

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO**  |
| **DENOMINAZIONE** | ***Cucina a scarto zero***   |
| **COMPITO PRODOTTO** | * Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione da presentare alle altre classi in una giornata dedicata alla lotta contro lo spreco alimentare
* 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
* Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
 |
| **Asse matematico** * Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
* Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
 |
| **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
* 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
* Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
* 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
 |
| **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.
* Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
 |
| ***COMPETENZE DI* CITTADINANZA**  | * Collaborare e partecipare
* Comunicare
* Agire in modo autonomo e responsabile
 |
| ***COMPETENZE PROFESSIONALI***  | * Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
* 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.
* 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.
* Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
 |
|  |
| **ASSI COINVOLTI DISCIPLINE**  | **CONOSCENZE**  | **ABILITÀ**  |
|  - **Asse dei linguaggi** * Italiano
* Lingua inglese
* Lingua francese
 | * 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 degli alimenti
* Lab. enogastronomia
* 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
* Amministrazione
 | * 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 terza**  |
| **PREREQUISITI** | **ABILITÀ: linguistiche di base, relative al piatto, ai prodotti, alle norme igieniche**  |
| ***FASE DI APPLICAZIONE***  | **Anno scolastico 2022-23** |

|  |
| --- |
| ***Evidenze osservabili***    |
| * Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la trasformazione ed il recupero degli scarti
* Usa le tecnologie digitali per valorizzare e promuovere piatti legati alla tipicità locale e alla cucina a scarto zero (Workshop fotografico)
* Usa la rete e gli strumenti informatici per reperire informazioni attendibili sulla tematica dello spreco alimentare e sul riutilizzo degli scarti in cucina
* È consapevole dell’impatto sull’ambiente e sulla salute delle azioni umane e mette in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare
 |
| ***Abilità*** *(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)*  | ***Conoscenze*** *(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)*  |
| Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo.  | le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali  |
| Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi e le erbe aromatiche, formaggi e uova.  | Gli ortaggi ed i legumi: classificazione, conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche.  |
| Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze.  | Le contaminazioni biologiche  |
| Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.  |   |
| Applicare i linguaggi e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative  | Rilevazione dei dati statistici media, mediana  |
| ***Utenti destinatari*** ***Periodo***  | Classe terza enogastronomia  Secondo trimestre   |
|  |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** |
| ***Fasi di applicazione*** *(attività)* | F1 Presentazione dell’UdA.F2 Analisi dei diversi tipi di alimenti F3 Esame del comportamento richiesto nella manipolazione per evitare sprechi F4 Stesura della scheda ricetta di piatti a scarto zero F5 Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard) F6 Produzione di un piatto ottenuto da scarti. Realizzazione del Workshop fotografico dell’attività F7 Presentazione dell’attivitàF8 Relazione individuale  |
| ***Tempi***  | Si svolgerà durante il PENTAMESTRE Tot ore 36 |
| ***Esperienze attivate*** *(cosa fa l’allievo)* | Utilizzo del laboratorio d’enogastronomia per la lavorazione degli scarti con le tecniche più idonee. Utilizzo dei laboratori multimediali per la rendicontazione dell’attività sviluppata. Uso della rete per attività di ricerca e approfondimento.  |
| ***Metodologia*** *(cosa fa il docente)* | Lezione partecipata Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. Attività laboratoriale  |
| ***Risorse umane interne esterne***  | **Risorse interne**  Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Scienza degli alimenti, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, TIC, Geografia  |
| ***Strumenti***  | Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari Laboratori multimediali con utilizzo di strumenti digitali. Libri di testo e documenti reperiti in rete. |
| ***Valutazione***  | Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell’UdA. La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.  |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA AGLI STUDENTI**  |
|   * **Titolo UDA: *Cucina a scarto zero***
* **Cosa si chiede di fare**  Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare valutando l’impatto negativo sull’ambiente. Imparerete a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina povera del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari. Per diffondere e promuovere, inoltre, abitudini anti-spreco realizzerete un workshop fotografico sul percorso e sui prodotti realizzato.
* **In che modo (singoli, gruppi.)** Lavorerete singolarmente, a coppie e in gruppi con compiti precisi in tutte le fasi dell’UDA
* **Quali prodotti**

