



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrariibattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA *Biennio* *DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE II B IPSEOA*

Anno scolastico 2024/2025

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Docente coordinatore della classe: Prof.ssa BALESTRIERI R OSARIA

Segretario: Prof. OLIVA CARMINE

INDIRIZZO IPSEOA



Anno Scolastico 2024/2025



Composizione del Consiglio di Classe:

Docente	Materia
VECE SALVATORE	SCIENZE INTEGRATE CHIMICA
D'AMBROSIO LEANDRO	LABORATORIO CHIMICA
TUORO NATALIA	MATEMATICA
CURCIO DARIO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
CUTRONEO ANTONIO	GEOGRAFIA
BARTILOMO ANNA MARIA	TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE
BUONO ROSALBA	DIRITTO
OLIVA CARMINE	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
SALVATORE MARIO MICHELE	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA BIENNIO
MOLODOWICZ ANETA MALGORZATA	RELIGIONE
D'AMBROSIO CARMEN	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA BIENNIO
BALESTRIERI ROSARIA	SOSTEGNO
LUPINELLI IDA	
CONTE EMMA	LINGUA STRANIERA FRANCESE
BUFANO ANTONELLA	LINGUA STRANIERA INGLESE
VIOLA ANNA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA
CIUCCIO DONATELLA	LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA BIENNIO

Rappresentanti Genitori:

//	//
//	//

Rappresentanti Alunni:

NOVI	INDIA
VIVIANI	MONICA

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE**ELENCO ALUNNI**

N.	COGNOME	NOME
1	AIYGIYAME	FABOO
2	ALBANO	EDOARDO
3	BELBARZA	HIBA

4	ALFANI	DEBORAH
5	BIANCULLO	ANNALINDA MARIA
6	CAPONE	ALESSANDRO
7	DE SANTIS	CHEYENNE
8	DELLA CORTE	MARIARITA
9	JOURFI	OMAR
10	LOVAS AYAN	LUCA SERBAN
11	MAIONE	MARIO
12	MARIGLIANO	CAMILLA ANNUNZIATA
13	MARMO	CHIARA
14	MELITO	ANGELA
15	MIRRA	GAIA PIA
16	MONTELLA	ANTONIO
17	MYRTELI	PAULINA
18	NICASTRO	KATIA
19	NOVI	INDIA
20	POPPITI	MARIA
21	ROSIELLO	EMANUELE
22	SENATORE	COSIMO
23	VIVIANI	MONICA

TOTALE ALUNNI:

Diversamente abili	2
BES	2
DSA	1
Provenienti dalla scuola media inferiore	//
Provenienti da altro Istituto	1
Ripetenti nell'Istituto	1

SITUAZIONE INIZIALE:

Conformemente a quanto deciso in sede dipartimentale, nelle classi seconde non sono previsti test d'ingresso per stabilire le fasce di livello. Quest'ultime sono determinate dai risultati finali dell'anno precedente. La classe II B

IPSEOA presenta quindi un livello didattico generale di partenza quasi sufficiente, rientrando nella fascia di livello BASE, ad eccezione di pochi discenti il cui livello risulta INTERMEDIO.

Altre Osservazioni:

La classe quest'anno risulta composta da 23 alunni di cui 9 maschi e 14 femmine. Sono presenti n.2 allieve destinatarie di PEI (Piano Educativo Individualizzato):

- Biancullo Annalinda Maria (legge 104 art 3 comma 3), con programmazione differenziata.
- Della Corte Mariarita (legge 104 art.3 comma 1) con programmazione semplificata con prove equipollenti.

Rispetto all'anno precedente, la classe ha accolto cinque nuovi alunni:

- Balbarza Hiba, proveniente dall'IIS Besta Gloriosi di Battipaglia (alunna BES per svantaggio linguistico-culturale);
- Marigliano Camilla Annunziata, proveniente dalla classe II B MI IIS Ferrari, destinataria di PDP.
- Nicastro Katia, proveniente dalla classe I A MI IIS Ferrari;
- Poppiti Maria, proveniente dall'IIS Besta Gloriosi di Battipaglia, destinataria di PDP.

Partecipazione alla vita scolastica

Il gruppo, ad eccezione di pochi elementi, si mostra omogeneo, con una partecipazione alle lezioni spesso altalenante a causa di un livello di maturità non corrispondente all'età anagrafica. La maggior parte degli alunni necessita di una costante guida sia sotto l'aspetto didattico che disciplinare. Anche i docenti delle discipline pratiche riescono a fatica a coinvolgere la scolaresca a causa di una scarsa motivazione all'apprendimento. Il livello di competenza raggiunto dagli studenti lo scorso anno è complessivamente sufficiente ma sarà necessario concentrare gli sforzi nel consolidare le abilità fondamentali, prima di poter introdurre nuove competenze specifiche.

Tutti i docenti, quindi, ritengono necessario coinvolgere gli studenti in una partecipazione il più possibile corretta e attiva, nonché in un impegno responsabile, sistematico ed organizzato attraverso un approccio didattico problematico e laboratoriale che conduca all'acquisizione efficace delle competenze previste. Nel contempo si dovranno individuare le strategie più opportune verso gli allievi meno inclini all'attenzione, con disagi d'apprendimento o che presentino gravi lacune disciplinari, elevandone i livelli di profitto, come richiesto, tra l'altro, nel Piano di Miglioramento dell'istituto.

Capacità di relazionarsi

Gli alunni, in generale, non partecipano alla vita scolastica in modo appropriato, dimostrandosi non molto disponibili alle iniziative, non rispettano le consegne ed evidenziano una insufficiente capacità organizzativa. Il clima in classe è poco sereno a causa di una scarsa scolarizzazione e ad atteggiamenti poco rispettosi del regolamento scolastico. Non sempre si relazionano tra di loro in modo opportuno dimostrando, specie nella fase iniziale dell'anno scolastico, poca sensibilità nei confronti dei ragazzi fragili.

Capacità di comunicazione

Dagli esiti delle prime verifiche emerge che una minima parte degli alunni comprende con facilità il significato di un messaggio orale e/o scritto esponendo in maniera sostanzialmente coerente utilizzando correttamente la

terminologia specifica, producendo testi semplici, coesi e corretti. La maggior parte, invece, comprendono nelle linee essenziali il significato di un messaggio orale e/o scritto, ma hanno difficoltà nel contestualizzarlo, espongono con qualche incertezza e non sempre adoperano la terminologia specifica.

Capacità di rielaborazione

Pochi sono gli alunni in grado di rielaborare correttamente le informazioni e utilizzare le tecniche e le conoscenze acquisite in situazioni simili; la maggior parte degli alunni ha difficoltà a rielaborare le informazioni e ad utilizzare le tecniche e le conoscenze acquisite.

Capacità logica

Un piccolo gruppo degli studenti è in grado di cogliere relazioni e di stabilire confronti rilevando analogie e differenze; il gruppo maggioritario sa stabilire facili confronti, rilevando solo analogie e differenze più evidenti, cogliendo relazioni semplici e in situazioni note.

Fasce di Livello

Le fasce di livello identificabili all'interno della classe, frutto dell'impegno profuso e della motivazione allo studio degli allievi, sono due: Un primo gruppo si distingue per un'applicazione generalmente regolare, mostrando un livello di sviluppo delle capacità logiche, espressive e operative sufficiente. Questi studenti eseguono i compiti in modo parzialmente autonomo, ma con alcune incertezze nelle conoscenze. Un secondo gruppo si colloca su un livello accettabile, con abilità di base poco sviluppate e un'applicazione che risulta solo a tratti adeguata.

Le sopra indicate fasce di livello verranno analizzate al fine di favorire ed agevolare interventi didattici e processi formativi individualizzati degli allievi così come previsto dal PFI.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

1. Disabilità Certificata (L. 104/1992)	2. Disturbi Evolutivi Specifici (DSA) Certificati (L.170/2010)	3. Svantaggio Socio – Economico – Linguistico – Culturale NON Certificati (individuati dal CdC sulla base di elementi oggettivi in data 10/10/2023) *situazione a carattere transitorio
Biancullo Annalinda Maria	Poppiti Maria	Belbarza Hiba
Della Corte Annarita	Marigliano Camilla Annunziata	

FINALITÀ DELL'INTERVENTO EDUCATIVO NEL BIENNIO: LE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Le competenze chiave di cittadinanza vengono assunte dal Consiglio come finalità degli interventi educativi e pertanto le competenze perseguite nelle diverse discipline e nei diversi assi culturali devono contenere dimensioni proprie delle competenze chiave di cittadinanza e ad esse debbono tendere. Inoltre i docenti del Consiglio trarranno dalle competenze chiave anche un indirizzo metodologico per l'attuazione efficace dei loro interventi educativi e didattici. A tali scopi si propone di declinare le otto competenze chiave di cittadinanza attraverso i seguenti descrittori trasversali, operativi e verificabili.

