# ISTITUTO D’ISTRUZIONE SUPERIORE “E. FERRARI”

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **a.s. 2023/24 UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | | |
| ***Titolo*** | **“BAKERY CHEF: IL PROFUMO DEL PANE”**  Pane e farine nella tradizione del Cilento | |
| ***Utenti destinatari*** | Classi Quarte IPSEOA | |
| ***Prodotti*** | * Realizzazione di diversi impasti di frumento salato (pane tradizionale) * Glossario tecnico in lingua (inglese, francese/cinese) * Brochure di promozione dell’evento finale * Relazione individuale dello studente | |
| **COMPETENZE SVILUPPATE DALL’ UDA** | | |
|  | | |
| * **Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi** | | |
| **Assi culturali coinvolti** | **Abilità** | **Conoscenze** |
| **Storico-sociale** | **Diritto ed economia politica**  Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione | **Diritto ed economia politica**  Le regole che governano l’economia e i principali soggetti del sistema economico  Il soggetto economico impresa La produzione diretta  I fattori produttivi  Il ciclo produttivo |
|  | | |
| * **Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali** | | |
| **Assi culturali coinvolti** | **Abilità** | **Conoscenze** |
| **Asse dei linguaggi** | **Lingua Italiana**  Scrivere un testo regolativo, anche in formato digitale, corretto sul piano morfosintattico, con scelte lessicali appropriate, coerente e coeso, adeguato allo scopo e al destinatario, curato nell’impaginazione. con lo sviluppo chiaro di un’idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. | **Lingua Italiana**  Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice  Strutture essenziali del testo regolativo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * **Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro** | | |
| **Assi culturali coinvolti** | **Abilità** | **Conoscenze** |
| **Linguistico-letterario** | **Lingue straniere**  Saper individuare ed usare la terminologia essenziale anche nelle lingue straniere  Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza  Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico | **Lingue straniere**  Repertorio dei termini tecnici e scientifici in diverse lingue  Aspetti grammaticali, ortografia e lessico della lingua straniera, caratteri comunicativi di un testo multimediale |
|  | | |
| * **Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi** | | |
| **Assi culturali coinvolti** | **Abilità** | **Conoscenze** |
| **Matematico** | **Matematica**  Utilizzare gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale | **Matematica**  Concetti di proporzione e percentuale; peso e misure nell’ambito dell’alimentazione |
|  | | |
| * **Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo** | | |
| **Assi culturali coinvolti** | **Abilità** | **Conoscenze** |
| **Scientifico-tecnologico e professionale** | **Scienze degli alimenti**  Saper descrivere le proprietà fondamentali e la classificazione dei principi nutritivi | **Scienze degli alimenti**  I Carboidrati nelle farine  Il processo di lievitazione e il glutine |
| **Storico - sociale** | **Storia**  Essere in grado di cogliere le relazioni fra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo | **Storia**  Evoluzione dei sistemi economico- produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * **Valutare il contributo della tradizione cristiana come motore dello sviluppo della civiltà umana, in dialogo con le altre tradizioni** | | | | |
|  | **Abilità** | | **Conoscenze** | |
| **Religione** | **Religione**  Cogliere le differenze tra memoria e memoriale | | **Religione**  Il pane azzimo nella esperienza religiosa degli ebrei  Il pane eucaristico nella fede cristiana | |
|  | | | | |
| **Competenze professionali** | | | | |
| **1. 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.** | | | | |
|  | | **Abilità** | | **Conoscenze** |
|  | | **Laboratorio di Servizi di** | | **Laboratorio di Servizi di** |
|  | | **Accoglienza Turistica** | | **Accoglienza Turistica** |
| **Asse scientifico-tecnologico e professionale** | | Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento | | Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc) |
| **2. 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.** | | | | |
|  | **Abilità** | | **Conoscenze** | |
|  | **Lab. Enogastronomia + sala/vendita** | | **Lab. Enogastronomia + sala/vendita**  Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci  Tecniche di realizzazione, lavorazione, elaborazione ed erogazione del prodotto/ servizio | |
| **Asse scientifico-tecnologico e professionale** | Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti | |
|  | Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio | |
|  | | | | |
| **5. Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative** | | | | |
|  | **Abilità** | | **Conoscenze** | |
| **Asse scientifico-tecnologico e professionale** | **Lab. Enogastronomia**  Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le varie materie prime  Rispettare le buone pratiche di | | **Lab. Enogastronomia**  Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione e cottura e conservazione dei prodotti  Le materie prime sotto il profilo | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | lavorazione inerenti l’igiene, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti alimentari e la pulizia del laboratorio | organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico |
|  | | | |
| **6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.** | | | |
|  | | **Abilità** | **Conoscenze** |
| **Asse scientifico-tecnologico e professionale** | | **Lab. Sala/Vendita**  Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia della clientela | **Lab. Sala/Vendita**  Principali tecniche di comunicazione, di relazione, di informazione e vendita del prodotto/servizio in base alle varie esigenze della clientela |
|  | | | |
| **7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy** | | | |
|  | | **Abilità** | **Conoscenze** |
| **Asse scientifico-tecnologico e professionale** | | **Lab. Sala/Vendita**  Definire le specifiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia della clientela e dell’evento | **Lab. Sala/Vendita**  Tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering |
|  | | | |
| **Tutte le discipline concorrono a sviluppare competenze di cittadinanza** | | | |
| * ***autonomia:*** *è capace di scegliere e reperire autonomamente materiali e di usarli inmodo efficace* * ***responsabilità:*** *rispetta le consegne date e le date di scadenza assegnate* * ***flessibilità:*** *gestisce gli imprevisti e sa trovare soluzioni alternative* * ***consapevolezza:*** *è consapevole delle conseguenze del suo modo di agire* * ***partecipazione:*** *collabora con i compagni e sa chiedere e dare sostegno a seconda* * ***relazione:*** *interagisce positivamente con gli altri* | | | |
| **Tempi** | II quadrimestre tot. 41 h. | | |
| **Uscita didattica** | Visita di un Molino sul territorio  Visita di un Panificio sul territorio | | |
| **metodologia** | Didattica induttiva - didattica laboratoriale - lavoro di gruppo e individuale | | |
| **Risorse umane** | Docenti del Consiglio di Classe: Coordinatore di classe  Lab cucina, sala/vendita e accoglienza turistica Italiano  Matematica  Inglese, Francese | | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Scienza degli Alimenti Diritto ed economia Religione  Assistenti di laboratorio |
| **strumenti** | Libro di testo, laboratori di indirizzo, laboratorio multimediale |
| **valutazione** | In itinere dai singoli docenti  Finale dal Consiglio di Classe attraverso la Rubrica valutativa |

