



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

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

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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0008747 del 15/05/2026  
II-2 (Uscita)

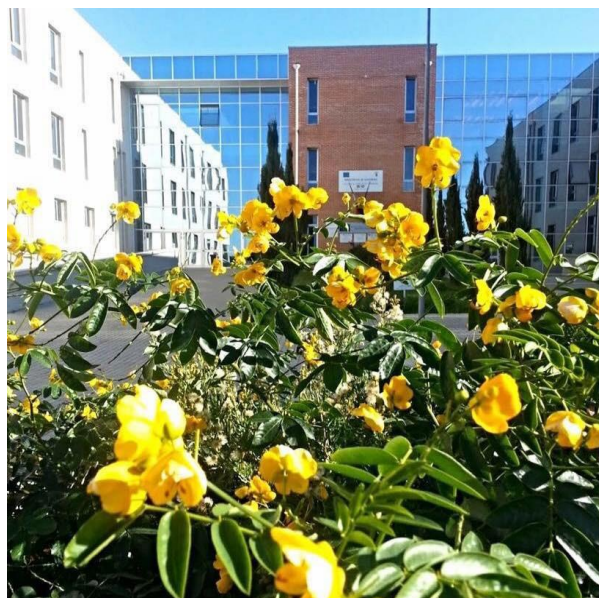
## INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2025/2026

*CLASSE V SEZIONE A*

*PERCORSO FPP*



## Il Consiglio della classe V A FPP

- Visto il DPR 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 “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”;
- Visto il D.M. n. 769 del 26.11.2018 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;
- Visto il DM 164 del 15.06.2022 “recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62”
- Vista la legge 30 Ottobre 2025, n. 164 recante “Misure urgenti per la riforma dell'esame di Stato del secondo ciclo di istruzione e per il regolare avvio dell'anno scolastico 2025-2026”;
- Vista l'O.M. 54 del 26.03.2026 “concernente Gli Esami di Maturità nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Visto il DM n. 13 del 29.01.2026 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. 2025/26 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l’anno scolastico 2025/26 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V.... nel corso dell’ anno scolastico 2025/2026;
- 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 FPP nel corso dell’anno scolastico 2025/26 nella forma che, a seguire, si trascrive.

**DOCUMENTO DI CLASSE**  
**Classe 5 A. - Indirizzo FPP**  
**A.S. 2025/26**

---

**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>8</b>
<b>Partecipazione ai percorsi Formazione Scuola-Lavoro FSL</b>	<b>10</b>
<b>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione</b>	<b>12</b>
<b>Competenze di cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione</b>	<b>13</b>
<b>Obiettivi trasversali e obiettivi minimi conseguiti</b>	
<b>Le Competenze</b>	<b>16</b>
<b>Metodologia e Verifiche</b>	<b>20</b>
<b>Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza</b>	<b>23</b>
<b>Obiettivi conseguiti</b>	<b>25</b>
<b>Simulazione della seconda prova scritta e del colloquio</b>	<b>25</b>
<b>Scheda di valutazione del colloquio</b>	<b>27</b>
<b>Criteri di assegnazione del credito scolastico</b>	<b>28</b>
<b>Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo</b>	<b>28</b>
<b>APPENDICE 1: schede per singole materie</b>	<b>29</b>
<b>APPENDICE 2: Unità di apprendimento interdisciplinare</b>	<b>48</b>

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
Biagio Sica	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
Compagnone Sergio	Matematica	3
Oliva Carmine	Scienza e Cultura dell'alimentazione	5
Delfino Matilde sost. Prasse Michelina	Diritto e Tecniche Amministrative	4
Guariniello Matilde	Lingua e Cultura Inglese	2
Nobile Rosalia	Lingua e Cultura Francese	3
D'Acunzo Carlo	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	6+1 copresenza alimentazione
Delfino Matilde sost. Prasse Michelina	Educazione Civica	1
Curcio Dario	Scienze Motorie	2
Lamberti Antonio	Religione	1

## CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

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

In particolar modo ha cambiato ogni anno l'insegnante di .....; nel corrente anno la classe ha cambiato anche gli insegnanti di Diritto.

Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico.

<b>DISCIPLINA</b>	<b>TERZA A.S. 2023/2024</b>	<b>QUARTA A.S. 2024/2025</b>	<b>QUINTA A.S. 2025/2026</b>
<i>ITALIANO E STORIA</i>			
<i>MATEMATICA</i>			
<i>INGLESE</i>			
<i>FRANCESE</i>			
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i>			
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>			
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>			
<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>			
<i>SCIENZE MOTORIE</i>			
<i>RELIGIONE</i>			

## ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
D'Acunzo Carlo	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina
Oliva Carmine	Scienza e Cultura dell'alimentazione

### Profilo professionale

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

#### *Enogastronomia*

I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione **56 Attività dei servizi di Ristorazione**  
56.2 Fornitura Di Pasti Preparati (CATERING) E Altri Servizi Di Ristorazione

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 ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
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 ed 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 ed 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 ed 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 ed 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 e 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, inizialmente composta da 12 alunni (8 maschi e 4 femmine), ha raggiunto l'attuale assetto dopo 11 alunni (7 maschi e 4 femmine),

All'interno della classe, composta attualmente da 11 alunni, sono presenti:

- **4 alunni BES** per il quale negli ultimi tre anni il C.d.C. ha predisposto un **PDP** (D.M. 27/12/2012 – **BES - Area 2**);

- **2 alunni “diversamente abile”** (L.104/'92) che ha seguito una **Programmazione per Obiettivi Minimi** in base all'art.15 comma 3 dell'O.M.90/2001. Per quest'ultimo il C.d.C. auspica la presenza dell'insegnante di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame.

- **2. alunni stranieri**.....

- Il C.d.C. vuole inoltre sottolineare la presenza nel gruppo classe di **alcuni alunni** che nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno dimostrato fragilità e timidezza. Tali alunni, messi a proprio agio, incoraggiati e guidati, sono riusciti a raggiungere obiettivi minimi quasi in tutte le discipline.

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

- benché si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, talvolta contraddistinte da tensioni latenti, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato;

La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre adeguata alle attese del docente, pur tenendo in debito conto la personalità di ciascun allievo.

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

## PARTECIPAZIONE AI PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO

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 di Formazione 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 2025/2026, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dall'UDA " di PCTO

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 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:

### **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.**

#### **ATTIVITÀ E PROGETTI EXTRACURRICOLARI:**

**Oggetto: Elenco alunni “Cilento Tastes 2026”, in programma nei giorni 1, 2 e 3 maggio 2026 presso il Next di Capaccio Paestum – Ex Tabacchificio Cafasso; Attività di FSL (ex PCTO).**

3 maggio 2026	11:00 – 17:30	Cucina	Setaro Gabriel 5A FPP
		Cucina	Rihab Chajja 5A FPP
		Cucina	Vito Salvatore 5A FPP

#### **Eventi Istituzionali dei giorni 3,4,5 marzo 2026 V Concorso Nazionale Peppino Falconio 3 e 4 marzo 2026 V Concorso Nazione AIBES 5 marzo 2026**

Giaquinto Emanuele	5 A FPP *ha svolto sala e vendita	3 marzo 14.00 – 17.00 / 5 marzo 15.00 – 17.00
--------------------	-----------------------------------	---

#### **Corsi di formazione online**

<b>Titolo del Corso</b>	<b>Classi</b>	<b>Ore</b>
Coca-cola hbc italia	V A FPP	50 ORE
A scuola di economia circolare	V A FPP	40 ORE
Green future? Green jobs!	V A FPP	40 ORE
Il circolo del vetro	V A FPP	20 ORE
La transizione energetica che fa scuola	V A FPP	40 ORE

## FSL (ex PCTO) PRAGA – dal 7 maggio al 20 maggio

### 5A FPP

N.	Cognome	Nome
1	Giaquinto	Emanuele
2	Salerno	Annarita
3	Salvatore	Vito
4	Scocozza	Gaia
5	Singh	Mandeep

**Salone dello Studente - Stazione Marittima di Salerno 11 febbraio 2026, dalle ore 08:30 fino al termine delle attività previste.**

### Classe 5A FPP

1. Chajia Rihab
2. Giaquinto Emanuele
3. Mandeep Singh
4. Scocozza Gaia
5. Setaro Gabriel
6. Troiano Angela Pia
7. Vito Salvatore
8. Vitolo Luigi

Progetto “**Quel che resta del tempo**”, finanziato dal Bando Nazionale Cinema e Immagini per la Scuola, l'**allievo**

**EMANUELE GIAQUINTO**

### DIDATTICA LABORATORIALE:

Varie preparazioni di cucina dalla cucina mediterranea alla cucina da “Campo”

Viaggio nella cucina italiana attraverso i piatti più significativi.

