



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “**E. FERRARI**”

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B  
Manutenzione ed Assistenza tecnica, Industria ed Artigianato per il Made in Italy, Servizi Culturali e dello Spettacolo  
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0007498 del 15/05/2025  
IV (Entrata)

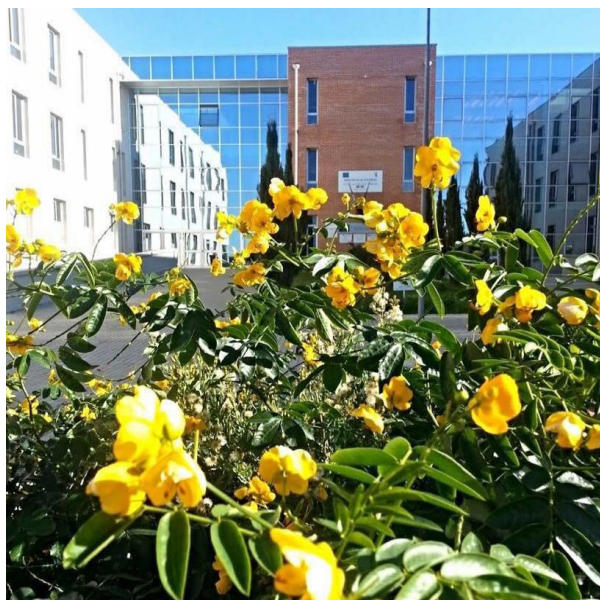
## INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**A.S. 2024/2025**

***CLASSE V SEZIONE A***

***PERCORSO BES***



## **Il Consiglio della classe V A BES**

- Visto il D.P.R. 122/09;
- Vista l'O.M. n. 13/2013 prot. n. 332
- Visto il D.P.R. 22 Giugno 2009, n. 122;
- Visto il D. L.vo 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato;
- Vista la legge 20 Agosto 2019, n. 92 concernente l'Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica;
- Visto il D. M. n. 769 del 26 Novembre 2018 relativo all'adozione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- Vista la legge 6 Giugno 2020, n. 41;
- Vista l'O. M. n. 55 del 22 Marzo 2024 concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024 ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Vista l'D. M. n. 10 del 26 Gennaio 2024 Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione: individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame;
- Vista la programmazione educativo-didattica prevista dal P.T.O.F. per l'a. s. 2024/25 e approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l'anno scolastico 2024/25 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V A BES Enogastronomia nel corso dell'anno scolastico 2024/2025;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni negli anni scolastici 2023/24 e 2024/25, all'unanimità

### **DELIBERA**

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla **classe V Sez. A Percorso BES** nel corso dell'anno scolastico **2024/25** nella forma che, a seguire, si trascrive.

**DOCUMENTO DI CLASSE**  
**CLASSE V A - PERCORSO BES**  
**A.S. 2024/25**

---

**SOMMARIO**

<b>Composizione del Consiglio di Classe</b>	<b>4</b>
<b>Continuità didattica dei docenti</b>	<b>5</b>
<b>I Commissari interni</b>	<b>7</b>
<b>Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>	<b>7</b>
<b>Presentazione della classe e partecipazione alle attività</b>	<b>10</b>
<b>Partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ASL</b>	<b>11</b>
<b>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica</b>	<b>16</b>
<b>Competenze di Educazione Civica individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione</b>	<b>22</b>
<b>Obiettivi trasversali e obiettivi minimi conseguiti</b>	
<b>Le Competenze</b>	<b>26</b>
<b>Metodologia e Verifiche</b>	<b>27</b>
<b>Criteria e Griglia di Valutazione apprendimenti <i>in itinere</i> nella Didattica in presenza</b>	<b>27</b>
<b>Obiettivi conseguiti</b>	<b>28</b>
<b>Griglie valutazione prima prova scritta</b>	<b>29</b>
<b>Griglie valutazione prima prova Alunni DSA</b>	<b>34</b>
<b>Griglie valutazione seconda prova</b>	<b>39</b>
<b>Griglia valutazione colloquio</b>	<b>41</b>
<b>Scheda di valutazione del colloquio</b>	<b>41</b>
<b>Valutazione del comportamento</b>	<b>42</b>
<b>Criteria di assegnazione del credito scolastico</b>	<b>42</b>

APPENDICE 1: Schede per singole materie

44

APPENDICE 2: Unità di apprendimento interdisciplinare

72

<b>COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>
---

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
VERRIOLI ELIANA	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
CERINO FRANCO	Matematica	3
BUONOCORE ROSSELLA	Scienza e Cultura dell'alimentazione	5
RICCIARDI MADDALENA	Diritto e Tecniche Amministrative	4
DI FILIPPO LAURA	Lingua e Cultura Inglese	2
PINTO SONIA	Lingua e Cultura Francese	3
MARCHESE MICHELINO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala	5
DI DOMENICO ALFONSO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	3
RICCIARDI MADDALENA	Educazione Civica	1

MICELI NESTORE	Scienze Motorie	2
LAMBERTI ANTONIO	Religione	1
BIFULCO BEATRICE	Sostegno	9
PUNZI MARIO	Sostegno	3

## CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe ha potuto godere, in quasi tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi tre anni scolastici.

In particolare ha cambiato solo l'insegnante di *Scienza e Cultura dell'Alimentazione* dal quarto anno; mentre nel corrente anno la classe ha cambiato solo l'insegnante di Religione.

Questa continuità, ha favorito il lavoro didattico ed ha positivamente influenzato i rapporti docenti discenti, che sono sempre stati sereni, in un clima di comprensione e di attenzione ad ogni singolo allievo ed alle diverse problematiche di ognuno.

DISCIPLINA	TERZA A.S. 2022/2023	QUARTA A.S. 2023/2024	QUINTA A.S. 2024/2025
<i>ITALIANO E STORIA</i>	VERRIOLI ELIANA	VERRIOLI ELIANA	VERRIOLI ELIANA
<i>MATEMATICA</i>	CERINO FRANCO	CERINO FRANCO	CERINO FRANCO
<i>INGLESE</i>	DI FILIPPO LAURA	DI FILIPPO LAURA	DI FILIPPO LAURA
<i>FRANCESE</i>	PINTO SONIA	PINTO SONIA	PINTO SONIA
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMI A CUCINA</i>	DI DOMENICO ALFONSO	DI DOMENICO ALFONSO	DI DOMENICO ALFONSO
<i>LABORATORIO DI</i>	DI DOMENICO	DI DOMENICO	DI DOMENICO

<i>ENOGASTRONOMIA CUCINA(copresenza)</i>	ALFONSO	ALFONSO	ALFONSO
<i>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</i>	MARCHESE MICHELINO	MARCHESE MICHELINO	MARCHESE MICHELINO
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	SALOMONE ORNELLA	BUONOCORE ROSSELLA	BUONOCORE ROSSELLA
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	FALCONE MARIAROSARIA	RICCIARDI MADDALENA	RICCIARDI MADDALENA
<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>	TRASVERSAL E	TRASVERSAL E	TRASVERSALE
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	MICELI NESTORE	MICELI NESTORE	MICELI NESTORE
<i>RELIGIONE</i>	GASPARRO COSIMO	LAMBERTI ANTONIO	LAMBERTI ANTONIO

# ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
MARCHESE MICHELINO	LABORATORIO SALA E VENDITA
DI DOMENICO ALFONSO	LABORATORIO CUCINA
BUONOCORE ROSELLA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI

## Profilo professionale

### Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

#### ***Enogastronomia***

**BES (ex Servizi di sala e vendita)**

Rif. Codice ATECO

(I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione **56 Attività dei servizi di Ristorazione 56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina)**

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici, attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del *marketing* di settore.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del *made in Italy* in relazione al territorio.

### COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PROFILO UNICO DI INDIRIZZO

#### "ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"

#### Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)

1. Agire in riferimento a 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.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
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.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
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.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
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.
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà e operare in campi applicativi.

### **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)**

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.
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.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
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 ed equilibrati.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

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.
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*.
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.
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.
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*.
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.

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

### **Relazione coordinata del C.d.C.**

La classe è composta da 11 allievi (6 maschi e 5 femmine). Nel corso degli anni il gruppo di alunni si è ridimensionato perché alla fine del terzo anno non tutti si sono iscritti alla classe successiva. In qualche occasione gli allievi non sono stati scrutinati a causa delle molte assenze, oppure hanno preferito optare per percorsi lavorativi. Nel quarto anno la classe aveva già l'attuale fisionomia, caratterizzata quindi da un numero contenuto di alunni che ha peraltro, come già sottolineato, favorito lo sviluppo delle dinamiche relazionali tra i componenti il gruppo classe e tra questi ed il corpo docenti.

All'interno della classe è presente : **1 alunno “diversamente abile”** (L.104/'92) che ha seguito una **Programmazione ordinaria**. Per questo alunno il C.d.C. auspica la presenza dell'insegnante di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame. Inoltre è presente un alunno DSA, per il quale il C.d.C. ha provveduto a redigere un PDP. Il C.d.C. vuole inoltre sottolineare la presenza nel gruppo classe di alcuni alunni che hanno dimostrato fragilità emotiva e timidezza. Tali alunni, messi a loro agio, incoraggiati e guidati, sono riusciti comunque a raggiungere obiettivi minimi quasi in tutte le discipline.

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionale, motivazionale, cognitiva ed operativa può considerarsi il seguente:

- La classe ha evidenziato in generale un buon livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca e solo occasionalmente si sono verificate forme di aggregazione per piccoli gruppi, che non hanno tuttavia prodotto tensioni o incomprensioni evidenti.
- All'interno del gruppo classe si sono evidenziate attitudini, capacità e strumentalità di base alquanto eterogenee; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi, per cercare di alimentare l'interesse per le tematiche oggetto di studio nelle varie discipline.

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività; si evidenzia che quasi tutti gli allievi sono apparsi motivati ed assidui nelle attività pratiche relative alle materie professionalizzanti nonché nelle attività laboratoriali. In queste discipline gli allievi si sono contraddistinti in termini di professionalità, dedizione ed assiduità.

Non tutti gli alunni hanno acquisito un metodo di studio efficace che risulta essere per la maggior parte di tipo mnemonico.

Quindi possiamo dire che :

- una parte consistente degli alunni si è impegnata con costanza e dedizione, ottenendo risultati eccellenti e dimostrando un buon livello di autonomia e partecipazione attiva alle attività didattiche. Questi studenti hanno rappresentato un esempio di eccellenza e hanno contribuito a creare un clima di apprendimento stimolante per tutta la classe.
- D'altra parte, un segmento di alunni ha raggiunto risultati sufficienti, mostrando un impegno regolare e una buona comprensione delle materie, anche se con margini di miglioramento. Questi studenti hanno avuto bisogno di ulteriori stimoli e di un supporto mirato per consolidare le competenze acquisite e favorire un percorso di crescita più omogeneo.
- Infine, un numero esiguo di alunni ha presentato notevoli difficoltà di apprendimento e di comportamento, richiedendo interventi specifici di sostegno e continue sollecitazioni. Per questi studenti, sono state attivate attività di supporto personalizzate, con l'obiettivo di favorire il loro coinvolgimento e di ridurre le criticità, creando un ambiente più inclusivo e favorevole al loro sviluppo. In sintesi, l'andamento della classe ha evidenziato una buona partecipazione complessiva, con la necessità di mantenere e potenziare le strategie di supporto per garantire a tutti gli studenti pari opportunità di successo.

## **PARTECIPAZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

Le esperienze maturate nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017 (art. 1 comma 6 del D.L. n. 22/2020).

Per quanto riguarda i **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO - alternanza scuola-lavoro**, gli alunni hanno/non hanno partecipato, nel triennio,

a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe.

La classe, nell'anno scolastico 2024/2025, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dalle seguenti UDA:

- *L'universo del vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo (PCTO)*;
- *Banqueting day*;
- *La sicurezza alimentare*;
- *La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania*.

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare e arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

### **Competenze di performance**

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze.
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal *team leader*, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti.
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali.
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi.
- Collabora con gli altri membri del *team* al conseguimento degli obiettivi aziendali.
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate.

### **Competenze generali di profilo**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Predisporre *menu* coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Inoltre, anche quest'anno, come negli anni precedenti, alcuni allievi hanno partecipato alla **vita scolastica curriculare ed extra-curricolare**.

### **PROGETTI EXTRACURRICOLARI:**

1. 30 ORE DI ORIENTAMENTO FORMATIVO con il modulo: "Percorso Salute: promozione di stili di vita sani e sicuri"

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, tutti gli allievi hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

## **P.O.N.:**

1. Salute e benessere.
2. Progetto PNRR "Pizza e Lievitati Salati" - 1041-ATT-784-E-1, con Docente Esperto: Prof. Carlo D'Acunzo e Docente Tutor: La Marca Antonio Rosario.
3. Corso EIPASS 7 moduli user
4. Pon inglese B1
5. Pon inglese B2
6. “Ferrari dialoga con l’Europa” Percorsi formativi di lingua straniera e percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento (PCTO) all’estero
7. Pon podcast
8. Pon start-up

## **ORIENTAMENTO SCOLASTICO-PROFESSIONALE**

Riguardo agli interventi **sull’orientamento scolastico e professionale** è stato svolto un lavoro di discussione e riflessione sul mondo del lavoro e sull’orientamento alle professioni; gli alunni inoltre hanno partecipato ad una serie di incontri dedicati di seguito elencati.

### **ATTIVITA’ DI ORIENTAMENTO IN USCITA**

- Incontro informativo con ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana per la presentazione dei programmi professionalizzanti post diploma che ALMA ha costruito per gli studenti degli istituti alberghieri, secondo i seguenti indirizzi di studio: cucina italiana, pasticceria, panificazione, sala bar e sommellerie; → 2h
- Partecipazione all’incontro informativo “Info-Day Erasmus”, con la presentazione delle opportunità di mobilità transnazionale nell’ambito dei progetti Erasmus, per le alunne ed alunni delle classi quinte e per i neo-diplomati; → 1h
- Partecipazione ad un’iniziativa di informazione, a cura della Fondazione Italiana Sommelier, avente ad oggetto Corso per il conseguimento della Qualifica di Sommelier e di Sommelier Internazionale, rivolto agli alunni frequentanti il triennio del Percorso Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera;
- Partecipazione ad incontro informativo e formativo con ”Incibum” Scuola Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno d’Italia, con team di esperti e chef stellati che rappresentano un punto di riferimento per aspiranti chef, pizzaioli, pasticceri e gelatieri. L’iniziativa rivolta agli alunni

diplomandi ha avuto l'obiettivo di indirizzare ed educare i giovani a una "dimensione lavorativa", attraverso un percorso dinamico di informazioni e di orientamento sulle opportunità di formazione e lavoro a livello locale, nazionale e comunitario /europeo. L'iniziativa rivolta agli alunni diplomandi ha avuto l'obiettivo di indirizzare ed educare i giovani a una "dimensione lavorativa", attraverso un percorso dinamico di informazioni e di orientamento sulle opportunità di formazione e lavoro a livello locale, nazionale e comunitario /europeo. → 2h

- Partecipazione ad incontro informativo "Job-Day", nel corso del quale è stata presentata un'opportunità lavorativa e di formazione da svolgere presso una nota azienda produttrice di gelati ed avente le sue sedi di lavoro in Germania; → 2h
- Partecipazione alle attività di Orientamento Formativo/PCTO – Progetto Orientalife "Promozione di stili di vita sani e sicuri", articolato in cinque incontri laboratoriali, a valenza orientativa; → 2h
- Attività di Orientamento Formativo organizzata da rappresentanti dell'Esercito Italiano;
- Partecipazione all'attività di educazione finanziaria promosso dalla Fondazione FEDUF (Fondazione per l'Educazione Finanziaria al Risparmio) in collaborazione con la Cassa Depositi e Prestiti; → 2h
- Partecipazione ad incontro formativo: Presentazione del Progetto "Orizzonte Lavoro", progetto finanziato dal Comune di Battipaglia e promosso dall'Associazione Arci Levante Aps, finalizzato a dare un contributo efficace per favorire azioni di contrasto alla disoccupazione giovanile sul territorio di Battipaglia; → 2h
- Sviluppo del questionario sull'orientamento formativo "Mi Oriento nel Mondo del Lavoro", progettato per valutare le conoscenze e le aspettative degli studenti delle classi quinte riguardo l'ingresso nel mondo lavorativo; → 1h
- Sviluppo del questionario sull'orientamento formativo "Locus of Control", uno strumento psicologico utilizzato per valutare il grado in cui una persona percepisce che gli eventi nella propria vita siano controllati da fattori interni a se stessi o fattori esterni; → 1h
- Sviluppo test orientamento sul mondo del lavoro "Il Contesto Del Mondo Lavorativo Attuale"; → 2h
- Sviluppo test orientamento sul mondo del lavoro "Conoscere Le Professioni"; → 2h
- Sviluppo test orientamento sul mondo del lavoro "Il Mondo Del Lavoro" → 1h
- Partecipazione all'attività di orientamento in Uscita: "incontro in videoconferenza con l'università di Camerino"; → 2h
- Partecipazione all'incontro formativo "Sii Saggio, Guida Sicuro"; → 2h
- Partecipazione al convegno formativo "Ferrari 4.0 – La Ristorazione tra Innovazione e Sostenibilità", progetto sviluppato nell'ambito dell'impegno poderoso e globale di valorizzazione

degli strumenti, macchinari e dotazioni, al fine di rendere sempre più qualificata e concorrenziale la nostra offerta formativa. → 6h

- Partecipazione al convegno formativo “L’ITS incontra i diplomandi del Ferrari – Lavoro – Prospettive – Futuro”, nel quale verranno illustrate le opportunità che gli ITS (Istituti Tecnici Superiori) offrono ai Giovani Diplomati e Diplomandi dalle Aziende del territorio. → 2h
- Partecipazione all’incontro formativo di sensibilizzazione dei giovani alla donazione del Midollo Osseo a cura dell’Associazione “Arcobaleno Marco Iagulli Onlus”, un incontro sviluppato con l’obiettivo di sensibilizzare ed informare sull’importanza della donazione di midollo osseo per tutti quei pazienti che ne necessitano; → 2h

## **Attività, percorsi e progetti svolti nell’ambito di Educazione Civica**

Il curriculum d’istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare involgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all’uopo pianificati dal Consiglio di Classe e attuati dai docenti durante l’anno scolastico. Le singole tematiche affrontate sono state nelle relative schede per materia.

