenze minime | Abilità minime |
| **ITALIANO**  Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento. | **ITALIANO**  Conoscere le problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non. |
| **STORIA**  L’alimentazione durante la guerra. | **STORIA**  Conoscere i 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 di sala e bar | **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 e sala | **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**  processi di tutela della salute: HACCP | **LABORATORIO CUCINA**  sapere le procedure dell’HACCP |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**  L’HACCP: la normativa per la tutela del cliente cliente | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. |
| **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*

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 | / |
| **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 |
| **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 | 2 h Docente di 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 in settori secondo le normative di igiene e sicurezza in  ambito HACCP | 4 h Docente di sala- bar | Valutazione intermedia |
| **6** | **Realizzazione di un**  **dizionario tecnico in** | Aula, dizionario  bilingue, libro di | Definizione di un  glossario tecnico | 3 h | Valutazione  intermedia |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **lingua inglese e francese del sistema HACCP** | testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica | specifico inerente al sistema HACCP e alle sette fasi fondamentali | Docente di lingua Inglese  +  3 h docente di  francese |  |
| **7** | **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 Sala e Cucina | Esecuzione pratica del menu nel pieno rispetto del sistema HACCP con applicazione delle 5 fasi di pulizia | 4 h Docente di sala con supporto del docente di  Cucina | 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): ………………………………………………………. |  |

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

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

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

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

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
4. **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.

1. **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.

1. **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 multimediale 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**  **L’UDA ci impegnerà, nel periodo compreso tra Novembre e Dicembre 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

25-30%

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 INTELLIGENZ**  **A** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | | **PUNTEGG IO** |
| **Relazionale, affettiva e motivazionale** | Comunicazion e e socializzazion e 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 INTELLIGENZ**  **A** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | | **PUNTEGG IO** |
| **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 INTELLIGENZ**  **A** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | | **PUNTEGG IO** |
| **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, organizzazion e | 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 metacompetenza e del problem-solving

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZ**  **A** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | | **PUNTEGG IO** |
| **Della metacompetenza** | Consapevolez za 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) |
| Autovalutazio ne | 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** | |
|  | **D** | Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente. |
| **Pertinenza e correttezza della tipologia testuale.** |  |  |
| **C** | Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida  del docente per gli aspetti più complessi. |
| **Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti.** |  |  |
| **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 | 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 |  |
|  |  | modelli operativi forniti |  | 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 | 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 | 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. |  |
|  |  | di disturbo e intralcio | richieste e svolge i |  |
|  |  |  | compiti assegnati |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | Ho considerato non | Ho considerato tutti i | Ho apprezzato punti di |
| mio punto di vista | solo il | punti divista | vista |
|  | mio punto di vista, ma anche quello |  | diversi dal |
|  | dei mieiamici |  | mio perché mi  permettevano di chiarirmi |
|  |  |  | meglio le idee |
| Ho preferito  non dare il mio parere | Ho dato il mio parere solo avolte | Ho dato spesso il mio parere | Ho dato sempre il mio parere |
| Ho preferito | Ho avuto bisogno | Ho eseguito il lavoro e | Ho eseguito |
| che gli altri  facessero la maggior parte del lavoro | di essere sollecitato per partecipare al lavoro | raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni | sempreil  lavoro senza bisogno di sollecitazioni |
| Non hoselezionato i materiali, ma solo copiato | Non sono stato capace divalutare quali materiali selezionare | La maggior partedelle volte sono stato in  grado di selezionare con | Ho sicuramente scelto i materiali  migliori confrontandomi |
|  |  | gli altri i materiali migliori | 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