IMPARARE AD IMPARARE

- *Prendere nota degli impegni scolastici*
- *Tenere in ordine il proprio quaderno di lavoro*
- *Leggere attentamente tutta la consegna prima di iniziare un compito in classe, un'attività, ecc.*
- *Individuare elementi e parole chiave di un testo*
- *Chiedere chiarimenti sugli errori compiuti nello svolgimento delle attività*

PROGETTARE

- *Rispettare le indicazioni della consegna (ad es. sulle modalità di esecuzione di un lavoro, sui materiali e gli strumenti che si possono usare, sui tempi di restituzione).*
- *Attivarsi per rimediare ai brutti voti o per aumentare la propria media scolastica (ad es. partecipando ai corsi di recupero o chiedendo una verifica supplementare, organizzando gruppi di studio).*

COMUNICARE

- *Esprimersi correttamente in italiano*
- *Rispettare le regole dei codici della comunicazione orale (verbale e non) adeguandole alla situazione*
- *Utilizzare una grafia leggibile e una impaginazione ordinata nella presentazione dei compiti*

COLLABORARE E PARTECIPARE

- *Comportarsi in modo corretto con gli altri*
- *Partecipare alle attività proposte*
- *Aspettare il proprio turno di conversazione (ad es. alzando la mano).*
- *Comportarsi in modo corretto con gli altri (restare in silenzio durante la spiegazione, non disturbare durante un compito, ecc.)*
- *Partecipare alle attività proposte (ad es. lezioni in classe, lavori o discussioni di gruppo, laboratori).*

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

- *Rispettare le regole stabilite (sia quelle definite nel regolamento d'Istituto sia quelle concordate con il singolo docente).*
- *Arrivare puntuale (all'ingresso, al rientro dall'intervallo, in tutte le situazioni in cui ci sia un orario da rispettare)*
- *Adoperarsi perché il materiale personale, quello scolastico e le aule siano sempre in buono stato*
- *Portare tutto il materiale necessario per svolgere le attività didattiche*
- *Lavorare in autonomia nei compiti individuali*
- *Svolgere i compiti assegnati, sottoporsi alle verifiche orali e scritte, nella consapevolezza che si tratta di momenti costitutivi del processo di insegnamento apprendimento*

RISOLVERE PROBLEMI

- *Accostarsi in modo positivo alle situazioni nuove da affrontare nella vita scolastica*

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

- *Collegare i contenuti di una materia con l'attualità*

ACQUISIRE ED INTERPRETARE LE INFORMAZIONI

- *Informarsi sulle attività svolte quando si è stati assenti, procurarsi i materiali prodotti e rispettare le consegne date dal docente*
- *Informarsi su avvisi e comunicazioni della scuola e trasmetterli ai genitori*
- *Chiedere chiarimenti sui contenuti della lezione, sulla consegna, sull'attività da svolgere*

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAL REGOLAMENTO (DECRETO 92/2018) COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PROFILO UNICO DI INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"

CODICE	Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)
CG-1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
CG-2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
CG-3	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
CG-4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
CG-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
CG-6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
CG-7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

CG-8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
CG-9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
CG-10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia , all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
CG-11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
CG-12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
CODICE	Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA DI INDIRIZZO (Allegato 2 G Decreto 92/2018))
C-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
C-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
C-3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
C-4	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
C-5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
C-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.
C-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
C-8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
C-9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
C-10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

C-11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
Codice	COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 Maggio 2018)
CE - 1	Competenza alfabetica funzionale
CE - 2	Competenza multilinguistica
CE - 3	Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
CE - 4	Competenza digitale
CE - 5	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (PCTO)
CE - 6	Competenza in materia di cittadinanza (PCTO)
CE - 7	Competenza imprenditoriale (PCTO)
CE - 8	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali (PCTO)

Nel seguente prospetto vengono riportate le discipline del curricolo e, ordinate per asse, le relative competenze da certificare al termine del corrente anno scolastico. Il prospetto distingue le competenze del cui conseguimento ogni disciplina è direttamente responsabile (segnate con lettera X), da quelle a cui concorre in tutto o in parte (segnate con la C), o perché aspetti importanti della competenza sono presenti tra gli obiettivi disciplinari o perché tali aspetti sono potenziati e utilizzati nella mediazione didattica della disciplina. La tabella dà evidenza grafica alla dimensione pluridisciplinare delle competenze.

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	COMPETENZE di BASE										
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Asse dei linguaggi (da L1 a L7) ✓ Asse matematico (da M1 a M7) ✓ Asse storico-sociale (da S1 a S9) ✓ Asse scientifico-tecnologico-professionale (da T1 a T11) 										
Asse dei Linguaggi	Italiano (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7				
	Inglese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7				
	Francese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7				
Asse matematico	Matematica (M1-M3)	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7				
Asse storico-sociale	Storia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8			
	RC .	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8			
	Geografia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8			
	Diritto ed economia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8			
Asse scientifico-tecnologico	Scienza degli alimenti (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		

	Scienze motorie e sportive	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		
	S. I. Chimica (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		
	Lab.S.E. Cucina (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11
	Lab.S.E. Sala e vendita (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11
	Lab. S. Acc. turistica (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T 7 C 7	T8 C8	T9 C9	C10	C11
	T.I.C. (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		

PROGETTAZIONE DIDATTICA

L'impianto della Riforma degli Istituti Professionali introdotta dal D.lgs. 61/2017, ed in fase di attuazione, impone un radicale cambiamento rispetto alla tradizionale impostazione basata sulle discipline, che vengono ridenominate “**insegnamenti**”.

La definizione degli obiettivi (risultati) di apprendimento è basata su competenze, ciascuna delle quali è sviluppata in riferimento ad almeno due assi culturali. Pertanto, non solo gli insegnamenti sono accorpatisi in assi culturali, ma gli stessi assi culturali sono rappresentati non in quanto semplice aggregazione di insegnamenti in aree omogenee, ma in ragione del contributo che possono offrire allo sviluppo delle varie competenze. È, dunque, la competenza il traguardo prescrittivo di riferimento, mentre le conoscenze e le abilità ne rappresentano elementi e/o risorse.

Gli assi culturali – e non i singoli insegnamenti – costituiscono, quindi, il riferimento per la definizione dei risultati (e dei contenuti) dell'apprendimento, che competono, pertanto, al Consiglio di classe, e – sul piano della gestione didattica - ai docenti titolari o contitolari degli insegnamenti che afferiscono allo stesso asse, secondo quanto precisato nell'allegato 3 al Regolamento.

L'integrazione tra gli assi culturali rappresenta uno strumento per l'innovazione metodologica e didattica, oltre ad offrire la possibilità alle istituzioni scolastiche, anche attraverso la quota di autonomia e personalizzazione, di progettare percorsi di apprendimento coerenti con le aspirazioni dei giovani e con il loro diritto ad un orientamento consapevole, per una partecipazione efficace e costruttiva alla vita sociale e professionale.

Naturalmente, per la promozione di alcuni saperi (teorici o pratici) è ipotizzabile il contributo anche di un solo insegnamento, ma per altri è necessario un forte lavoro di progettazione a livello interdisciplinare, anche, ove opportuno, con riferimento ad insegnamenti collocati in assi diversi.

La logica che sottende al Regolamento attuativo della Riforma dei Professionali è quella di una forte modularizzazione dei percorsi, vista come condizione per una gestione flessibile e personalizzabile degli stessi. Dal punto di vista metodologico, il passaggio da un impianto disciplinarista ad un approccio *competence-based*, non si esaurisce in una semplice distribuzione diacronica dei contenuti da insegnare/apprendere, ma richiede la reinterpretazione dei nuclei essenziali dei saperi e delle progressioni didattiche in un'ottica di continuità.

Tale modularizzazione si basa sulle Unità Di Apprendimento (UDA). Un impianto di progettazione coerente con la logica del Regolamento presuppone un quadro di riferimento strutturato, la cui

definizione emerge da un PIANO delle UDA con una funzione di riepilogo delle varie attività e delle Uda previste, secondo una logica integrata e con un filo conduttore progressivo.

Il piano sarà oggetto di revisione periodica, anche in funzione degli itinerari individuali contemplati dai P.F.I.

PIANO ANNUALE/BIENNALE DELLE UDA	
Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)	<i>*Vedi piano UDA allegato *Vedi curriculum d'Istituto</i>
canovaccio delle Uda	<i>*Vedi piano UDA allegato *Vedi curriculum d'Istituto</i>
Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle Uda	<i>*Vedi piano UDA allegato *Vedi curriculum d'Istituto</i>
Individuazione (per ogni Uda) di uno o più "compiti di realtà"	<i>*Vedi piano UDA allegato *Vedi curriculum d'Istituto</i>
Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione	<i>*Vedi piano UDA allegato *Vedi curriculum d'Istituto</i>

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

N.	TITOLO	CONTENUTI-OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE DI CITTADINANZA	TEMPI E MODALITA'
1	Modulo di Orientamento Formativo Orienta Life con integrazione del Consiglio di Classe	Sviluppare autoconsapevolezza e riflessione personale. Orientamento e sviluppo del pensiero critico. Comprendere e analizzare criticamente il concetto di sviluppo sostenibile, esplorando l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e sviluppando	Allievi Classe Seconda	Imparare a operare a scuola in generale e nella comunità civile, mettendo in atto comportamenti responsabili nei confronti di sé stessi e degli altri. Individuare le regole e comprenderne il senso per sentirsi parte integrante di un gruppo e a svolgere meglio il lavoro futuro.	30 ore

		competenze pratiche nella gestione responsabile delle risorse naturali.			
2	VISITA GUIDATA	I DUE VOLTI DI CASERTA	Allievi classe seconda	Impara a Imparare Consapevolezza ed espressione culturale	
3	NAPOLI VISTA DA VICINO	NAPOLI VISTA DA VICINO	Allievi classe seconda	Impara a Imparare Consapevolezza ed espressione culturale	
4	UDA EDUCAZIONE CIVICA	Costituzione, Sviluppo Sostenibile, Cittadinanza Globale	Allievi classe seconda	Imparare ad imparare Competenze sociali e civiche Spirito di iniziativa e imprenditorialità Consapevolezza ed espressione culturale Competenza digitale	33 ore con i docenti del Consiglio di Classe

**Ci si riferisce all'aggiunta di nuovi corsi, uscite didattiche, attività, moduli o iniziative che arricchiscono l'esperienza educativa degli studenti.*

METODI E STRUMENTI

Le metodologie adottate nel processo di insegnamento/apprendimento, si ispirano ai seguenti criteri trasversali che tengono anche conto delle competenze chiave di cittadinanza:

- Rendere espliciti alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni
- In occasione delle verifiche, esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate attraverso la prova
- Usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina
- Utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti
- Utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare. In particolare, utilizzare tecniche per organizzare, dirigere e controllare i processi mentali adeguandoli alle esigenze del compito da svolgere
- Costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità)

- Fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni
- Utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio
- Utilizzare forme di apprendimento cooperativo
- Contestualizzare e aggiornare gli apprendimenti
- Prevedere forme di individualizzazione degli apprendimenti che consentano il raggiungimento degli obiettivi previsti all'interno delle programmazioni e che siano interessanti e motivanti per gli allievi.

