

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione

Banqueting day



Compito - prodotto

Pianificare, organizzare, gestire, rendicontare un evento reale di banqueting di un'impresa ristorativa e presentarla in PPT o in Word

**Competenze mirate
Comuni/cittadinanza
professionali**

Asse dei linguaggi

- L1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- L3. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Asse matematico

- M3. Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Asse storico sociale

- S1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- S3. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Asse scientifico-tecnologico

- T2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- T4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- T6. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

	<p><u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u></p> <p>C2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>C4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità <p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte • Comunicare • Collaborare e partecipare. <p>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria • Competenza alfabetica funzionale • Competenza in materia di cittadinanza (PCTO) • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (PCTO)
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<i>Assi coinvolti discipline</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p><u>Asse dei linguaggi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Lingua inglese • Lingua francese • Religione 	<ul style="list-style-type: none"> • La storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nel menù scelto per l'evento • La valenza simbolica di un sacramento, all'interno delle religioni monoteiste • La terminologia linguistica di base e tecnico-professionale • Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche • Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione • Lessico e fraseologia su argomenti di 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato: da realtà locale a prodotto industriale. • Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati • Analisi dei termini ed elaborazione di un glossario enogastronomico e di settore in lingua straniera. • Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto • Interagire in conversazioni brevi su temi di carattere professionali

	<p>vita quotidiana e professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criteri per redigere una relazione tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali • Semplici modalità di scrittura • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale • Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali 	<ul style="list-style-type: none"> • scrivere brevi testi di interesse professionale • redigere testi informativi e argomentativi • raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca • ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali
<p><u>Asse matematico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematica 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le unità di misura • Conoscenza dei multipli e sottomultipli dei sistemi di misura • Sistema internazionale di misurazioni • Rapporti e proporzioni percentuali • Elementi di statistica matematica 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare le unità di misura per rivelare misurazioni e stime • Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti • Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare una indagine statistica sul menu/bevanda. • Raccogliere i dati, classificarli, rappresentarli graficamente, interpretarli.
<p><u>Asse scientifico tecnologico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli alimenti • Lab. dei servizi di Sala e Vendita • Scienze motorie 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione • Tutela e sicurezza alimentare del cliente • Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni • Tecniche di Sala inerenti i servizi speciali • La terminologia specifica e il linguaggio settoriale • L'importanza di una colazione equilibrata nello sport • Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche caratteristiche dell'enografia nazionale criteri di abbinamento cibo – vino e cibo – bevande • Elementi e caratteristiche del menù e delle carte. • Le proprietà caloriche e nutrizionali dei prodotti alimentari utilizzati nel menu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione di menù in funzione del contesto, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta • Elaborare un menù in funzione dell'evento programmato • Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute • Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali • Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. • Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici • Realizzare un servizio adeguato al menu scelto. • Abbinare vini adeguati • Stabilire il valore nutrizionale e l'apporto calorico del prodotto finale.
<p><u>Asse storico sociale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia • Diritto 	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. • Gestione amministrativa dell'impresa turistico- ristorativa • La storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nel menù scelto per l'evento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere comportamenti e abitudini storico-sociali in contesti diversi • Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati • Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati • Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato: da realtà locale a prodotto industriale. • Redigere la contabilità di settore. • Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa ristorativa