Utilizzo di libri, video documentari (Netflix), video di cucina, dispense e confronti sia in laboratorio che in classe.

### ORIENTAMENTO FORMATIVO

In coerenza con le Linee Guida per l'Orientamento introdotte dal DM 328 del 22.12.2022, ed in attuazione del Piano dell'Orientamento dell'IIS “Enzo Ferrari”, sono stati realizzati percorsi di orientamento finalizzati a ridurre la dispersione scolastica, a diminuire il disallineamento (*mismatch*) tra formazione e lavoro anche investendo sulla formazione tecnica e professionale (ITS Academy), e a rafforzare l'apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l'arco della vita.

All'interno del Piano dell'Orientamento, è stato individuato, a partire dai framework europei frutto delle Raccomandazioni UE per il *lifelong learning* del 2018, un quadro di competenze orientative da raggiungere nel corso del triennio nell'area personale e sociale, dello sviluppo della determinazione e della capacità di previsione e progettazione. Il framework è stato studiato in senso verticale, ritenendo fondamentale lavorare sinergicamente ma progressivamente sulla *Conoscenze di sé* (classe terza), sulla *Costruzione del proprio progetto di vita* (classe quarta) e sul *Valore della scelta verso l'Università e il mondo del lavoro* (classe quinta).

I moduli curriculari di orientamento formativo sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), con i percorsi di Educazione Civica, nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore, e con le azioni orientative degli ITS Academy.

Nell'anno scolastico in corso sono stati progettati e realizzati i seguenti Moduli di orientamento Formativo:

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

Il curricolo d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare coinvolgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, a tale scopo pianificati e attuati durante l'anno scolastico

Il Consiglio di classe ha realizzato, 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:

Attività	Descrizione	Data Inizio	Classi Coinvolte
Somministrazione questionario stili d'apprendimento	Somministrazione di un questionario finalizzato alla valutazione degli stili di apprendimento degli studenti e al potenziamento della consapevolezza personale e didattica.	Settembre – Ottobre 2025	Tutto il triennio IPSEOA - IPSIA
Somministrazione questionario LOCUS OF CONTROL	Somministrazione di un questionario orientativo per l'analisi del locus of control e della percezione dell'autoefficacia negli studenti.	Marzo – Aprile 2026	Tutto il triennio IPSEOA - IPSIA
Incontro informativo "ALMA" Scuola Internazionale di Cucina Italiana	Presentazione dei programmi professionalizzanti post diploma di ALMA nei settori cucina italiana, pasticceria, panificazione, sala/bar e sommellerie.	25 settembre 2025	Quarte e Quinte FPP, Quarte e Quinte BES
Info-Day Erasmus	Presentazione delle opportunità di mobilità internazionale e formazione transnazionale nell'ambito del programma Erasmus+.	15 dicembre 2025	Tutte le classi quinte
ORIENTAMENTO CURRICULARE I.I.S. E. Ferrari	Open day, peer tutoring, laboratori didattici, attività multidisciplinari e public speaking finalizzati all'orientamento scolastico.	12 dicembre 2025	Tutto il triennio IPSEOA e IPSIA
ORIENTAMENTO CURRICULARE I.I.S. E. Ferrari	Seconda giornata di orientamento curricolare con laboratori, service learning e attività di promozione dell'offerta formativa.	9 gennaio 2026	Tutto il triennio IPSEOA e IPSIA
Incontro Futura-Orienta Università di Salerno	Presentazione dell'offerta formativa dell'Università di Salerno e orientamento universitario post diploma.	16 gennaio 2026	Tutte le classi quinte IPSEOA/IPSIA
Orientalife – "Transizione Scuola Lavoro"	Attività laboratoriali e collaborative su STEAM, territorio, innovazione digitale e intelligenza artificiale.	19 gennaio 2026	5A RAE, 5B RAE, 5A FPP, 5B FPP
Orientalife – "Transizione Scuola Lavoro"	Percorso orientativo su competenze digitali, innovazione e sviluppo delle vocazioni territoriali.	22 gennaio 2026	5A RAE, 5B RAE, 5A FPP, 5B FPP

ORIENTAMENTO CURRICULARE I.I.S. E. Ferrari	Open day pomeridiano con peer tutoring, laboratori e attività di orientamento multidisciplinare.	23 gennaio 2026	Tutto il triennio IPSEOA e IPSIA
Incontro con TEDx Battipaglia	Dialogo con professionisti del territorio su esperienze formative e lavorative nel mondo della ristorazione e dello spettacolo.	5 febbraio 2026	3 SCS, Quarte e Quinte settore EOA
Incontro con ISSR “San Matteo” Salerno	Attività di orientamento universitario con l’Istituto Superiore di Scienze Religiose di Salerno.	12 marzo 2026	Tutte le classi quinte
Presentazione scuola InCibum	Presentazione dei percorsi di alta formazione gastronomica nei settori cucina, pasticceria, pizzeria e panificazione.	16 marzo 2026	5A FPP, 5B FPP
University Open Day Tecnoscuola	Presentazione delle opportunità formative offerte dalle università telematiche Pegaso, Mercatorum e San Raffaele Roma.	25 marzo 2026	Tutte le classi Quinte EOA – IPSIA
Orientalife – Job Day	Workshop interattivo di orientamento e incontro con il mondo del lavoro.	15 aprile 2026	5A FPP, 5B FPP, 5A RAE, 5B RAE
Giornata Nazionale del Made in Italy 2026 – Convegno “La cucina italiana patrimonio immateriale dell’umanità UNESCO”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il valore della cucina italiana quale espressione identitaria e culturale del Paese;</li> <li>• il recente riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale dell’umanità UNESCO;</li> <li>• il ruolo della tradizione gastronomica nella costruzione del Made in Italy;</li> <li>• l’evoluzione della cucina italiana tra innovazione, sostenibilità e filiera produttiva, anche attraverso la valorizzazione dei Presidi Slow Food quali esempi concreti di tutela della biodiversità, salvaguardia delle produzioni tradizionali e promozione di modelli alimentari sostenibili;</li> <li>• l’importanza della sicurezza alimentare, con particolare riferimento ai sistemi di autocontrollo e alle procedure HACCP, quali strumenti fondamentali per garantire qualità, tracciabilità e tutela della salute del consumatore.</li> </ul>	16 aprile 2026	Alunni del Triennio EOA
Convegno “Agricoltura, biodiversità e attività venatoria”	Approfondimento sul rapporto tra agricoltura, biodiversità, ecosistemi, attività venatoria e sostenibilità territoriale.	6 maggio 2026	Tutto il triennio EOA + 2A Sperimentale

Sicurezza sul lavoro – D.Lgs. 81/08	Studio e approfondimento della sicurezza negli ambienti scolastici e lavorativi tramite piattaforma ministeriale.	Dal 11 maggio 2026	Tutto il triennio IPSIA e IPSEOA
Attività su Piattaforma Unica – E-Portfolio	Attività dedicate al completamento dell'E-Portfolio, tracciamento competenze e realizzazione del Capolavoro dello studente.	12, 15, 18, 20 maggio 2026	Tutto il triennio IPSEOA e IPSIA

## 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 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
COMPETENZA IMPRENDITORIALE	PROGETTARE	USO DELLE CONOSCENZE	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5
			Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4

		APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	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 COMPRENDERE 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
COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA	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
			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	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5		

	DIRITTI ALTRUI	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	ASSolvere 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 nella loro rappresentazione.	1	
			INDIVIDUARE COLLEGAMENTI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINARI	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>	<p>Sono capaci di:</p> <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>	<p>Sono capaci di:</p> <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>
<b>Rapporto con la realtà naturale e sociale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risolvere problemi</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta</li> </ul>	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante</li> <li>- Costruire conoscenze significative</li> <li>- Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti</li> </ul>

## OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

<b>Formativi</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 reinterpretano 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>Metacognitivi</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>Cognitivi</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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>Metodo di lavoro</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> <li>▪ Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio</li> <li>▪ Fare semplici collegamenti interdisciplinari.</li> <li>▪ Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro</li> <li>▪ Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni.</li> </ul>

	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
<b>Disciplinari</b>	<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

## • **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 Quadrimestri.

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

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 quadrimestre, 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 a 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 abbastanza autonomo	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 interdisciplinari.	Conosce gli Elementi essenziali, fondamentali	<b>7</b>
Esegue semplici Compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più Complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non /o profonde	<b>6</b>
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	<b>5</b>
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	<b>4</b>
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	<b>3</b>

## **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.

# TIPOLOGIA DI VERIFICHE PLURIDISCIPLINARI IN VISTA DEGLI ESAMI

## Griglia di valutazione della prima prova scritta

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA A**(Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	Presente	Nel complesso presente	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA			/40		
PUNTEGGIO TOTALE			/100		/20

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA B** (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente e presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		/40			
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA C** (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente e presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		/40			
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

- Scienze e Cultura dell’Alimentazione e Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina

### Date delle Simulazioni

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>	<i>Data</i>
<b>SECONDA PROVA SCRITTA</b>		

**Tempo concesso: 6 ORE**

### INDICAZIONI ED 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.

#### **TIPOLOGIA D**

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all’innovazione delle filiere di indirizzo

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.

### Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

<b>Indicatore</b> (correlato agli obiettivi della prova)	<b>Punteggio massimo</b>
Comprensione del 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	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	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

### SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>
<b>COLLOQUIO ORALE</b>	
	<b>Discipline coinvolte, materiali utilizzati</b>
Breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della Studentessa e dello Studente. Domande e approfondimenti sulle quattro discipline coinvolte	
Esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di attività di formazione scuola-lavoro con riferimento al complesso del percorso effettuato	
Competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe	

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

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

CLASSE \_\_\_\_\_

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	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 e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	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 raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3- 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso	4 - 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto	0,50-1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità	1,50-2,50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3- 3,50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4,50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

## VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

L'art. 3, comma 1, lettera a), punto iv dell'**Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2026**, relativa all'esame di maturità per l'a.s. 2025/2026, prevede che, nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, comma 2, lettera d), secondo periodo del d.lgs. 62/2017, il consiglio di classe assegni un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame di maturità. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato è effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali ulteriori indicazioni, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, sono comunicate al candidato entro il giorno successivo allo scrutinio tramite l'area riservata del registro elettronico.

### 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 personali	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 scolastico sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'**Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2026**, relativa all'esame di maturità per l'a.s. 2025/2026.

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:
  - Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0**;
  - 26-40 assenze → **punti 0,10**;
  - 16-25 assenze → **punti 0,20**;
  - 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:
  - Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
  - Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
  - 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 2025/2026			
Docente: SICA BIAGIO		Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
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> Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell'Ottocento e del Novecento. Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere analizzate. Conoscenza di alcune tecniche compositive per la produzione di testi di diverse tipologie.		
	<b>COMPETENZE:</b> Leggere testi di vario genere, riconoscendone le caratteristiche fondamentali. Fare l'analisi, anche semplificata, dei testi, riconoscendone la struttura e gli elementi caratterizzanti. Padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione orale e scritta		
	<b>CAPACITÀ:</b> Capacità di contestualizzare i testi, di analizzare testi letterari, di esprimere le proprie considerazioni sui contenuti trattati. Saper produrre oralmente e per iscritto varie tipologie testuali.		
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> Il Romanticismo -La polemica classico-romantica in Italia -I generi letterari e il pubblico -La modernità, il progresso e la nuova arte. la nuova condizione degli intellettuali. -Il Positivismo -Il Realismo e il Naturalismo francese. -Scapigliatura e Verismo -G. Verga: Vita, pensiero e opere Vita dei campi:” Rosso Malpelo” I Malavoglia: L'inizio dei Malavoglia La roba Mastro -don Gesualdo -La situazione poetica in Italia		

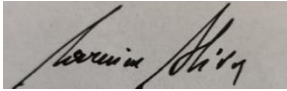
Progettualità integrata	<p>Baudelaire: Vita e opere-I fiori del male: "L'albatro"  - I poeti maledetti  -G. Carducci: vita, opere e poetica "Pianto antico"  -Il Decadentismo e il Simbolismo  -G. Pascoli: vita, pensiero. La poetica del fanciullino  - Myrica: "Lavandare" e "X agosto" - I canti di Castelvecchio</p> <p>-La narrativa decadente: i romanzi dell'estetismo  G. D'annunzio: la vita e le opere-La vita come un'opera d'arte  -Il ciclo dei romanzi-Il piacere  -Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo  Alcyone: "La pioggia nel pineto"  -La cultura nell'età delle avanguardie</p> <p>-Lo smarrimento dell'individuo e la nascita di un nuovo romanzo  -L. Pirandello: la vita e la poetica dell'umorismo  -I romanzi siciliani  -Il fu Mattia Pascal-Uno, nessuno e centomila  -I. Svevo: la vita e il pensiero -Svevo: un intellettuale moderno  -La coscienza di Zeno: "Lo schiaffo del padre"  I tre filoni della lirica italiana  .L' Ermetismo  -G. Ungaretti: vita e poetica - L'allegria: "San Martino del Carso", "Soldati", "Veglia", "Mattina"  -E. Montale: vita, poetica -Ossi di seppia: "Meriggiare pallido assorto"  -"Spesso il male di vivere"  U. Saba  Primo Levi  Se questo è un uomo.</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p><b>METODI:</b> Lezione frontale, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate</p> <p><b>STRUMENTI:</b>  Libro di testo, fotocopie.</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Tipologia delle Verifiche: interrogazione, temi di ordine generale, stesura del saggio breve, analisi del testo, parafrasi e commento</p> <p><b>NUMERO</b>  Scritte 4 orali 4</p>
Firma del Docente	Prof.re Biagio Sica

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: SICA BIAGIO		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	Conoscenze: Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie dell'Ottocento e del Novecento.		
	Competenze: Saper analizzare gli eventi in relazione ai rapporti di causa-effetto e di spazio-tempo. Saper riconoscere e ricostruire la complessità dei fenomeni storici.		
	Capacità: Capacità di rielaborare in modo personale i vari avvenimenti storici. Capacità di utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia.		
Contenuti svolti	Curricolari: -Il Risorgimento e la nascita del Regno d' Italia -I problemi dell'Italia unita. -L'età dell'imperialismo. -L'Europa e il mondo nel primo Novecento. -L'Italia di Giolitti -La Prima guerra mondiale -Il comunismo in Unione Sovietica -Il fascismo in Italia -Il nazismo in Germania -La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali -La Seconda guerra mondiale -La Guerra fredda -Gli anni Sessanta e Settanta: l'epoca della «distensione» -L'Italia dalla Costituzione al «miracolo economico»		
	extracurriculare:		
Metodologie adottate	Metodi: Lezione frontale, discussioni, dialogo.		
	Strumenti: Libri di testo, fotocopie.		
Risultati	Tipologia delle Verifiche: interrogazione, discussioni.		
	Numero: Verifiche orali: quattro		
Firma del Docente	PROF.re SICA BIAGIO		

Scheda per singola materia <b>Anno scolastico 2025/2026</b>		
Docente: <b>SERGIO COMPAGNONE</b>		Disciplina: <b>MATEMATICA</b>
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3
Numero di ore annuali previste		curricolari N. 99
Numero di ore annuali svolte		curricolari N.
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, conoscono la procedura per il calcolo di aree.	
	<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	Le equazioni di primo e secondo grado; le disequazioni di primo e secondo grado. I sistemi di equazioni e disequazioni; 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; Asintoti e loro ricerca (orizzontali, verticali e obliqui); Definizione di derivata, significato geometrico della derivata e sue applicazioni. Derivate fondamentali; Crescenza e decrescenza delle funzioni; Massimi e minimi: definizioni e loro ricerca con la derivata prima; Flessi: definizioni e loro ricerca con la derivata seconda; Studio di semplici funzioni razionali (intere e fratte).	