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

- Lavagna
- LIM
- *Libro di testo*
- Testi trattati con finalità specifiche
- Documenti di vario tipo
- Personal computer e software di vario tipo
- Documenti elettronici, cartacei e filmati
- Laboratorio informatico, linguistico e scientifico
- Biblioteca
- Dizionari
- Atlanti storici e geografici
- Carte geografiche murali
- Quotidiani e riviste
- Cd, Cd-rom, MP3, Dvd

VERIFICHE E VALUTAZIONE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La verifica degli apprendimenti e l'attribuzione del voto allo scritto e all'orale viene effettuata attraverso le seguenti tipologie di prove:

PROVE SCRITTE	A) prove strutturate: Test a scelta multipla Quesiti a completamento Quesiti a corrispondenza Quesiti vero/falso B) prove semi strutturate: quesiti a risposta singola trattazione sintetica di argomenti risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici risoluzione di espressioni numeriche o letterali C) produzioni: Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo Relazioni Lettere Articoli di cronaca Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi
---------------	--

	Sintesi e riassunti Parafrasi D) prove grafiche
COLLOQUIO	A) Espositivo B) Applicativo, (con esercizi da sviluppare, applicazione di principi, formule, regole, teoremi)

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	X	X
Lingua inglese	X	X
Storia	X	X
Matematica	X	X
Diritto ed Economia	X	X
Geografia	X	X
Scienze integrate (Sc terra e Biologia)		
Scienze motorie	X	X
Religione cattolica		X
Sc. integrate (Fisica)		
Sc. integrate (Chimica)	X	X
Scienze degli Alimenti	X	X
Tecnologia dell'informazione e comunicazione	X	X
Laboratorio di Cucina	X	X
Laboratorio Acc. Turistica	X	X
Laboratorio Sala e Vendita	X	X
Lingua Francese	X	X

Per l'attribuzione del voto orale i docenti potranno utilizzare anche prove scritte di carattere strutturato o semi strutturato.

La valutazione degli allievi terrà conto non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli che emergono dal processo complessivo di insegnamento/apprendimento. In particolare saranno considerati i seguenti elementi:

- Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:
- Frequenza
- Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
- Impegno
- Utilizzazione funzionale del materiale didattico
- Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa
- Progressione rispetto ai livelli di partenza
- Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere

- Livello raggiunto rispetto agli obiettivi minimi prefissati

GRIGLIA DI VALUTAZIONE/livelli comuni di valutazione

Il consiglio di classe, nella valutazione dei risultati finali, si atterrà alla griglia di valutazione contenuta nel PTOF.

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate a situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9 -10
Affronta compiti anche complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli elementi essenziali, fondamentali	7
Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma.	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non estese e /o profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	5

Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	frammentarie e lacunose	4
Lo studente ignora il nucleo fondamentale degli argomenti oggetto di studio. Si esprime in modo confuso e scorretto. Non riesce ad applicare le conoscenze minime anche se guidato.	conoscenze scarse e abilità non sviluppate competenze appena rilevabili impegno e partecipazione molto episodici rifiuto di sottoporsi a verifiche	Scarse e non sviluppate	3

L'Unità di Apprendimento

Il modello didattico cui si ispira la progettazione delle **Unità d'Apprendimento (U.d.A.)**, in coerenza con il decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale" e del successivo Regolamento (decreto 24 maggio 2018 n.92), nasce da un ripensamento complessivo di strumenti e metodi che l'istruzione professionale intende utilizzare nel processo di insegnamento/apprendimento per renderlo più efficace e consentire una reale crescita educativa, culturale e professionale dei suoi destinatari.

L'acronimo U.d.A. indica un insieme di **occasioni di apprendimento** che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, cimentandosi in compiti necessari e autentici. Attraverso l'U.d.A. viene sviluppato un campo di apprendimento, preferibilmente integrato, cioè affrontato da più discipline e insegnanti, con l'apporto di più punti di vista. I compiti affrontati portano alla realizzazione di un **prodotto**, a cui si arriva grazie all'uso di una serie di **conoscenze e abilità**, maturando così una serie di **competenze**.

Le U.d.A. proposte per le classi seconde dell'Istituto professionale "E. Ferrari" – di Battipaglia coincidono, nei tempi di realizzazione, con i periodi di valutazione scolastica previsti per quest'anno di corso: suddivisione in Trimestre.

Nel primo trimestre è stata pianificata n.1 U.d.A. d'indirizzo, specifica per i diversi settori.

Nel secondo e terzo trimestre sono state pianificate 3 U.d.A per l'area di istruzione generale., quale momento di convergenza integrata dei diversi assi culturali, finalizzata a realizzare un prodotto finale esemplare del settore professionale di appartenenza.

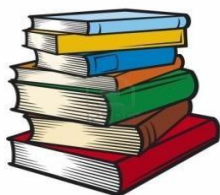
Il percorso formativo viene organizzato in una serie di esperienze di apprendimento diverse che superano l'insegnamento tradizionale, aprendosi al laboratorio, alla ricerca personale, alla cooperazione di gruppo, alle attività extrascolastiche. Si tratta di un **ambiente dinamico** in cui l'apprendimento si consolida e si espande, con una maggior **motivazione** negli alunni e una **valutazione delle competenze** conforme ai parametri europei.

L'U.d.A. si allaccia alla **pedagogia del fare**, del mettere in pratica ciò che si conosce e si apprende. La **progettazione** e la gestione **dell'Unità di Apprendimento** poggiano su:

- individuazione delle competenze di riferimento
- interdisciplinarietà, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline
- ruolo attivo degli allievi attraverso attività laboratoriali e occasioni esperienziali
- presenza di momenti riflessivi, nei quali l'allievo viene sollecitato a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite
- clima e ambiente cooperativo
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alle competenze da raggiungere
- trasparenza dei criteri di valutazione e attività di autovalutazione degli allievi
- verifica finale tramite prova in situazione (o autentica)

UDA di asse deliberate nel C.d.C. della classe II C IPSEOA - 10 ottobre 2024

UDA 1: Cucinare che passione, ma con le giuste tecniche di cottura 38 h
UDA 2: 0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata) 39 h
UDA 3: Riciclo e spreco alimentare 32 h
UDA 4: L'oro nero nel Bar Pasticceria 34 h



L'insegnamento basato sulla trasmissione del sapere genera negli studenti demotivazione e conduce all'aumento del tasso di dispersione scolastica e all'abbandono. Motivare gli studenti richiede un forte impegno e la convinzione che solo un processo formativo intenzionale può favorire la piena maturazione delle loro potenzialità e la messa in gioco di attitudini, interessi e vocazioni. Occorre, perciò, sostituire la didattica basata sulla disciplina, e quindi sul docente, con una didattica che abbia come centro le prestazioni degli studenti. Questo implica una metodologia laboratoriale, collaborativa e interattiva che utilizzi le conoscenze e le abilità disciplinari previste nel curriculum come strumenti attivi per comprendere il mondo che ci circonda. Per realizzare ciò la scuola deve organizzare un ambiente di apprendimento che si configuri come laboratorio di esperienza, come comunità che dialoga e che partecipa responsabilmente alla vita civile. Lo studente, dunque, acquisisce il "sapere" attraverso il "fare consapevole".

Porre lo studente al centro del processo di apprendimento significa garantire la trasparenza e la comunicabilità dei risultati di apprendimento, prestando attenzione costante alla riflessione, alla ricostruzione dei processi e delle procedure messe in atto e all'autovalutazione: tutti fattori indispensabili per lo sviluppo della metacognizione e della conoscenza di sé. A questo si aggiungono gli aspetti affettivi, emotivi, relazionali che sostengono la motivazione all'apprendimento.

OPERARE PER PROGETTI

Le linee guida privilegiano la didattica di laboratorio e suggeriscono come metodologia l'operare per progetti. Il laboratorio come ambiente, infatti, non garantisce di per sé una buona didattica: occorre che l'alunno attivi sempre sia la mente, sia la mano. Pertanto, la lezione di laboratorio non deve essere progettata solo dai docenti, ma anche dagli alunni.

REALIZZARE RACCORDI DISCIPLINARI

La Didattica per competenze richiede il superamento dei rigidi steccati disciplinari cui siamo abituati, per giungere a una maggiore integrazione delle finalità e dei percorsi.

Le Linee Guida nel primo biennio chiedono alle discipline dell'area di indirizzo di cooperare con quelle dell'area generale per il raggiungimento delle competenze degli assi culturali e di cittadinanza. Infatti nella certificazione delle competenze del primo biennio le competenze delle materie professionali confluiscono nei vari assi culturali.

L'AMBIENTE DELL'UDA

L'Unità di Apprendimento si caratterizza per questi aspetti, che vanno definiti già nella sua progettazione:

- individuazione delle competenze di riferimento e di abilità e conoscenze;
- interdisciplinarietà, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline;
- ruolo attivo degli allievi attraverso le attività laboratoriali, le attività riflessive perché l'allievo viene sollecitato in alcuni momenti a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite, il cooperative learning;
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alle competenze da raggiungere;
- trasparenza dei criteri di valutazione;
- verifica finale tramite prova in situazione o autentica.

L'unità di apprendimento costituisce la struttura di base dell'azione formativa; è l'insieme di occasioni di apprendimento che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più autentica.

Prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che gli allievi sono chiamati a realizzare ed indica le risorse, capacità, conoscenze, abilità che egli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Lo scopo dell'UdA è quello di sollecitare curiosità, fornire strumenti e stimolare la riflessione. In questo modo, si impara lavorando.

Concentra l'attenzione sulle azioni e sulle esperienze coinvolgendo attivamente gli alunni così da sviluppare vere competenze, induce a riflettere, rimodulare, ripensare l'agito scolastico, crea solidarietà rispetto al lavoro docente e rende gli studenti consapevoli dell'importanza del "sapere agito".

L'unità di apprendimento sviluppa il potenziale creativo e propositivo, induce gli allievi a soluzioni creative e ad ipotizzare e progettare nuove strategie, anche multimediali, di comunicazione.

