# 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 economicoIl soggetto economico impresa La produzione direttaI fattori produttiviIl 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 sempliceStrutture 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 straniereComprendere i punti principali di testi orali in lingua standard attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenzaScrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico | **Lingue straniere**Repertorio dei termini tecnici e scientifici in diverse lingueAspetti 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 farineIl 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 ebreiIl 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 merciTecniche 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 primeRispettare le buone pratiche di | **Lab. Enogastronomia**Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione e cottura e conservazione dei prodottiLe 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 territorioVisita di un Panificio sul territorio |
| **metodologia** | Didattica induttiva - didattica laboratoriale - lavoro di gruppo e individuale |
| **Risorse umane** | Docenti del Consiglio di Classe: Coordinatore di classeLab cucina, sala/vendita e accoglienza turistica ItalianoMatematicaInglese, Francese |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Scienza degli Alimenti Diritto ed economia ReligioneAssistenti di laboratorio |
| **strumenti** | Libro di testo, laboratori di indirizzo, laboratorio multimediale |
| **valutazione** | In itinere dai singoli docentiFinale 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 svolgereSviluppare la motivazione | Coordinatore di classe (1 h) |  |
| **2** | Attività di informazione/for mazione | Aula/Laboratori | Individuare correttamente le attrezzature adatte al prodotto finaleIl processo di produzione elievitazione | Doc. di cucina (2 h)Sc. Alimenti (2h) | Test di verifica |
| **3** | Conoscenza e manipolazione dei prodottialimentari | 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 settoreCucina e sala (2 h ciascuno) | Prova pratica |
|  | Caratteristiche |  |  |  |  |
| **5** | essenziali diuno specifico | Libri di testoLim | Consapevolezza sui fattoriproduttivi e il ciclo produttivo di | Diritto ed econ. | Test di verifica |
|  | mercato del |  | un’impresa | (2h) |  |
|  | lavoro |  |  |  |  |
| **6** | Utilizzare strumenti matematici per risolvereproblemi reali | Aula LIMLibro di testo | Proporzioni e percentualiPeso e misure nell’alimentazione | Doc. di matematica (4h) | Valutazione della prova |
| **7** | Il pane nella storia | Aula | Testo regolativo: le fasi di produzione del paneIl 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 dellavoro | 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 leggibilitàdella 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 divalutazione |
| **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 hDocente 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, propriocome 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 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): ………………………………………………………. |  |