

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | | |
| **DENOMINAZIONE** | **I cereali: la tradizione a tavola** | |
| **COMPITO PRODOTTO** | * **Presentazione in power point dell’organizzazione del lavoro in cucina e delle procedure operative per la produzione di un piatto tipico della cucina locale a base di cereali, con la variante gluten free, glossario in italiano e in lingue straniere** * **Relazione individuale** | |
| ***COMPETENZE DEGLI***  ***ASSI CULTURALI*** | **Asse dei linguaggi**   * Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; * 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**  - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento | |
| **Asse scientifico tecnologico**   * 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 * Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. * Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. | |
| **Asse storico-sociale**   * 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 * Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio | |
| ***COMPETENZE PROFESSIONALI*** | * Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. * 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. | |
| **ASSI COINVOLTI DISCIPLINE** | **CONOSCENZE** | **ABILITÀ** |
| - **Asse dei linguaggi**   * Italiano * Lingua inglese * Lingua francese * Religione | * Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo) * Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione * La struttura linguistica straniera i base | * Comprensione e stesura di una ricetta * Stesura di una relazione - Redigere una ricetta in lingua straniera * Riconoscere la terminologia specifica |
| - **Asse matematico**  • Matematica | * Sistema internazionale di misurazioni * Rapporti e proporzioni percentuali | - Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale |
| - **Asse scientifico tecnologico**   * Scienze integrate * Scienze degli alimenti * TIC * Lab. sala e vendita * Lab. enogastronomia * Lab. acc. turistica * Scienze motorie | * Analizzare dati e interpretarli anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo * Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità * La celiachia * I cereali in una dieta equilibrata   La specificità di alcuni ingredienti utilizzati con i cereali   * Metodi e procedure di preparazione e cottura dei cibi * I cereali come fonte di energia | * Foglio Excel: tabella delle calorie e dei principali valori nutrizionali (carboidrati, proteine, grassi) del mais, del grano e di altri cereali * Distinguere le specificità delle diverse certificazioni e dei diversi marchi di qualità * Riconoscere le differenze tra allergie e intolleranze * Riconoscere i cereali in cui è   presente il glutine   * Ideazione e realizzazione di un piatto complete ed equilibrato contenente cereali, anche nella variante gluten free * Assumere comportamenti alimentari responsabili: organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare, organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di pallavolo |
| - **Asse storico sociale**   * Storia * Diritto * Geografia | * I diversi utilizzi dei cereali nella storia * Conoscere le maggiori aree di produzione cerealicola * Conoscere e localizzare le produzioni   cerealicole di “nicchia”   * La produzione: i fattori della produzione, i settori della produzione con particolare riferimento al settore primario | * Selezionare informazioni e documenti mirati individualmente e in gruppo * Riconoscere le principali caratteristiche dei cereali * Saper combinare i fattori della produzione per produrre un bene; * Sapere riconoscere la vocazione agricola del proprio territorio |
| **UTENTI DESTINATARI** | **Alunni classi seconde** | |
| **PREREQUISITI** | **ABILITÀ: linguistiche di base, relative al piatto, ai prodotti, alle norme igieniche** | |
| ***FASE DI APPLICAZIONE*** | **Anno scolastico 2020-21** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | |
| ***Tempi*** | T1 Presentazione dell’UdA  T2 Ricerca storica del prodotto e del piatto della tradizione locale a base di cereali  T3 Riconoscere la celiachia. Ricerca sul tessuto produttivo del proprio territorio in relazione al settore primario.  T4 Assumere comportamenti alimentari responsabili: organizzazione di una colazione e di un pranzo corretti  T5 Ricerca e stesura del piatto relativo al prodotto in esame anche nella variante gluten free  T6 Stesura della ricetta in lingua con terminologia specifica. Predisposizione glossario  T7Raccolta materiale e elaborazione del power point  T8Preparazione e descrizione del piatto presentato  T9Stesura della relazione individuale |
| ***Esperienze attivate*** | Attività di laboratorio |
| ***Metodologia*** | Lezione frontale e partecipata  Lavoro in gruppi  Lavoro individuale  pratico professionale |
| ***Risorse umane***   * ***interne*** * ***esterne*** | **Risorse interne**  Docenti di classe  **Risorse esterne**  Eventuali esperti esterni |
| ***Strumenti*** | Libri di testo  Materiale cartaceo (fotocopie)  Materiale on line  Laboratorio cucina Laboratorio informatico Riviste di settore |
| ***Valutazione*** | **La valutazione delle competenze** verterà sul processo e sul prodotto; oggetto di valutazione i seguenti indicatori:  **Processo:** livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti, 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, capacità di usufruire di abilità e conoscenza pregresse per l’acquisizione di nuove competenze.  **Prodotto:** correttezza e completezza, precisione, funzionalità, efficacia e capacità espositiva (come da griglia allegata).  In aggiunta viene richiesta anche un'autovalutazione dell’allievo mediante la compilazione del modello allegato. |