L'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze e 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 in termini di capacità, conoscenze, abilità, che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Il gruppo docenti dovrà predisporre un incontro per compilare l'UdA individuando il compito/prodotto e le competenze mirate. Un esempio di compito/prodotto è:

- la predisposizione di un dossier
- il glossario
- 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 è una raccolta di termini specifici anche in lingua straniera corredate di informazioni concettuali.

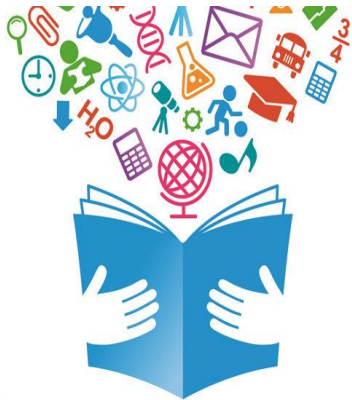
c) La relazione personale è un testo di carattere prevalentemente tecnico con eventuali allegati di varia natura, che l'allievo dovrà compilare alla fine del percorso che sarà oggetto di valutazione.

UNITA' DI APPRENDIMENTO n° 1

Denominazione	Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura.... Classe 2 sez. IPSEOA A.S.:
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none">- Aggiornamento ricettario personale (lavoro in PPT +presentazione)- Realizzazione e presentazione di un menu di due portate con contorno in cui vengono applicati con le corrette procedure almeno tre o più diversi metodi di cottura- Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)- Test semi-strutturato di fine UDA- Relazione individuale

Competenze mirate

- **assi culturali**
- **cittadinanza**
- **professionali**

**Competenze degli assi culturali**

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza

Competenze di cittadinanza

- Progettare
- Collaborare e partecipare
- Risolvere Problemi

Competenze professionali

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. *

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Rispettare il principio della "marcia in avanti"

Competenze disciplinari


UNITA' DI APPRENDIMENTO n° 1

- Saper indicare le tecniche di cottura più adeguate per ogni tipo di alimento

Conoscenze	Abilità
- Le principali tecniche e metodologie di cottura degli alimenti: la cottura in un liquido, la cottura a vapore, la cottura nei grassi (al salto, frittura), la cottura in umido, la cottura per arrostitimento e la gratinatura, la cottura alla griglia, la cottura al calore secco, la cottura al microonde	- Saper indicare la tecnica di cottura più adeguata a ridurre al minimo la perdita di nutrienti e la modificazione dei caratteri organolettici degli alimenti
- Gli effetti della cottura sugli alimenti	- Saper classificare i diversi metodi di cottura
- TT della cottura	- Saper valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura

Utenti destinatari **ALLIEVI DELLA CLASSE 2**

Prerequisiti



- Le principali norme di igiene e sicurezza che regolano l'organizzazione di lavoro in cucina
 - La grande e la piccola attrezzatura di cucina
 - La mise en place: come organizzare il lavoro in cucina
 - Le tecniche di base di cucina
 - Le preparazioni preliminari e complementari degli ortaggi
 - I principali tagli degli alimenti

Fase di applicazione **1° QUADRIMESTRE per la parte teorica. Tutto il 2° QUADRIMESTRE in attività di laboratorio.**

Tempi



T1: Presentazione UDA

T2: Analisi degli effetti della cottura sugli alimenti, il concetto della TT applicato alle tecniche di cottura

T3: Le tre modalità di immissione di calore all'interno dell'alimento. La classificazione della cottura in base al contenuto di principi nutritivi.

T4: Analizzare i principali sistemi di cottura in un liquido, in umido, per arrostitimento, al forno, alla griglia, al salto, friggere, al vapore.

T5: Predisporre il glossario specifico dei principali metodi di cottura in lingua Inglese e in lingua Francese

T6: Esecuzione corretta dei diversi metodi di cottura in LIM attraverso le video-ricette del grande Maestro di cucina Luciano Tona ex Rettore di ALMA la scuola internazionale di cucina italiana. Aggiornamento del proprio ricettario personale.

T7: "La reazione Maillard": chimica

T8 : La cottura in sala; origine e tecniche del flambage

T9: Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale. (gruppo A)

T10: Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale. (gruppo B)

T11: Test semistrutturato di fine UDA.



T12: Relazione individuale.

T13: Realizzazione lavoro multimediale del ricettario personalizzato della classe (in collaborazione con docente di TIC e LSE Cucina)

Tutto il pentamestre in attività di laboratorio (I menu concordati con il dipartimento e realizzati in cucina comprendono di volta in volta tecniche e modalità di cottura differenti)

38 ore totali

UNITA' DI APPRENDIMENTO n° 1

<p>Esperienze attivate</p>	<p>Esperienze pratiche di laboratorio. Invito all'esercitazione pratica a casa. Degustazione in laboratorio di Sala/Bar docenti coinvolti.</p>
<p>Metodologia</p>	<p>Lezione frontale ed interattiva Lezione multimediale Lezione dialogata Lavoro di gruppo Esercitazione simulata in classe Esercitazione pratica in laboratorio</p>
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Risorse interne: Docente di LSE-CUCINA Docente di LSV sala-bar Docente di Italiano Docente di Scienze degli alimenti Docente di Lingua Inglese Docente di Lingua Francese Docente di Chimica e lab Chimica Docente di TIC</p>
<p>Strumenti</p> 	<p>Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) Aula Laboratorio di cucina Libro di testo Tablet Dizionari bilingue Fotocopie di materiale informativo di Internet Fotocamera digitale</p>
<p>Valutazione</p> 	<p>Valutazione in itinere (vedi piano di lavoro dell'UDA) Valutazione intermedia (prove strutturate) delle discipline coinvolte Valutazione finale (test semi-strutturato e relazione finale) utilizzando la "Griglia di Valutazione dell'UDA)</p>

PIANO DI LAVORO UDA n.1 (42 ore tot.)

<p>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura...</p>
<p>Coordinatore: Docente di LSE Cucina</p>
<p>Collaboratori: Docente di Italiano, Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese, LSE Cucina, LSV sala e vendita, Chimica, Matematica, Accoglienza Turistica</p>

**PIANO DI LAVORO UDA
 SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore + 2 docenti	/
2	Analisi degli effetti della cottura sugli alimenti, il concetto della TT applicato alle tecniche di cottura	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare le conoscenze attraverso esempi empirici derivati dalla pratica quotidiana del mestiere	2 h Docente di cucina	Valutazione intermedia
3	Le tre modalità di immissione di calore all'interno dell'alimento. La classificazione della cottura in base al contenuto di principi nutritivi.	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti organolettici e nutrizionali, di sicurezza e di salubrità dei alimenti	4 h Docente di Scienze degli Alimenti	Valutazione Intermedia (test Vero/Falso)
4	Le reazioni chimiche durante la cottura e lo sviluppo di sostanze tossiche (IPA). Gli effetti della cottura sulle carni: la reazione di Maillard	Aula, libri di testo, materiale informativo, appunti	Approfondire la conoscenza sugli aspetti chimico-fisici degli alimenti durante le fasi di manipolazione e cottura (es: reazione di Maillard)	2 h Docente di scienze Integrate (chimica)	Valutazione intermedia
5	Analizzare i principali sistemi di cottura in un liquido, in umido, per arrostitimento, al forno, alla griglia, al salto, friggere, al vapore.	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente, dispositivo Tablet per immagini, piccola attrezzatura	Implementare la conoscenza della materia prima in base all'applicazione del giusto metodo di cottura	3 h Docente di cucina	Valutazione Intermedia

		personale del docente			
6	Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese e in lingua Francese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico sui principali metodi di cottura	4 h Docente di lingua Inglese + 4 h docente di lingua francese	Valutazione intermedia (test a risposta multipla)
7	Esecuzione corretta dei diversi metodi di cottura in LIM attraverso le video-ricette del grande Maestro di cucina Luciano Tona ex Rettore di ALMA la scuola internazionale di cucina italiana. Aggiornamento del proprio ricettario personale.	Aula Multimediale con utilizzo del videoproiettore, ricettario personale, fotocamera, internet	Implementare negli allievi competenze professionali, fantasia, autonomia ed entusiasmo	3 h Docente Coordinatore, Docente di Cucina Docente di Scienze degli alimenti, Docente di Italiano	Valutazione intermedia
8	Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi	Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice	Comprendere lo studio e il procedimento di una ricetta, consolidandola attraverso l'utilizzo delle apposite unità di misura	3 ore docente di matematica	
9	La cottura in sala: origine e tecniche del flambage	Laboratorio di Sala, attrezzatura di sala	Implementare negli allievi la conoscenza della cucina di sala	3 h Docente di sala-bar	Valutazione intermedia
10	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale. GRUPPO A	Laboratorio di Cucina e Sala	Esecuzione pratica delle due ricette che compongono il menu con applicazione corretta dei metodi di cottura annessi ed espletamento del servizio attraverso tecniche semplici di degustazione	3 h Tutti i docenti coinvolti (previa consultazione e orari)	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione

	(da prevedere 2 alunni con divisa di Accoglienza turistica in fase di presentazione)				
11	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale. GRUPPO B (da prevedere 2 alunni con divisa di Accoglienza turistica in fase di presentazione)	Laboratorio di Cucina e Sala	Esecuzione pratica delle due ricette che compongono il menu con applicazione corretta dei metodi di cottura annessi ed espletamento del servizio attraverso tecniche semplici di degustazione	3 h Tutti i docenti coinvolti (previa consultazione e orari)	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione
12	Test di fine UDA.	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze.	1 h Docente di cucina + docente di Italiano	Test semi-strutturato.
13	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 h Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia
14	Ricettario Personalizzato	Aula/Laboratorio informatica	Lavoro multimediale "Ricettario di Cucina"	4 h Docente di TIC + Docente di LSE Cucina	Lavoro in PPT

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

	Tempi					
Fasi	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
1	1 h					
2	2 h					
3	4 h					

4		2 h				
5		3 h				
6		4 h + 4 h				
7		3 h				
8		3 h				
9		3 h				
10			3 h			
11			3 h			
12			1 h			
13			2 h			
14			4 h	Il lavoro può estendersi anche a Gennaio		

OBIETTIVI 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> <p>Saper organizzare la mise en place di cucina</p> <p>Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice</p>



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):	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Progetto

Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura....