 **Compito di realtà**: Realizzazione di piatti e di un workshop fotografico per diffondere e promuovere la “cucina a scarto zero”. * **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Il percorso farà prendere coscienza sull’importanza di ridurre gli sprechi insegnandovi ad assumere comportamenti sostenibili e corretti. Rispettare le regole **GMP** inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro. * **Tempi** Il percorso si realizzerà durante il secondo trimestre. 34 ore
* **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)**

I docenti delle varie discipline ed i laboratori della scuola * **Criteri di valutazione:** Verrà valutato: L’impegno, la capacità di lavorare in gruppo, il tuo contributo nella realizzazione dei prodotti, la qualità dei prodotti realizzati.

  |

**PIANO DI LAVORO UDA**

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ***la cucina a scarto zero.***  |
| Coordinatore: Docente tecnico pratico di enogastronomia  |
| Collaboratori: docente di italiano, di storia, di cucina, di scienze degli alimenti, di amministrazione, di scienze motorie, di inglese e di francese |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Fasi*** | ***Attività*** | ***Strumenti*** | ***Esiti*** | ***Tempi e docenti coinvolti*** | ***Valutazione*** |
| **1**  | Presentazione UDA | Scheda “*Consegna agli studenti”* Formazione dei gruppi di lavoro e assegnazione compiti  | Consapevolezza del lavoro da svolgere | 2 ore Coordinatore UdA  | - |
| **2**  | Analisi dei vari alimenti, formazione dei gruppi di lavoro  | Fornire materiali informativi e indicazioni sulle ricerche da effettuare  in rete. Organizzare laboratori di ricerca per reperire informazioni sul tema dello spreco  | Riconoscimento dei vari tipi di ortaggi suddivisi per categorie. Raccolta materiali informativi  | 4 ore di cucina3 ore di scienze dell’alimentazione  |  |
| **3**  | Esame del comportamento richiesto per evitare gli sprechi. Proposta ricette a scarto zero  | Fornisce materiali e informazioni sul tema   | Proposte di ricette a scarto zero  | 3 ore Scienze degli alimenti in compresenza con cucina   |  |
| **4**  | In gruppo redige una scheda ricetta del piatto ottenuto dagli scarti.  | Fornisce schema ricetta e coordina il lavoro di gruppo  | Scheda ricetta di piatti a scarto zero  | 2 ore di cucina2 ore di scienze degli alimenti |  |
| **5**  | Riconoscimento delle contaminazioni **GMP**(Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard)  | Aula, libro di testo, LIM  | Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi operativa | 2 ore di cucina, 2 ore di scienze degli alimenti  |  |
| **6**  | Realizzazione dei piatti e workshop fotografico  | Coordina le attività nel Laboratorio di cucina per la realizzazione dei piatti Coordina in aula informatica la documentazione fotografica dell’attività  | Piatti a scarto zero. Autogestirsi nelle operazioni di trasformazione cercando di evitare sprechi- Documentazione fotografica individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza  | 6 ore di cucina2 ore di italiano |  |
| **7**  | Presentazione dell’attività   | PC espositori aula magna   | Presentazione del percorso realizzato  | 6 ore Tutti i docenti coinvolti  | **V**alutazione globale dell’UdA con “*Griglia di valutazione dell’UdA*” |
| **8** | Redige la relazione individuale  | Fornisce il testo della relazione individuale e indicazioni sulla redazione  | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta   | 2 ore di italiano  | Composizione scritta su traccia  |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |
| --- | --- |
|   | **Tempi** |
| **Fasi**  | Novembre  | Dicembre  | Gennaio  | Febbraio  |  | Marzo  | Aprile  | Maggio  |
| **1**  |   |   | 2 ore |   |  |   |   |   |
| **2**  |   |   | 7 ore |   |  |   |   |   |
| **3**  |   |   |   | 3 ore |   |   |   |
| **4**  |   |   |   | 4 ore |  |   |   |   |
| **5**  |   |   |   |   |  | 4 ore |   |   |
| **6**  |   |   |   |   | 8 ore |   |   |
| **7**  |   |   |   |   | 6 ore |   |   |
| **8**  |   |   |   |   | 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 esocializzazione di esperienze e conoscenze | **A avanzato** | L’allievo ha un’ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l’ascolto attivo ed arricchendoriorganizzando le proprie idee in modo dinamico |   |
| **B****intermedio** | L’allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l’ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee  |   |
| **C****base** | L’allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto  |   |
| **D** **Non raggiunta**  | L’allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze  |   |
| **2**Relazione con i formatori e le altre figure adulte | **A avanzato** | L’allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo  |   |
| **B intermedio**  | L’allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto  |   |
| **C** **base**  | Nelle relazioni con gli adulti l’allievo manifesta una correttezza essenziale  |   |
| **D** **Non raggiunta**  | L’allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti  |   |
| **3**Curiosità | **A Avanzato** | Ha una forte motivazione all’esplorazione e all’approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande  |   |
| **B Intermedio** | Ha una buona motivazione all’esplorazione e all’approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema  |   |
| **C** **Base** | Ha una motivazione minima all’esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema  |   |
| **D** **Non raggiunta**  | Sembra non avere motivazione all’esplorazione del compito  |   |
| **4** Superamento delle crisi  | **A Avanzato**  | L’allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti  |   |
| **B Intermedio**  | L’allievo è in grado di affrontare le crisi con  |   |