<p>Metodologie adottate</p>	<p><b>METODI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>lezione frontale;</b></li> <li>- <b>lezione partecipata</b> (con <b>feedback didattico</b> attraverso il dibattito, il dialogo, la discussione e la riflessione in classe) è stata la principale modalità didattica 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.</li> <li>- <b>lezione costruttivista</b> che si è avvalsa di una varietà di strumenti e risorse informative in attività di apprendimento guidato (<b>brainstorming collettivo</b>, guidato con domande stimolo) o risoluzione di situazioni problematiche in contesti reali (<b>problem solving</b>) o apprendimento attraverso l'esperienza laboratoriale (<b>learning by doing</b>) con l'intento di rendere gli studenti più responsabili e autonomi nell'affrontare i problemi, anche nella vita reale, apprendendo per scoperta e acquisendo competenze chiave tra cui "<b>imparare ad imparare</b>";</li> <li>- <b>flipped classroom</b> (classe rovesciata);</li> <li>- <b>esercitazioni alla lavagna e dal posto, individuali e collettive</b>, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, schemi e mappe concettuali, aiuto reciproco.</li> </ul> <p>L'insegnamento/apprendimento ha prodotto risultati efficaci, mediante l'utilizzo di <b>metodologie combinate</b> la cui scelta è strettamente connessa alle competenze cognitive-operative da raggiungere. Le principali metodologie adottate sono state di tipo induttivo – deduttivo, basate sul metodo della ricerca e sul metodo metacognitivo.</p> <p><b>Strategie didattiche</b> utilizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Brainstorming</b> (tempesta di cervelli);</li> <li>➤ <b>Cooperative learning</b> con formazione di piccoli gruppi di lavoro;</li> <li>➤ <b>Peer tutoring</b> per gli studenti con BES.</li> </ul> <p>Sono state effettuate azioni di guida nell'utilizzo dei testi o di qualunque altro sussidio didattico; sono state effettuate puntuali correzioni delle prove scritte.</p> <p>Il lavoro di gruppo e il problem solving hanno avuto un ruolo primario per la comprensione dei contenuti e per l'acquisizione delle competenze prefissate.</p> <p><b>STRUMENTI:</b></p> <p>Appunti, sussidi multimediali, libro di testo cartaceo e digitale, risorse digitali, testi didattici di supporto, schede didattiche di laboratorio, computer e smartphone con applicazioni specifiche.</p>
<p>Risultati</p>	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</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.</p> <p>La lezione dialogata è stato lo strumento primario di valutazione costante del livello di apprendimento attraverso gli interventi personali e le richieste di chiarimento.</p> <p>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>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><b>NUMERO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- VERIFICHE SCRITTE: 4</li> <li>- VERIFICHE ORALI: 4</li> </ul>
<p>Firma Docente</p>	<p>Sergio COMPAGNONE</p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico <b>2025/2026</b>	
Docente: <b>Oliva Carmine</b>		Disciplina: <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. <b>5</b>
Numero di ore annuali previste	curricolari		N.
	complementari ed integrative		N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.
	complementari ed integrative		N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI ALIMENTI; ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE; DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE; IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE.		
	<b>COMPETENZE:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche; 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; Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati; Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative; Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture; 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.		
	<b>CAPACITÀ:</b> 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. APPLICARE EFFICACEMENTE IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA REGIONALE, NAZIONALE E COMUNITARIA IN MATERIA DI HACCP.		

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>EXTRACURRICULARE:</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: ALIMENTAZIONE OGGI SILVANO RODATO – CLITT ED.</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTE ED ORALI</b>  <b>NUMERO</b>          Verifiche scritte: 4          Verifiche orali: frequenti</p>
Firma del Docente	<p><b>Prof. Carmine Oliva</b> </p>

Docente: Guariniello Maddalena

Disciplina: **LINGUA E CULTURA INGLESE**

Numero di ore settimanali di lezione

N. 3

Numero di ore annuali previste

curricolari

N. 99

complementari ed integrative

N.

Numero di ore annuali svolte

curricolari

N.

complementari ed integrative

N.

Obiettivi raggiunti

**CONOSCENZE**

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.

Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in micro-lingua.

È opportuno rilevare:

-una più che sufficiente preparazione conseguita da un esiguo gruppo di alunni che si sono distinti per capacità di rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati,

-una conoscenza appena sufficiente di alunni che hanno partecipato con interesse ed impegno modesto in tutte le attività proposte.

**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 micro-lingua.

Contenuti svolti

**CURRICULARI:**

**Libro di Testo:** “**About a Catering**” di De Chiara- M. Costanza Torchia – ed. Trinity Whitebridge e “**Light the Fire**” di Assirelli E – Vetri A- Cappellini Barbara – ed. Rizzoli Languages:

Argomenti svolti:

- **Food Today:** - Breakfast – Brunch, lunch, afternoon tea and dinner – Menu basics – Types of Menu and Special Menu - Fast food and Fast food Restaurants - Slow Food.
- **Diets:** - The Mediterranean Diet – Food pyramid – Food Groups – Nutrients - Eatwell Guide and Myplate - The Mediterranean Diet
- **Food Safety:** - HACCP - Preliminary Tasks and Principles -Food allergies and intollerances - Celiac Disease
- **Banqueting and Catering**

Grammar revision about the use of some tenses: past simple; future forms; modal verbs.


Progettualità integrata	
METODOLOGIE ADOTTATE	<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 curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento delle Lingue Straniere di questo istituto. Alle strategie didattiche adottate ne sono state affiancate altre, in linea con l'approccio in presenza e a distanza. Pertanto, oltre al registro elettronico, che resta il punto di riferimento comune, sono state utilizzate piattaforme e canali di comunicazione come WhatsApp, e-mail, e Google Classroom. Lo scopo principale è stato rimanere in contatto con gli alunni, non soltanto per sottoporre loro delle semplici esercitazioni e compiti da fare ma soprattutto per instaurare un dialogo che potesse essere costruttivo, di conforto e supporto.</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 e fotocopie di materiali integrativi. Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale, con attività di gruppo, per educare alla complessità e all'autostima. 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>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b> Miste ed a Risposta Aperta <u>Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa).</u> Verifiche scritte: 2 (durante il primo quadrimestre) e 2 (durante il secondo quadrimestre) Verifiche orali: 4</p> <hr/> <p>Nel complesso, quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione parzialmente adeguata.</p>
Firma del Docente	Maddalena Guariniello

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026 CLASSE 5 <sup>a</sup> A FPP	
Docente: Rosalia Nobile		Disciplina: <b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 108
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N. 92
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> caratteristiche dei menu, le abitudini alimentari dei francesi, veri tipi di diete, igiene e sicurezza alimentare.		
	<b>COMPETENZE:</b> conoscere e saper esporre con lessico di base e settoriale sufficientemente corretto, argomenti e temi di carattere professionale.		
	<b>Capacità:</b> riassumere testi ed argomenti del programma, operare giuste riflessioni sia orali che scritte.		
Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI: Modulo 1: Carte e Menù,</b> vari tipi di menù, i menù speciali, menù per bambini, i pasti principali dei francesi. Le formule della merenda. I banchetti e buffet.</p> <p><b>Modulo 2: La sicurezza e l'alimentazione.</b> L'HACCP, la trasmissione delle contaminazioni alimentari. Igiene e sicurezza.</p> <p><b>Modulo 3: Diete e nutrizione.</b> Alimenti ed agricoltura biologica. Gli OGM. Allergie ed intolleranze alimentari. Malattie e disturbi del comportamento alimentare. L'alimentazione dello sportivo, dell'adolescente. Le diete alternative (macrobiotica, vegetariana, vegana, crudista, fruttariana, dissociata). La dieta mediterranea e gli alimenti buoni per la salute.</p> <p><b>Modulo 4: Verso il mondo del lavoro.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Come redigere un curriculum vitae.</li> <li>- Come scrivere una domanda di lavoro.</li> <li>- Rispondere ad un annuncio di lavoro.</li> </ul>		
Progettualità integrata	Extracurriculare: i discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate.		
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> lezioni frontali. Lavori di gruppo o in coppia. Dibattiti.		
	<b>STRUMENTI:</b> libri di testo: Gourmet enogastronomie: Christine Duvallier, e materiale didattico prodotto dalla docente.		
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Domande aperte, chiuse, completamento testo o frasi. Brevi composizioni.		
	<b>NUMERO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche scritte: 5</li> <li>- Verifiche orali: frequenti interrogazioni orali e alla lavagna.</li> <li>- Nel complesso tutti gli alunni hanno conseguito un livello di preparazione sufficiente.</li> </ul>		
Firma del Docente			