# PIANO DI LAVORO UDA

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “BAKERY CHEF: IL PROFUMO DEL PANE” |
| Coordinatore di classe: Docente di LAB.SERV.ENOG.CUCINA |

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Ambiente di apprendimento**  **/Strumenti** | **Esiti** | **Chi lo fa** | **Valutazione** |
| **1** | Consegna agli studenti **\*\*** | LIM | Sviluppare la consapevolezza del lavoro da svolgere  Sviluppare la motivazione | Coordinatore di classe (1 h) |  |
| **2** | Attività di informazione/for mazione | Aula/Laboratori | Individuare correttamente le attrezzature adatte al prodotto finale  Il processo di produzione e  lievitazione | Doc. di cucina (2 h)  Sc. Alimenti (2h) | Test di verifica |
| **3** | Conoscenza e manipolazione dei prodotti  alimentari | Laboratori Attrezzature | Conoscenza delle tecniche di manipolazione e cottura dei prodotti da forno lievitati | Doc. di cucina (8 h) | Prova pratica |
| **4** | Cottura e servizio | Laboratori Attrezzature | Il pane | Doc. di settore  Cucina e sala (2 h ciascuno) | Prova pratica |
|  | Caratteristiche |  |  |  |  |
| **5** | essenziali di  uno specifico | Libri di testo  Lim | Consapevolezza sui fattori  produttivi e il ciclo produttivo di | Diritto ed econ. | Test di verifica |
|  | mercato del |  | un’impresa | (2h) |  |
|  | lavoro |  |  |  |  |
| **6** | Utilizzare strumenti matematici per risolvere  problemi reali | Aula LIM  Libro di testo | Proporzioni e percentuali  Peso e misure nell’alimentazione | Doc. di matematica (4h) | Valutazione della prova |
| **7** | Il pane nella storia | Aula | Testo regolativo: le fasi di produzione del pane  Il pane nella storia | Doc. Lingua italiana e Storia (3 h) | Valutazione della prova |
|  |  |  | La simbologia del pane | Doc. Religione  (2 h) |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8** | Visita ad un molino ed a un panificio, incontro con esperti del mondo del  lavoro | Scheda strutturata di rilevazione | Prima conoscenza di strutture inerenti il processo di lavorazione del pane. | Docenti di settore e non | Sistematizzazione dei dati nella scheda di rilevazione |
| **9** | Terminologia in lingua straniera | Aula, laboratorio di informatica | Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera | Doc. Lingue straniere  (3 h + 3 h ciascuno) | Valutazione della prova |
| **10** | Produzione brochure | Aula, laboratorio di informatica | Produzione brochure sull’evento finale | Docente Lingua Italiana e Storia e altri docenti disponibili  (3 h) | Valutazione della correttezza formale, e della leggibilità  della brochure |
| **11** | Manifestazione finale | laboratori | Realizzazione di un piccolo buffet di impasti di frumento salato tipici del Cilento (pane tradizionale) | La classe  (4 h) | Valutazione finale del C.d.C attraverso rubrica di  valutazione |
| **12** | Relazione individuale dello studente  (Autovalutazione) | Aula | Testo informativo/argomentativo | Docente di italiano  (2 h) | Valutazione della prova |
| 13. Certificazione delle competenze da parte del consiglio di classe | | | | | |