La classe ha inoltre partecipato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l’acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

TITOLO	ATTIVITA'	COMPETENZE ACQUISITE
Associazione Arcobaleno "Marco Iagulli Onlus"- Settimana Nazionale per la donazione del midollo osseo e cellule staminali emopoietiche.	Incontro di sensibilizzazione dei giovani alla donazione del Midollo Osseo -	
Rotararc di Battipaglia, sul tema della dispersione scolastica	Partecipazione al progetto "Le difficoltà dell'adolescenza"	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Imparare ad imparare</li> <li>✓ Comunicare (comprendere e rappresentare)</li> <li>✓ Collaborare e partecipare</li> <li>✓ Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>
Istituto Superiore Ferrari di Battipaglia	Presentazione del filmato "Memoria Presente", a conclusione del Progetto "Luoghi da ritrovare: dalla memoria al presente", cui il nostro istituto ha aderito nello scorso anno scolastico, in partenariato con altri istituti scolastici (IIS "Pacinotti" di Scafati, IIS "Margherita Hack" di Baronissi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Competenze di cittadinanza</li> <li>✓ Risolvere problemi</li> <li>✓ Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>✓ Acquisire e interpretare l'informazione</li> </ul>
Fondazione FEDUF (Fondazione per l'Educazione Finanziaria al Risparmio) in collaborazione con la Cassa Depositi e Prestiti.	Attività di Formazione su Educazione Finanziaria in collaborazione con la Cassa Depositi e Prestiti, sui seguenti temi: 1. Uso consapevole delle risorse e valore del risparmio 2. L'importanza di gestire responsabilmente il denaro e della pianificazione 3. Il circolo del risparmio postale 4. Attori e modalità del mercato finanziario 5. Strumenti di investimento e di credito	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Progetta</li> <li>✓ Re</li> </ul>
FEDUF, Fondazione per l'Educazione Finanziaria ed il Risparmio.	Partecipazione all'attività di Formazione on line "Denaro e stereotipi – pregiudizi e falsi miti"	

**GRIGLIA CON INDICATORI DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA  
E COSTITUZIONE PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli		
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3		
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2		
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli.	1		
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	4		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3		
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2		
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1		
		Acquisizione e di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio personale, efficace, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	5		
			Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione	4		
			Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	3		
			Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	2		
			Metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non sempre adeguato	1		
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
		COMPETEN			Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare	5

ZA IMPRENDITORE RIALE	PROGETTARE	USO DELLE CONOSCENZE APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	un prodotto.			
			Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4		
			Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	3		
			Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	2		
			Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	1		
		ORGANIZZAZIONE DEL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo razionale e originale	5		
			Organizza il materiale in modo corretto e razionale	4		
			Organizza il materiale in modo appropriato	3		
			Si orienta nell' organizzare il materiale	2		
			Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1		
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli		
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE  COMUNICAZIONE MULTILINGUISTICA  COMPETENZA DIGITALE  COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	COMUNICARE E RAPPRESENTARE	COMPRESIONE E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5		
			Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4		
			Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3		
			Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2		
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1		
		USO DEI LINGUAGGI DISCIPLINARI	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	5		
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	4		
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	3		
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	2		
			Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari.	1		
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
			COLLABORARE E PARTECIPARE	INTERAZIONE NEL GRUPPO	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5
Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4					
Interagisce attivamente nel gruppo	3					

COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINA NZA	E	O.	Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	2	
			Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1	
		DISPONIBILITÀ AL CONFRONTO	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	5	
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4	
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3	
			Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	2	
			Non sempre riesce a gestire la conflittualità	1	
			RISPETTO DEI DIRITTI ALTRI	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5
		Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.		4	
		Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.		3	
		Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui		2	
		Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui		1	
		AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ASSOLVE RE GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5
				Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4
	Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici			3	
	Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici			2	
	Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici			1	
	RISPETTO DELLE REGOLE		Rispetta in modo scrupoloso le regole	5	
			Rispetta consapevolmente le regole	4	
			Rispetta sempre le regole	3	
			Rispetta generalmente le regole	2	
			Rispetta saltuariamente le regole	1	
	Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5	
			Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	4	
			Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	3	
			Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.	2	
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà	1	

			nella loro rappresentazione.	
		INDIVIDUA RE COLLEGAM ENTI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINA RI	Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.	5
			Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari.	4
			Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	3
			Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2
			Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	1

# LE COMPETENZE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze apprese durante il corso di studi alla fine del quale dovranno avere:

## COMPETENZE CHIAVE DELLA CITTADINANZA

- ✚ Imparare ad imparare
- ✚ Progettare
- ✚ Comunicare
- ✚ Collaborare e partecipare
- ✚ Agire in modo autonomo e responsabile
- ✚ Risolvere problemi
- ✚ Individuare collegamenti e relazioni
- ✚ Acquisire ed interpretare informazioni

### Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio del 22.05.2018):

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Gli alunni hanno acquisito tali competenze attraverso conoscenze e abilità, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali:

#### **1. *Asse dei linguaggi***

Padronanza della lingua italiana per gestire la comunicazione, comprendere e interpretare testi di vario tipo e produrli. Capacità di esprimersi sufficientemente in lingua inglese e francese.

#### **2. *Asse matematico***

Utilizzare tecniche e procedure di calcolo specifici della disciplina.

### 3. *Asse scientifico-tecnologico*

Saper osservare e comprendere le relazioni tra mondo umano e mondo naturale.

### 4. *Asse storico-sociale*

Percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.

## Le competenze-chiave trasversali conseguite sono:

Ambito di riferimento	Competenze chiave	Capacità conseguite a fine dell'obbligo
<b>Costruzione di sé</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Imparare ad imparare</li><li>- Progettare</li></ul>	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none"><li>- Organizzare, gestire il proprio apprendimento</li><li>- Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro</li><li>- Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione</li></ul>
<b>Relazione con gli altri</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comunicare</li><li>- Collaborare/partecipare</li><li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li></ul>	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici</li><li>- Lavorare e interagire con gli altri</li><li>- Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali</li><li>- Fare scelte in rapporto alle iniziative ed alle regole della comunità sociale.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Risolvere problemi</li></ul>	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere, interpretare</li></ul>

<b>Rapporto con la realtà naturale e sociale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta</li> </ul>	gli eventi della realtà circostante <ul style="list-style-type: none"> <li>- Costruire conoscenze significative</li> <li>- Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti</li> </ul>
--	--	--

## OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

<b><i>Formativi</i></b>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell'impegno civile.</li> <li>▪ Conoscono e reinterpretono i problemi sociali.</li> <li>▪ Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale.</li> <li>▪ Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea.</li> <li>▪ Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa.</li> <li>▪ Hanno coscienza di come l'azienda alberghiera richieda personale qualificato.</li> <li>▪ Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell'operato della scuola.</li> </ul>
<b><i>Metacognitivi</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hanno potenziato la fiducia in se stessi.</li> <li>▪ Hanno sviluppato il senso di responsabilità. Hanno consapevolezza delle proprie abilità ed attitudini.</li> <li>▪ Sanno fare scelte consapevoli e responsabili al fine di valorizzare le proprie aspirazioni</li> </ul>
<b><i>Cognitivi</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hanno acquisito le conoscenze fondamentali specifiche nell'ambito delle singole discipline di studio.</li> <li>▪ Hanno potenziato la capacità di stabilire relazioni logiche, e sanno osservare, analizzare, sintetizzare, dedurre, organizzare e rielaborare.</li> <li>▪ Hanno la capacità di orientarsi nel tempo e nello spazio.</li> <li>▪ Sanno individuare dei percorsi logici per la risoluzione di un problema, utilizzando conoscenze acquisite e gli strumenti a disposizione.</li> <li>▪ Sanno globalmente valutare il proprio operato.</li> <li>▪ Riconoscono lo stage aziendale come esperienza importante del proprio percorso didattico.</li> <li>▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell'esame di stato.</li> </ul>
<b><i>Metodo di lavoro</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi.</li> </ul>

- Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio
- Fare semplici collegamenti interdisciplinari.
- Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro
- Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni.

	<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
<i>Disciplinari</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure;</li> <li>• Linguaggi specifici coordinate storico-culturali.</li> <li>• Linee essenziali delle lingue: inglese e francese</li> <li>• Elementi teorici e pratici in ambito professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline.</li> <li>• Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline.</li> <li>• Applicare procedure e formule.</li> <li>• Produrre testi scritti di tipologia diversa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi.</li> <li>• Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico.</li> <li>• Rielaborare gli argomenti oggetto di studio.</li> <li>• Fare collegamenti interdisciplinari.</li> <li>• Comprendere gli elementi logico-matematici.</li> <li>• Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.</li> </ul>

### **OBIETTIVI MINIMI CONSEGUITI**

- Mostrano un comportamento coerente al proprio ruolo
- Conoscono i contenuti essenziali delle discipline

- Producono vari tipi di testi, semplici nel contenuto e nel complesso corretti nella forma
- Usano un'accettabile terminologia specifica
- Sanno raccogliere e schematizzare una serie di dati
- Sanno applicare procedure essenziali per la soluzione di un problema utilizzando le conoscenze acquisite
- Sanno rielaborare in modo semplice ma efficace le conoscenze effettuando collegamenti interdisciplinari

## **METODOLOGIE E VERIFICHE**

- **METODOLOGIA**
  - Lezioni frontali
  - Didattica a distanza (attività sincrone e asincrone)
  - Insegnamento individualizzato
  - Problem-solving
  - Ricerca-azione
  - Correzione alla lavagna dei compiti assegnati
  - Riferimenti interdisciplinari
  - Esercitazioni in classe e in laboratorio
  - Lavoro di gruppo.
- **STRUMENTI**
  - Libri di testo
  - Personal computer
  - Quaderni di appunti
  - Materiali condivisi dal docente
  - Vocabolari
  - Audiovisivi
  - Computer
  - Fotocopie
  - Internet.
- **SPAZI**
  - Aula,
  - Aula magna,
  - Laboratori
  - Palestra
  - Auditorium.

### **VERIFICHE**

Il Collegio dei Docenti ha fissato la divisione dell'anno scolastico in Trimestre e Pentamestre

Per le materie con prove scritte del primo Trimestre il Collegio ha stabilito che il numero delle verifiche scritte non sia inferiore a due ed almeno due le verifiche orali.

Nel Pentamestre sono state effettuate 4-5 prove, sia orali che scritte, a seconda delle discipline.

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche ad identificare situazioni da recuperare,

rinforzare e migliorare. Oltre alle prove soggettive di tipo tradizionale (tema, le nuove forme di scrittura, esercizi, problemi, interrogazioni), sono state effettuate anche verifiche di tipo innovativo (prove oggettive, questionari, produzione scritta, test strutturati e semi-strutturati ecc.) in tutte le discipline.

Strumenti di **verifica** formativa in itinere:

-esercitazioni, laboratori, recupero e/o potenziamento; mappa concettuale esemplificativa, riepilogo ed esercitazioni.

Al termine del primo trimestre, si è svolta la pausa didattica per il recupero e il potenziamento delle competenze.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA

La valutazione si è avvalsa delle verifiche “in itinere” che hanno consentito ad ogni allievo di conoscere il proprio processo di maturazione e di pervenire all’autovalutazione, e al docente di ricalibrare la programmazione didattica.

Tale valutazione ha sempre tenuto in primo piano il discente e la globalità del suo mondo affettivo.

Sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

1. conoscenza delle tematiche
2. proprietà adeguata di linguaggio
3. assiduità della frequenza
4. interesse nelle discussioni delle problematiche
5. partecipazione attiva, impegno e profitto
6. attitudini dimostrate nelle attività aziendali e di laboratorio
7. progressi rispetto alla situazione iniziale ed esiti delle verifiche.

I criteri di misurazione sono stati espressi in decimi e per essi si fa riferimento a quanto definito nelle griglie di valutazione delineate nel P.T.O.F., di cui è allegata copia nel presente documento.

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA in DECIMI

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 per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	<b>9-10</b>
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	Sostanzialmente Complete	<b>8</b>

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	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 e accettabili; ha ancora lacune, ma non profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime	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 semplici esercizi	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
Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	3

## OBIETTIVI CONSEGUITI

A conclusione dell'anno scolastico, confrontando le prestazioni dei singoli discenti con la situazione iniziale, si può affermare che i risultati conseguiti siano nel complesso positivi, seppur con le dovute eccezioni.

Gli obiettivi didattico-operativi prefissati sono stati raggiunti in maggiore o minore misura ovviamente in relazione alla situazione di partenza, ai ritmi personali di apprendimento e alle capacità di ciascuno.

Le **conoscenze** acquisite sono da considerarsi globalmente accettabili.

Quanto alle **competenze**, una parte degli studenti, riesce nella risoluzione di problemi semplici e opportunamente guidata individua la soluzione a problematiche più articolate.

Le **capacità** acquisite si evidenziano soprattutto sul piano pratico e tecnico-laboratoriale.

## INDICAZIONI E OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

- sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022);
- si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due "parti" della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, "curvature" (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

➤ Le prove dovranno vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

Struttura dei nuovi Quadri di riferimento:

I nuclei tematici non sono stati più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l'indirizzo. Essi contengono:

- l'indicazione dell'indirizzo di riferimento
- la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame
- i «nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
- la griglia di valutazione

### Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

#### TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

#### TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

#### TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Classe \_\_\_\_\_

### **TIPOLOGIA A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

Griglia di correzione e di valutazione

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
<b>ADEGUATEZZA</b>		Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) <b>punti 10</b>	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno (4) - li rispetta in minima parte (5) - <b>li rispetta sufficientemente (6)</b> - li rispetta quasi tutti (8) - li rispetta completamente (10)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <b>punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze (8) - scarse conoscenze (10) - <b>sufficienti conoscenze (12)</b> - buone conoscenze (16) - <b>approfondite conoscenze (20)</b>	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - assenza di giudizi critici personali (4) - limitata capacità di rielaborazione (5) - <b>semplice rielaborazione (6)</b> - alcuni spunti personali (8) - espressione di argomentate valutazioni personali (10)	
		- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo <b>punti 30</b>	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione (12) - una comprensione parziale e la presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione (15) - <b>una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (18)</b> - una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione completa e precisa (24) - una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (30)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  Coesione e coerenza testuale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (4) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (5) - <b>una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (6)</b> - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (8) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con - una coerente e appropriata connessione tra le idee (10)	
<b>LESSICO E STILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - <b>un lessico semplice ma adeguato (6)</b> - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
<b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA</b>	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura (4) - alcuni errori grammaticali e di punteggiatura (5) - <b>un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (6)</b> - una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura (8) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (10)	
OSSERVAZIONI			<b>Punteggio assegnato alla prova</b> ...../20	Totale <sup>1</sup> ...../100

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

<sup>1</sup> Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18 Es.2: 92:5= 18.4 >18.

**TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo**

## Griglia di correzione e di valutazione

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
<b>ADEGUATEZZA</b>		- Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni del testo proposto - rispetto della struttura argomentativa nel testo elaborato <b>punti 10</b>	Rispetto alle richieste della consegna, in particolare all'individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni e al rispetto della struttura argomentativa del testo prodotto, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo; non sa elaborare un testo argomentativo (4) - rispetta in minima parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo; formula in modo confuso la tesi e non la sa sostenere (5) - <b>rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo; sa formulare e sostenere una tesi in modo semplice (6)</b> - rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo; sa elaborare un testo con una tesi chiaramente evidenziata e sostenuta (8) - rispetta completamente la consegna, individuando con precisione la tesi e le argomentazioni del testo; sa elaborare con sicurezza un testo argomentativo, sostenendo opportunamente la validità della tesi e confutando in modo convincente l'antitesi (10)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici - Ampiezza e precisione delle conoscenze - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <b>Punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - non comprende il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (8) - scarsa comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (10) - <b>comprende il testo nel suo complesso, sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12)</b> - comprende in modo corretto il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, buone conoscenze e alcuni spunti personali (16) - individua con precisione e correttezza il testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi tematici, approfondite conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali giudizi critici e (20)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione <b>punti 20</b>	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (8) - una scarsa presenza di riferimenti culturali, spesso non corretti (10) - <b>un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza o incongruenza (12)</b> - una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza(16) - un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza (20)	
	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale <b>punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (8) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (10) - <b>una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12)</b> - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (20)	
		Capacità di sostenere con coerenza il percorso argomentativo adottando connettivi pertinenti <b>punti 10</b>	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento del tutto privo di coerenza, con connettivi assenti o errati (4) - un ragionamento con molte lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi (5) - <b>un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (6)</b> - un ragionamento coerente, costruito con connettivi adeguati e sempre pertinenti (8) - un ragionamento pienamente coerente, costruito con una scelta varia e del tutto pertinente dei connettivi (10)	
<b>LESSICO E STILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - <b>un lessico semplice ma adeguato (6)</b> - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
<b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA</b>	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura (4) - alcuni errori grammaticali e di punteggiatura (5) - <b>un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (6)</b> - una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura (8) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (10)	
OSSERVAZIONI			<b>Punteggio assegnato alla prova</b> ...../20	Totale <sup>2</sup> ...../100

<sup>2</sup> Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18 Es.2: 92:5= 18.4>18.

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

## TIPOLOGIA C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

### Griglia di correzione e di valutazione

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
<b>ADEGUATEZZA</b>		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi <b>Punti 10</b>	Riguardo alle richieste della traccia e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato (4) - rispetta in minima parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente (5) - <b>rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti (6)</b> - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi corrette e coerenti (8) - rispetta completamente la traccia e contiene un'eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci (10)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <b>Punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (8) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (10) - <b>sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12)</b> - buone conoscenze e alcuni spunti personali (16) - approfondite conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (20)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>		- Correttezza e articolazione dei riferimenti culturali nell'esposizione e nel sostenere l'argomentazione <b>punti 20</b>	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi oppure del tutto fuori luogo (8) - una scarsa presenza e articolazione di riferimenti culturali, con diffusi errori (10) - <b>sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza (12)</b> - buona padronanza e articolazione dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - un dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (20)	
	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale <b>punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (8) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (10) - <b>una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12)</b> - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (20)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <b>punti 10</b>	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (4) - uno sviluppo disordinato e disorganico (5) - <b>uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, pur con qualche elemento in disordine (6)</b> - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare (8) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare (10)	
<b>LESSICO E STILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - <b>un lessico semplice ma adeguato (6)</b> - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
<b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA</b>	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura (4) - alcuni errori grammaticali e di punteggiatura (5) - <b>un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (6)</b> - una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura (8) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (10)	
OSSERVAZIONI			<b>Punteggio assegnato alla prova</b> ...../20	Totale <sup>3</sup> ...../100

<sup>3</sup> Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18 Es.2: 92:5= 18.4 >18.

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

## Griglia di correzione e di valutazione alunni con DSA (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

### TIPOLOGIA A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano Griglia di correzione e di valutazione (per gli studenti con DSA)

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
<b>ADEGUATEZZA</b>		Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) <b>punti 10</b>	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno (4) - li rispetta in minima parte (5) - <b>li rispetta sufficientemente (6)</b> - li rispetta quasi tutti (8) - li rispetta completamente (10)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <b>punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze (8) - scarse conoscenze (10) - <b>sufficienti conoscenze (12)</b> - buone conoscenze (16) - <b>approfondite conoscenze (20)</b>	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <b>punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - assenza di giudizi critici personali (8) - limitata capacità di rielaborazione (10) - <b>semplice rielaborazione (12)</b> - alcuni spunti personali (16) - <b>espressione di argomentate valutazioni personali (20)</b>	
		- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo <b>punti 30</b>	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione (12) - una comprensione parziale e la presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione (15) - <b>una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (18)</b> - una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione completa e precisa (24) - una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (30)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  Coesione e coerenza testuale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (4) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (5) - <b>una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (6)</b> - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (8) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con - <b>una coerente e appropriata connessione tra le idee (10)</b>	
<b>LESSICO E STILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - <b>un lessico semplice ma adeguato (6)</b> - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
OSSERVAZIONI			<b>Punteggio assegnato alla prova</b>  ...../20	Totale <sup>4</sup>  ...../100

<sup>4</sup> Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18 Es.2: 92:5= 18.4 >18.

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

## TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

### Griglia di correzione e di valutazione (per gli studenti con DSA)

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
<b>ADEGUATEZZA</b>		- Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni del testo proposto - rispetto della struttura argomentativa nel testo elaborato <b>punti 20</b>	Rispetto alle richieste della consegna, in particolare all'individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni e al rispetto della struttura argomentativa del testo prodotto, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo; non sa elaborare un testo argomentativo (8) - rispetta in minima parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo; formula in modo confuso la tesi e non la sa sostenere (10) - <b>rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo; sa formulare e sostenere una tesi in modo semplice (12)</b> - rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo; sa elaborare un testo con una tesi chiaramente evidenziata e sostenuta (16) - rispetta completamente la consegna, individuando con precisione la tesi e le argomentazioni del testo; sa elaborare con sicurezza un testo argomentativo, sostenendo opportunamente la validità della tesi e confutando in modo convincente l'antitesi (20)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici - Ampiezza e precisione delle conoscenze - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <b>Punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - non comprende il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (8) - scarsa comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (10) - <b>comprende il testo nel suo complesso, sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12)</b> - comprende in modo corretto il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, buone conoscenze e alcuni spunti personali (16) - individua con precisione e correttezza il testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi tematici, approfondite conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali giudizi critici e (20)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione <b>punti 20</b>	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (8) - una scarsa presenza di riferimenti culturali, spesso non corretti (10) - <b>un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza o incongruenza (12)</b> - una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza(16) - un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza (20)	
	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale <b>punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (8) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (10) - <b>una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12)</b> - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (20)	
		Capacità di sostenere con coerenza il percorso argomentativo adottando connettivi pertinenti <b>punti 10</b>	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento del tutto privo di coerenza, con connettivi assenti o errati (4) - un ragionamento con molte lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi (5) - <b>un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (6)</b> - un ragionamento coerente, costruito con connettivi adeguati e sempre pertinenti (8) - un ragionamento pienamente coerente, costruito con una scelta varia e del tutto pertinente dei connettivi (10)	
<b>LESSICO E STILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - <b>un lessico semplice ma adeguato (6)</b> - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
OSSERVAZIONI			<b>Punteggio assegnato alla prova</b> ...../20	Totale <sup>5</sup> ...../100

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
-----------	-----	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------

<sup>5</sup> Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18 Es.2: 92:5= 18.4>18.

																			0	
VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

## TIPOLOGIA C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Griglia di correzione e di valutazione (per gli studenti con DSA)

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
<b>ADEGUATEZZA</b>		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi <b>Punti 20</b>	Riguardo alle richieste della traccia e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato (8) - rispetta in minima parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente (10) - <b>rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti (12)</b> - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi corrette e coerenti (16) - rispetta completamente la traccia e contiene un'eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci (20)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <b>Punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (8) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (10) - <b>sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12)</b> - buone conoscenze e alcuni spunti personali (16) - approfondite conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (20)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>		- Correttezza e articolazione dei riferimenti culturali nell'esposizione e nel sostenere l'argomentazione <b>punti 20</b>	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi oppure del tutto fuori luogo (8) - una scarsa presenza e articolazione di riferimenti culturali, con diffusi errori (10) - <b>sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza (12)</b> - buona padronanza e articolazione dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - un dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (20)	
	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale <b>punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (8) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (10) - <b>una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12)</b> - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (20)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <b>punti 10</b>	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (4) - uno sviluppo disordinato e disorganico (5) - <b>uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, pur con qualche elemento in disordine (6)</b> - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare (8) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare (10)	
<b>LESSICO E STILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - <b>un lessico semplice ma adeguato (6)</b> - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
OSSERVAZIONI			<b>Punteggio assegnato alla prova</b> ...../20	Totale <sup>6</sup> ...../100

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

<sup>6</sup> Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18 Es.2: 92:5= 18.4 >18.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA – Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0,50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1-1,50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2,50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4-5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	

Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6-7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	V	Esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

**ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

Indicatori	Li vel li	Descrittori	Punti	Pu nte gg io
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3- 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4- 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3- 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personal	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	

V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova			

### VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

L'ART. 3, COMMA 1 , punto IV dell'OM 67/2025 prevede che, nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO CRITICO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3– 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personal	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

### CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A partire dal terzo anno e negli anni successivi, in sede di valutazione finale e solo nei casi di ammissione alla classe successiva, all'alunno è attribuito un punteggio che sarà sommato per la formazione del voto finale all'esame di stato conclusivo del corso di studi quinquennale.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'OM 65 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantésimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla stessa ordinanza

Tabella A Allegata al D. Lgs. 62/2017

MEDIA DEI VOTI		CREDITO DA ATTRIBUIRE (PUNTI)	
	I ANNO (3 CLASSE)	II ANNO (4 CLASSE)	III ANNO (5 CLASSE)
$6 < M$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

## CRITERI E PARAMETRI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE

### DEL CREDITO MASSIMO

Il Collegio dei docenti adotta i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile all'interno della fascia di credito definita dalla **media M** dei voti:

**1. MEDIA M DEI VOTI** (si conteggiano anche i decimali della media).

**2. ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

- a. Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0;**
- b. 26-40 assenze → **punti 0,10;**
- c. 16-25 assenze → **punti 0,20;**
- d. 0-15 assenze → **punti 0,30;**

**3. PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

**4. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

- a. Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
- b. Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
- c. Punti 0,30 per attività della durata di 50 o più ore.

**5. RELIGIONE O ATTIVITÀ SOSTITUTIVA.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

- a. Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
- b. Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
- c. Punti 0,30 per giudizio di valutazione: ottimo.

Determinata la somma di tali punteggi si procederà ad arrotondare per eccesso qualora tale somma risulti uguale o superiore a 0,50 e per difetto qualora tale somma risulti inferiore a 0,50.

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

## **APPENDICE 1: SCHEDE DELLE SINGOLE MATERIE**

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025
Docente: <b>VERRIOLI ELIANA</b>	Disciplina: <b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4
Numero di ore annuali previste	Curricolari	N. 132
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	
	<b>COMPETENZE:</b> Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo.	

	<p>Produrre testi di vario tipo. Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica.</p> <p><b>CAPACITÀ:</b> Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale. Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi. Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento. Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, culturali. Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere letterario.</p>
Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI:</b> La letteratura del secondo Ottocento in Europa Il Naturalismo Il Decadentismo Emile Zola: <i>L'Assommoir- Gervasia all' Assommoires</i>. Charles Baudelaire: <i>I fiori del male – Corrispondenze</i>. Oscar Wilde: <i>Il ritratto di Dorian Gray</i>. Il Verismo: <b>i</b> caratteri, <b>i</b> rappresentanti Giovanni Verga: la vita, le opere e il pensiero - <i>I Malavoglia - La famiglia Malavoglia – L'arrivo e l'addio di 'Ntoni – Lutto in casa Malavoglia – Novelle Rusticane – La roba – Mastro don Gesualdo – La morte di Gesualdo – Vita dei campi – Rosso Malpelo</i>. Giovanni Pascoli: la vita, le opere e il pensiero – <i>Myriace – X Agosto – L'assiuolo – Il fanciullino- E' dentro di noi un fanciullino – Canti di Castelvecchio – Nebbia – La mia sera</i>.  Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere e il pensiero – <i>Il piacere – La pioggia nel pineto – Le stirpi canore – La sera fiesolana</i>. La letteratura del primo Novecento in Europa. Marcel Proust: la vita, le opere, il pensiero – <i>Alla ricerca del tempo perduto – Le madeleine</i> James Joyce: la vita, le opere e il pensiero - <i>Romanzo – Gente di Dublino</i>. Il Crepuscolarismo Il Futurismo Guido Gozzano: la vita, le opere e il pensiero – <i>La signorina Felicità ovvero la felicità –</i> Filippo Tommaso Marinetti: la vita, le opere, il pensiero, gli influssi e le nuove tecniche narrative – <i>Il bombardamento di Adrianopoli</i>. Marino Moretti: la vita, le opere e il pensiero – <i>Non ho nulla da dire</i> Italo Svevo: le opere, il pensiero e la poetica – <i>La coscienza di Zeno – Prefazione e preambolo – L'ultima sigaretta – Un rapporto conflittuale – Il funerale di un altro</i>. Luigi Pirandello: la vita, le opere e il pensiero – <i>Il fu Mattia Pascal – Così è (se vi pare) – Novelle per un anno – La patente – Il treno ha fischiato</i>. Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere, il pensiero e la poetica – <i>Veglia – Sono una creatura – San Martino del Carso – Mattina – Soldati</i>. Eugenio Montale: la vita, le opere, il pensiero e la poetica – <i>Non chiederci la parola – Spesso il male di vivere ho incontrato – Non recidere, forbice, quel volto</i>. La letteratura dal primo al secondo dopoguerra in Italia.</p>

	Primo Levi: <i>Se questo è un uomo</i> .
Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> Gli alunni hanno svolto tutte le attività programmate.
Metodologie adottate	<b>METODI:</b> Lezione frontale e dialogata, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate.
	<b>STRUMENTI:</b> Libro di testo : “Il Palazp di Atlante – Editore Galassia  Fotocopie e altro materiale didattico
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Temi di ordine generale, stesura del Saggio Breve, Articolo di Giornale, Prove semi strutturate (Vero/Falso, Scelta multipla, Completamenti, Collegamenti, Risposte Aperte) , esercitazioni svolte a casa, Interrogazioni.
	<b>NUMERO</b> Verifiche Scritte: 4/5 Verifiche orali: 5/6 (Per l’attribuzione del voto oralee sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi strutturato)
Firma del Docente	<i>Eliana Verrioli</i>

Docente: <b>VERRIOLI ELIANA</b>	Disciplina: <b>STORIA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione	N. 2	
Numero di ore annuali previste	Curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e del Novecento.	
	<b>COMPETENZE:</b> Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
	<b>CAPACITÀ:</b> Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale. Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi. Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento. Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, culturali. Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere letterario.	
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> La belle époque- L'Avvento della "società di massa" I problemi dell'Italia unita: i governi della Destra storica e della Sinistra. L'Italia industrializzata e imperialista: il progetto di Giolitti L'Europa e il mondo nel primo Novecento. Grandi nazioni crescono oltre l'Europa. L'Europa verso la guerra La Prima guerra mondiale "l'inutile strage" Gli errori di Versailles La rivoluzione d'ottobre Il fascismo in Italia – La scalata di Mussolini al potere La difficile prova del 1929 Il nazismo in Germania – nel buio dei totalitarismi L'Italia sconfitta e la Resistenza La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali La Seconda guerra mondiale Il mondo diviso: la guerra fredda L'Italia dalla Costituzione al «miracolo economico» L'Italia Repubblicana <b>EDUCAZIONE CIVICA:</b> Razzismo e discriminazione Il ripudio della guerra e gli organismi internazionali Agenda 2030: lo sviluppo sostenibile e la pace	
Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> Gli alunni hanno svolto tutte le attività programmate.	