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente		Disciplina: <b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</b> <b>Settore CUCINA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 6
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 198
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PROGRAMMAZIONE e organizzazione degli acquisti</li> <li>- Costi del reparto</li> <li>- Esempi di standard di acquisto relativi al settore food e al settore beverage</li> <li>- Criteri di elaborazione del menu</li> <li>- La selezione dei piatti</li> <li>- Schemi di composizione dei menu in base all'accostamento dei sapori</li> <li>-Le carte accessorie</li> <li>-Tipologie di intolleranze alimentari</li> <li>- Organizzazione tipo dei menu della ristorazione scolastica, viaggiante, ospedaliera e aziendale</li> <li>- Tecniche di catering e banqueting</li> <li>- L'organizzazione della produzione</li> <li>- I sistemi di distribuzione pasti</li> <li>- La cucina indiretta: Cucina d'assemblaggio e cucina sottovuoto</li> <li>- I costi del banqueting</li> </ul>		
	<p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza igienica alimentare</li> <li>- prevenzione degli infortuni sul lavoro</li> <li>-gli aspetti gestionali dell'attività ristorativa</li> <li>-la classificazione dei menu</li> <li>-le regole di elaborazioni delle diverse carte, rispettando i principi del corretto equilibrio alimentare</li> <li>- gli stili alimentari alternativi</li> <li>- i prodotti agroalimentari di qualità e le certificazioni a livello comunitario e nazionale</li> <li>- l'ampia varietà di alimenti presenti sul mercato</li> <li>- i prodotti italiani di origine locale e regionale</li> <li>- i nuovi alimenti creati dall'industria agroalimentare</li> <li>- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni</li> <li>- Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato</li> <li>- Il lavoro di cucina in base al contenuto di servizio dei prodotti</li> </ul>		

	<p><b>CAPACITÀ:</b></p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. 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. 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 (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
--	---

Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI: DATA</b></p> <p><b>ATTIVITÀ SVOLTA</b></p> <p>15/09/2025 spiegazione del programma di quinta con ripasso generale</p> <p>18/09/2025 ripetizione degli argomenti già trattati in quarta</p> <p>25/09/2025 test d'ingresso</p> <p>25/09/2025 auditorium a scuola con "alma" scuola di alta formazione enogastronomica</p> <p>06/10/2025 ripetizione della cucina asiatica: cina e giappone</p> <p>09/10/2025 esercitazione tecnico pratica di cucina: preparazione buffet "rotary club"</p> <p>13/10/2025 ripetizione della cucina giapponese, indiana e marocchina</p> <p>16/10/2025 esercitazione tecnico pratica di cucina: riassetto attrezzature laboratorio di pasticceria.</p> <p>20/10/2025 ripetizione della cucina sudamericana, messicana e statunitense, lo street food italiano, e i piatti tipici dello street food.</p> <p>23/10/2025 la classe è impegnata in auditorium per la propaganda elettorale</p> <p>23/10/2025 preparazione pranzo sindaco di Battipaglia</p> <p>29/10/2025 cucina la nascita della ristorazione pag 5-8</p> <p>cucina la nascita della ristorazione pag 5-8</p> <p>30/10/2025 votazione ci classe, rappresentate di classe, d'istituto e consulta</p> <p>05/11/2025 la ristorazione nel tempo: dal rinascimento alla ristorazione dell'Ottocento pag 8-12</p> <p>06/11/2025 esercitazione tecnico pratica di cucina: tortelloni di pasta fresca con brasato al forno, focaccia con olive, brioche al forno</p> <p>13/11/2025 esercitazione tecnico pratica di cucina: lasagna con zucca <b>E PORCINI</b>, pane comune, torta moka</p> <p>20/11/2025 esercitazione tecnico pratica di cucina lasagna con zucca e porcini, pane comune</p> <p>03/12/2025 verifica corso fsl e alternanza lavoro</p> <p>04/12/2025 esercitazione tecnico pratica di cucina: preparazione prodotti per l'evento "Strabilandia" ad Eboli</p> <p>07/01/2026 la nouvelle cuisine pag 18-20 riassumere ed imparare la nouvelle cuisine pag 18-20 riassumere ed imparare</p> <p>08/01/2026 esercitazione tecnico pratica di cucina: lagane con grano saraceno e fagioli, scalco del pollo, legatura e cottura, patate al forno</p> <p>14/01/2026 Dalla cucina classica a quella moderna pag 19 -23 riassunto scritto e imparare</p> <p>15/01/2026 test di verifica</p> <p>15/01/2026 verifica orale</p> <p>15/01/2026 esercitazione tecnico pratica di cucina: buffet per aperitivo</p> <p>22/01/2026 corso di formazione pcto in aula magna</p> <p>22/01/2026 verifica orale</p> <p>29/01/2026 esercitazione tecnico pratica di cucina: insalatina di polpo e arance, risotto ai gamberi, spigola al forno con patate rosolate, Lemon Tarte</p> <p>11/02/2026 il cibo e l'umo: il cibo come contesto sociale pag 31 -32 riassunto scritto e imparare</p> <p>18/02/2026 identità culinarie italiane pag 33 a 36 riassumere ed imparare</p> <p>25/02/2026 Il cibo come identità religiosa pag 37 - 38 riassunto scritto e imparare</p> <p>05/03/2026 concorso aibes : preparazione del buffet per l'evento</p> <p>18/03/2026 Cucina e religioni asiatiche pag 38 -40 studiare e imparare</p> <p>26/03/2026 esercitazione tecnico pratica di cucina: preparazione di un buffet con prodotti tipici della friggitoria napoletana</p> <p>08/04/2026 la ristorazione commerciale e il TULSPS .HACCP ripetizione pag 41</p> <p>09/04/2026 Esercitazione tecnico pratica di cucina: maccheroni gratinati, spigola al forno con patate</p> <p>prezzemolate, mille foglie con crema pasticcera</p> <p>22/04/2026</p> <p>la ristorazione commerciale: tradizionale, gourmet, osterie, locande e pub. La ristorazione veloce: la neo-ristorazione fast-food pag 42-43</p> <p>29/04/2026 verifica orale</p> <p>30/04/2026 assemblea d'istituto</p> <p>07/05/2026 esercitazione tecnico pratica di cucina: garganelli alla zingara, spezzatino di vitello con piselli, focaccia alle olive, brioche alle amarene</p>
Progettualità integrata	extracurriculare:
	METODI: LEZIONE FRONTALE E DI GRUPPO, LEZIONI LABORATORIALI,

METODOLOGIE ADOTTATE	STRUMENTI: LIBRI, DVD, RIVISTE DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO, ESERCITAZIONI PRATICHE CURRICULARI VIDEO DIDATTICI E DISPENSE CARICATE SIA SU ARGOSCUOLA CHE SU GOOGLE CLASROOM
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: VERIFICHE SCRITTE, ORALI E PRATICHE
	VERIFICHE SCRITTE: 2 VERIFICHE ORALI: 2 VALUTAZIONI PRATICHE 2.
Firma del Docente	