**PIANO DI LAVORO UDA**

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO: I cereali: la tradizione a tavola** *(totale ore 43)* |
| **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 | - |
| **2** | Ricerca storica del prodotto e dei piatti della tradizione locale a base di cereali | Libro di testo  Internet | Riconoscere l’evoluzione storica del prodotto  Individuare le ricette della tradizione idonee al compito proposto | 2 ore di Italiano  2 ore Storia  2 ore di Cucina |  |
| **3** | Riconoscere la celiachia e la  regolamentazione in ambito legislativo | Libro di testo  Internet | Implementare le conoscenze sui cereali in cui è presente il glutine e le norme sulla celiachia | 2 ore Scienze degli alimenti,  2 ore Scienze integrate  2 ore di Diritto |  |
| **4** | Assumere comportamenti alimentari responsabili | Libro di testo Internet | Organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare,  organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di pallavolo | 2 ore di Scienze motorie |  |
| **5** | Ricerca e stesura della ricetta relativa al  prodotto in esame  anche nella variante gluten free | Libro di testo  Internet  Testi di cucina | Costruzione di un menu con il prodotto in esame equilibrato e innovativo | 6 ore di cucina,  1 ora di scienze integrate  2 ore di scienze degli alimenti |  |
| **6** | Stesura della ricetta in lingua con  terminologia specifica  Predisposizione glossario | Libro di testo  Dizionario bilingue  PC | Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale | 2 ore di Italiano  3 ore di inglese  3 ore di francese |  |
| **7** | Raccolta materiale e elaborazione del power point | PC | Implementare le conoscenze informatiche in ambito professionale | 2 ore Doc. di Tic |  |
| **8** | Preparazione e descrizione del piatto presentato | Laboratorio di cucina | Sviluppare la manualità in cucina, mettendo in pratica quanto appreso e controllando la tempistica  Comunicare in modo chiaro e organico le fasi di lavoro e l’organizzazione | 6 ore Tutti i docenti coinvolti | **V**alutazione globale  dell’UdA con  “*Griglia di valutazione dell’UdA*” |
| **9** | Stesura relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 2 ore Docente di italiano | Composizione scritta su traccia |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Tempi*** | | | | | |
| ***Fasi*** | **Dicembre** | **Gennaio** | **Febbraio** | **Marzo** | **Aprile** | **Maggio** |
| **1** |  |  | **2 ore** |  |  |  |
| **2** |  |  | **6 ore** |  |  |  |
| **3** |  |  | **6 ore** |  |  |  |
| **4** |  |  |  | **2 ore** |  |  |
| **5** |  |  |  | **9 ore** |  |  |
| **6** |  |  |  | **8 ore** |  |  |
| **7** |  |  |  |  | **2 ore** |  |
| **8** |  |  |  |  | **6 ore** |  |
| **9** |  |  |  |  | **2 ore** |  |