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Utenti destinatari	Classe quinta enogastronomia settore Sala e Bar
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> - Le regole per la gestione degli spazi nei laboratori e delle tecniche professionali - Utilizzo in sicurezza delle attrezzature e degli strumenti in dotazione ai laboratori - Uso del vocabolario e del linguaggio tecnico-specifico delle discipline coinvolte - Uso delle tecniche e delle procedure di calcolo - Uso dei programmi informatici di base - Uso di word e PPT; - Conoscenza dei macronutrienti e il loro valore nutrizionale attraverso le tabelle nutrizionali;
Fase di applicazione	Ottobre Novembre
Tempi (steps)	<ul style="list-style-type: none"> • T1: Presentazione dell'UDA. 1 ora • T2: Ricerca storica sui menu e sulla sua evoluzione 3 ore • T3: Tipologie di menu per eventi speciali 3 ore • T4: Organizzazione dell'evento 3 ore • T5: Costruzione di un menu in lingua Inglese 3 ore • T6: Abbinamento cibo-vino 2 ore • T7: Costruzione di un menu in lingua Francese 3 ore • T8: Analisi dei costi e determinazione prezzo di vendita 3 ore • T9: Analisi calorica e nutrizionale degli alimenti utilizzati nel menù 3 ore • T10: Gestione di un'impresa di catering e banqueting 4 ore • T11: Analisi dei fattori di rischio di infortunio. Osservazione dell'atteggiamento posturale corretto in laboratorio e durante l'evento 2 ore • T12: Realizzazione del PPT sulla pianificazione e realizzazione di un evento di banqueting 4 ore • T13: Norme alimentari nelle varie religioni 2 ore • T14: Presentazione del PPT 2 ore • T15: Relazione individuale 2 ore • Tot= 40 ore
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazione pratica nei laboratori di sala e vendita. • Ricerca a casa e utilizzo di internet. • Riviste di settore.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ricerche guidate ❖ lavoro cooperativo ❖ brainstorming ❖ lezione frontale ❖ lezioni tecnico-pratiche e attività di laboratorio
Risorse umane • interne • esterne	Docenti del Consiglio di Classe: <ul style="list-style-type: none"> • Inglese • Scienze degli alimenti • Italiano-storia • Lab. Sala e bar

	<ul style="list-style-type: none"> • Lab Cucina • Francese • Scienze motorie • Religione • Matematica • Sc. Economiche
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Libri di testo ❖ Laboratori ❖ strumenti multimediali ❖ Computer ❖ Materiali fornito dal docente
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> + Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione + livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti. + livello di cooperazione, capacità di interazione col gruppo e con i docenti + Valutazione globale con “<i>Griglia di valutazione dell’UdA</i>”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **“Banqueting day”**

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

Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti", auditorium	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	
2	Ricerca storica sui menu e sulla sua evoluzione	Fonti, immagini, testi, internet	Comprensione dell'evoluzione storica del menu e i diversi utilizzi nel tempo	3 ore Docente Italiano	
3	Tipologie di menu per eventi speciali	Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet	Preparazione di un menu con scelta di prodotti del territorio.	3 ore Docente tecnico-pratico di cucina	
4	Organizzazione dell'evento	Aula, laboratorio di sala, internet	Programmare e gestire un evento. I soggetti coinvolti. Le fasi per la realizzazione. La modulistica utilizzata.	3 ore Docente tecnico-pratico di Sala e Bar	
5	Costruzione di un menu in lingua Inglese	Dizionario, laboratorio linguistico, libro di testo	Padronanza del lessico, elaborazione di un menu per clienti stranieri	3 ore Docente Inglese	
6	Abbinamento cibo-vino	Aula, laboratorio di sala, internet	Abbinamento vini e bevande in genere in base alla progressione del menu	2 ore Docente tecnico-pratico di Sala e Bar	
7	Costruzione di un menu in lingua Francese	Dizionario, laboratorio linguistico, libro di testo	Padronanza del lessico, elaborazione di un menu per clienti stranieri	3 ore Docente Francese	
8	Analisi dei costi e determinazione prezzo di vendita	Libri di testo	Analizzare il menu proposto e valutare i costi di ogni portata. Determinare il prezzo di vendita dell'intero menu	3 ore, docente Matematica	
9	Analisi calorica e nutrizionale di ogni piatto proposto nel menù	Internet, libri di testo	Valutazione nutrizionale e calorica di un menù e riconoscimento degli effetti sull'organismo	3 ore docente di Scienza degli alimenti	
10	Gestione di un'impresa di catering e banqueting	Internet libri di testo	Gestione sull'aspetto economico e finanziario di un'impresa di banqueting. Ricerche di mercato e obiettivi di marketing	4 ore docente di Sc. Economiche	
11	Utilizzo della postura corretta nell'ambiente lavorativo	Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo, slides	Saper mantenere la postura ideale che prevenga gli infortuni durante tutte le fasi del lavoro	4 ore docente di scienze motorie	