Cosa si chiede di fare

- Aggiornamento ricettario personale
- Realizzazione e presentazione di un menu di due portate con contorno in cui vengono applicati con le corrette procedure almeno tre o più diversi metodi di cottura

- Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base)
- Relazione individuale

Consolidare il concetto di tecnica di base.

In che modo (singoli, gruppi)

Lezione frontale ed interattiva
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

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

Questo progetto è una opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà nel saper adottare i giusti metodi di cottura durante la fase di un servizio di cucina. Conoscere l'organizzazione dei tempi e delle temperature di cottura nel pieno rispetto del principio della marcia in avanti. Arricchire il linguaggio specifico della materia.

Tempi

Ottobre - Dicembre 2024

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

Il lavoro sarà valutato in base a quello che saprai e a quello che saprai fare. Sarà inoltre valutato l'impegno inteso come rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione 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. Sarà valutata anche l'applicazione pratica dei diversi metodi di cottura durante le esercitazioni pratiche di laboratorio. Sarete valutati sui

prodotti finali, sarà anche valutata l'acquisizione delle conoscenze acquisite 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

20%



SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

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 (vedi rubrica di autovalutazione)



Allegati:

- 1) Test di verifica semi-strutturato
- 2) Correttore test e griglia di valutazione
- 3) Scheda di autovalutazione da parte dello studente
- 4) Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo
- 5) Griglia di valutazione certificazione competenze

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n° 2	
<i>Denominazione</i>	<i>0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata) Classe 2 sez. IPSEOA A.S.:</i>

Compito - prodotto	Preparazione di un menu con piatti e bevande a base di frutta e verdura con esposizione orale e grafica dei vantaggi dello stile 0-5-30. Glossario tecnico anche in lingue Inglese e Francese Relazione individuale
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>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>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile Collaborare e partecipare Imparare a imparare</p> <p>Competenze professionali</p> <p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari)</p>

	favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Rispettare il principio della “marcia in avanti” Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale Competenza digitale Utilizzare e produrre testi multimediali	
Conoscenze		Abilità
Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni		Esporre in modo corretto, anche simulando la situazione di relazione con il cliente, gli ingredienti e le procedure di base dei prodotti preparati
Lessico professionale di base in italiano e nelle lingue inglese e tedesco		Effettuare semplici comunicazioni professionali in lingua straniera
Tecniche di preparazione di base relative a frutta e verdura Caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura		Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici a base di verdura e frutta Realizzare bevande a base di frutta e verdura
Attività di tipo motorio di facile esecuzione ogni giorno		Riconoscere il valore di uno stile di vita salutare e dell'attività motoria
Concetti di base: effetti del fumo sull'organismo; effetti dell'attività motoria sull'organismo		Relazionare su uno o più slogan contro il fumo
Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e principali norme di sicurezza		Adottare in ambito operativo comportamenti responsabili e sicuri pur in situazioni di difficoltà minime e in funzioni operative semplici
Utenti destinatari	Classe seconda sez.	
Prerequisiti	Riconoscere il valore di uno stile di vita salutare; Conoscere i valori nutrizionali dei principali tipi di alimenti e le principali tecniche di base e di cottura in cucina; Conoscere i principi di base dell'attività fisico motoria; Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e principali norme di sicurezza; Classificazione, conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche, preparazioni preliminari degli ortaggi e i principali tagli degli alimenti; I concetti base delle contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche	

<i>Fase di applicazione</i>	2° QUADRIMESTRE (vedi diagramma di GAANT)
-----------------------------	---

**UNITÀ DI
APPRENDIMENTO**

Tempi	<p>T1 Presentazione UdA T2 Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura T3 Presentazione dei danni provocati dal fumo T4 Esecuzione di alcuni esercizi ginnici da praticare ogni giorno, con riferimento alle parti del corpo coinvolte T5 Predisposizione del glossario specifico anche in lingua straniera e simulazione di dialoghi al ristorante e al negozio di frutta e verdura T6 Rielaborazione dati e predisposizione di una presentazione su “I numeri del benessere” T7 Produzione di pietanze e bevande a base di frutta e verdura e organizzazione del servizio T8 Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile 0-5-30 T9 Relazione individuale</p>
Esperienze attivate	<p>Uso delle attrezzature di laboratorio</p>
Metodologia	<p>Esercitazione di laboratorio Lezioni tecnico-pratiche Lezione frontale Brainstorming Cooperative learning</p>
Risorse umane • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	<p>Risorse interne Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Chimica, Scienze motorie e sportive, Italiano, Scienza degli alimenti, Lingue straniere (Inglese e Francese)</p>
Strumenti	<p>Laboratori di cucina e sala, laboratorio linguistico, laboratorio di scienze, lavagna LIM, libri di testo, materiale informativo specifico, Internet</p>
Valutazione	<p>Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare - Valutazione globale con “<i>Griglia di valutazione dell’UdA</i>”</p>

PIANO DI LAVORO UDA N.2

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: 0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata) (totale ore 37)
Coordinatore: Docente di Scienza degli alimenti e LSE Cucina
Collaboratori: Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Chimica, Scienze motorie e sportive, Italiano, Lingue straniere (inglese e francese)

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Motivazione della classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti del Consiglio di Classe	-
2	Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura (vitamine, Sali minerali, acqua)	Lezione frontale, libro di testo, computer	Riconoscimento dell'importanza di frutta e verdura nella nostra alimentazione	4 ore Docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia: test con vero/falso e domande chiuse
3	Presentazione delle principali sostanze chimiche presenti nel fumo	Lezione frontale, libro di testo, computer	Consapevolezza del concetto di salute e dei danni provocati dal fumo attraverso il riconoscimento delle sostanze chimiche in esso contenute	2 ore Docente di scienze integrate (chimica)	Valutazione intermedia: test con vero/falso e domande chiuse
4	Esecuzione di alcuni esercizi ginnici da praticare ogni giorno, con riferimento alle parti del corpo coinvolte	Palestra	Riconoscimento degli effetti benefici di alcune attività motorie sul corpo umano	4 ore Docente di scienze motorie	Valutazione intermedia

5	Predisposizione del glossario specifico (frutta, verdura e piatti vegetariani) anche in lingua straniera (inglese e francese) e simulazione di dialoghi al ristorante (menu vegetariano a base di verdure e bevande salubri e genuine) e al negozio di frutta e verdura	Dizionario bilingue, laboratorio linguistico, libri di testo	Realizzazione del glossario - Interazione con un cliente in lingua straniera-	3 ore Docente di italiano + 4 ore lingua straniera inglese+ 4 ore lingua straniera francese	Valutazione intermedia: test di vocaboli (scritto), role-play al ristorante e al negozio di frutta (orale)
6	Rielaborazione dati e predisposizione di una presentazione su “I numeri del benessere”	Aula informatica, LIM	Consapevolezza del rapporto tra attività motoria, abitudini alimentari e benessere	3 ore complessive Docenti di italiano e scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
7	Produzione di pietanze e bevande a base di frutta e verdura e organizzazione del servizio (Gruppo A e Gruppo B)	Laboratori di sala e cucina	Acquisizione delle competenze specifiche per la realizzazione ed il servizio di semplici piatti e bevande a base di frutta e verdura	6 ore Docenti di sala e vendita e cucina	Valutazione intermedia sulla padronanza nella realizzazione e nello svolgimento del servizio

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
8	Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile 0-5-30	Laboratori di cucina e sala	Valorizzare le competenze professionali e comunicative degli allievi	3 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con “Griglia di valutazione dell'UdA”
9	Relazione individuale	Aula	Essere consapevole dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione e scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

Tempi						
Fasi	Gennaio	Febbraio	Marzo			
1	2 ore					
2	4 ore					
3	2 ore					
4		4 ore				
5		3 ore	4 + 4 ore			
6		3 ore				
7		6 ore				
8			3 ore			
9			2 ore			

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 sé 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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°3

<i>Denominazione</i>	Riciclo e spreco alimentare. Classe 2 sez. IPSEOA A.S.: Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.
<i>Compito - prodotto</i>	Prodotto: • Brochure a carattere informativo e descrittivo sul riciclo e considerazioni sullo spreco alimentare (con riferimenti normativi inerenti a una corretta gestione dei rifiuti differenziati) e all'igiene. <ul style="list-style-type: none">• Realizzazione di un regolamento per la corretta raccolta differenziata di rifiuti nei laboratori dell'Istituto.• Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese• Elaborazione tecnico-pratica di un piatto a base di verdure.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°3

Competenze mirate

- **assi culturali**
- **cittadinanza**
- **professionali**

Assi culturali

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
 - 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
 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
 - Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
 - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Assi di cittadinanza

- agire in modo autonomo e responsabile (riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità);
- progettare;
- comunicare, collaborare e partecipare;
- risolvere problemi (raccolgere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte).

