

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<p><b>La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania</b></p> 
<b>Compito - prodotto</b>	<p>Creare un lavoro multimediale con testo, immagini e didascalie della Regione Campania con tutti i suoi prodotti tipici divisi per province</p> <p>Relazione individuale</p>
<b>Competenza Focus di area di indirizzo</b>	<p>n° 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.</p>
<b>Competenze di area generale</b>	<p>n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali</p> <p>n. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>n.10 comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>
<b>Competenze europee</b>	<p>a. Competenza alfabetico funzionale</p> <p>b. Competenza multilinguistica</p> <p>c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>d. Competenza digitale</p> <p>e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>f. Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>g. Competenza imprenditoriale</p> <p>h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p>
<p><b>ASSE DEI LINGUAGGI</b></p> <p><b>Competenza generale n. 2-5</b></p>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p><b>ITALIANO</b></p> <p>Potenziamento morfosintattico e lessicale: il linguaggio pubblicitario.</p>	<p><b>ITALIANO</b></p> <p>Scrivere in maniera corretta.</p> <p>Saper dare coerenza e coesione ad un testo.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>LINGUA INGLESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi)  Lessico, incluso quello specifico della microlingua relativo alla realizzazione di un menu con prodotti tipici.	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza
<b>LINGUA FRANCESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi)  Lessico, incluso quello specifico della microlingua relativo alla realizzazione di un menu con prodotti tipici.	<b>LINGUA FRANCESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza
<b>SCIENZE MOTORIE</b> Conoscere le situazioni in cui si usa prevalentemente ciascuna delle capacità motorie. Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.	<b>SCIENZE MOTORIE</b> Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi. Eseguire test di valutazione delle capacità motorie
ASSE STORICO SOCIALE Competenza generale n.10	
<b>STORIA</b> Nazionalismo e protezionismo	<b>STORIA</b> Comprendere i nessi causali. Saper collegare fra loro i fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo
<b>RELIGIONE</b> Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose	<b>RELIGIONE</b> Saper individuare gli elementi di base dei prodotti tipici regionali che nascono dalla tradizione religiosa
ASSE MATEMATICO Competenza generale n.10	
<b>MATEMATICA</b> Elementi di statistica descrittiva	<b>MATEMATICA</b> Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE Competenza generale n. 2-5-10	
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
<b>DTA</b> Il web-marketing	<b>DTA</b> Saper utilizzare il web – marketing per ottimizzare le opportunità che esso consente in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>LABORATORIO CUCINA</b>  Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.  Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.	<b>LABORATORIO CUCINA</b> Individuare le componenti culturali della gastronomia. Elaborare menu in relazione al territorio e ai metodi socio culturali. Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità
<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Conoscere i prodotti tipici e i piatti in cui vengono utilizzati. Conoscere tutta la produzione vitivinicola della regione Campania.	<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Saper promuovere i prodotti tipici del territorio Classificare gli alimenti e i vini in base alle relative certificazioni di qualità

	UNITA' DI APPRENDIMENTO
<i>Prerequisiti</i>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione della regione Campania
<i>Tempi</i>	Secondo quadrimestre
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Attività laboratoriali Lavoro di gruppo ed individuale Lezione capovolta Lezione segmentata
<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe
<i>Strumenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorio informatico,</li> <li>• libri di testo,</li> <li>• LIM,</li> <li>• strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.</li> </ul>
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.</li> <li>• prove nelle singole discipline</li> <li>• relazione scritta sull'esperienza laboratoriale</li> <li>• prova conclusiva</li> </ul> La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:  <b>“La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania ”</b>	
Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe	
<i>Collaboratori:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inglese</li> <li>• Scienze degli alimenti</li> <li>• Italiano-storia</li> </ul>	

- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- Sc. Economiche

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI  
(con progettazione curricolare)