Metodologie adottate	<b>METODI:</b> Lezione frontale e dialogata, letture guidate dei documenti. Costruzione di mappe e schemi.
	<b>STRUMENTI:</b> Libro di testo : Abitare la Storia – Editore Pearson  Fotocopie e altro materiale didattico
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Prove semi strutturate (Vero/Falso, Scelta multipla, Completamenti, Collegamenti, Risposte Aperte) , Interrogazioni.
	<b>NUMERO</b> Verifiche orali: 6/7 (Per l'attribuzione del voto orale sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi strutturato)
Firma del Docente	<i>Eliana Verrioli</i>

Docente: <b>Di Filippo Laura</b>		Disciplina: <b>LINGUA E CULTURA INGLESE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2	
Numero di ore annuali previste		Curricolari	N. 66
		complementari e integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		Curricolari	N.
		complementari e integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Lo studio della lingua Inglese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Gli studenti sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua.		
	<b>COMPETENZE:</b> Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche, che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.		
	<b>CAPACITÀ:</b> Comunicare, comprendere e interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro lingua.		
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> Food Today Fast food and Restaurants The negative aspects of fast food. Healthy eating The food Pyramid Slow Food The double pyramid 0 km. food The Mediterranean diet The macrobiotic diet and others diets Food Safety HACCP Food contaminations Food Preservation Catering and banqueting Wine Tasting Food and wine pairing		
	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.		
Progettualità integrata			

<p>Metodologie adottate</p>	<p><b>METODI:</b> Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curricolo della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento di Lingua.</p> <p><b>STRUMENTI:</b> Libro di Testo: <i>About a Catering</i> di A. De Chiara - M. Costanza Torchia – Trinity Whitebridge. I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, fotocopie di materiali integrativi. Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe.</p>
<p>Risultati</p>	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Prove strutturate e semi strutturate Verifiche orali (anche sui lavori svolti a casa).</p> <p><b>NUMERO:</b> Verifiche scritte: 4 Verifiche orali: 4</p> <hr/> <p>È opportuno rilevare che solo un esiguo numero di studenti si è distinto per impegno e capacità di rielaborazione personale dei contenuti svolti raggiungendo risultati soddisfacenti, nel complesso quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente.</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p><i>Laura Di Filippo</i></p>

Scheda per singola materia Anno scolastico 2024/2025

Docente: **PINTO SONIA**

Disciplina: **LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**

Numero di ore settimanali di lezione

N. 3

Numero di ore annuali previste

Curricolari

N. 99

**Obiettivi raggiunti**

**CONOSCENZE**

Lo studio della lingua Francese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua.

**COMPETENZE**

- Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base.
- Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati
- Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.

**Capacità**

Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua.

**Contenuti svolti**


**CURRICULARI:**

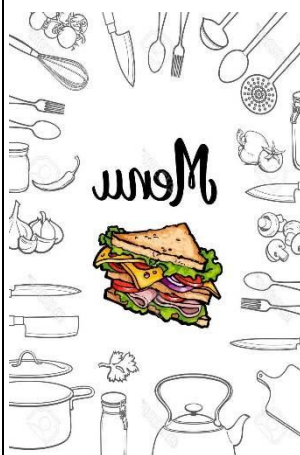
Les eaux-de vie  
Les groupes alimentaires  
La Pyramide alimentaire / L'alimentation correcte  
Les régimes alimentaires  
Le personnel de la restauration  
Les différents types de restauration  
Catering et banqueting  
Slow food / Fast food  
Brasserie et Bistrot  
La restauration commerciale et collective.  
La cuisine centrale  
La liaison chaude, réfrigérée, surgelée

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2023/2024	
Docente: <b>CERINO FRANCO</b>		Disciplina: <b>MATEMATICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		3	
Numero di ore annuali previste		Curricolari	96
		complementari ed integrative	
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Definizioni fondamentali dell'analisi e loro applicazione; terminologia scientifica e lessico specifico; applicazioni immediate del calcolo differenziale; rappresentazione di fenomeni mediante grafici. Gli alunni conoscono il simbolismo matematico e le procedure di calcolo, analizzano il comportamento di una funzione.		
	<b>COMPETENZE:</b> Gestire correttamente, soprattutto dal punto di vista concettuale, le proprie conoscenze matematiche Riconoscere i concetti fondamentali e gli elementi base che unificano i diversi aspetti della matematica Rielaborare informazioni e utilizzare, in modo consapevole ed adeguato alle situazioni, i diversi metodi di calcolo Comprendere e usare il linguaggio proprio della matematica		
	<b>CAPACITÀ:</b> Utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse Risolvere con lo strumento più adeguato una questione matematica Comprendere i concetti trasversali della disciplina e saper cogliere analogie di strutture tra ambiti diversi Sviluppare la capacità di trasferire e applicare quanto appreso a situazioni o problemi che nascono da altre discipline		
Contenuti svolti	Concetto di funzione reale di variabile reale, classificazione delle funzioni, dominio e codominio Concetto di intervallo, di intorno e loro rappresentazione Segno di una funzione Intersezioni con gli assi Definizione (intuitiva) di limite finito per una funzione in un punto Limite sinistro e destro per una funzione in un punto Concetto di limite infinito per una funzione in un punto Concetto di limite per una funzione all'infinito Le forme indeterminate La funzione continua, definizione di discontinuità di una funzione in un punto, punti di discontinuità per una funzione Studio approssimato di semplici funzioni razionali (interi e fratte)		

<b>Metodologie adottate</b>	<p><b>METODI:</b> Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il</p> <p><b>STRUMENTI:</b> I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo Uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, testi didattici di supporto, , sussidi audiovisivi . Le lezioni sono state condotte utilizzando la metodologia didattica attiva e le strategie delle avanguardie educative: flipped classroom, cooperative learning, debate, prolem solving.</p>
<b>Risultati</b>	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Quesiti, Vero/Falso, Scelta multipla , Risposta Aperta, Discussione orale. Interrogazioni orali.</p> <p><b>NUMERO</b> Verifiche scritte: 3 Verifiche orali: 3 Nel complesso gli alunni hanno raggiunto tutti un livello di preparazione sufficiente</p>
<b>METODOLOGIE ADOTTATE (Didattica in presenza)</b>	<p><b>METODI:</b> Lezioni frontali, Insegnamento individualizzato, problem solving, ricerca-azione, esercitazioni alla lavagna e dal posto, individuali e/o collettive, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, schemi e mappe concettuali, aiuto reciproco. La principale modalità didattica è stata individuata nella lezione dialogata, che ha permesso agli studenti di intervenire nella costruzione dell'itinerario culturale, cioè di un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero. Lo spunto dei nuovi argomenti, via via introdotti, è stato tratto da problematiche concrete e/o applicative. Pertanto sono stati sistematicamente utilizzati i problemi, gli esercizi, i casi specifici come stimoli di inizio, di ampliamento o di precisazione della teoria. Gli errori sono stati utilizzati per ridefinire le variabili e i metodi attraverso la ricostruzione del percorso seguito, in un continuo dialogo interno che ha permesso ai ragazzi di costruire analogie, verifiche parziali e sintesi finali.</p> <p><b>STRUMENTI:</b> Appunti, sussidi multimediali, libri</p>

<b>Metodologie adottate (Didattica a distanza)</b>	<p><b>METODI:</b></p> <p>Video/audio lezioni asincrone  Esercitazioni  Esemplificazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa  Discussioni/Riflessioni di gruppo</p> <p><b>STRUMENTI:</b></p> <p>Visione di filmati  Schede di sintesi  Lecture di approfondimento  PPT riepilogativi  Test  Ricerche  Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati  Libro di testo</p> <p><b>SPAZI:</b></p> <p>Registro elettronico Argo  Piattaforma e-learning Google Meet  Applicazioni di messaggistica istantanea</p>
<b>Risultati</b>	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA IN PRESENZA):</b></p> <p>- Prove scritte (strutturate-semi-strutturate-aperte) Brevi interrogazioni orali  - Esercitazioni di gruppo; colloqui aperti all'interno del gruppo classe; osservazioni sistematiche durante le esercitazioni individuali e/o collettive.  La lezione dialogata è stato lo strumento primario di valutazione costante del livello di apprendimento attraverso gli interventi personali e le richieste di chiarimento.  A questa prima valutazione si sono affiancate le verifiche orali e scritte che non sono state solo test di conoscenza, ma verifiche e valutazioni delle competenze e capacità attraverso problemi o ricerche di metodi, di algoritmi, di strutture; i ragazzi sono stati impegnati in un discorso articolato e via via più complesso.</p> <p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA A DISTANZA):</b></p> <p>Test, ricerche, esercitazioni, mappe o elaborati di sintesi. L'abitudine di molti ad una scarsa rielaborazione, la necessità di riprendere contenuti degli anni precedenti e di ritornare più volte sui concetti per consentirne l'acquisizione e la connessione hanno rallentato i tempi dello svolgimento del programma e non hanno permesso di svolgere l'intero programma preventivato né di approfondire nel modo necessario alcuni degli argomenti trattati.</p> <p>-Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-matematiche e alle abilità operative di base di ciascuno.</p> <p>Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio mnemonico e un'applicazione meccanica e poco consapevole di quanto acquisito.</p> <p>-Un gruppo non è riuscito a raggiungere gli obiettivi disciplinari specifici. Alla luce delle verifiche effettuate durante l'anno, emergono, comunque, alcune personalità di buon livello.</p> <p><b>NUMERO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche scritte: 5</li> <li>- Verifiche orali: 5</li> </ul>
Firma del Docente	<i>Franco Cerino</i>

<p>Docente: <b>Di DOMENICO ALFONSO</b></p>	<p>Disciplina: <b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</b> <b>Settore CUCINA</b></p>
<p><b>Libro di testo</b></p>	<p><b>LIBRO DI TESTO: CUCINA PER SALA E VENDITA – QUARTO E QUINTO ANNO</b> EDIZIONI PLAN – ALMA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA</p>
<p><b>Contenuti svolti</b></p> 	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese.</li> <li>• Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione.</li> <li>• Conoscenza dell’evoluzione della gastronomia.</li> <li>• <b>Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA)</b></li> <li>• <b>La legislazione alimentare* (UDA)</b></li> <li>• <b>Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA)</b></li> <li>• Conoscere gli obblighi di Legge dell’imprenditore e del lavoratore.</li> <li>• Conoscere i principali pericoli/rischi nell’ambiente di lavoro.</li> <li>• Conoscere l’evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>• Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica.</li> <li>• Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell’economato;</li> <li>• Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</li> <li>• Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.</li> <li>• Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi</li> <li>• Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva)</li> <li>• Tipologie di intolleranze alimentari</li> <li>• I prodotti ecologici e i nuovi alimenti</li> <li>• Software di settore.</li> <li>• Il beverage cost</li> <li>• <b>TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO)</b></li> <li>• Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Baqueting</li> <li>• La degustazione e l’analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino</li> <li>• Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che garantiscono l’esaltazione del gusto delle pietanze.</li> <li>• <b>CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E L’ANALISI SENSORIALE: IL VINO NEI PIATTI E CON I PIATTI</b></li> </ul>




#### COMPETENZE:


- Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP
- Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione
- Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione.
- Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.
- Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro
- Avere cura della propria salute in ambito lavorativo.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale
- Food&Beverage Cost
- Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri
- Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte
- Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.
- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico

#### CAPACITÀ:

- Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere.
- Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa.
- Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni
- Simulare il piano di autocontrollo.
- Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo.
- Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.
- Riconoscere i marchi di qualità.
- Utilizzare sistemi di tutela e certificazione.
- Distinguere le differenti gamme di alimenti.
- Food cost e beverage cost
- Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza in cucina, in sala e al bar



<b>Progettualità integrata</b>	Extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>  	<p><b>METODI:</b>          Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom</p> <p>□ <b>Attività svolte in Modalità asincrona</b> (<i>trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Registro elettronico Argo Scuola Next</li> <li>○ Registro elettronico Argo Did Up</li> <li>○ Videolezioni</li> <li>○ Audiolezioni</li> <li>○ Gruppo Whatsapp di classe</li> <li>○ Piattaforma Google Classroom</li> <li>○ Piattaforme collegate con i libri di testo;</li> <li>○ Restituzione elaborati corretti</li> </ul> <p><b>STRUMENTI:</b>          Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie</p>
<b>Risultati</b>	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati)</li> <li>- Tema scritto (test strutturato sui principali nuclei tematici della seconda prova d'Esame di Stato)</li> <li>- Verifiche orali</li> </ul>

	<p><b>NUMERO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- VERIFICHE SCRITTE: 3</li> <li>- VERIFICHE ORALI: 3</li> </ul> <hr/> <p>Alcuni alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso, raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-espressive e alle abilità operative di base di ciascuno.</p> <p>Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio poco approfondito e lineare. Complessivamente la classe ad inizio anno presentava una preparazione iniziale mediamente sufficiente, mostrando lacune nei prerequisiti di base e in particolar modo nella padronanza di un linguaggio tecnico-disciplinare.</p> <p>Nella trattazione dei diversi segmenti curriculari, pertanto, è stata fondamentale un'attività di recupero dei prerequisiti di base per affrontare gli argomenti del quinto anno. Nel corso dell'anno va evidenziato un impegno abbastanza continuo per un nutrito gruppo di alunni che si sono dimostrati partecipi e complessivamente motivati sugli argomenti teorici del programma.</p> <p>Bisogna inoltre notare che già nei programmi ministeriali sono previste solo due ore settimanali per questa disciplina, il che in realtà è molto poco data la vastità e la complessità della materia. Va sottolineato che non sempre i temi trattati sono stati adeguatamente assimilati e permangono quindi difficoltà nell'esposizione dei contenuti. Nel complesso diversi allievi nonostante i tentativi di sollecitare uno studio ragionato e metodico, si sono orientati su uno studio mnemonico, tendendo a dimenticare facilmente le nozioni apprese e non riuscendo a stratificare le conoscenze e neppure ad elaborare quanto appreso.</p> <p>In definitiva il comportamento può ritenersi accettabile, la frequenza costante e puntuale, fatta eccezione per alcuni alunni. L'impegno mostrato nel corso dell'anno consente una preparazione in uscita nel complesso più che sufficiente.</p>
<p><b>Firma del Docente</b></p>	<p><i>Alfonso Di Domenico</i></p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: <b>MARCHESE MICHELINO</b>		Disciplina: <b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</b> Settore <b>SALA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 5
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 165
	complementari ed integrative		N.
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b> La classe nel complesso sa com'è strutturata un'azienda ristorativa, riconosce le varie tipologie di ristorazione. In particolare gli allievi conoscono l'organizzazione del servizio di catering e banqueting e le figure coinvolte. Riconoscono le varie tipologie di Bar.</p>		
	<p><b>COMPETENZE</b> Avere specifiche competenze nel campo dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi. Predisporre Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>		
	<p><b>CAPACITÀ:</b> Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e della propria professione, di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio. Riconoscere i vari ambienti lavorativi con le relative caratteristiche tecnico-organizzative. Lavorare in uno staff cooperando in modo positivo nel gruppo. Svolgere un servizio adeguato al menu proposto. Essere consapevole del proprio ruolo professionale ed affidabile nello svolgimento dello stesso, in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo.</p>		
Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI:</b> I 5 tipi di mise en place Tipologie di Bar Gli orari di servizio Bar Il catering e Banqueting Il vino e i suoi processi: la vite I Cocktail La birra La tecnica di degustazione I vini speciali Le strategie commerciali, la gestione manageriale Le fasi del servizio in sala I marchi di qualità I Menu</p>		

	Free pouring
Progettualità integrata	<b>extracurricolare:</b> Partecipazione ad eventi, convegni e meeting organizzati dall'Istituto e dalla città di Battipaglia, Eboli e Capaccio- Paestum
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> Lezione frontale con partecipazione degli allievi al dialogo educativo, richiami in itinere su argomenti precedentemente trattati. Libro di testo, appunti e fotocopie, uso di terminali per accedere ai siti del settore, slides Laboratorio di Sala Piattaforma: Argo Didup e Google Meet GSuite For Education
	<b>STRUMENTI:</b> <b>LIBRO DI TESTO:</b> "Accademia di Sala e Vendita" di Malviasi e Miele -editore Simone per laScuola ; riviste e strumentazione multimediale
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b>
	<b>NUMERO</b> - VERIFICHE SCRITTE: - VERIFICHE ORALI: _____

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: Ricciardi Maddalena		Disciplina: <b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 1	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 10
Firma del Docente	Michelino Marchese		

	<p>CONOSCENZE:</p> <p>trattazione delle seguenti tematiche:</p> <p style="text-align: center;"><b>Educazione Civica</b></p> <p>La Costituzione Italiana: i Principi fondamentali della Costituzione italiana (i primi 12 articoli).</p> <p>Fonti normative interne.</p> <p>L'Unione europea.</p> <p>Le Istituzioni europee</p> <p>Le elezioni Europee di giugno 2024 per il rinnovo del Parlamento Europeo</p> <p>L'ONU.</p> <p>La sostenibilità.</p> <p>L'Agenda 2030: i 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>L'economia circolare</p> <p>Cittadinanza digitale, diritti e doveri.</p> <p>La sicurezza alimentare.</p> <p>La tutela della privacy.</p> <p>Il mercato del lavoro</p> <p>I contratti collettivi di lavoro</p> <p>I contratti di lavoro subordinato e parasubordinato.</p> <p>Le norme igieniche nei locali di lavoro.</p> <p>La sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.</p> <p>Elementi di Educazione Finanziaria: I concetti di Ricchezza, Consumo e Risparmio</p>
	<p>CAPACITÀ:</p> <p>Le competenze acquisite consistono nell'acquisizione e/o miglioramento della capacità di analisi di contesti, problemi e questione controverse, nonché nel miglioramento della capacità di riflessione profonda e personale rielaborazione dei temi trattati.</p>
<p>Contenuti svolti in presenza</p>	<p>CURRICULARI:</p> <p>La classe ha partecipato alle attività proposte dall'Istituto nell'ambito di Cineforum "<i>Visioni civiche 2.0</i>".</p>
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI:</p> <p>Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari.</p> <p>Approfondimenti vari.</p>
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</p> <p>Questionari e dibattiti</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p>Marchese Michelino</p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025		
CLASSE V sez. A BES				
Docente: <b>LAMBERTI ANTONIO</b>		Disciplina: <b>RELIGIONE CATTOLICA</b>		
Numero di ore settimanali di lezione			N. 1	
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 33	
	complementari e integrative		N. 0	
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.	
	complementari e integrative		N. 0	

<p>Obiettivi raggiunti</p>	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>Lo studente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gli elementi principali di storia del Cristianesimo dalla nascita della Chiesa fino all'epoca contemporanea e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea</li> <li>• i caratteri delle principali confessioni cristiane</li>   <li>• Le varie dimensioni di cui ogni esperienza umana è composta con particolare attenzione all'esperienza del nutrirsi</li> <li>• I vari significati simbolici – culturali del cibo</li> <li>• La valenza simbolica del cibo e del nutrirsi all'interno delle religioni ed in particolar modo nel Cattolicesimo a partire dal testo biblico e dalla vita e dal messaggio di Gesù</li> <li>• Riti, norme alimentari e piatti tipici delle varie tradizioni religiose</li> <li>• Lo studente individua alcuni dei valori che il cibo e il nutrirsi richiama</li>   <li>• Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione</li> <li>• Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica</li>   <li>• Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo</li> <li>• La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione</li> <li>• Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica</li> </ul>
----------------------------	---

**COMPETENZE:**

LO STUDENTE SA:

- riconoscere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione della realtà e nella comunicazione contemporanea
- riconoscere l'universalità dell'esperienza religiosa come componente importante nella storia e nella cultura e quale possibile risposta alle questioni sull'esistenza ed individuare gli elementi fondamentali della religione cristiana sulla base del messaggio di Gesù Cristo, che la comunità cristiana è chiamata a testimoniare
- identificare tipologie e peculiarità del linguaggio delle religioni e descrivere eventi storici ed espressioni artistiche frutto della presenza della comunità cristiana nella storia locale e universale
- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
- cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico – tecnologica
- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico - tecnologica

**CAPACITÀ:**

- Ricostruire dal punto di vista storico e sociale l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.
- Saper giudicare la storia della Chiesa secondo un'esigenza di rinnovamento.
- Confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative.
  