Assi professionali

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°3

Conoscenze	Abilità
La raccolta differenziata e principali tappe del riciclaggio di alcuni rifiuti.	Riconoscere comportamenti e abitudini che possono essere dannosi per l'ambiente, con particolare riferimento all'inquinamento dell'ambiente in cui si vive.
Riconoscere e conoscere le principali attrezzature e le materie prime di base.	Identificare attrezzature di uso comune e il loro funzionamento ordinario.
Classificazione, conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche, preparazioni preliminari degli ortaggi e i principali tagli degli alimenti.	Identificare gli ortaggi, conservare correttamente i prodotti, distinguendoli in freschi/avvizziti e valutare l'aspetto merceologico degli alimenti.
Materiale di imballaggio e le normative di base.	Applicare le normative vigenti per un corretto riciclo e raccolta differenziata.
Sapere che non tutto quello che si getta è un vero rifiuto.	Saper ricercare, anche in gruppo, i vantaggi della raccolta differenziata e dopo aver riflettuto trarne le conclusioni.
La terminologia specifica e il linguaggio settoriale.	Organizzare e rappresentare i dati in forma grafica utilizzando anche strumenti informatici.
Utenti destinatari	Studenti 2 sez. F
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo; • conoscenza dell'esistenza di diversi tipi di rifiuti che si producono in laboratorio e dei diversi contenitori per la raccolta differenziata.
Fase di applicazione	2° QUADRIMESTRE
Tempi	<p>Tempo totale 32 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Fase 1.</i> Recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario) ed esame delle fonti normative in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti. • <i>Fase 2.</i> Definizione dei gruppi; organizzazione del laboratorio al fine di realizzare un corretto percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti (marcia avanti). • <i>Fase 3.</i> Raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio. • <i>Fase 4.</i> Realizzazione della brochure e attività laboratoriale. • <i>Fase 5.</i> Elaborato finale. • <i>Fase 6.</i> Verifica finale.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°3

Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento di esperti esterni sul tema di una corretta gestione dei rifiuti per la salvaguardia dell'ambiente; • visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con i tecnici dell'impianto; • riflessione critica e formulazione di giudizi su problemi inerenti alla tematica trattata.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale per la sistemazione dei concetti; • lezione interattiva volta alla scoperta di concetti; • ricerca ed esperienza individuale e di gruppo; • esperienze operative a piccoli gruppi; • attività laboratoriale.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti dell'aria generale e di indirizzo (laboratori di servizi enogastronomici – settore cucina/sala e vendita; accoglienza turistica; italiano; matematica; scienza degli alimenti, inglese, francese, diritto, tic). • Esperti esterni in materia di riciclaggio e degli enti responsabili della gestione dei rifiuti.
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di cucina; • Internet; • computer e videoproiettore; • fotocamera e videocamera digitali; • fotocopiatrice, scanner; • libri di testo e materiali informativi degli esperti.
Valutazione	<p>Osservazione sistematica del lavoro in itinere e successiva compilazione della griglia di valutazione dell'UDA.</p> <p>Per la produzione dei compiti unitari si valuterà: il modo di lavorare, la collaborazione, il rispetto dei tempi, l'impegno e la capacità di organizzarsi. Il regolamento sul corretto uso dei rifiuti sarà valutato per l'originalità e la rispondenza allo scopo, oltre che per la capacità di persuasione. La brochure sarà valutata per la creatività e per l'impostazione adeguata.</p> <p><u>Valutazione delle competenze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza “Pienamente raggiunta”: livello alto di eccellenza se il compito unitario è stato portato a termine in modo completo ed efficace; • competenza “Sostanzialmente raggiunta”: livello medio se il compito è stato portato a termine, ma non risulta completo ed efficace; • competenza “In via di sviluppo”: livello di accettabilità, se il compito è stato portato a termine solo in parte.

PIANO DI LAVORO UDA n.3

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Riciclo e spreco alimentare (totale ore 32)
Coordinatore: Docente di laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
Collaboratori: Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita; accoglienza turistica; italiano; matematica; scienza degli alimenti, inglese, francese, tic, diritto,

**PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Esposizione e condivisione del progetto con gli allievi. Riflessioni sul problema della raccolta differenziata. Conversazione e discussione guidata.	Lezione frontale; video; LIM; discussione.	Interesse e partecipazione.	2 ore complessive coordinatore UDA + docente di scienza degli alimenti + docente di italiano e Storia	L'allievo si mostra/non si mostra interessato all'attività e partecipa/non partecipa alle discussioni.
2	Ricerca documentale di informazioni inerenti le principali caratteristiche dei materiali oggetto di raccolta differenziata e il relativo impatto sull'ambiente. Condivisione delle informazioni.	Libri di testo; materiale sul riciclo alimentare prodotto dalla Regione Campania; Internet; discussione in classe.	Recepire informazioni di varie fonti, organizzarle, confrontarle e collegarle.	3 ore docente di italiano + 1 ore di lavoro domestico	L'allievo conosce/non conosce le caratteristiche dei vari materiali ed è in grado di/non è in grado di comprendere l'importanza del riciclo.
3	Raccolta differenziata in Campania: Leggi e obblighi	Lezione frontale; Articoli di	Comprendere l'importanza delle normative sui rifiuti in	3 ore docente di DTA	L'allievo conosce/non conosce le Leggi e

		giornale; libri di testo	Italia e in Campania. Dalla fase di conferimento alla fase di smaltimento. Il sistema sanzionatorio.		i regolamenti vigenti in tema di rifiuti
4	Acquisizione dei vocaboli specifici in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti. La raccolta differenziata in classe.	Dizionario cartaceo e risorse web; materiale informativo fornito dagli esperti; libri di testo.	Utilizzare il linguaggio idoneo in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.	3 ore docente di inglese +3 ore docente di francese	L'allievo conosce/non conosce i termini adeguati in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.
5	Visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con alcuni tecnici dell'impianto. Alternativa (incontro telematico con esperto esterno in tema di ambiente ed ecologia)	Blocco per appunti; fotocamera e videocamera digitale.	Raccogliere informazioni sul funzionamento dell'impianto di stoccaggio visitato e comprenderne le varie fasi.	4 ore docenti di laboratorio di cucina sala e accoglienza.	L'allievo ha compreso/non ha compreso le informazioni raccolte durante la visita guidata.
6	Attività di organizzazione dei locali della cucina al fine di realizzare un corretto percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti (marcia in avanti).	Raccoglitori per la raccolta differenziata.	Realizzazione di una piantina del percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti e messa a punto della segnaletica per la destinazione dei rifiuti.	2 ore docente di cucina+ docente di sala.	L'allievo sa/non sa effettuare una corretta raccolta differenziata.
7	Attività laboratoriale: realizzazione di un piatto a base di ortaggi ottenuti con scarti/parature di lavorazione (es. pasta all'ortolana, minestrone e insalata russa).	Mestolame e utensileria.	Realizzazione del piatto.	4 ore docente di cucina+ docente di sala.	L'allievo è stato in grado/non è stato in grado di eseguire la ricetta evitando sprechi nella manipolazione delle materie prime.

8	Raccolta foto ritraenti i momenti salienti vissuti con gli esperti e con il docente di cucina durante le attività laboratoriali.	Lavoro in piccolo gruppo.	Saper scegliere le foto che meglio illustrano le fasi del percorso al fine della realizzazione della brochure.	1 ora di lavoro domestico con il supporto del docente di italiano	Puntualità nelle consegne.
9	Realizzazione tecnica brochure e regolamento.	Lavoro di gruppo; utilizzo di strumenti informatici.	Sapere utilizzare gli strumenti informatici collaborando in un gruppo.	4 ore docente di matematica e docente di Tic.	L'allievo ha eseguito/non ha eseguito le indicazioni del docente nella creazione della brochure.
10	Evento di presentazione dell'esperienza.	Videoproiettore, LIM e PC.	Esposizione consapevole dell'esperienza vissuta.	2 ore tutti i docenti coinvolti.	Valutazione globale.

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi					
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
1		2 ore Aula				
2		3 ore Aula	1 ore Casa			
3		3 ore				
4		4 ore+4 ore Aula				
5			4 ore Visita guidata			
6			2 ore Lab. Cucina/lab. sala			
7				2 ore Lab. Cucina/lab. sala		
8				1 ora Casa		
9				4 ore Lab. Informatica/DAD		

10				2 ore Aula		
----	--	--	--	---------------	--	--



Attività interne



Attività esterne

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Riciclo e spreco alimentare.

Cosa si chiede di fare:

Sulla base delle informazioni raccolte individuare quale dovrebbe essere il comportamento del cittadino rispettoso dell'ambiente ed elaborare un regolamento per riflettere ed applicare le regole per una raccolta differenziata efficace.

L'obiettivo è imparare a operare a scuola in generale e nella comunità civile, mettendo in atto comportamenti responsabili nei confronti di sé stessi e degli altri. Individuare le regole e comprenderne il senso per sentirsi parte integrante di un gruppo e a svolgere meglio il lavoro futuro.

In che modo:

Lavorando individualmente e anche in gruppo perché le regole devono essere conosciute e rispettate dai singoli, in quanto nascono dalla condivisione.

Quali prodotti si intende realizzare:

Brochure a carattere informativo e descrittivo contenente una corretta prassi dall'acquisto di materie prime al riciclo in considerazione dello spreco alimentare, con riferimenti normativi di una corretta gestione dei rifiuti differenziati, facendo particolare riferimento all'igiene e alle preparazioni enogastronomiche.

Presentazione del lavoro svolto.

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

Per vivere in una comunità come quella scolastica è necessario darsi delle regole che permettano una convivenza rispettosa dell'ambiente nel contesto in cui si opera. Inoltre, con questa unità di apprendimento, si impara un metodo di lavoro corretto ed efficace, evitando comportamenti scorretti per sé e per gli altri.

Si viene a conoscenza della specifica normativa da applicare rigorosamente in materia di raccolta differenziata.

La realizzazione della brochure, attraverso l'utilizzo degli strumenti informatici, sarà materiale informativo per tutte le classi.

Tempi:

L'UDA ci impegnerà, nel periodo compreso tra gennaio e maggio, in attività da svolgere a scuola (26 ore), in attività esterne (4 ore) e una fase di lavoro da svolgere a casa (2 ore).

Risorse:

Docenti, allievi ed esperti esterni.

Laboratorio di cucina/sala, laboratorio multimediale, libri di testo e materiale della Regione Campania sullo spreco alimentare.

Criteri di valutazione:

La valutazione terrà conto dei seguenti fattori:

- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;
- ricerca e gestione delle informazioni;
- correttezza;
- completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti coinvolti nel progetto valuteranno il materiale prodotto dagli allievi (con valutazione per ciascuna disciplina).