Conoscenze minime	Abilità minime
<b>ITALIANO</b> Potenziamento lessicale: il linguaggio pubblicitario	<b>ITALIANO</b> Scrivere in maniera essenzialmente corretta. Saper dare coerenza ad un testo.
<b>STORIA</b> Nazionalismo e protezionismo	<b>STORIA</b> Comprendere i nessi causali. Saper collegare fra loro i principali fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo
<b>MATEMATICA</b> Elementi di statistica descrittiva	<b>MATEMATICA</b> Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare semplici tabelle statistiche
<b>LINGUA INGLESE</b> Lessico specifico della microlingua relativo all'allestimento di una tavola e all'organizzazione di eventi	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere brevi testi e interloquire in semplici dialoghi con il cliente
<b>LINGUA FRANCESE</b> Lessico specifico della microlingua relativo all'allestimento di una tavola e all'organizzazione di eventi	<b>LINGUA FRANCESE</b> Comprendere brevi testi e interloquire in semplici dialoghi con il cliente
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Valore culturale del cibo in relazione al territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Elementi fondamentali di un'offerta enogastronomica atta a promuovere uno stile di vita equilibrato.
<b>DTA</b> Il web-marketing	<b>DTA</b> Saper utilizzare le opportunità del web – marketing in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.
<b>LABORATORIO CUCINA</b> Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione	<b>LABORATORIO CUCINA</b> Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità
<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Conoscere i prodotti tipici e i piatti in cui vengono utilizzati. Conoscere tutta la produzione vitivinicola della regione Campania.	<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Saper promuovere i prodotti tipici del territorio Classificare gli alimenti e i vini in base alle relative certificazioni di qualità
<b>SCIENZE MOTORIE</b> Sapere termini adeguati nell'ambito dello sport	<b>SCIENZE MOTORIE</b> Saper comunicare con linguaggio tecnico
<b>RELIGIONE</b> Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose	<b>RELIGIONE</b> Saper distinguere i prodotti tipici che nascono dalle tradizioni religiose

<p>UNITÀ DI APPRENDIMENTO:</p> <p><b>La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania</b></p> <p>35 ore totali di cui 4 in laboratorio</p>
<p>Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe</p>
<p>Collaboratori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inglese</li> <li>• Scienze degli alimenti</li> <li>• Italiano-storia</li> <li>• Lab. Sala e bar</li> <li>• Lab Cucina</li> <li>• Francese</li> <li>• Scienze motorie</li> <li>• Religione</li> <li>• Matematica</li> <li>• DTA</li> </ul>

**PIANO DI LAVORO UDA  
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	<b>Presentazione dell'UDA agli alunni e consegna dossier agli alunni</b>	Scheda “consegna agli studenti”	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore UDA	/
<b>2</b>	<b>Il significato del marketing e la sua influenza nell'organizzazione aziendale</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Il concetto di filiera agroalimentare e le sue principali caratteristiche, significato di prodotto a Km zero,	4 h Docente di Diritto	Valutazione intermedia
<b>3</b>	<b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	La dieta mediterranea.	3 h Docente di Scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>4</b>	<b>La cucina regionale</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Conoscere la storia dei prodotti tipici, la migliore trasformazione e i metodi di cottura e/o di conservazione dei prodotti stessi Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità	4 h Docente di Cucina	Valutazione Intermedia

<b>5</b>	<b>Enogastronomia regionale</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Conoscenza dei piatti e dei vini tipici della regione Campania. Conoscenza dell'attività vitivinicola della regione Campania.	4 h Docente di sala- bar	Valutazione intermedia
<b>6</b>	<b>Realizzazione di un dizionario tecnico in lingua inglese e francese sui prodotti locali</b>	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico inerente alla valorizzazione dei prodotti tipici locali	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h docente di francese	Valutazione intermedia
<b>7</b>	<b>Strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Creazione di un grafico sulle principali funzioni e ne descrive le caratteristiche riportandole a situazioni reali	2 h docente di matematica	
<b>8</b>	<b>L'alimentazione nell'attività sportiva</b>	Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo, slides	Riconoscere l'utilizzo di alimenti adatti alle attività sportive, prediligendo quelli a km 0	2 ore docente di scienze motorie	
<b>9</b>	<b>Valorizzare e promuovere i prodotti regionali legati alla cultura e alle tradizioni locali</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Stilare dei menù articolati in base ai prodotti locali o del territorio Abbinamento di vini regionali in base al menu proposto	2 h Docente di sala con 2 h docente di Cucina	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layout e annessa degustazione
<b>10</b>	<b>Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose</b>	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	Saper riconoscere i prodotti tipici che nascono dalle tradizioni religiose	2 ore Docente Religione	
<b>11</b>	<b>Realizzazione del lavoro multimediale (si possono realizzare anche due lavori dividendo la classe in due gruppi)</b>	Aula, aula informatica, LIM, Materiali vari raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	4 h Docente di Italiano	Valutazione intermedia
<b>12</b>	<b>Relazione individuale</b>	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 h Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

*PIANO DI LAVORO UDA*  
**DIAGRAMMA DI GANTT**

	Tempi					
Fasi	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo		
1		1 h				
2		4 h				
3		3 h				
4		4 h				
5			4 h			
6			3 h + 3 h			
7			2 h			
8			2 h			
9				2 h + 2 h		
10				2 h		
11				4 h		
12				1 h		

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

## DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

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

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

<b>Metodologie e strategie</b>	
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	
<b>Misure dispensative</b>	
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): .....	
<b>Strumenti compensativi</b>	
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): .....	
<b>Verifiche e valutazioni</b>	
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): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'alunno nello studio</b>	
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): .....	
<b>Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio</b>	
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): .....	