- Rilevare nell'esperienza umana del nutrirsi il darsi delle varie dimensioni della persona e la necessità del loro sviluppo unitario ed equilibrato
- Riconoscere i vari significati simbolici – culturali del cibo
- Riconoscere la valenza simbolica del cibo e del nutrirsi all'interno delle religioni ed in particolar modo nel Cattolicesimo a partire dal testo biblico e dalla vita e dal messaggio di Gesù
- Attribuire alle rispettive tradizioni religiose i vari riti e le norme che riguardano il cibo e il nutrirsi
- Individuare come i valori legati al cibo oggi sono promossi e perseguiti nella realtà che lo circonda e nel mondo globalizzato
  
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano cattolica
  
- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il Cristianesimo
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano – cattolica

## CURRICULARI:

- La nascita della Chiesa e le caratteristiche delle prime comunità cristiane
- Pietro il pescatore e Paolo di Tarso
- Il Cristianesimo a Roma, le persecuzioni, le catacombe di Roma e i simboli cristiani
- Dalla svolta costantiniana e la dichiarazione di Religio licita alla proclamazione a Religione di Stato
- I luoghi di culto dei cristiani dopo l'editto di Costantino: la Basilica, la Cattedrale
- Ambrogio di Milano, Agostino d'Ipbona
- Le eresie antiche e i primi Concili
- L'evangelizzazione dell'Europa
- Carlo Magno e la riforma carolingia
- Il monachesimo: San Benedetto, ora et labora
- La lotta per le investiture e la riforma di Gregorio VII
- La questione iconoclasta
- I pellegrinaggi e le crociate, le cattedrali e le università
- Nuovi ordini religiosi, mendicanti e militari
- Lo scisma d'oriente e la nascita della Chiesa ortodossa
- San Francesco d'Assisi, la crisi del papato
- L'inquisizione e i movimenti ereticali
- La Chiesa la e rivoluzione protestante: Lutero, Calvino, Enrico VIII
- La riforma cattolica e il Concilio di Trento
- Il Cristianesimo missionario nelle Americhe, in Asia e in Africa
- Il Cristianesimo protestante in America: i Padri pellegrini e la Mayflower, il Thanksgiving Day (Ringraziamento), episodi di integralismo e fondamentalismo cristiano
- La Chiesa dinanzi ad Illuminismo, Rivoluzione francese e laicismo napoleonico
- La Chiesa tra Settecento e Ottocento: le opere sociali della Chiesa per poveri e giovani (Don Bosco, Cottolengo)
- Il Concilio Vaticano I
- La rivoluzione industriale e l'emergere della questione sociale. La risposta della Chiesa con Leone XIII e la Dottrina Sociale della Chiesa
- La Chiesa e le ideologie ottocentesche
- La Chiesa di fronte ai totalitarismi del Novecento

- Pio XII in tempi difficili
- Il pregiudizio razziale nella storia: antisemitismo

Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> Usi, costumi, cibi, cultura della nostra terra, con uno sguardo anche alla realtà multi-etnica inserita sul nostro territorio in relazione alla propria esperienza o credo religioso.	
Metodologie adottate	<b>METODI:</b> Discussione collettiva per stimolare la partecipazione attiva degli studenti. Lezioni frontali, interdisciplinari, questionari, test e lavori di gruppo.	
	<b>STRUMENTI:</b> LIM e sussidi audiovisivi.	
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Verifiche orali e colloqui.	
	<b>NUMERO:</b> Verifiche orali: 4 <hr/> Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi.	
Firma del Docente	Antonio Lamberti	

Docente: RICCIARDI MADDALENA		Disciplina: <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 5
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 165
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale.</li> <li>• Tecniche di marketing turistico e di web marketing</li> <li>• Strategia dell'impresa e scelte strategiche</li> <li>• Pianificazione e la programmazione aziendale.</li> <li>• Budget e business plan</li> <li>• Normativa relativa alla costituzione dell'impresa e alla sicurezza del luogo di lavoro.</li> <li>• Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, catering e banqueting</li> <li>• Abitudini alimentari ed economia del territorio</li> </ul>		
	<b>COMPETENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>• Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati utilizzando le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione, del servizio, della Comunicazione, della vendita e del marketing di settore.</li> <li>• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</li> <li>• Applicare la normativa, nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.</li> </ul>		
	<b>CAPACITÀ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</li> <li>• Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</li> <li>• Utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caratteristiche del mercato turistico.</li> <li>• Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan.</li> <li>• Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</li> <li>• Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</li> </ul>		
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato turistico nazionale ed internazionale.</li> <li>• Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali.</li> <li>• Il marketing: aspetti generali</li> <li>• Il marketing strategico e operativo</li> <li>• Il web marketing</li> <li>• Il marketing plan</li> <li>• La pianificazione e la programmazione aziendale.</li> <li>• Il budget.</li> <li>• Il business plan</li> <li>• Le norme sulla sicurezza del lavoro dei luoghi lavoro</li> <li>• I contratti delle imprese ristorative</li> </ul> Le abitudini alimentari e l'economia del territorio		
Progettualità integrata	Extracurricolare: la classe ha partecipato alle attività proposte dall'istituto		

METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari
	<b>STRUMENTI:</b> <b>Libro di testo:</b> "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3"-Classe Quinta di RASCONI E FERRIELLO – editore Tramontana.  Lavagna, materiale in fotocopia, appunti delle lezioni schemi e grafici.
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Prove strutturate e semi-strutturate; interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, relazioni sondaggi a dialogo,
	<b>NUMERO</b> – Verifiche scritte: 4 – Verifiche orali: 4  – Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione più che sufficiente
Firma del Docente	Maddalena Ricciardi

Scheda per singola materia                      Anno scolastico 2023/2024

Docente: <b>Buonocore Rossella</b>	Disciplina: <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		<b>N. 4</b>
Numero di ore annuali previste	curricolari	<b>N. 132</b>
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.
	complementari ed integrative	N.

Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b>          NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA E PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO HACCP;          TECNOLOGIE INNOVATIVE DI MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI;          VALORE CULTURALE DEL CIBO E RAPPORTO TRA ENOGASTRONOMIA, SOCIETÀ E CULTURA;          CONCETTI DI SOSTENIBILITÀ E CERTIFICAZIONE;          TECNICHE PER LA PREPARAZIONE E SERVIZIO DI PRODOTTI PER I PRINCIPALI DISTURBI E LIMITAZIONI ALIMENTARI.</p>
	<p><b>COMPETENZE:</b>          padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare riferimento alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;          applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;          predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti tipici del territorio, utilizzando tecniche tradizionali e innovative;          curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci.</p>
	<p><b>CAPACITÀ:</b>          APPLICARE EFFICACEMENTE IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA REGIONALE, NAZIONALE E COMUNITARIA IN MATERIA DI HACCP;          APPORTARE INNOVAZIONI PERSONALI ALLA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA;          APPLICARE CORRETTAMENTE TECNICHE DI LAVORAZIONE;          ELABORARE UN'OFFERTA DI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI ATTI A PROMUOVERE UNO STILE DI VITA EQUILIBRATO E SOSTENIBILE;          APPORTARE INNOVAZIONI PERSONALI ALLA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA;          PREDISPORRE E SERVIRE PRODOTTI ENOGASTRONOMICI IN BASE A SPECIFICHE ESIGENZE DIETOLOGICHE E/O DISTURBI E LIMITAZIONI ALIMENTARI.</p>

Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI:</b>          La filiera alimentare; la sicurezza alimentare nella filiera produttiva; la certificazione di qualità; il sistema HACCP; igiene dei prodotti alimentari; la contaminazione biologica degli alimenti; la contaminazione fisico-chimica degli alimenti.          Conservazione degli alimenti, tecnologie alimentari; alterazione degli alimenti; classificazione dei metodi di conservazione.          Cottura degli alimenti; effetti della cottura sugli alimenti; principali tecniche di cottura.          Prodotti alimentari innovativi; alimenti destinati a una particolare alimentazione; gli integratori alimentari; i nuovi alimenti.          Alimentazione nelle diverse fasi della vita; sana e corretta alimentazione; la dieta nell'età evolutiva; la dieta dell'adulto; la dieta nella terza età.          Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; la dieta sostenibile; tipologie di diete; la dieta nello sport.          La ristorazione collettiva; tipologie di ristorazione; la ristorazione commerciale e la ristorazione di servizio.          L'alimentazione in situazioni patologiche.</p>
Progettualità integrata	<p><b>EXTRACURRICOLARE:</b>          Gli allievi hanno partecipato alle diverse attività programmate.</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p><b>METODI:</b>  <b>LEZIONI FRONTALI</b></p>
	<p><b>STRUMENTI:</b>          LIBRO DI TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – A. MACHADO.          UTILIZZO LIM PER VISIONE DOCUMENTARI SULLE TEMATICHE STUDIAE.</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTI ED ORALI</b>  <b>NUMERO</b>          Verifiche scritte: 3          Verifiche orali: frequenti</p>
Firma del Docente	<p><b>Buonocore Rossella</b></p>

## APPENDICE 2: UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	<i>L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.</i>
<i>Compito – prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Relazione individuale o di gruppo</b></li><li>• <b>Glossario tecnico e padronanza delle forme espressive in italiano e lingua straniera</b></li><li>• <b>Realizzazione di una piccola brochure con informazioni storiche e merceologiche, con elenco delle cantine più rappresentative al livello nazionale ed internazionale</b></li></ul>

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<p><i>Competenze mirate</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>assi culturali</i></li> <li>• <i>cittadinanza</i></li> <li>• <i>professionali</i></li> </ul>	<p><b>CITTADINANZA</b></p> <p>Comunicare Progettare Mostrare curiosità verso culture e tradizioni diverse dalla propria Collaborare e partecipare Acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi</p> <p><b>ASSI CULTURALI</b></p> <p><b>Asse linguaggi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</li> <li>- produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</li> <li>- utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi e operativi</li> <li>- utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul> <p><b>Asse matematico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico</li> <li>- usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</li> </ul> <p><b>Asse storico-sociale, giuridico ed economico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente, le connessioni con le strutture economico-sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</li> <li>- saper utilizzare il linguaggio specifico</li> <li>- comprendere la normativa italiana ed europea in materia di beni di consumo</li> </ul> <p><b>Asse scientifico-tecnologico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>- studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale</li> <li>- utilizzare gli elementi in ambito enogastronomico</li> <li>- Assumere un comportamento consapevole in relazione all'assunzione di bevande alcoliche individuando rischi e pericoli per la salute</li> </ul> <p><b>PROFESSIONALI</b></p> <p><b>Area professionale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>▪ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio</li> <li>▪ Utilizzare i corretti principi operativi e gli strumenti di lavoro</li> <li>▪ Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse</li> </ul>
--	--

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

Conoscenze	Abilità
<p>Asse linguaggi</p> <p><b>Asse dei Linguaggi</b></p> <p><b>Italiano</b></p> <p><i>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali</i></p> <p><i>Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione</i></p> <p><i>principali strutture grammaticali della lingua italiana</i></p> <p><i>elementi di base della funzione del linguaggio</i></p> <p><i>termini tecnici propri del linguaggio settoriale</i></p> <p><b>Lingue Straniere:</b></p> <p><i>Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale.</i></p> <p><i>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.</i></p> <p><i>Semplici modalità di scrittura</i></p>	<p><b>Asse dei Linguaggi</b></p> <p><b>Italiano</b></p> <p><i>Comunicare in modo semplice, ma adeguato</i></p> <p><i>Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati</i></p> <p><i>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi</i></p> <p><i>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo.</i></p> <p><i>Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative.</i></p> <p><i>Rielaborare in forma chiara le informazioni.</i></p> <p><b>Lingue Straniere</b></p> <p><i>Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale.</i></p> <p><i>Lessico di base su temi di interesse professionale.</i></p> <p><i>Compilare in lingua schede di interesse professionale.</i></p>

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<p><b>Asse scientifico-tecnologico e matematico</b></p> <p>Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).</p> <p>Lettura, comprensione e realizzazione di grafici.</p>	<p><b>Asse scientifico-tecnologico e matematico</b></p> <p>Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati.</p> <p>Saper organizzare il lavoro</p> <p>Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.</p> <p>Saper leggere, comprendere, realizzare un grafico.</p>
<b>Utenti destinatari</b>	Classi 5 <sup>^</sup> di indirizzo "sala e vendita"
<b>Prerequisiti</b>	<p>Le fasi di produzione del vino e le denominazioni</p> <p>I principi base dell'enologia adattate alla realtà internazionali locali</p> <p>Leggere e interpretare semplici schede tecniche di degustazione</p> <p>conoscenze di base del linguaggio del settore</p> <p>elementi base di lingua straniera</p>
<b>Fase di applicazione</b>	Pentamestre Gennaio-Aprile 2023
<b>Tempi</b>	Dal (40 ore)
<b>Esperienze attivate</b>	<p>Visita ad una cantina regionale storica.</p> <p>Osservazione dello sviluppo del mondo vitivinicolo e dell'importanza della sommellerie</p> <p>Lavoro singolo e in gruppo</p> <p>Esercitazioni pratiche di laboratorio</p>

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

<p><b>Metodologia</b></p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezioni tecnico pratiche</p> <p>Cooperative learning</p> <p>E-learning</p> <p>Brainstorming</p>
<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>interne</i></li> <li>• <i>esterne</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ i docenti del consiglio di classe: lab cucina, italiano, matematica, informatica, inglese, seconda lingua, diritto e tecniche amministrative, scienza degli alimenti, Religione.</li> <li>▪ esperti del mondo del lavoro (durante la visita)</li> </ul>
<p><b>Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Libri di testo</li> <li>▪ Laboratorio di sala</li> <li>▪ Laboratorio linguistico</li> <li>▪ Filmati- video</li> <li>▪ riviste specializzate</li> <li>▪ Laboratori informatica, internet e LIM</li> <li>▪ Schede di lavoro fornite dall'insegnante</li> </ul>
<p><b>Valutazione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifica intermedia da parte di ogni docente al termine della fase disciplinare</li> <li>▪ Una verifica e valutazione collegiale finale con griglia di valutazione</li> </ul>

**Titolo UDA:** *L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.*

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

Lo scopo è quello di comprendere il mondo del vino in parallelo: da un lato, tutte le più importanti regioni viticole con le loro diverse peculiarità, la loro storia, tradizione e filosofia produttiva che distingue spesso i produttori di una stessa area, oltre alle differenze profonde che esistono tra i vitigni, nazionali e internazionali, presenti in quel territorio; dall'altro la possibilità concreta di perfezionare la conoscenza del vino, sia nella descrizione organolettica, sia nel sistema di valutazione.