Denominazione

L'oro nero nel Bar Pasticceria



Prodotti

- Attività tecnico – pratica: preparazione di un buffet con prodotto di pasticceria e di bar a base di caffè
- Relazione individuale

Asse dei linguaggi

- L1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- L3. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Asse matematico

- M3. Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Asse storico sociale

- S1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- S3. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Asse scientifico-tecnologico

- T2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- T4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- T6. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

COMPETENZE PROFESSIONALI

- C2. 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.
- C4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)

Agire in modo autonomo e responsabile

- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità

Risolvere problemi

- Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte
- Comunicare
- Collaborare e partecipare.

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)

- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza in materia di cittadinanza (PCTO)

Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (PCTO)

<i>Assi coinvolti discipline</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
Asse dei linguaggi <ul style="list-style-type: none">• Italiano• Lingua inglese• Lingua francese• Religione	<ul style="list-style-type: none">• Il caffè, valore sacro e sociale.• La valenza simbolica del caffè, all'interno delle religioni monoteiste.• Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione• Lessico e fraseologia su argomenti di vita quotidiana e professionale• Criteri per redigere una relazione tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali• Semplici modalità di scrittura• Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale• Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali	<ul style="list-style-type: none">• Confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari dell'Ebraismo, Islam e Cristianesimo• Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati.• Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto• Interagire in conversazioni brevi su temi di carattere professionali• scrivere brevi testi di interesse professionale• redigere testi informativi e argomentativi• raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca• ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali

<p><u>Asse scientifico tecnologico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli alimenti • Lab. dei servizi di Sala e Vendita • Lab. dei servizi di cucina • Accoglienza turistica • Scienze motorie 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione • Tutela e sicurezza alimentare del cliente • Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni • La produzione del caffè; • Il caffè espresso e le preparazioni a base di caffè; • Tecniche di base di bar inerente al servizio di caffetteria • La terminologia specifica e il linguaggio settoriale • Il caffè come sostanza stimolante nello sport 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione di menù in funzione del contesto, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta • Eseguire il calcolo calorico di una preparazione • Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali • Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorio • Eseguire le principali tecniche di base di caffetteria. • Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. • Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti di pasticceria e nelle preparazioni di bar.
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Proporre vari esempi di colazione per sportivi
Asse storico sociale <ul style="list-style-type: none"> • Storia • Diritto 	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni storici legate alla nascita e sviluppo del caffè • Conoscere le maggiori aree di produzione di Caffè • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. • Gestione amministrativa dell'impresa turistico- ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere comportamenti e abitudini storico-sociali in contesti diversi • Selezionare informazioni e documenti mirati alla produzione delle bevande nervine • Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati • Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati

Utenti destinatari	Classe seconda IPSEOA
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le attrezzature e le tecniche speciali per il servizio di caffetteria e pasticceria. - Le principali norme di igiene e sicurezza che regolano l'organizzazione di lavoro in bar e pasticceria; - La grande e la piccola attrezzatura di bar e pasticceria - La mise en place: come organizzare il lavoro in un bar e in una pasticceria. - Conoscenza dei macronutrienti e il loro valore nutrizionale attraverso le tabelle nutrizionali; - Appunti: come prenderli mentre si ascolta e come riutilizzarli; - L2: Strutture linguistiche e lessico di base
Fase di applicazione	Dicembre – gennaio I – II QUADRIMESTRE (le attività tecnico pratiche possono essere svolte durante tutto l'anno scolastico)
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • T1 Presentazione dell'UDA (esposizione del progetto) 1 ora • T2 Le origini storiche del caffè 3 ore • T3 La storia e il consumo del caffè nella cultura inglese 2 ore • T4 La storia e il consumo del caffè nella cultura francese 2 ore • T5 La caffeina come ergo genico nelle prestazioni sportive 3 ore • T6 Criteri per una colazione equilibrata in abbinamento col caffè 3 ore • T7 Una giornata lavorativa in un Bar Pasticceria 2 ore • T8 Unità di misura in tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi 3 ore • T9 Uso del caffè nelle religiose monoteiste 2 ore • T10 Le offerte di un Bar Pasticceria 2 ore • T11 C'era una volta il "caffè sospeso" 4 ore • T12 Preparazione e servizio di bevande e prodotti di pasticceria a base di caffè 3 ore • T13 Realizzazione di un servizio per un Bar Pasticceria con prodotti a base di caffè 3 ore • T14 Relazione individuale 1 ora • Tot= 37 ore
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazione pratica nei laboratori di sala e vendita e cucina • Ricerca a casa e utilizzo di internet. • Riviste di settore
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lezione frontale ed interattiva ❖ Lezione multimediale ❖ Lezione dialogata ❖ Lavoro di gruppo ❖ Esercitazione simulata in classe ❖ Flipped Classroom ❖ Debate. ❖ Esercitazione pratica in laboratorio

Risorse umane interne esterne	Docenti del Consiglio di Classe: <ul style="list-style-type: none"> • Inglese • Scienze degli alimenti • Italiano-storia • Sala e vendita • Cucina
	<ul style="list-style-type: none"> • Accoglienza turistica • Francese • Scienze motorie • Religione • Matematica
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Libri di testo ❖ Laboratorio di sala e bar ❖ Laboratorio di cucina ❖ Laboratorio di accoglienza turistica ❖ Filmati ❖ Computer ❖ Tablet e cellulare ❖ Dizionari bilingue
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti. • Livello di cooperazione, capacità di interazione col gruppo e con i docenti • Valutazioni intermedie discipline coinvolte • Capacità di usufruire di abilità e conoscenza pregresse per l'acquisizione di nuove competenze • Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione • Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'Uda"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "L'oro nero nel Bar Pasticceria"

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe (Sala e Vendita)

Collaboratori:

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia
- Sala e vendita
- Cucina
- Accoglienza turistica
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- Chimica

Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA	Scheda "Consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 ora Coordinatore UDA	Interesse dimostrato
2	Le origini storiche del caffè	Lezione frontale Lavagna LIM Libri di testo Materiale multimediale	Reperire informazioni di varie fonti, organizzarle, confrontarle e collegarle	3 ore Docente Italiano	Osservazione Verifica intermedia
3	La storia e il consumo del caffè nella cultura inglese	Lezione frontale Libri di testo Materiale multimediale	Reperire informazioni sui collegamenti storici, sui primi locali e sui desserts and coffee drinks a base di caffè	2 ore Docente Inglese	Osservazione Verifica intermedia
4	La storia e il consumo del caffè nella cultura francese	Libro di testo, Internet, Aula, Materiale multimedia, palestra	Reperire informazioni sui collegamenti storici, sui primi locali e sui desserts and coffee drinks a base di caffè	2 ore Docente Francese	Osservazione Valutazione intermedia
5	La caffeina come ergo genico nelle prestazioni sportive	Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet,	Consapevolezza sull'importanza di una colazione equilibrata con alimenti di stagione	3 ore Docente Scienze motorie	Osservazione Valutazione intermedia
6	Criteri per una colazione equilibrata in abbinamento con prodotti a base di caffè	Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet	Il consumo del caffè e gli effetti della caffeina sul corpo umano.	3 ore Docente di Scienze degli Alimenti	Osservazione nei laboratori Verifica intermedia
7	Il caffè perfetto? È una questione di chimica! Gli studi chimici sul caffè	Libro di testo, internet, materiale multimediale, tablet, LIM, laboratorio di chimica	Composizione e chimica del caffè. La caffeina.	3 ore Docente di Scienze Integrate: Chimica	
8	Una giornata lavorativa in un Bar Pasticceria	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Utilizzare le principali tecniche di base per la preparazione e servizio di caffetteria in un Bar Pasticceria	2 ore Docente di Sala e Bar e di Cucina	Osservazione nei laboratori Verifica intermedia
9	Unità di misura in tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi	Libri di testo Lezione frontale Laboratorio	Calcolare le grammature nella produzione di dolci. (equivalenze, percentuali e proporzioni)	3 ore Docente di Matematica	Osservazione nei laboratori Verifica intermedia

10	Uso del caffè nelle religiose monoteiste	Libri di testo Lezione frontale Laboratorio Tablet Slide	Confronto fra religioni sul consumo del caffè. Conoscenza sulla storia del caffè e la chiesa in Italia	2 ore Docente di Religione	Osservazione nei laboratori Valutazione intermedia Colloquio
----	--	--	--	-------------------------------	--

11	Le offerte di un Bar Pasticceria	Lezione frontale e dialogata. Libro di testo, dispense, internet, tablet	Creazione di una carta dei desserts and coffee drinks per un bar pasticceria	2 ore Docente di Accoglienza Turistica	Valutazione intermedia
12	C'era una volta il "caffè sospeso"	Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice	Riconoscere l'importanza della storia del "caffè sospeso": Analisi di riflessione riguardo un gesto di accoglienza, per una tradizione da non dimenticare.	4 ore Docente di Accoglienza Turistica	Valutazione intermedia
13	Preparazione e servizio di bevande e prodotti di pasticceria a base di caffè	Laboratorio di Sala e Bar	Utilizzo di attrezzature e tecniche per la produzione di desserts and coffee drinks per un Bar pasticceria.	3 ore Docente di Sala e Bar e di Cucina	Correttezza formale, terminologica e comunicativa
14	Prova esperta	Laboratorio di Sala e Bar	Realizzazione di un servizio per un Bar Pasticceria con prodotti a base di caffè	3 ore Docente di Sala e Bar e di Cucina	Valutazione globale dell'Uda con <i>"Griglia di valutazione dell'Uda"</i>
15	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 ore Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

<i>Fasi</i>	TEMPI		
	Dicembre	Gennaio	Febbraio
1	1 ora		
2	3 ore		
3	2 ore		
4	2 ore		
5	3 ore		
6	3 ore		
7	3 ore		
8		3 ore	
9		3 ore	
10		2 ore	
11		2 ore	
12		4 ore	
13		3 ore	
14		3 ore	
15		1 ora	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: “L'oro nero nel Bar Pasticceria”

Cosa si chiede di fare

Realizzazione di un buffet con la presentazione di preparazioni e servizio di coffee drinks and desserts base di caffè.
Creazione di una carta sui prodotti offerti di un Bar-Pasticceria
Relazione individuale

In che modo (singoli, gruppi.)

- Lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione di gruppo
- esercitazione pratica in laboratorio

Quali prodotti

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, attrezzature specifiche di laboratorio, tablet, internet

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 sul consumo delle sostanze nervine e sugli effetti negativi del suo abuso. Inoltre è di interesse per la formazione del futuro professionista.

Tempi

37 ore (27 h in classe e 10 h in laboratorio)

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti

Criteri di valutazione

La Carta del Bar sarà valutata in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni ma anche alla chiarezza con la quale sarà presentata.

Per il servizio si terrà conto 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.

Sui prodotti finali, sarà valutata l'acquisizione delle conoscenze acquisite nelle diverse discipline coinvolte

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: 9%

Matematica 9%

Italiano: 12 %

Inglese: 6%
 Francese 6%
 Scienze motorie 9%
 Religione 6%
 Chimica 6%
 Area di indirizzo: 43%
 Lab. Sala-vendita
 Cucina (Pasticceria)
 Accoglienza Turistica

**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 Bar

RUBRICHE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

RUBRICHE DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DELLE CONOSCENZE E DELLE ABILITA'

LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASILE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
CONOSCENZE E ABILITA'	L'allievo non riesce a svolgere compiti se non con errori. Non dimostra di possedere abilità e conoscenze da trasferire e applicare regole anche in situazioni elementari.	L'allievo svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	L'allievo svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note. Compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	L'allievo svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note. Mostra padronanza dell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.

VALUTAZIONE DELLA CAPACITA' DI ORGANIZZARE INFORMAZIONI (MAPPE CONCETTUALI - SCHEMI - SEQUENZE - APPUNTI)

CONTENUTI: CONCETTO CHIAVE CONCETTO GENERALE CONCETTO SPECIFICO	Manca il concetto chiave, o mancano i concetti generali.	È presente il concetto chiave e i concetti generali, mancano concetti e concetti specifici o alcuni di questi non sono validi.	E' presente il concetto chiave, sono presenti i concetti generali, sono presenti gran parte dei concetti e dei concetti specifici.	E' presente il concetto chiave, sono presenti i concetti generali, sono presenti tutti i concetti e i concetti specifici.	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
RELAZIONI PAROLE LEGAME LINK	Non sono presenti parole legame, o quelle presenti non sono valide	Sono presenti alcune parole legame e quelle presenti sono valide	Buona parte delle parole legame tra i concetti sono presenti e sono valide	Sono presenti tutte le parole legame tra i concetti e sono valide	
GERARCHIA	Non e presente una gerarchia valida o quella presente ha un solo livello.	È presente una gerarchia valida con più di due livelli.	È presente una gerarchia valida con più di tre livelli.	È presente una gerarchia valida con più di quattro livelli.	

LEGAMI TRASVERSALI	Non sono presenti legami trasversali	E' presente un legame trasversale	Sono presenti almeno due legami trasversali	
ESEMPI	Non sono presenti esempi o quelli presenti non sono validi	Sono presenti pochi esempi validi	Sono presenti alcuni esempi validi	Sono presenti molti esempi, validi e puntuali

VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE ORALI					
LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASILE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
ESPOSIZIONE	L'esposizione non è chiara e l'alunno usa un linguaggio approssimativo. Non sottolinea i passaggi più importanti con il tono di voce e con la gestualità.	L'alunno espone i contenuti in modo abbastanza chiaro, non sempre utilizza un linguaggio appropriato; il tono di voce è monotono e non sempre la gestualità sottolinea i passaggi più importanti.	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio, sottolinea con il tono di voce e la gestualità i passaggi più importanti.	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio, sottolinea con il tono di voce e la gestualità i passaggi più importanti. Durante l'esposizione osserva i compagni e coglie le loro sollecitazioni (risponde a domande, si interrompe e ripete se vede espressioni di dubbio o prendere appunti...).	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
MODO DI ESPRIMERSI	Lo studente borbotta, pronuncia i termini in modo scorretto e parla troppo piano perché gli studenti in fondo alla classe possano sentire.	La voce dello studente è bassa. Pronuncia alcuni termini in modo scorretto. Chi ascolta ha difficoltà a sentire quanto viene detto.	La voce dello studente è chiara. Pronuncia molte parole correttamente. La maggior parte dei membri dell'uditorio possono sentire l'interrogazione.	Lo studente usa una voce chiara e corretta, pronuncia con precisione le parole così che tutti possono sentire l'interrogazione.	
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	L'alunno ripete alcuni dei contenuti riportati sul testo e sugli appunti. Non riesce a rispondere alle domande poste anche con i suggerimenti dell'insegnante.	L'alunno ripete i contenuti riportati sul testo e sugli appunti; ha delle difficoltà a rispondere alle domande. Aspetta suggerimenti da parte dell'insegnante.	L'alunno rielabora in modo personale i contenuti, fa esempi e risponde con abbastanza sicurezza alle domande.	L'alunno rielabora in modo personale i contenuti, fa esempi e collegamenti con altri argomenti. Risponde con sicurezza alle domande.	

<p>ORGANIZZAZIONE NELLE MODALITA' DI ESPOSIZIONE</p>	<p>L'alunno espone i contenuti senza seguire uno schema logico. Non si aiuta con schemi e non evidenzia i concetti più importanti e le loro connessioni. Non rispetta i tempi di esposizione.</p>	<p>L'alunno espone i contenuti non sempre seguendo una logica chiara. Non si aiuta con schemi e non evidenzia i concetti più importanti e le loro connessioni. Rispetta abbastanza i tempi di esposizione.</p>	<p>L'alunno espone, seguendo una successione logica i contenuti, utilizza schemi grafici per sottolineare i concetti e i passaggi più importanti; rispetta i tempi di esposizione.</p>	<p>L'alunno espone i contenuti secondo una logica predefinita, utilizza una mappa per sottolineare le diverse connessioni e richiamare l'attenzione sui concetti più importanti; rispetta i tempi di esposizione.</p>	
---	---	--	--	---	--

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
PARTECIPAZIONE	Ha tempi di ascolto molto brevi, non chiede chiarimenti e i suoi interventi devono essere continuamente sollecitati. Non riferisce esperienze personali per contribuire alla discussione. Nonostante le sollecitazioni non aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare.	Ha tempi di ascolto abbastanza prolungati. Prende appunti e chiede chiarimenti solo occasionalmente. Talvolta si riferisce alla propria esperienza per portare contributi alla discussione. Aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare solo dopo numerose sollecitazioni.	Ascolta prendendo appunti, chiede chiarimenti e attinge alla propria esperienza per portare contributi alla discussione. Aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare.	Ascolta, prende appunti e li riordina. Fa domande per approfondire l'argomento, chiede una migliore esplicitazione dei concetti, solleva questioni che ampliano la visione di un fenomeno. Attinge alla propria esperienza per apportare contributi originali alla discussione. Aderisce a attività scolastiche.	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
AUTONOMIA DI LAVORO	Non è consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Si applica solo se sollecitato; è necessario tempo supplementare e una guida per il completamento del lavoro assegnato.	È poco consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Si applica solo se sollecitato e ha difficoltà a gestire efficacemente il tempo e le informazioni.	È abbastanza consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Organizza, tempo e informazioni, in modo abbastanza efficace per migliorare il proprio apprendimento.	È consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Persevera nell'apprendimento e si organizza anche mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni sia a livello individuale che di gruppo.	

<p>RELAZIONI CON:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ COMPAGNI ▪ ADULTI 	<p>Interviene ignorando i contributi dei compagni o degli adulti e/o si contrappone rigidamente a quanto sostenuto da altri. Non è disponibile a aiutare o a farsi aiutare. Tende a creare situazioni di conflitto.</p>	<p>Si sforza di comunicare in modo corretto con compagni e adulti, ma talvolta deride gli interventi degli altri. Non è sempre in grado di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È disponibile a collaborare con gli altri solo in particolari situazioni.</p>	<p>Comunica in modo corretto sia con i compagni che con gli adulti. È capace di esprimere e di comprendere punti di vista diversi: di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È generalmente disponibile a collaborare con gli altri.</p>	<p>Comunica in modo costruttivo sia con i compagni che con gli adulti. È capace di esprimere e di comprendere punti di vista diversi: di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È disponibile a collaborare con gli altri senza bisogno di sollecitazioni.</p>	
---	---	--	---	---	--

<p style="text-align: center;">RISPETTO DELLE REGOLE E DEI MATERIALI</p>	<p>Dimentica spesso i materiali richiesti per le attività e solo saltuariamente svolge le consegne. Ha molte difficoltà a adeguarsi a quanto riportato nel contratto formativo e in quello di Istituto.</p>	<p>Porta abbastanza regolarmente i materiali richiesti, ma non è sempre puntuale nello svolgimento del lavoro domestico e scolastico. Generalmente si adegua a quanto riportato nel contratto formativo di classe e in quello di Istituto.</p>	<p>Porta regolarmente i materiali richiesti e è abbastanza ordinato e puntuale nel lavoro domestico e scolastico. Conosce e si adegua al contratto formativo di classe, generalmente rispetta quanto riportato nel regolamento di Istituto.</p>	<p>Porta regolarmente i materiali richiesti per le attività didattiche e svolge con precisione e regolarità le consegne date. Conosce il contratto formativo di classe e il regolamento d'Istituto e si comporta secondo quanto concordato.</p>	
---	---	--	---	---	--

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO	
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione 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
-------------------------------	---------	-------------------------	-----------

Sociale	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	
Pratica	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
Cognitiva	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 metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI		FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO
Della meta competenza	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		
	Del problem solving	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	È 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	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 <i>Cooperative Learning</i>	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 <i>link</i> 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 <i>link</i> 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 <i>Power Point</i>	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	L'alunno partecipa	L'alunno partecipa	L'alunno partecipa	

	spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	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 poche 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 Coordinatore di classe

Prof.ssa Balestrieri Rosaria

Rosaria Balestrieri