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Prasse Michelina (In sostituzione della Prof.ssa Matilde Delfino)		Disciplina: <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>CARATTERISTICHE E NORMATIVA DEL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE.</p> <p>TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E DI WEB MARKETING.</p> <p>STRATEGIA DELL'IMPRESA E SCELTE STRATEGICHE.</p> <p>PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE.</p> <p>NORMATIVA RELATIVA ALLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA E ALLA SICUREZZA DEL LUOGO DI LAVORO. NORMATIVA ANTINCENDI. LA TUTELA DELLA PRIVACY.</p> <p>IL SISTEMA DELLA QUALITÀ TOTALE.</p> <p>CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE: RISTORAZIONE, CATERING E BANQUETING.</p> <p>ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO.</p>		
	<p><b>COMPETENZE:</b></p> <p>ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI.</p> <p>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.</p> <p>INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER LA SOLUZIONE DEI PROBLEMI.</p> <p>APPLICARE LA NORMATIVA, NAZIONALE E INTERNAZIONALE, IN MATERIA DI SICUREZZA.</p> <p>TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI.</p> <p>INTERPRETARE LO SVILUPPO DELLE FILIERE ENOGASTRONOMICHE PER ADEGUARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA RICHIESTA DEI MERCATI E DELLA CLIENTELA.</p>		
	<p><b>CAPACITÀ:</b></p> <p>ANALIZZARE IL MERCATO TURISTICO E INTERPRETARNE LE DINAMICHE.</p> <p>INDIVIDUARE LE RISORSE PER PROMUOVERE E POTENZIARE IL TURISMO INTEGRATO.</p> <p>UTILIZZARE LE TECNICHE DI MARKETING E DISTINGUERE LE CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO.</p> <p>UTILIZZARE UN LINGUAGGIO GIURIDICO E APPLICARE LA NORMATIVA NEI CONTESTI DI RIFERIMENTO, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE NORME SULLA SICUREZZA, ALLE CERTIFICAZIONI OBBLIGATORIE E VOLONTARIE.</p> <p>ANALIZZARE I FATTORI ECONOMICI TERRITORIALI CHE INCIDONO SULLE ABITUDINI ALIMENTARI.</p>		
Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <p>Il mercato turistico nazionale ed internazionale.</p> <p>Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali.</p> <p>Le nuove tendenze del turismo.</p> <p>Il marketing: aspetti generali.</p> <p>Il marketing strategico e operativo.</p> <p>Il web marketing.</p> <p>Il marketing plan.</p> <p>La pianificazione e la programmazione aziendale.</p> <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.</p> <p>Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali.</p> <p>I contratti delle imprese ristorative: contratti di ristorazione, catering e banqueting.</p> <p>Responsabilità dei ristoratori e albergatori in caso di sottrazione dei beni dei clienti.</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio.</p>		

Progettualità integrata	<p>Extracurriculare: La classe ha partecipato alle attività proposte dall'Istituto.</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p><b>METODI:</b> LEZIONE FRONTALE, LEZIONE PARTECIPATA, LAVORO DI GRUPPO, DISCUSSIONE, PROBLEM SOLVING, SIMULAZIONE ED ESERCITAZIONE IN CLASSE, RIFERIMENTI INTERDISCIPLINARI.</p>
	<p><b>STRUMENTI:</b> <b>Libro di testo:</b> “Gestire le imprese ricettive up - Enogastronomia – Sala e Vendita 3” S. Rascioni – F. Ferriello – Ed. Tramontana. Lavagna; materiale in fotocopia; appunti delle lezioni; schemi e grafici.</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> PROVE STRUTTURATE E SEMI-STRUTTURATE, INTERROGAZIONI LUNGHE, INTERROGAZIONI BREVI, QUESTIONARI, RELAZIONI, SONDAGGIA DIALOGO.</p>
	<p><b>NUMERO</b> – Verifiche scritte: n. 3 – Verifiche orali: n.2 Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente.</p>
Firma del Docente	<p>Michelina Prasse (In sostituzione della Prof.ssa Matilde Delfino)</p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente:		Disciplina: <b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 1	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 33
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Costituzione e cittadinanza, diritto nazionale e internazionale, legalità e solidarietà;</i></li> <li>• <i>Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela di patrimonio e territorio;</i></li> </ul> <b>Cittadinanza digitale.</b>		
	<b>COMPETENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>• Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>•Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>• Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</li> </ul> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica</p>		
	<b>CAPACITÀ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare le proprie capacità nella vita scolastica, riconoscendo i punti di debolezza e i punti di forza. Assumere comportamenti di autonomia, autocontrollo, fiducia in sé</li> <li>• Interiorizzare la funzione della regola nei diversi ambienti della vita quotidiana (scuola, cortile, strada, gruppi...). Conoscere e rispettare le regole di un gioco</li> <li>• Conoscere le finalità delle principali organizzazioni internazionali e gli articoli della Convenzione dei diritti dell'infanzia e dell'adolescenza.</li> <li>• Riconoscere e rispettare i valori sanciti nella Carta Costituzionale.</li> <li>• Conoscere i comportamenti da assumere in situazioni di emergenza.</li> <li>• Sapersi muovere in sicurezza nell'ambiente scolastico e per la strada. Assumere comportamenti che favoriscano un sano e corretto stile di vita.</li> <li>• Conoscere le norme che tutelano l'ambiente per diventare cittadini responsabili</li> <li>• Mettere in relazione le regole stabilite all'interno della classe, della scuola, della famiglia, della comunità di vita con alcuni articoli della Costituzione</li> <li>• Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali.</li> </ul> <p>Informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati. Ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali</p>		

Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi fondamentali della Costituzione</li> <li>• I rapporti economici</li> <li>• Il lavoro nella Costituzione</li> <li>• Il contratto di lavoro</li> <li>• Il CCNL</li> <li>• Agenda 2030</li> <li>• Pace, stabilità politica e diritti umani.</li> <li>• Accessibilità e gestione delle risorse energetiche e alimentari</li> <li>• Le nuove frontiere della tecnologia digitale.</li> </ul> L'intelligenza artificiale, minacce e opportunità
Progettualità integrata	<b>Extracurriculare:</b>
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari
	<b>STRUMENTI:</b> 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, simulazioni di prove d'esame
	<b>NUMERO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche orali: 3</li> </ul> Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un sufficiente livello di preparazione.
Firma del Docente	

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
CLASSE V sez. A FPP			
Docente: <b>Curcio Dario</b>		Disciplina: <b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 66
	complementari ed integrative		N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N. 52
	complementari e integrative		N.
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b> Conoscenza di alcuni sport individuali e di squadra: la pallavolo, il basket, il calcio a cinque, il badminton, il tennis tavolo, il gioco della dama e degli scacchi. La nascita dello sport moderno; le Olimpiadi moderne. Le organizzazioni sportive</p>		
	<p><b>COMPETENZE:</b> Saper effettuare movimenti motori complessi relativi alle discipline praticate; Saper utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza; partecipare alle attività sportive anche in compiti di arbitraggio e di giuria; Avere comportamenti corretti nei confronti di compagni e avversari, incoraggiando azioni di fair play in ambito sportivo; Saper applicare gli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del calcio a cinque, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività praticate; Conoscenza ed organizzazione degli organismi di promozione sportiva.</p>		
	<p><b>CAPACITÀ:</b> Miglioramento delle capacità motorie e coordinative; Pratica degli sport individuali e di squadra; Consapevolezza delle proprie capacità motorie ed espressive.</p>		
Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI</b> Esercitazione di pallavolo, tennis tavolo, calcio a 5, badminton, gioco della dama e degli scacchi: conoscenza degli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo e del tennis tavolo; esercizi di ricerca dello schema corporeo e percezione del se': posizioni del corpo in equilibrio nello spazio singole e a coppie ; Sana alimentazione e corretto stile di vita; i principi nutritivi energetici e non. Come innalzare il metabolismo in maniera veloce, percorso di mantenimento del fisico con esercizi specifici e integrazione adeguata; attività motoria in ambiente naturale; prevenzione, salute, sicurezza, primo soccorso;</p>		