# DIAGRAMMA DI GANTT

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tempi (PENTAMESTRE)** | | | | | | | | | | | |
| **Fasi** | 1^ settimana (pentamestre) | | | | 2^ settimana  (pentamestre) | | | | 3^ settimana  (pentamestre) | | | |
| **1** | 1 h  Docente di cucina |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  | 2 h cucina + 2 h S. Alimenti |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  | 8 h cucina |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  | 2 h cucina + sala bar |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  | 2 h DTA |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  | 4 h matematica |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  | 3 h italiano + 2 h religione |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |  |  | Docenti di settore e non (uscita didattica) |  |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |  |  |  | 3 h + 3 h lingue straniere |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |  |  |  | 3 h italiano |  |  |  |  |
| **11** |  |  |  |  |  |  |  |  | Consiglio di Classe 4 h |  |  |  |
| **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 h italiano |  |  |
| **13** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**SCHEMA GUIDA ALLA RELAZIONE INDIVIDUALE** (a cura del docente di italiano)

* Descrivi in sintesi l’attività
* Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
* Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
* Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
* Quale rapporto c’è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio
* Cosa devi ancora imparare
* Come valuti il lavoro da te svolto

|  |
| --- |
| **CONSEGNA AGLI STUDENTI** |
| **Titolo UDA: “IL PROFUMO DEL PANE” –** Pane e farine nella tradizione del Cilento  **Cosa si chiede di fare**  Lo scopo dell’UDA è far apprendere l’esecuzione corretta della panificazione e in generale la conoscenza dell’arte bianca, alla base delle competenze dell’intero ciclo di studio. In particolare insegnare le varie fasi della panificazione, i prodotti di base (farine, acqua, agenti lievitanti, cc.), l’uso delle varie attrezzature necessarie (forni, impastatrice ed altro), operando sempre nei laboratori, in maniera consapevole, attraverso i già acquisiti comportamenti corretti e responsabili nei confronti di se stessi e degli altri, ottenendo quale prodotto finale il “pane” ed i vari prodotti lievitati da forno (salati e dolci).  **In che modo (singoli, gruppi.)**  Lo studente lavorerà sia individualmente che in gruppo, perché le regole devono essere conosciute e rispettate dai singoli ma nascono dalla condivisione.  **Quali prodotti**   * Realizzazione di diversi impasti di frumento salato (pane tradizionale) * Glossario tecnico in lingua (inglese, francese/cinese) * Brochure di promozione dell’evento finale * Relazione individuale dello studente   **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**  L'UdA è l’occasione per far apprendere all’allievo/a le tecniche, i metodi di base, le fasi (lievitazione/fermentazione) della produzione dei prodotti da forno lievitati e saper utilizzare le attrezzature/utensili necessari alla panificazione (elaborazione, produzione, cottura e distribuzione). L’allievo/a terrà sempre presente la specifica normativa da applicare in materia di elaborazione/produzione e somministrazione di alimenti, lavorando in team coi compagni, proprio  come accade nei laboratori di strutture ristorative. |

**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 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 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): ………………………………………………………. |  |