12	Realizzazione del PPT sulla pianificazione e realizzazione di un evento di banqueting	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	Realizzazione di un PPT che spieghi come Pianificare, organizzare, gestire e rendicontare un evento reale di banqueting. Stesura definitiva	4 ore Docente Italiano	Correttezza formale, terminologica e comunicativa
13	Norme alimentari nelle varie religioni	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	conoscenza dei cibi e delle abitudini alimentari delle religioni dell'islam, dell'ebraismo e del cristianesimo.	2 ore Docente Religione	
14	Presentazione del PPT	Aula LIM Biblioteca PC con proiettore	Illustrazione ed esposizione corretta del PPT	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con <i>"Griglia di valutazione dell'UdA"</i>
15	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1	1 ora							
2	3 ore							
3	4 ore							
4	4 ore							
5	3 ore							
6		2 ore						
7		3 ore						
8		3 ore						
9		4 ore						
10		4 ore						
11		4 ore						
12		4 ore						
13		2 ore						
14		2 ore						
15		2 ore						

Consegna agli studenti

Titolo UdA: “Banqueting day”

Cosa si chiede di fare

Creazione di un PPT o un Word descrivendo tutte le fasi quali: **Pianificazione, organizzazione, gestione, rendicontazione e servizio di un evento reale di banqueting.**

In che modo (singoli, gruppi..)

- Lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione di gruppo
- esercitazione pratica in laboratorio

Quali prodotti

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, doc Word, attrezzature specifiche di laboratorio, tablet, internet

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

Questa UDA è un’opportunità per imparare a lavorare in gruppo, capire il proprio ruolo e come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell’applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline. Il tutto finalizzata alla consapevolezza sui vari aspetti che concernono la realizzazione di un evento. Inoltre è di interesse per la formazione del professionista e della persona.

Tempi

40 ore (32 h in classe e 8 h in laboratorio)

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

L’attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti

Criteri di valutazione

La presentazione in PPT o doc Word, sarà valutata in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni, ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.

A tutto questo si aggiungerà la valutazione dell’impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione 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.

Inoltre, sarà anche valutata l’acquisizione delle conoscenze apprese nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Il compito prodotto rappresenta una componente del percorso formativo dell’allievo, in percentuale diversa a seconda della rilevanza che ha per le diverse discipline. In dettaglio:

Area comune:

Scienze degli alimenti: 10 %

Matematica 8%

Italiano: 22 %

Inglese: 8 %

Sc. Economiche 10 %

Francese 8 %

Scienze motorie 10%

Religione 5%

Lab cucina 8%

Area di indirizzo:

Lab. Sala-vendita: 11%

**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 Bar

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 (verdane)	
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):	

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'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
Cosa devi ancora imparare
Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA
Relazionale, affettiva e motivazionale

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

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	

		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
		91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	

	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della meta-competenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che 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 che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	

	61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida
	< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE
(allegata al curriculum Enogastronomia Triennio Sala e vendita)
MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA "SALA E VENDITA"

Livello avanzato	<p>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.</p> <p>Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
Livello intermedio	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.</p> <p>Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
Livello base	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. 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.</p> <p>Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
Iniziale	<p>Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata.</p> <p>Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi / Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata</p> <p>Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata. Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI		
COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Interesse e partecipazione	D	Mostra saltuaria attenzione.
	C	Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	B	Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	A	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i>	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 <i>link</i> 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 <i>link</i> 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 <i>Power Point</i>	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	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

L'équipe	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
----------	-------------------------

Sede _____

Data _____