	<p>conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso e i principi per l'adozione di corretti stili di vita.</p> <p>Libro di testo: Del Nista, Tasselli Il corpo e i suoi linguaggi D'Anna</p>
Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.
Metodologie adottate	<p><b>METODI:</b> Le attività pratiche proposte sono state indirizzate all'acquisizione di abilità molteplici e complesse, e competenze trasversali che lo studente dovrà essere in grado di trasferire in altri contesti. La diversificazione delle attività (pallavolo, tennis tavolo, calcio a cinque, badminton, gioco della dama e degli scacchi, ed altre attività non codificate), ha permesso di accrescere le potenzialità di ciascuno ed orientare le attitudini personali</p>
	<p><b>STRUMENTI</b> Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; Attrezzi specifici per gli sport praticati; libro di testo e dispense. video, e test da svolgere.</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Le verifiche sono state effettuate costantemente in itinere, per quanto attiene la parte pratica; osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività; utilizzo di test e di prove cronometrate; analisi dei risultati conseguiti rispetto alla situazione di partenza. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno e dei miglioramenti conseguiti nello svolgimento delle varie attività.</p>
	<p><b>NUMERO DI VERIFICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche pratiche e teoriche in itinere.</li> </ul>
Firma del Docente	<i>Dario Curcio</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
CLASSE V A FPP			
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
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b>  Lo studente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>Lo studente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>• La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione</li> </ul>		
	<p><b>COMPETENZE:</b>  LO STUDENTE SA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 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</li> <li>• 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</li> <li>• cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica</li> <li>• utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico – tecnologica</li> </ul>		

**CAPACITÀ:**

- 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 particolare 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 valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il Cristianesimo

Contenuti  
svolti

**CURRICULARI:**

- Alimentazione, psiche ed emozioni: la stretta relazione. Il cibo è cultura. Il cibo come integrazione, comunità, condivisione e dialogo.
- Alcuni significati simbolici che la tradizione giudaico – cristiana attribuisce al cibo e al nutrirsi attraverso la valorizzazione del testo biblico.
- Il significato del pane e del vino nell'Eucarestia. I significati simbolici di altri cibi presenti nella ritualità di altre tradizioni religiose.
- La cucina ebraica: l'osservanza delle regole (il Kashrut). Il sabato, giorno sacro degli ebrei (lo Shabbat), la cena del venerdì. La Pasqua ebraica (Pesah), i cibi di Pesah, la cena pasquale (Seder). Il capodanno (Ro'sh ha-shanah), il pranzo di capodanno. La festa delle sorti (Purim). I piatti tradizionali della cucina ebraica.
- La cucina islamica: il cibo, un bene prezioso; accogliere e condividere; il principio della moderazione; cibi leciti (halal) e cibi proibiti (haram); la macellazione rituale. Cucina e religione: il Ramadan; il cibo durante il Ramadan; la festa della rottura del digiuno (Id al-fitr); la festa del sacrificio (Id al-adha); carne e caffè. I piatti tradizionali della cucina islamica.
- La cucina cristiana: la diffusione del Cristianesimo e il problema delle regole alimentari; i periodi di digiuno; il peccato di gola; la virtù della temperanza; le regole monastiche; monasteri e tradizione gastronomica; le festività nel mondo cristiano cattolico: il Mercoledì delle Ceneri, la Quaresima, la domenica delle Palme, il Venerdì Santo, la Santa Pasqua, Ognissanti e defunti, Natale. Il pane, il vino e l'olio: preparazione, uso alimentare e uso nella liturgia. I piatti tradizionali della Quaresima, della santa Pasqua, del santo Natale e della festività di santa Lucia.
- La cucina induista: l'Induismo e il sistema delle caste, la purezza del cibo: un obbligo per i bramini, l'applicazione della non violenza alle scelte alimentari, il regime alimentare delle altre caste, la vacca sacra, le festività induiste. La cucina indiana: spezie e sapori in equilibrio; l'alimentazione ayurvedica; tre gruppi di cibi per le ricette di piatti indiani; la cucina indiana vegetariana; la cucina indiana: 5.000 anni di storia. I piatti tradizionali della cucina induista.
- La cucina buddista: i principi del Buddismo e della cucina Shojin-Ryori, la regola del 5; le Budda Bowls; le Budda's delight; i 5 precetti del Buddismo; la dieta tibetana o buddista: alimenti consentiti e vietati; gli insegnamenti della monaca coreana Jeong Kwan. Alimentazione e cucina macrobiotica. I piatti tradizionali della cucina buddista.

U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 1 – Il cibo, tra natura, cultura e religione

- L'Avvento, la corona dell'Avvento. L'Annunciazione, la visitazione, il Magnificat: lettura dei brani dal Vangelo di Luca. Giuseppe assume la paternità legale di Gesù: lettura del brano dal Vangelo di Matteo. Il dogma dell'Immacolata Concezione, i dogmi mariani, la casa di Maria. La nascita di Gesù: letture dai Vangeli di Luca e di Matteo. La data di nascita di Gesù. Tradizioni di Natale: il Presepe, l'albero di Natale e Santa Claus. L'Epifania di Gesù e il significato dei doni dei Re Magi.

- La scienza nell'età moderna., la vicenda di Galileo Galilei., le ali della verità, la scienza a servizio dell'uomo, fede e scienza in dialogo, le origini secondo la Bibbia, la filosofia e la scienza.
- Ecologia e responsabilità dell'uomo
- Modelli di ecologia laica: il protocollo di Kyoto, il caso "Greta"
- Salvaguardia del Creato secondo i cristiani: il libro della Genesi
- Il dovere dell'ecosostenibilità
- Filosofia, religioni e problema di senso
- Il pensiero cristiano: la complementarità fra sapere scientifico e sapere della fede
- Creazionismo ed Evoluzionismo
- Il movimento ecumenico
- Un'etica della convivenza multiculturale: uguaglianza, non violenza, accoglienza, razzismo
- Migrazione e globalizzazione
- Fede, fondamentalismo e integralismo

U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 2 – Il Cristianesimo dinanzi alle sfide contemporanee

- La Quaresima: un cammino verso la Pasqua. La valenza simbolica del numero 40 nella Bibbia. Le tentazioni di Gesù nel deserto.
- Definizione del termine Pasqua, differenza tra Pasqua ebraica e Pasqua cristiana, la data della Pasqua, gli eventi principali della vita di Gesù durante l'ultima settimana: l'ultima cena, passione, morte e resurrezione, le ultime parole di Gesù sulla croce. Il Triduo pasquale in Chiesa, la Sacra Sindone, il Sudario di Oviedo, il sangue di Gesù, il velo della Veronica, la vera Croce e i sacri chiodi, le sacre spine, la scala santa, il miracolo eucaristico di Lanciano, i simboli della Pasqua.
- La Bioetica; definizione del termine
- Le questioni del relativismo, del soggettivismo e dell'utilitarismo morale

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine della vita: la discussione sullo statuto ontologico dell'embrione umano: principali modelli interpretativi</li> <li>• Antropologia e interventi in campo biomedico, sulla diagnosi prenatale, sperimentazione sugli embrioni, procreazione umana: le tecniche di fecondazione artificiale</li> <li>• La terapia genica, l'uso terapeutico delle cellule staminali, l'uso di materiale biologico umano di origine illecita</li> <li>• La clonazione: il fatto biologico, problemi etici connessi alla clonazione umana</li> <li>• Aborto e infanticidio</li> <li>• La donazione e il trapianto di organi, il commercio di organi, il problema dell'accertamento della morte</li> <li>• Fine vita: eutanasia, suicidio, eugenetica, cure palliative ed accanimento terapeutico. Il problema dell'alimentazione e dell'idratazione artificiali. La questione del living – will</li> <li>• I trattamenti di sostegno vitale e lo stato vegetativo. Progressi scientifici e dilemmi etici</li> <li>• Terapie analgesiche e soppressione della coscienza per la cura delle persone nelle fasi critiche e terminali della vita. L'obiezione di coscienza da parte degli operatori sanitari e delle istituzioni sanitarie cattoliche</li> <li>• Dio e il problema della sofferenza umana</li> <li>• La sessualità nella Bibbia</li> <li>• La violenza contro donne e bambini</li> <li>• La contraccezione</li> <li>• Prima del matrimonio</li> <li>• Vita come progetto e compito</li> </ul> <p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 3 – Le sfide della vita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La rivoluzione industriale e l'emergere della questione sociale. La risposta della Chiesa con Leone XIII e la Dottrina Sociale della Chiesa</li> <li>• I fondamenti della Dottrina Sociale della Chiesa</li> <li>• Evangelizzazione e Dottrina Sociale</li> <li>• La natura della Dottrina Sociale</li> <li>• La Dottrina Sociale nel nostro tempo: cenni storici</li> <li>• Il concetto di giustizia: sociale, evangelica</li> <li>• Punire il colpevole: giustizia legale, pena di morte, legittima difesa</li> <li>• Il valore del lavoro e della persona umana: dignità del lavoratore, disoccupazione, schiavitù</li> </ul> <p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 4 – L'insegnamento sociale della Chiesa Le apparizioni mariane: Lourdes, Fatima, Medjugorje. La storia della Madonna di Pompei. <b>LIBRO DI TESTO: RELICODEX</b> – ed. rossa – con nulla osta CEI – vol. unico + percorso IRC per Ist. Prof. ind. Enogastronomia e Osp. Alberghiera – Religione – Luca Paolini e Barbara Pandolfi – ed. SEI IRC.</p>
Progettuali tà integrata	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> Usi, costumi, cibi, cultura della nostra terra, con uno sguardo anche alla realtà multietnica 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 Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi.
Firma del Docente	Antonio Lamberti