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

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

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

**RUBRICA**

**DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

***(allegata al curricolo enogastronomia/triennio)***

**MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA “CUCINA”**

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

**VALUTAZIONE DEL PROCESSO**

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

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

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

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

**VALUTAZIONE DEL PRODOTTO**

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

|  |
| --- |
| **COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO** |
| **COMPETENZA 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 partecipaspontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamentesollecitata | L’alunno partecipaspontaneamente alle attività proposte, manecessita di frequenti richiami per seguirele indicazioni e imodelli operativi forniti | L’alunno partecipaspontaneamente e con interessealle attività proposte. Segue leindicazioni e i modelli forniti | L’alunno partecipaspontaneamente e con alto interesse. Segue leindicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale ecreativo |  |
| **Capacità di lavorare****in****piccolo gruppo** | L’alunno rifiuta illavoro in piccologruppo, non contribuisce, non siassume responsabilità,disturba e intralcia il lavoro dei compagni. | L’alunno coopera econtribuisce solo serichiamato a farlo. Si assume pocheresponsabilità e svolge il lavoro assegnato solose sollecitato. È, a volte, elementodi disturbo e intralcio | L’alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma avolte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista.Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilitàrichieste e svolge icompiti assegnati | L’alunno coopera econtribuisce in modo attivo e concompetenza. Si assume le responsabilitàrichieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni. |  |
| **Uso del tempo e delle****informazioni ricevute (per la realizzazione****del compito)** | L’alunno è incapace diterminare il lavoroassegnato nel tempo previstoperché nonutilizza le informazioniricevute | L’alunno necessita di temposupplementare e di una guida per completare il lavoroassegnato | L’alunno è in grado di terminare in modo autonomo illavoro nel tempoassegnato | L’alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato ele informazioni ricevute |  |
| **Qualità del prodotto****realizzato** | L’alunno non svolge il compito assegnato o larealizzazione ètotalmenteinappropriata | La qualità del prodotto realizzato necessita dimiglioramenti | La qualità del prodotto è buona, ma non tutte leparti del compito sono completateesaurientemente | Il compito è realizzato in modoaccurato, con originalitàe contributi personali. |  |
| **Correttezza dei****contenuti negli****elaborati prodotti** | Gli elaborati prodottinon sonocorretti e/o sonototalmenteincongruenti –incomprensibili | Negli elaborati prodotti sono presenti diversierrori e/o inesattezze nelle informazioniriportate. Le ideeindividuabilinon sono adeguatamentesviluppate | Negli elaborati si rilevano alcuni errori nonfondamentali nelleinformazioni riportate. Le idee contenute sonogeneralmente chiare. | Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenutisono precisi edespliciti. Le ideecontenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modooriginale. |  |
| **TOTALE** |  |  |

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

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