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente**

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

**Rubrica di autovalutazione**

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

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

# SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONI**  **DELLA**  **INTELLIGENZA** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | | | **LIVELLO** | |
| **Relazionale, affettiva e motivazionale** | **1**  Comunicazione e  socializzazione di esperienze e conoscenze | **A avanzato** | L’allievo ha un’ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l’ascolto attivo ed arricchendoriorganizzando le proprie idee in modo dinamico | |  | |
| **B**  **intermedio** | L’allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l’ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee | |  | |
| **C**  **base** | L’allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto | |  | |
| **D**  **Non raggiunta** | L’allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze | |  | |
| **2**  Relazione con i formatori e le altre figure adulte | **A avanzato** | L’allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo | |  | |
| **B intermedio** | L’allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto | |  | |
| **C**  **base** | Nelle relazioni con gli adulti l’allievo manifesta una correttezza essenziale | |  | |
| **D**  **Non raggiunta** | L’allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti | |  | |
| **3**  Curiosità | **A Avanzato** | Ha una forte motivazione all’esplorazione e all’approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed  elementi che caratterizzano il problema. Pone domande | |  | |
| **B Intermedio** | Ha una buona motivazione all’esplorazione e all’approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema | |  | |
| **C**  **Base** | Ha una motivazione minima all’esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema | |  | |
| **D**  **Non raggiunta** | Sembra non avere motivazione all’esplorazione del compito | |  | |
| **4**  Superamento delle crisi | **A Avanzato** | L’allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti |  | |
| **B Intermedio** | L’allievo è in grado di affrontare le crisi con |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo |  |
| **C**  **Base** | Nei confronti delle crisi l’allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà |  |
| **D**  **Non raggiunta** | Nei confronti delle crisi l’allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta |  |
| **Sociale** | **5**  Rispetto dei tempi | **A avanzato** | L’allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e  distribuendole secondo un ordine di priorità |  |
| **B intermedio** | Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione |  |
| **C**  **base** | Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione |  |
| **D**  **Non raggiunta** | Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione |  |
| **6**  Cooperazione e disponibilità ad  assumersi incarichi e a portarli a termine | **A avanzato** | Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità |  |
| **B intermedio** | Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità |  |
| **C**  **base** | Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità |  |
| **D**  **Non raggiunta** | Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato |  |
| **Pratica** | **7**  Precisione e destrezza  nell’utilizzo degli strumenti e delle tecnologie | **A avanzato** | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione |  |
| **B intermedio** | Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problematiche con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione |  |
| **C**  **base** | Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità |  |
| **D**  **Non raggiunta** | Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato |  |
| **8**  Funzionalità | **A avanzato** | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **B intermedio** | Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena |  |
| **C**  **base** | Il prodotto presenta una funzionalità minima |  |
| **D**  **Non raggiunta** | Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità |  |
| **Cognitiva** | **9**  Uso del linguaggio settoriale- tecnico-professionale | **A**  **avanzato** | Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali-tecnici-professionali in modo pertinente |  |
| **B intermedio** | La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell’allievo è soddisfacente |  |
| **C**  **base** | Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale |  |
| **D**  **Non raggiunta** | Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale |  |
| **10**  Completezza, pertinenza, organizzazione | **A avanzato** | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica |  |
| **B intermedio** | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro |  |
| **C**  **base** | Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna |  |
| **D**  **Non raggiunta** | Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate |  |
| **11**  Capacità di trasferire le  conoscenze acquisite | **A avanzato** | Ha un’eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti |  |
| **B intermedio** | Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti |  |
| **C**  **base** | Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza |  |
| **D**  **Non raggiunta** | Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti |  |
| **12**  Ricerca e gestione delle informazioni | **A avanzato** | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura |  |
| **B intermedio** | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all’interpretazione secondo una chiave di lettura |  |
| **C**  **base** | L’allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **D**  **Non raggiunta** | L’allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo |  |
| **Della meta- competenza** | **13**  Consapevolezza  riflessiva e critica | **A**  **avanzato** | Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico |  |
| **B intermedio** | Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico |  |
| **C**  **base** | Coglie gli aspetti essenziali di ciò cha ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico |  |
| **D**  **Non raggiunta** | Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace) |  |
| **14**  Autovalutazione | **A**  **avanzato** | L’allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo |  |
| **B intermedio** | L’allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni |  |
| **C**  **base** | L’allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione |  |
| **D**  **Non raggiunta** | La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso |  |
| **15**  Capacità di cogliere i processi culturali,  scientifici e  tecnologici  sottostanti al lavoro  svolto | **A avanzato** | È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto |  |
| **B intermedio** | È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto |  |
| **C**  **base** | Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto |  |
| **D**  **Non raggiunta** | Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto |  |
| **Del problem solving** | **16** Creatività | **A**  **avanzato** | Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali |  |
| **B intermedio** | Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali |  |
| **C**  **base** | L’allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto |  |
| **D**  **Non raggiunta** | L’allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività |  |
| **17**  Autonomia | **A avanzato** | È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e |  |
|  |  |  | problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni |  |
| **B intermedio** | È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri |  |
| **C**  **base** | Ha un’autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle  informazioni e ha bisogno spesso di spiegazioni integrative e di guida |  |
| **D**  **Non raggiunta** | Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e pro- cede, con fatica, solo se supportato |  |

**RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

***(allegata al curricolo del biennio di enogastronomia)***

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

**VALUTAZIONE DEL PROCESSO**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO** | | |
| **COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI**  **COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA** | | |
| **CRITERI / EVIDENZE** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA** | |
| **Interesse e partecipazione** | **D** | Mostra saltuaria attenzione. |
| **C** | Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda. |
| **B** | Dimostra attenzione e pone domande pertinenti. |
| **A** | Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti. |
| **Svolgimento del ruolo nel *Cooperative Learning*** | **D** | Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni. |
| **C** | Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici. |
| **B** | Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune. |
| **A** | Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto. |
| **Utilizzare comportamenti coerenti con l’ambiente in cui agisce** | **D** | Individua le regole base della sicurezza dell’ambiente e le misure preventive e protettive connesse all’uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta. |
| **C** | Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell’ambiente e le misure preventive e protettive connesse all’uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell’insegnante. |
| **B** | Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all’interno del laboratorio. |
| **A** | Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro. |
| **Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.** | **D** | Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture. |
| **C** | Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale. |
| **B** | Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento. |
| **A** | Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO** | | |
| **CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE** | | |
| **CRITERI / EVIDENZE** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA** | |
| **Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni** | **D** | Ricerca e acquisisce le informazioni minime. |
| **C** | Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice. |
| **B** | Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle. |
| **A** | Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia. |
| **Selezione e stesura delle informazioni** | **D** | Annota informazioni guidato dall’insegnante. |
| **C** | Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave. |
| **B** | Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i *link* di riferimento, secondo le indicazioni date dall’insegnante. |
| **A** | Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i *link* di riferimento, in autonomia. |

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

**VALUTAZIONE DEL PRODOTTO**

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

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

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

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

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

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

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



**DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL’ALUNNO DSA**

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

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

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