Storie di uomini, di terra di vino e la capacità di dare a tutto ciò il giusto valore.

### **In che modo**

Il lavoro sarà svolto in parte in aula e nei laboratori tecnico-pratici e di informatica, sia singolarmente sia in gruppo.

### **Quali prodotti**

Degustazioni di vini appartenenti alla regione di cui si sta trattando, che verranno descritti attraverso l'analisi organolettica eseguita in modo corretta.

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

Questa UdA è un'opportunità per conoscere e valutare i vini secondo il meccanismo della scheda a punteggio, indispensabile per comprendere appieno il bagaglio che si portano dietro.

### **Tempi**

Tutto il Pentamestre (40 Ore)

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

Lo staff di progettazione e realizzazione è composto dai docenti del Consiglio di Classe e dagli assistenti tecnici. L'attività si svolgerà nei laboratori della scuola utilizzando strumenti e attrezzature di settore.

Interverranno, inoltre, esperti del settore.

### **Criteri di valutazione**

Osservazioni in itinere dal docente e dal Consiglio di classe, pertanto sarà apprezzata la capacità espositiva in termini di ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti. Sarà, inoltre, valutato l'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, di partecipazione attiva e collaborazione come interazione produttiva all'interno del gruppo.

**Valore della UDA in riferimento alla valutazione della competenza mirata: è una parte o la soddisfa interamente?**

Il compito/prodotto rappresenta una componente del tuo percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.

### PIANO DI LAVORO UDA:

*L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.*

#### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	<i>Presentazione UdA agli studenti</i>	Lezione frontale Consegna materiale Predisposizione del dossier allievo	Sviluppo della curiosità Condivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto e servizio Comprensione dell'importanza professionale del compito assegnato	3 ore	Feedback Interesse dimostrato
2	<i>Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti</i>	Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio	Formazione dei gruppi	2 ore	
3	<i>Ricerca di informazioni relative all'argomento Attività di gruppo, scambi di intergruppo, discussioni guidate</i>	Lezione frontale lavoro in classe e in laboratorio multimediale ricerche individuali	Acquisizione delle conoscenze	5ore	Elaborati e attività di laboratorio
4	<i>Presentazione alla classe dei lavori di gruppo Sintesi e rielaborazione</i>	Schede di degustazioni e a punteggio del vino.	Condivisione dei lavori di gruppo E individuazione degli abbinamenti da realizzare	4ore	Relazioni orali individuali
5	<i>Realizzazione della scheda degustazione e della scheda a punteggio del vino</i>	Attività in aula Lavori di gruppo Laboratorio informatico	Valutazione finale della corretta scelta fatta sul reale abbinamento del piatto con il vino	8 ore	Correttezza formale, terminologica e comunicativa Fruibilità della ricetta

6	<i>Programmazione e predisposizione dell'evento</i>	Lezione frontale e compilazione dossier allievo, laboratori	Consapevolezza delle prime competenze acquisite	6ore	
7	<i>Esperimenti guidati in laboratorio</i>	Laboratori enogastronomici	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza nelle esecuzioni delle tecniche di abbinamento	6 ore	Scheda di valutazione
8	<i>Realizzazione dell'evento</i>	Laboratori enogastronomici	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione Presentazione delle scelte	6 ore	Scheda di valutazione

### DIAGRAMMA DI GANTT UDA:

FA SI	TEMPI (settimane, ore)				
	Gennai	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1	4h 2 ingl 2Italiano				
2	2h 2 h DTA				
3	2h 2 mat	6 h 2 hfranc 3 h sc alimenti 1 h storia			
4		4 h 2matematica 2 laborat info			
5			8 h 1 hItaliano 1DTA 2 laborat info 2 ingl, 2 franc		
6			2 h 1 lab sala 1 lab info		
7			4 h cuc/sala	4 h cuc/sala	
8					4 h cuc/sala + altre disc.coinvolte

TOTALE: 40 ore

**DIDATTICA PERSONALIZZATA ALUNNI BES**

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

\_\_\_\_\_

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

<b>Metodologie e strategie</b>	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
<b>Misure dispensative</b>	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti compensativi</b>	

Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare): .....	
<b>Verifiche e valutazioni</b>	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	

Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'alunno nello studio</b>	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio</b>	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare): .....	

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

### Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione 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	

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

	strumenti e delle tecnologie	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	

### Sociale, Pratica

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	

### Cognitiva

## Della metacompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Della metacompetenza</b>	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
<b>Del problem solving</b>	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	

		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	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	
<b>COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI</b>	
<b>COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA</b>	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
<b>Interesse e partecipazione</b>	<b>D</b> Mostra saltuaria attenzione.
	<b>C</b> Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	<b>B</b> Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.

	<b>A</b>	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
<b>Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning</b>	<b>D</b>	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	<b>C</b>	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	<b>B</b>	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	<b>A</b>	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
<b>Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce</b>	<b>D</b>	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	<b>C</b>	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	<b>B</b>	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	<b>A</b>	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
<b>Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.</b>	<b>D</b>	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	<b>C</b>	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	<b>B</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	<b>A</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

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

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

## VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: **D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
<b>COMPETENZA DIGITALE</b>	
<b>COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE</b>	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
<b>Pertinenza e correttezza della tipologia testuale.</b>  <b>Scelta delle categorie.</b>  <b>Scelta dei contenuti.</b>	<b>D</b>   Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	<b>C</b>   Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	<b>B</b>   Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	<b>A</b>   Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
<b>Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura.</b> <b>Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.</b> <b>Organicità.</b>	<b>D</b>   Il testo contiene informazioni parziali.
	<b>C</b>   Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	<b>B</b>   Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	<b>A</b>   Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro.  La composizione/scrittura è accurata.

## VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A \_\_\_\_\_

presenze \_\_\_\_\_

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
<b>INDICATORI</b>					
<b>Partecipazione</b>	L'alunno non partecipa  spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa  spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa  spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa  spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
<b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b>	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, 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.	
<b>Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</b>	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	

<b>Qualità del prodotto realizzato</b>	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
<b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b>	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
<b>TOTALE</b>					

### AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

**Studente:**

**classe:**

<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo avolte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere

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

Il Consiglio di Classe

Sede \_\_\_\_\_

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

**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)

Assi coinvolti discipline	Conoscenze	Abilità
<p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> <li>• Religione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nel menù scelto per l'evento</li> <li>• La valenza simbolica di un sacramento, all'interno delle religioni monoteiste</li> <li>• La terminologia linguistica di base tecnico-professionale</li> <li>• Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche</li> <li>• Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</li> <li>• Lessico e fraseologia su</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato: da realtà locale a prodotto industriale.</li> <li><input type="checkbox"/> Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</li> <li><input type="checkbox"/> Analisi dei termini ed elaborazione di un glossario enogastronomico e di settore in lingua straniera.</li> <li><input type="checkbox"/> Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</li> <li><input type="checkbox"/> Interagire in conversazioni brevi su temi di</li> </ul>

	argomenti di	carattere professionali
--	--------------	-------------------------

	<p>vita quotidiana e professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri per redigere una relazione tipologie e caratteri comunicativi deitesti multimediali</li> <li>• Semplici modalità di scrittura</li> <li>• Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale</li> <li>• Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• scrivere brevi testi di interesse professionale</li> <li>• redigere testi informativi e argomentativi</li> <li>• raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca</li> <li>• ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali</li> </ul>
<p><b>Asse matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matematica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le unità di misura</li> <li>• Conoscenza dei multipli e sottomultipli dei sistemi di misura</li> <li>• Sistema internazionale di misurazioni</li> <li>• Rapporti e proporzioni percentuali</li> <li>• Elementi di statistica matematica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare le unità di misura per rivelare misurazioni e stime</li> <li>• Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti</li> <li>• Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effettuare una indagine statistica sul menu/bevanda.</li> <li>• Raccogliere i dati, classificarli, rappresentarli graficamente, interpretarli.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Asse scientifico tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze degli alimenti</li> <li>• Lab. dei servizi di Sala e Vendita</li> <li>• Scienze motorie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di dietetica e nutrizione</li> <li>• Tutela e sicurezza alimentare del cliente</li> <li>• Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni</li> <li>• Tecniche di Sala inerenti i servizi speciali</li> <li>• La terminologia specifica e il linguaggio settoriale</li> <li>• L'importanza di una colazione equilibrata nello sport</li> <li>• Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche caratteristiche dell'enografia nazionale criteri di abbinamento cibo – vino e cibo – bevande</li> <li>• Elementi e caratteristiche del menù edelle carte.</li> <li>• Le proprietà caloriche e nutrizionali dei prodotti alimentari utilizzati nel menu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di selezione di menù in funzione del contesto, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</li> <li>• Elaborare un menù in funzione dell'evento programmato</li> <li>• Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</li> <li>• Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali</li> <li>• Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</li> <li>• Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici</li> <li>• Realizzare un servizio adeguato al menu scelto.</li> <li>• Abbinare vini adeguati</li> <li>• Stabilire il valore nutrizionale e l'apporto calorico del prodotto finale.</li> </ul>
<p><b>Asse storico sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia</li> <li>• Diritto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato.</li> <li>• Gestione amministrativa dell'impresa storica- ristorativa</li> <li>• La storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nel menù scelto per l'evento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Riconoscere comportamenti e abitudini storico-sociali in contesti diversi</li> <li><input type="checkbox"/> Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati</li> <li><input type="checkbox"/> Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato: da realtà locale a prodotto industriale.</li> <li><input type="checkbox"/> Redigere la contabilità di settore.</li> <li><input type="checkbox"/> Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa ristorativa</li> </ul>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Utenti destinatari</i>	Classe quinta enogastronomia settore Sala e Bar
<i>Prerequisiti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le regole per la gestione degli spazi nei laboratori e delle tecniche professionali</li> <li>- Utilizzo in sicurezza delle attrezzature e degli strumenti in dotazione ai laboratori</li> <li>- Uso del vocabolario e del linguaggio tecnico-specifico delle discipline coinvolte</li> <li>- Uso delle tecniche e delle procedure di calcolo</li> <li>- Uso dei programmi informatici di base</li> <li>- Uso di word e PPT;</li> <li>- Conoscenza dei macronutrienti e il loro valore nutrizionale attraverso le tabelle nutrizionali;</li> </ul>
<i>Fase di applicazione</i>	Ottobre Novembre
<i>Tempi (steps)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• T1: Presentazione dell'UDA. <b>1 ora</b></li> <li>• T2: Ricerca storica sui menu e sulla sua evoluzione <b>3 ore</b></li> <li>• T3: Tipologie di menu per eventi speciali <b>3 ore</b></li> <li>• T4: Organizzazione dell'evento <b>3 ore</b></li> <li>• T5: Costruzione di un menu in lingua Inglese <b>3 ore</b></li> <li>• T6: Abbinamento cibo-vino <b>2 ore</b></li> <li>• T7: Costruzione di un menu in lingua Francese <b>3 ore</b></li> <li>• T8: Analisi dei costi e determinazione prezzo di vendita <b>3 ore</b></li> <li>• T9: Analisi calorica e nutrizionale degli alimenti utilizzati nel menù <b>3 ore</b></li> <li>• T10: Gestione di un'impresa di catering e banqueting <b>4 ore</b></li> <li>• T11: Analisi dei fattori di rischio di infortunio. Osservazione dell'atteggiamento posturale corretto in laboratorio e durante l'evento <b>2 ore</b></li> <li>• T12: Realizzazione del PPT sulla pianificazione e realizzazione di un evento di banqueting <b>4 ore</b></li> <li>• T13: Norme alimentari nelle varie religioni <b>2 ore</b></li> <li>• T14: Presentazione del PPT <b>2 ore</b></li> <li>• T15: Relazione individuale <b>2 ore</b></li> <li>• <b>Tot= 40 ore</b></li> </ul>
<i>Esperienze attivate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Esercitazione pratica nei laboratori di sala e vendita.</li> <li><input type="checkbox"/> Ricerca a casa e utilizzo di internet.</li> <li><input type="checkbox"/> Riviste di settore.</li> </ul>
<i>Metodologia</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Ricerche guidate</li> <li>❖ lavoro cooperativo</li> <li>❖ brainstorming</li> <li>❖ lezione frontale</li> <li>❖ lezioni tecnico-pratiche e attività di laboratorio</li> </ul>

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>interne</i></li><li>• <i>esterne</i></li></ul>	Docenti del Consiglio di Classe: <ul style="list-style-type: none"><li>• Inglese</li><li>• Scienze degli alimenti</li><li>• Italiano-storia</li><li>• Lab. Sala e bar</li></ul>
--	---

	<input type="checkbox"/> Lab Cucina <input type="checkbox"/> Francese <input type="checkbox"/> Scienze motorie <input type="checkbox"/> Religione <input type="checkbox"/> Matematica <input type="checkbox"/> Sc. Economiche
<b>Strumenti</b>	❖ Libri di testo ❖ Laboratori ❖ strumenti multimediali ❖ Computer ❖ Materiali fornito dal docente
<b>Valutazione</b>	✚ Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione ✚ 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 ✚ Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **“Banqueting day”**

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

*Collaboratori:*

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia
- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- Sc. Economiche

# Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione edell'UdA	Scheda "Consegnaagli studenti", auditorium	Coinvolgimento delgruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	
2	Ricerca storica sui menu e sulla sua evoluzione	Fonti, immagini, testi,internet	Comprensione dell'evoluzionestorica del menu e i diversi utilizzi nel tempo	3 ore Docente Italiano	
3	Tipologie di menu per eventi speciali	Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet	Preparazione di un menu con scelta di prodotti delterritorio.	3 ore Docente tecnico-praticodi cucina	
4	Organizzazione edell'evento	Aula, laboratorio disala, internet	Programmare e gestire un evento. I soggetti coinvolti.Le fasi per la realizzazione.La modulistica utilizzata.	3 ore Docente tecnico-praticodi Sala e Bar	
5	Costruzione diun menu in lingua Inglese	Dizionario, laboratorio linguistico, libro ditesto	Padronanza del lessico, elaborazione di un menu perclienti stranieri	3 ore Docente Inglese	
6	Abbinamentocibo-vino	Aula, laboratorio di sala, internet	Abbinamento vini e bevande in genere in base alla progressione del menu	2 ore Docente tecnico-praticodi Sala e Bar	
7	Costruzione diun menu in lingua Francese	Dizionario, laboratorio linguistico, libro ditesto	Padronanza del lessico, elaborazione di un menu per clienti stranieri	3 ore Docente Francese	
8	Analisi dei costi e determinazione prezzo di vendita	Libri di testo	Analizzare il menu proposto e valutare i costi di ogni portata. Determinare il prezzo di vendita dell'intero menu	3 ore, docente Matematica	
9	Analisi caloricae nutrizional e di ogni piatto proposto nel menù	Internet, libridi testo	Valutazione nutrizionale e calorica di un menù e riconoscimento degli effetti sull'organismo	3 ore docente di Scienza degli alimenti	

10	Gestione di un'impresa di catering e banqueting	Internet libridi testo	Gestione sull'aspetto economico e finanziario di un'impresa di banqueting. Ricerche di mercato e obiettivi di marketing	4 ore docente di Sc. Economiche	
11	Utilizzo della postura corretta nell'ambiente lavorativo	Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo, slides	Saper mantenere la postura ideale che prevenga gli infortuni durante tutte le fasi del lavoro	4 ore docente di scienze motorie	
12	Realizzazione del PPT sulla pianificazione e realizzazione di un evento di banqueting	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	Realizzazione di un PPT che spieghi come Pianificare, organizzare, gestire e rendicontare un evento reale di banqueting. Stesura definitiva	4 ore Docente Italiano	Correttezza formale, terminologica e comunicativa
13	Norme alimentari nelle varie religioni	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	conoscenza dei cibi e delle abitudini alimentari delle religioni dell'Islam, dell'Ebraismo e del Cristianesimo.	2 ore Docente Religione	
14	Presentazione del PPT	Aula LIM Biblioteca PC con proiettore	Illustrazione ed esposizione corretta del PPT	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
15	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

## DIAGRAMMA DI GANTT

Fa si	Otto bre	Novembr e	Dicem bre	Gen naio	Febbr aio	Ma rzo	Apr ile	Mag gio
1	1 ora							
2	3 ore							
3	4 ore							
4	4 ore							
5	3 ore							
6		2 ore						
7		3 ore						
8		3 ore						
9		4 ore						
10		4 ore						
11		4 ore						
12		4 ore						
13		2 ore						
14		2 ore						
15		2 ore						

## Consegna agli studenti

### Titolo UdA: “Banqueting day”

#### Cosa si chiede di fare

Creazione di un PPT o un Word descrivendo tutte le fasi quali: **Pianificazione, organizzazione, gestione, rendicontazione e servizio di un evento reale di banqueting.**

#### 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, doc Word, 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 sui vari aspetti che concernono la realizzazione di un evento. Inoltre è di interesse per la formazione del professionista e della persona.