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.

Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

### **IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA**

Un esempio di compito/prodotto è:

- a) la predisposizione di un dossier
- b) il glossario
- c) la relazione personale

a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.

Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) **Il glossario** e' una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano cio' che lo studente ha imparato ( perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico ( con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### **Titolo UdA**

#### **La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania**

### **Cosa si chiede di fare**

Conoscere la storia e i luoghi di produzione dei prodotti Regionali. Saper individuare i piatti e i vini della regione Campania in relazione al territorio di provenienza. Creare e proporre un menu abbinandoli ai vini della regione Campania.

Si chiede infine di realizzare un glossario tecnico in lingua inglese e francese

### **In che modo (singoli, gruppi..)**

#### **Attraverso:**

Lezione frontale  
Lezione multimediale  
Lezione dialogata  
Lavoro di gruppo  
Esercitazione simulata in classe  
Esercitazione pratica in laboratorio

### **Quali prodotti**

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, dizionari...daremo spazio alla vostra creatività

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

Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo, capire il proprio ruolo e come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline. Il tutto finalizzata alla consapevolezza sui vari aspetti che concernono la realizzazione di un menu utilizzando e valorizzando la cultura e le tradizioni del territorio Campano.

Inoltre è di interesse per la formazione del professionista e della persona.

### **Tempi**

Vedi diagramma di GANTT

### **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore)

Aula

Laboratorio di cucina

Libro di testo

Tablet

Dizionari bilingue

Fotocopie di materiale informativo di Internet

Fotocamera digitale

Docenti delle discipline coinvolte

### **Criteri di valutazione**

La presentazione del cartellone, sarà valutata in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni, ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

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

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

Saranno valutati anche l'ordine, la cura della propria persona e l'etica professionale verso i compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature.

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

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

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

In dettaglio:

*Area comune:*

Scienze degli alimenti: 10 %

Matematica 6 %

Italiano: 12 %

Inglese: 8 %

Sc. Economiche 6 %

Francese 8 %

Scienze motorie 6 %

Religione 6%

Lab cucina 18%

*Area di indirizzo:*

Lab. Sala-vendita: 18 %

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'attività
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
Cosa devi ancora imparare
Come valuti il lavoro da te svolto

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

## Relazionale, affettiva e motivazionale

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

**Sociale, Pratica**

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI		FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO
<b>Sociale</b>	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
<b>Pratica</b>	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

**Cognitiva**

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Cognitiva</b>	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

**Della metacompetenza e del problem-solving**

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



	76-90	E autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
	61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
	< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

## 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	<b>D</b>	Mostra saltuaria attenzione.
	<b>C</b>	Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	<b>B</b>	Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	<b>A</b>	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i>	<b>D</b>	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	<b>C</b>	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	<b>B</b>	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	<b>A</b>	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	<b>D</b>	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.
	<b>C</b>	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>B</b>	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	<b>A</b>	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.
<b>Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.</b>	<b>D</b>	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	<b>C</b>	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	<b>B</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	<b>A</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

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

	<b>A</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.
--	----------	--

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
<b>Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i></b>	<b>D</b>	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	<b>C</b>	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	<b>B</b>	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	<b>A</b>	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	
<b>Pertinenza e correttezza della tipologia testuale.</b>  <b>Scelta delle categorie.</b>  <b>Scelta dei contenuti.</b>	<b>D</b>	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	<b>C</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	<b>B</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.

	<b>A</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
<b>Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura.</b> <b>Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.</b> <b>Organicità.</b>	<b>D</b>	Il testo contiene informazioni parziali.
	<b>C</b>	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	<b>B</b>	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	<b>A</b>	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					
<b>Partecipazione</b>	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	
<b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b>	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità,	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista.	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di	

	disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	guida e aiuto per i compagni.	
<b>Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</b>	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	
<b>Qualità del prodotto realizzato</b>	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.	
<b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b>	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.	
<b>TOTALE</b>					

# AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

**Studente:**

**classe:**

<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
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 alcune volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

Il Consiglio di Classe

Sede \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_