#### Tempi

40 ore (32 h in classe e 8 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 presentazione in PPT o doc Word, sarà valutata in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni, ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

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

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

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

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

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

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

#### *Area comune:*

Scienze degli alimenti: 10 % Matematica 8%

Italiano: 22 %

Inglese: 8 %

Sc. Economiche 10 % Francese 8 %

Scienze motorie 10%

Religione 5%

Lab cucina 8%

#### *Area di indirizzo:*

Lab. Sala-vendita: 11%

### **OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA**

Avere rispetto di sè 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 sè 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

### **DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA DOCENTE:**

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

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

<b>Metodologie e strategie</b>	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
<b>Misure dispensative</b>	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti compensativi</b>	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare): .....	
<b>Verifiche e valutazioni</b>	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che dell'accuratezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	

Altro (specificare): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'alunno nello studio</b>	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio</b>	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa ( indicare quale)	
Altro (specificare): .....	

### RELAZIONE INDIVIDUALE

**Descrivi il percorso generale dell'attività**

**Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**

**Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte**

**Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**

**Cosa devi ancora imparare**

**Come valuti il lavoro da te svolto**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

### Relazionale, affettiva e motivazionale

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

## Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Sociale</b>	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività edistribuendole 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 incerto senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
<b>Pratica</b>	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

## Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
	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,	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-		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro		

<b>Cognitiva</b>	organizzazione	90	
		61 - 75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91 - 100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
		61 - 75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti

	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

## Della metacompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Della metacompetenza</b>	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
		91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	

<b>Del problem solving</b>	Creatività	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 enel prodotto	
		<60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elementodi creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nellascelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri intutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta deglistrumenti 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 sesupportato	

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curriculum Enogastronomia Triennio Sala e vendita)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA “SALA E VENDITA

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

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
<b>Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni</b>	<b>D</b> Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	<b>C</b> Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	<b>B</b> Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	<b>A</b> Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.

<b>Selezione e stesura delle informazioni</b>	<b>D</b>	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	<b>C</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	<b>B</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	<b>A</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.

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

### VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>		
<b>COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE</b>		
<b>CRITERI / EVIDENZE</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA</b>	
<b>Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti.</b>	<b>D</b>	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	<b>C</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	<b>B</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	<b>A</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
<b>Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità.</b>	<b>D</b>	Il testo contiene informazioni parziali.
	<b>C</b>	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	<b>B</b>	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	<b>A</b>	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ presenze \_\_\_\_\_

DESCRITTO RI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMED IO	AVANZATO	T O T
<b>INDICATO RI</b>					
<b>Partecipazio ne</b>	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
<b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b>	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, 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.	
<b>Uso del tempo ed delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</b>	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
<b>Qualità del prodotto realizzato</b>	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	

<b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b>	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.
	<b>TOTALE</b>			

**AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA**  
**Studente:** \_\_\_\_\_ **classe:** \_\_\_\_\_


<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevanodi chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	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

L'equipe	<hr/> <hr/> <hr/>
----------	-------------------

Sede \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Lavoro multimediale sulla sicurezza alimentare Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base) Relazione individuale
<b>Competenza Focus di area di indirizzo</b>	N. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>Competenze di area generale</b>	n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali n. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro n. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
<b>Competenze europee</b>	a. Competenza alfabetico funzionale b. Competenza multilinguistica c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria d. Competenza digitale e. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare f. Competenza in materia di cittadinanza g. Competenza imprenditoriale h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale

**ASSE DEI LINGUAGGI**  
**Competenza generale n.2-5**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p><b>ITALIANO</b> Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento</p>	<p><b>ITALIANO</b> Saper confrontare le problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non.</p>
<p><b>LINGUA INGLESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali</p> <p>Lessico incluso quello specifico della microlingua relativa alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente sala e bar</p>	<p><b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p><b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali</p> <p>Lessico incluso quello specifico della microlingua relativa alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente sala e bar</p>	<p><b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p><b>SCIENZE MOTORIE</b> Conoscere le situazioni in cui si usa prevalentemente ciascuna delle capacità motorie. Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.</p>	<p><b>SCIENZE MOTORIE</b> Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi. Eseguire test di valutazione delle capacità motorie.</p>
<b>ASSE STORICO SOCIALE</b> <b>Competenza generale n.3-10-11</b>	
<p><b>STORIA</b> L'alimentazione durante la guerra.</p>	<p><b>STORIA</b> Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.</p>
<p><b>DTA</b> Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p>	<p><b>DTA</b> Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p>
<p><b>RELIGIONE</b> L'irrompere della questione operaia nel magistero della chiesa.</p>	<p><b>RELIGIONE</b> Ricostruire e individuare i fattori etici nel rapporto di lavoro e analizzare i diritti e doveri dei soggetti interni al rapporto di lavoro.</p>

<b>ASSE MATEMATICO</b> <b>Competenza generale n.10</b>	
<b>MATEMATICA</b> Le funzioni	<b>MATEMATICA</b> Caratteristiche di una funzione analitica e di una funzione empirica. Riconoscere le proprietà di una funzione analizzando il suografico.
<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b> <b>Competenza generale n.2-5-10-11</b>	
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
<b>LABORATORIO CUCINA</b> Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.	<b>LABORATORIO CUCINA</b> Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in materia di HACCP.
<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe quinta enogastronomia settore Sala e Bar
<b>Prerequisiti</b>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA:  Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.
<b>Tempi</b>	Novembre-Dicembre
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Attività laboratoriali</li> <li>• Lavoro di gruppo ed individuale</li> <li>• Lezione capovolta</li> <li>• Lezione segmentata</li> </ul>
<b>Risorse umane</b>	Tutti i docenti della classe
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorio informatico,</li> <li>• libri di testo,</li> <li>• LIM,</li> <li>• strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web),</li> <li>• materiale di cancelleria e di facile consumo.</li> </ul>

### *Valutazione*

- osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.
- prove nelle singole discipline
- relazione scritta sull'esperienza laboratoriale
- prova conclusiva

La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **“La sicurezza alimentare”**

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

*Collaboratori:*

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia
- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- Sc. Economiche

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

Conoscenze minime	Abilità minime
<b>ITALIANO</b> Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento.	<b>ITALIANO</b> Conoscere le problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non.
<b>STORIA</b> L'alimentazione durante la guerra.	<b>STORIA</b> Conoscere i fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
<b>MATEMATICA</b> Le funzioni	<b>MATEMATICA</b> Saper riconoscere le caratteristiche di semplici funzioni e associarne il grafico
<b>LINGUA INGLESE</b> Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente sala e bar	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti all'igiene e all'HACCP
<b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b> Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente cucina e sala	<b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b> Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti all'igiene e all'HACCP
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Applicazione del sistema di autocontrollo per contenere le contaminazioni	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Saper applicare il sistema di autocontrollo per la tutela della salute
<b>DTA</b> Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.	<b>DTA</b> Saper le normative gestione dei dati di controllo
<b>LABORATORIO CUCINA</b> processi di tutela della salute: HACCP	<b>LABORATORIO CUCINA</b> saper le procedure dell'HACCP
<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> L'HACCP: la normativa per la tutela del cliente	<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.

<b>SCIENZE MOTORIE</b> Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.	<b>SCIENZE MOTORIE</b> Eseguire test di valutazione delle capacità motorie
<b>RELIGIONE</b> Diritti e doveri del datore lavoro e del prestatore di lavoro	<b>RELIGIONE</b> Saper riconoscere i propri diritti nel rapporto di lavoro

*PIANO DI LAVORO UDA*  
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	<b>Presentazione dell'UDA agli alunnie consegna dossier agli alunni</b>	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h CoordinatoreUDA	/
<b>2</b>	<b>Il sistema HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare e la normativa di riferimento</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare le conoscenze attraverso le normative di riferimento del sistema HACCP	2 h Docente di Diritto	Valutazione intermedia
<b>3</b>	<b>Gli effetti della temperatura sui microrganismi, la contaminazione degli alimenti (diretta, indiretta e crociata)</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti	3 h Docente di Scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>4</b>	<b>I sette principi fondamentali del sistema HACCP e l'applicazione pratica del piano di autocontrollo</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza del processo della "marcia in avanti" all'interno della cucina in base all'applicazione dei sette principi fondamentali (monitoraggio, azioni correttive. CPe CCP) Esamina di un reale piano di	2 h Docente di Cucina	Valutazione Intermedia

			autocontrollo		
<b>5</b>	<b>La progettazione della sala ristorante secondo i criteri e le modalità del sistema HACCP</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza del comparto ristorativo per la realizzazione di una moderna sala ristorante in settori secondo le normative di igiene e sicurezza in ambito HACCP	4 h Docente disalabar	Valutazione intermedia
<b>6</b>	<b>Realizzazione di un dizionario tecnico in</b>	Aula, dizionario bilingue, libro di	Definizione di un glossario tecnico	3 h	Valutazione intermedia

	<b>lingua inglese e francese del sistema HACCP</b>	testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	specifico inerente al sistema HACCP e alle sette fasi fondamentali	Docente di lingua Inglese + 3 h docente di francese	
<b>7</b>	<b>Il diagramma di flusso attraverso l'esame del ciclo di manipolazione degli alimenti</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Realizzazione grafica di un diagramma di flusso nel rispetto delle norme d'igiene e sicurezza	2 h docente di matematica	
<b>8</b>	<b>Illustrazione del Piano di Autocontrollo con applicazione pratica del sistema HACCP durante l'attività di laboratorio con annessa le 5 procedure di pulizia</b>	Laboratorio di Sala e Cucina	Esecuzione pratica del menu nel pieno rispetto del sistema HACCP con applicazione delle 5 fasi di pulizia	4 h Docente di sala con supporto del docente di Cucina	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layoute annessa degustazione
<b>9</b>	<b>Realizzazione del lavoro multimediale (si possono realizzare anche due lavori dividendo la classe in due gruppi)</b>	Aula, aula informatica, LIM, Materiali vari raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	4 h Docente di Italiano	Valutazione intermedia
<b>10</b>	<b>Relazione individuale</b>	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 h Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
1			1 h			
2			2 h			
3			3 h			
4			2 h			
5				2 h		
6				3 h + 3 h		
7				2 h		
8				3 h		
9				3 h		
10				1 h		

**OBBIETTIVI 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.

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

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

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

<b>Metodologie e strategie</b>	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
<b>Misure dispensative</b>	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti compensative</b>	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulary	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare): .....	
<b>Verifiche e valutazioni</b>	
Interrogazioni programmate	

Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'alunno nello studio</b>	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio</b>	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare): .....	

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze. Per definizione è interdisciplinare. Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità. Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale). Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente. Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

### IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Un esempio di compito/prodotto è:

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

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

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

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

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

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

**Titolo Uda**

**Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP**

**Cosa si chiede di fare**

Conoscere il sistema HACCP e saper applicare le fasi di controllo dei possibili CCP durante tutte le fasi di lavorazione del prodotto nel rispetto del processo della marcia in avanti.

Si chiede inoltre di realizzare un lavoro multimediale che illustri il significato dell'acronimo HACCP con le normative di riferimento, le BPI, GHP e i sette principi fondamentali

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

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

Attraverso:

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

**Quali prodotti**

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

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

Questa UDA è una opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà nel saper adottare i sani principi di monitoraggio e azioni correttive durante la fase di un servizio di cucina allo scopo di prevenire ogni tipo di contaminazione. Inoltre vi consentirà di conoscere in maniera semplice cos'è un piano di autocontrollo aziendale

Questa UDA forma il professionista e la persona, educandovi al concetto di salubrità e genuinità alimentare

**Tempi**

L'UDA ci impegnerà, nel periodo compreso tra Novembre e Dicembre per un totale di 25 ore.

L'applicazione pratica del sistema HACCP la si effettua per tutto il pentamestre durante le esercitazioni pratiche di laboratorio

**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 durante tutto il pentamestre delle buone pratiche di lavorazione e manipolazione degli alimenti nel rispetto dei sette principi fondamentali del sistema HACCP

## 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) Scheda di autovalutazione da parte dello studente**
- 2) Scheda di autovalutazione da parte del gruppo**
- 3) Menu applicazione pratica del sistema HACCP con annessa griglia di valutazione della prova pratica**
- 4) Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo**
- 5) Griglia di valutazione certificazione competenze**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione e di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta un'incorrettezza 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	

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

		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità

## Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Cognitiva</b>	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anchetermini 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 sonocollegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli erielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove,adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	

	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo

Della metacompetenza e del problem-solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Della metacompetenza</b>	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato ed el proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica sole 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	
		91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	

<b>Del problem solving</b>	Creatività	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
<b>Interesse e partecipazione</b>	<b>D</b> Mostra saltuaria attenzione.
	<b>C</b> Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	<b>B</b> Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	<b>A</b> Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
<b>Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning</b>	<b>D</b> Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	<b>C</b> Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	<b>B</b> Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	<b>A</b> Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.

<b>Utilizzare comportamenti coerenti conl'ambiente in cui agisce</b>	<b>D</b>	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	<b>C</b>	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	<b>B</b>	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.

	<b>A</b>	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
<b>Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.</b>	<b>D</b>	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	<b>C</b>	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	<b>B</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimorendimento.
	<b>A</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimorendimento consapevole dei limiti di precisione.

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Capacità di produrre un testo in formamultimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i>	D Utilizza lentamente gli strumenti informatici sui
	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 un'incerta 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	D Il testo contiene informazioni parziali.
	C Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.

<b>della composizione/scrittura.          Completezza significatività e          pertinenza dei dati e delle          informazioni. Organicità.</b>	<b>B</b>	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	<b>A</b>	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro.  La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ presenze \_\_\_\_\_

DESCRITTORI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDI O	AVANZATO	T O T
<b>INDICATORI</b>					
<b>Partecipazione</b>	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
<b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b>	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, 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.	

<b>Uso del tempo ed delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</b>	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare ed una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
<b>Qualità del prodotto realizzato</b>	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
<b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b>	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
<b>TOTALE</b>					



**AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA**

**Studente:**

**classe:**

<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo alcune volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato moltissimi aspetti del prodotto finale

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<p style="text-align: center;"><b>La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
<b>Compito - prodotto</b>	<p>Creare un lavoro multimediale con testo, immagini e didascalie della Regione Campania con tutti i suoi prodotti tipici divisi per province</p> <p>Relazione individuale</p>
<b>Competenza Focus di area di indirizzo</b>	<p><b>n° 7:</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomiche culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
<b>Competenze di area generale</b>	<p>n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali</p> <p>n. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio ed di lavoro.</p> <p>n.10 comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>
<b>Competenze europee</b>	<p>a. Competenza alfabetico funzionale</p> <p>b. Competenza multilinguistica</p> <p>c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>d. Competenza digitale</p> <p>e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>f. Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>g. Competenza imprenditoriale</p> <p>h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p>

**ASSE DEI LINGUAGGI**  
**Competenza generale n. 2-5**

Conoscenze	Abilità
<p><b>ITALIANO</b> Potenziamento morfosintattico e lessicale: illinguaggio pubblicitario.</p>	<p><b>ITALIANO</b> Scrivere in maniera corretta. Saper dare coerenza e coesione ad un testo.</p>
<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<p><b>LINGUA INGLESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua relativo alla realizzazione di un menu con prodotti tipici.</p>	<p><b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p><b>LINGUA FRANCESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua relativo alla realizzazione di un menu con prodotti tipici.</p>	<p><b>LINGUA FRANCESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p><b>SCIENZE MOTORIE</b> Conoscere le situazioni in cui si usa prevalentemente ciascuna delle capacità motorie. Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.</p>	<p><b>SCIENZE MOTORIE</b> Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi. Eseguire test di valutazione delle capacità motorie</p>
<b>ASSE STORICO SOCIALE</b> <b>Competenza generale n.10</b>	
<p><b>STORIA</b> Nazionalismo e protezionismo</p>	<p><b>STORIA</b> Comprendere i nessi causali. Saper collegare fra loro i fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo</p>
<p><b>DTA</b> Il web-marketing</p>	<p><b>DTA</b> Saper utilizzare il web – marketing per ottimizzare le opportunità che esso consente in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.</p>
<p><b>RELIGIONE</b> Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose</p>	<p><b>RELIGIONE</b> Saper individuare gli elementi di base dei prodotti tipici regionali che nascono dalla tradizione religiosa</p>
<b>ASSE MATEMATICO</b> <b>Competenza generale n.10</b>	

<b>MATEMATICA</b> Elementi di statistica descrittiva	<b>MATEMATICA</b> Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici
<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b> <b>Competenza generale n. 2-5-10</b>	
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana Alimentazione	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>LABORATORIO CUCINA</b> Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.	<b>LABORATORIO CUCINA</b> Individuare le componenti culturali dell'agronomia. Elaborare menu in relazione al territorio e ai metodisocio culturali. Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità
<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Conoscere i prodotti tipici e i piatti in cui vengono utilizzati. Conoscere tutta la produzione vitivinicola della regione Campania.	<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Saper promuovere i prodotti tipici del territorio Classificare gli alimenti e i vini in base alle relative certificazioni di qualità

	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>
<i>Prerequisiti</i>	<b>COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA:</b> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione della regione Campania
<i>Tempi</i>	Secondo quadrimestre
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Attività laboratoriali Lavoro di gruppo ed individuale Lezione capovolta Lezione segmentata
<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe

<i>Strumenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorio informatico,</li> <li>• libri di testo,</li> <li>• LIM,</li> <li>• strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.</li> </ul>
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.</li> <li>• prove nelle singole discipline</li> <li>• relazione scritta sull'esperienza laboratoriale</li> <li>• prova conclusiva</li> </ul> <p>La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:

**“La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania”**

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

*Collaboratori:*

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia

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

## PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

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

<b>SCIENZE MOTORIE</b> Sapere termini adeguati nell'ambito dello sport	<b>SCIENZE MOTORIE</b> Saper comunicare con linguaggio tecnico
<b>RELIGIONE</b> Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose	<b>RELIGIONE</b> Saper distinguere i prodotti tipici che nascono dalle tradizioni religiose
<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO:</b> <p style="text-align: center;"><b>La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania</b></p> 35 ore totali di cui 4 in laboratorio	
<b>Coordinatore UDA:</b> docente coordinatore di classe	
<b>Collaboratori:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inglese</li> <li>• Scienze degli alimenti</li> <li>• Italiano-storia</li> <li>• Lab. Sala e bar</li> <li>• Lab Cucina</li> <li>• Francese</li> <li>• Scienze motorie</li> <li>• Religione</li> <li>• Matematica</li> <li>• Sc. Economiche</li> </ul>	

## PIANO DI LAVORO UDA

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	<b>Presentazione dell'UDA agli alunnie consegna dossier agli alunni</b>	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore UDA	/
2	<b>Il significato del marketing e la sua influenza nell'organizzazione aziendale</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Il concetto di filiera agroalimentare e le sue principali caratteristiche, significato di prodotto a Km zero,	2 h Docente di Diritto	Valutazione intermedia

<b>3</b>	<b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	La dieta mediterranea	3 h Docente di Scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>4</b>	<b>La cucina regionale</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Conoscere la storia dei prodotti tipici, la migliore trasformazione e i metodi di cottura e/odi conservazione dei prodotti stessi Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità	4 h Docente di Cucina	Valutazione Intermedia
<b>5</b>	<b>Enogastronomia regionale</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Conoscenza dei piatti dei vini tipici della regione Campania. Conoscenza dell'attività vitivinicola della regione Campania.	4 h Docente disalabar	Valutazione intermedia
<b>6</b>	<b>Realizzazione di un dizionario tecnico in lingua inglese e francese sui prodotti locali</b>	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico inerente alla valorizzazione dei prodotti tipici locali	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h docente di francese	Valutazione intermedia
<b>7</b>	<b>Strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Creazione di un grafico sulle principali funzioni e ne descrive le caratteristiche riportandole a situazioni reali	2 h docente di matematica	

<b>8</b>	<b>L'alimentazione nell'attività sportiva</b>	Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo, Slides	Riconoscere l'utilizzo di alimenti adatti alle attività sportive, prediligendo quelli a km 0	2 ore docente di scienze motorie	
<b>9</b>	<b>Valorizzare e promuovere i prodotti regionali legati alla cultura e alle tradizioni locali</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Stilare dei menù articolati in base ai prodotti locali o del territorio Abbinamento di vini regionali in base al menu proposto	2 h Docente di sala con 2 h docente di Cucina	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layoute annessa degustazione
<b>10</b>	<b>Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose</b>	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	Saper riconoscere i prodotti tipici che nascono dalle tradizioni religiose	2 ore Docente e Religione	
<b>11</b>	<b>Realizzazione del lavoro multimediale (si possono realizzare anche due lavori dividendo la classe in due gruppi)</b>	Aula, aula informatica, LIM, Materiali vari raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	4 h Docente di Italiano	Valutazione intermedia
<b>12</b>	<b>Relazione individuale</b>	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 h Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

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

**OBBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA**

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.

## DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

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

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

<b>Metodologie e strategie</b>	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
<b>Misure dispensative</b>	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti compensative</b>	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulary	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare): .....	
<b>Verifiche e valutazioni</b>	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	

Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'allievo nello studio</b>	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti utilizzati dall'allievo nello studio</b>	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa ( indicare quale)	
Altro (specificare): .....	

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze. Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

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

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

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

## IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Un esempio di compito/prodotto è:

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

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

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

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

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

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

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

## **Titolo Uda**

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

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

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

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

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

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

#### **Quali prodotti**

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

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

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

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

#### **Tempi**

Vedi diagramma di GANTT

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

Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) Aula  
Laboratorio di cucina Libro di testo  
Tablet  
Dizionari bilingue  
Fotocopie di materiale informativo di Internet Fotocamera digitale  
Docenti delle discipline coinvolte

## Criteri di valutazione

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

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

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

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

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

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

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

### **In dettaglio:**

*Area comune:*

Scienze degli alimenti: 10 %

Matematica 6 %

Italiano: 12 %

Inglese: 8 %

Sc. Economiche 6 %

Francese 8 %

Scienze motorie 6 %

Religione 6%

Lab cucina 18%

*Area di indirizzo:*

Lab. Sala-vendita: 18 %

## RELAZIONE INDIVIDUALE

**Descrivi il percorso generale dell'attività**

**Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**

**Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte**

**Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**

**Cosa devi ancora imparare**

**Come valuti il lavoro da te svolto**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

### Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione e di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	

		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

### Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
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.	
	Cooperazioni disponibili ad assumersi	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	

	incarichi e a portarli a termine	61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato
<b>Pratica</b>	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità

### Cognitiva

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

	Ricerca e gestione delle informazioni		chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metacompetenza e del problem-solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Della metacompetenza</b>	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato ed el proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica sole 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	
	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	

<b>Del problem solving</b>		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	
<b>Interesse e partecipazione</b>	<b>D</b>	Mostra saltuaria attenzione.
	<b>C</b>	Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	<b>B</b>	Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	<b>A</b>	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
<b>Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning</b>	<b>D</b>	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	<b>C</b>	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	<b>B</b>	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	<b>A</b>	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.

<b>Utilizzare comportamenti coerenti conl'ambiente in cui agisce</b>	<b>D</b>	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	<b>C</b>	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse
		all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	<b>B</b>	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	<b>A</b>	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
<b>Utilizzare le apparecchiature in modoidoneo.</b>	<b>D</b>	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitareguasti o rotture.
	<b>C</b>	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	<b>B</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimorendimento.
	<b>A</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimorendimento consapevole dei limiti di precisione.

<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>		
<b>CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE</b>		
<b>CRITERI / EVIDENZE</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA</b>	
<b>Ricerca, acquisizione e gestione delleinformazioni</b>	<b>D</b>	Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	<b>C</b>	Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	<b>B</b>	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti altema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Saritrovarle e riutilizzarle.

	<b>A</b>	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le saritrovare e riutilizzare con efficacia.
<b>Selezione e stesura delle informazioni</b>	<b>D</b>	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	<b>C</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parolechiave.
	<b>B</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> diriferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.

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

<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>		
<b>COMPETENZA DIGITALE</b>		
<b>CRITERI / EVIDENZE</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA</b>	
<b>Capacità di produrre un testo in formamultimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i></b>	<b>D</b>	Utilizza lentamente gli strumenti informatici sui
	<b>C</b>	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	<b>B</b>	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	<b>A</b>	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

## VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: **D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

**COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO**

**COMPETENZA DIGITALE**

**COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE**

<b>CRITERI / EVIDENZE</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA</b>	
<b>Pertinenza e correttezza della tipologia testuale.</b>  <b>Scelta delle categorie.Scelta dei contenuti.</b>	<b>D</b>	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	<b>C</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	<b>B</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con un'incerta autonomia.
	<b>A</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
<b>Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura.</b> <b>Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.Organicità.</b>	<b>D</b>	Il testo contiene informazioni parziali.
	<b>C</b>	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	<b>B</b>	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	<b>A</b>	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro.  La composizione/scrittura è accurata.

**VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO**

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ presenze \_\_\_\_\_

<b>DESCRITT ORIDI LIVELLO</b>	<b>INIZIALE</b>	<b>BASE</b>	<b>INTERMED IO</b>	<b>AVANZATO</b>	<b>T O T</b>
<b>INDICATO RI</b>					

<b>Partecipazione</b>	L'alunno non partecipa  spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa  spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa  spontaneamente con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa  spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
<b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b>	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità,	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista.	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di	
	disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	guida e aiuto per i compagni.	

<b>Uso del tempo ed delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</b>	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare ed una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
<b>Qualità del prodotto realizzato</b>	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
<b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b>	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
<b>TOTALE</b>					

**AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA**

**Studente:**

**classe:**

<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo alcune volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito Sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandoli 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 moltotutti gli aspetti del prodotto finale
---	---	--	--



**PROMOZIONE DI STILI DI VITA SANI E SICURI a****ANNO SCOLASTICO 2023/2024****CLASSE V A BES**

<b>INCONTRO</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>ATTIVITÀ</b>	<b>LUOGO</b>	<b>SOGGETTI COINVOLTI</b>	<b>METODOLOGIE</b>
I - Educazione alla Salute	Promozione del benessere fisico e mentale	Introduzione concetto salute, fattori determinanti, comportamenti salutari	Scuola	Studenti, Esperti CRI	Interattivo, Partecipativo
II - Prevenzione Malattie non Trasmissibili	Analisi malattie non trasmissibili, impatto sulla vita	Educazione alimentare, stili di vita sani, nutrizione	Scuola	Studenti, Esperti in Nutrizione	Teorico, Pratico
III - Patologie Sessualmente Trasmissibili	Informazioni su anatomia, metodi contraccettivi, MST	Approfondimento MST, consapevolezza limiti, discriminazione	Scuola	Studenti, Esperti in Salute Sessuale	Informativo, Riflessivo
IV - Educazione alla Sicurezza Stradale	Nozioni su sicurezza stradale, rischio guida in stato di ebbrezza	Primo soccorso, normativa stradale, prevenzione incidenti	Scuola	Studenti, Esperti in Sicurezza Stradale	Teorico, Pratico
V - Promozione Donazione Sangue	Sensibilizzazione donazione sangue, emocomponenti	Strategie divulgazione, importanza donazione, raccolta sangue	Scuola	Studenti, Esperti in Ematologia	Informativo, Motivazionale
VI E-Portfolio	Tracciamento delle esperienze formative  Visione completa delle competenze  Consapevolezza delle scelte educative  Monitoraggio dello sviluppo personale	Compilazione su Piattaforma UNICA	Aula/Laboratorio Informatica	Docenti e alunni	Orientamento iniziale  Pianificazione individuale  Sessione di riflessione  Peer review  Feedback personalizzato  Integrazione nelle attività didattiche

	Creazione del "Capolavoro"				Supporto tecnico
VII Test attitudinali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutare le convinzioni personali</li> <li>- Comprendere le percezioni di efficacia personale</li> <li>- Identificare la propensione al rischio e la resilienza</li> <li>- Informare l'intervento e il supporto</li> </ul> <p>Esplorare l'impatto dell'orientamento sulle decisioni</p>	<p>Somministrazione Questionario Locus of Control</p> <p>Mi Oriento – Dea Scuola (Parte II - Il Mondo del Lavoro)</p>	Aula scolastica	Alunni del biennio e docenti	<p>La somministrazione e la spiegazione del questionario sul locus of control e i test presenti nel progetto Mi Oriento possono essere integrati in un approccio didattico che coinvolge gli studenti in modo attivo e che favorisce la comprensione approfondita delle loro convinzioni personali riguardo al controllo degli eventi nella loro vita. Ecco una possibile metodologia didattica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduzione</li> <li>2. Contestualizzazione</li> <li>3. Somministrazione</li> <li>4. Discussione dei risultati</li> <li>5. Analisi personale</li> <li>6. Collegamenti interdisciplinari</li> </ol> <p>Applicazioni nella vita reale</p>
VIII Visita Aziendale	<p>Conoscenza diretta dell'azienda</p> <p>Comprensione del ciclo produttivo</p> <p>Esplorazione dei vari settori</p> <p>Interazione con i responsabili aziendali</p> <p>Rilevazione di</p>	<p>Il docente e l'orientatore accompagnano gli studenti nelle aziende scelte. I responsabili aziendali (preventivamente contattati) illustrano le caratteristiche dell'azienda e i vari settori che la costituiscono (ciclo produttivo, i servizi e</p>	Azienda/Aula Scolastica/Laboratorio	Alunni/docente tutor/docenti/tutor aziendale	Interattivo, Partecipativo

	<p>competenze richieste</p> <p>Collegamento tra teoria e pratica</p> <p>Sensibilizzazione alle professioni</p> <p>Stimolo alla riflessione personale</p> <p>Preparazione per il futuro</p>	<p>i prodotti realizzati).</p> <p>Al termine di ogni visita il docente chiederà agli allievi di completare/modificare (con un lavoro domestico) le rispettive schede di descrizione della professione scelta.</p> <p>Gli studenti partecipano alla visita ponendo domande ai vari esperti aziendali per approfondire la conoscenza delle professioni.</p> <p>A casa completano la propria scheda della professione.</p> <p>Individualmente (lavoro a casa) completano la propria scheda della professione scelta.</p>			
<p>IX</p> <p>Partecipazione a incontro di presentazione offerta formativa UNISA (E-Campus) e/o ITS Academy</p>	<p>Promuovere la qualità dell'istruzione: Mettere in evidenza la qualità del corpo docente, le strutture accademiche, le risorse a disposizione degli studenti e le collaborazioni con istituzioni accademiche e del settore.</p> <p>Presentare le opportunità post-laurea: Illustrare le possibilità di</p>	<p>Partecipazione a seminari e conferenze</p>	<p>Università/ITS Academy/Scuola</p>	<p>Studenti, esperti, docenti universitari, rappresentanti dell'ente formatore, Rappresentanti del Mondo del Lavoro</p>	<p>Lezioni frontali</p> <p>Lavoro di Gruppo e Collaborazione</p> <p>Seminari e Workshop</p> <p>Mentoring</p> <p>Tecnologie Didattiche</p>

proseguimento degli studi, come master, dottorati o opportunità di lavoro nel settore dopo il completamento del corso.

Fornire risposte alle domande:  
Creare un'occasione per rispondere alle domande degli interessati, fornendo chiarezza su qualsiasi dubbio riguardo ai corsi, all'ammissione o alle prospettive di carriera.

Stimolare l'interesse e la partecipazione:  
Incoraggiare gli studenti a iscriversi e partecipare ai corsi attraverso presentazioni coinvolgenti, testimonianze di ex studenti di successo e dimostrazioni pratiche.

<p>X Analizzare i dati e le dinamiche interne al mercato del lavoro</p>	<p>Comprensione del Mercato del Lavoro</p> <p>Identificazione delle Competenze Richieste</p> <p>Scelta delle Carriere</p> <p>Pianificazione della Formazione</p> <p>Preparazione per Colloqui e Interviste</p> <p>Sviluppo della Consapevolezza Professionale</p> <p>Adattabilità e Aggiornamento Continuo</p>	<p>Ricerche in rete (ad es. i portali per la ricerca di lavoro, come affrontare un colloquio, diverse tipologie di contratti ...)</p> <p>Conoscenza degli strumenti utili nel mondo del lavoro (es: lettera motivazionale, modelli di C.V.)</p> <p>Metodi di ricerca di lavoro</p>	<p>Scuola/Aula informatica</p>	<p>Docenti e alunni</p>	<p>Lezione Frontale</p> <p>Apprendimento Attivo</p> <p>Apprendimento Collaborativo</p> <p>Apprendimento Basato su Problemi</p> <p>Flipped Classroom</p> <p>Apprendimento esperienziale</p> <p>Peer Teaching</p>
---	--	--	--------------------------------	-------------------------	---

--	--	--	--	--	--

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
Verrioli Eliana	ITALIANO STORIA	
Cerino Franco	MATEMATICA	
Buonocore Rossella	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Ricciardi Maddalena	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Di Filippo Laura	INGLESE	
Pinto Sonia	FRANCESE	
Di Domenico Alfonso	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Marchese Michelino	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
Ricciardi Maddalena	EDUCAZIONE CIVICA	
Miceli Nestore	SCIENZE MOTORIE	
Lamberti Antonio	RELIGIONE	
Bifulco Beatrice	SOSTEGNO	
Punzi Mario	SOSTEGNO	
Pinto Sonia	Coordinatore	

Battipaglia, 15/05/2025

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
PROF. LUCA MATTIOCCO