APPENDICE 2 :

Unità di apprendimento interdisciplinare

<b>CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<i>Denominazione</i>	LA CONOSCENZA È SICUREZZA. LA GARANZIA DELLA SICUREZZA
<i>Compito – prodotto</i>	POWER POINT, VIDEO sull'HACCP
<i>Competenza Focus di area di indirizzo</i>	N° 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<i>Competenze di area generale</i>	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
<i>Competenze europee</i>	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
<b>ASSE DEI LINGUAGGI Competenza generale n. 2-5</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>ITALIANO</b> La condizione operaia nella letteratura europea: Naturalismo e Verismo. Lettura e analisi di brani antologici scelti.	<b>ITALIANO</b> Orientarsi nel contesto storico culturale dell'Ottocento. Saper rapportare le forme della letteratura al loro contesto storico e culturale.
<b>LINGUA INGLESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Cartelli, moduli, etichette)  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente cucina.	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza.

<b>CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>LINGUA FRANCESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente cucina.	<b>LINGUA FRANCESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza.
<b>SCIENZE MOTORIE</b> Conoscere le situazioni in cui si usa prevalentemente ciascuna delle capacità motorie. Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.	<b>SCIENZE MOTORIE</b> Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi. Eseguire test di valutazione delle capacità motorie.
<b>ASSE STORICO SOCIALE Competenza generale n.10-11</b>	
<b>STORIA</b> Trasformazioni di fine Ottocento: la seconda rivoluzione industriale e la condizione operaia.	<b>STORIA</b> Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
<b>DTA</b> Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	<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
<b>RELIGIONE</b> L'irrompere della questione operaia nel magistero della chiesa.	<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.
<b>ASSE MATEMATICO 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 suo grafico.
<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE Competenza generale n 2-5-10-11</b>	
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Contaminazioni alimentari e malattie da contaminazione biologica. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale, e comunitaria in materia di HACCP

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

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI  
(con progettazione curricolare)

Conoscenze minime	Abilità minime
<b>ITALIANO</b> Caratteri generali del Naturalismo e del Verismo. Lettura e comprensione di brani antologici scelti.	<b>ITALIANO</b> Sapersi orientare nel contesto storico-culturale dell'Ottocento. Saper individuare i nuclei fondamentali di un testo.

<b>STORIA</b> Caratteri principali della seconda rivoluzione industriale.	<b>STORIA</b> Analizzare i principali 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 cucina	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti all'igiene e all'HACCP
<b>LINGUA FRANCESE</b> Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente cucina	<b>LINGUA FRANCESE</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> I processi di tutela della salute: HACCP	<b>LABORATORIO CUCINA</b> Sapere le procedure dell'HACCP
<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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP e il Piano di Autocontrollo 28 ore totali di cui 6 in laboratorio
Coordinatore: Docente di LSE settore Cucina
Collaboratori: Docente di Italiano, Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese, DTA, Matematica

*PIANO DI LAVORO UDA*  
**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA agli alunni e consegna dossier agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore UDA (LSE CUCINA)	/
2	<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
3	<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 (test strutturato con domande V o F)
4	<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. CP e CCP) Esamina di un reale piano di autocontrollo	4 h Docente Coordinatore (LSE CUCINA)	Valutazione Intermedia
5	<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/cucina in settori secondo le normative di igiene e sicurezza in ambito HACCP	2 h Docente Coordinatore (LSE CUCINA)	Valutazione intermedia
6	<b>Realizzazione di un dizionario tecnico in lingua inglese e</b>	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella	Definizione di un glossario tecnico specifico inerente al	3 h Docente di lingua Inglese +	Valutazione intermedia

	<b>francese del sistema HACCP</b>	biblioteca scolastica	sistema HACCP e alle sette fasi fondamentali	3 h docente di francese	
<b>7</b>	<b>T7 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 annesse le 5 procedura di pulizia</b>	Laboratorio di Cucina	Esecuzione pratica del menu nel pieno rispetto del sistema HACCP con applicazione delle 5 fasi di pulizia	4 h Docente Coordinatore	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layout e 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
<b>1</b>			1 h			
<b>2</b>			2 h			
<b>3</b>			3 h			
<b>4</b>			2 h			
<b>5</b>				2 h		
<b>6</b>				3 h + 3 h		
<b>7</b>				2 h		
<b>8</b>				3 h		
<b>9</b>					3 h	
<b>10</b>					1 h	

**OBBIETTIVI MINIMI PER  
ALLIEVI BES/DSA**

<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>

### DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

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

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

<b>Metodologie e strategie</b>	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
<b>Misure dispensative</b>	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti compensativi</b>	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	

Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Letture 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 e' :

- 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

**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**

**Marzo, Aprile, Maggio 2025 per un totale di 25 ore. L'applicazione pratica del sistema HACCP la si effettua per tutto il quadrimestre 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 quadrimestre delle buone pratiche di lavorazione e manipolazione degli alimenti nel rispetto dei sette principi fondamentali del sistema HACCP**

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

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

**Sociale, Pratica**

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

**Cognitiva**

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

**Della metacompetenza, del problem solving**

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

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

## VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI	
COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Interesse e partecipazione	<b>D</b> Mostra saltuaria attenzione.
	<b>C</b> Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	<b>B</b> Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	<b>A</b> Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i>	<b>D</b> Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	<b>C</b> Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	<b>B</b> Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	<b>A</b> Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce	<b>D</b> Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	<b>C</b> Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	<b>B</b> Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.

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

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

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

### VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

## VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

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

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
<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	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee	

	incongruenti – incomprensibili	errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
<b>TOTALE</b>					

<b>AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA</b>			
<b>Studente:</b>		<b>classe:</b>	
<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 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

Il Consiglio di Classe

Sede \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>BANQUETING E CATERING</b>
<b>Compito – prodotto</b>	Preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>assi culturali</i></li> <li>• <i>cittadinanza</i></li> <li>• <i>professionali</i></li> </ul>	<b>Competenze degli assi culturali</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> <li>- analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</li> </ul> <b>Competenze di cittadinanza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Partecipare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul> <b>Competenze professionali</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità</li> <li>- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</li> <li>- Riconoscere le caratteristiche fondamentali delle imprese di banqueting</li> </ul>
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione I menu della ristorazione collettiva L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu</li> <li>- Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>- Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti</li> <li>- Calcolare i costi di produzione specifici del settore</li> <li>- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</li> <li>- Simulare eventi di catering e banqueting</li> <li>- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>- Simulare l'organizzazione di una brigata di cucina</li> <li>- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</li> </ul>

<b>Utenti destinatari</b>	Studenti classe V sez. A FPP
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le regole di una buona prassi igienica</li> <li>- La sicurezza sul lavoro</li> <li>- Le certificazioni di qualità</li> <li>- Gli stili alimentari alternativi</li> <li>- Le intolleranze alimentari</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	Febbraio – maggio 2026

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Tempi</b>	30 h ( 22 h in classe e 8 h in laboratorio)
<b>Esperienze attivate</b>	Redazione di un menu Lezione pratica nel laboratorio
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni pratiche in laboratorio</li> <li>- Lezioni frontali</li> <li>- Ricerca di materiale informativo sui siti internet</li> <li>- Lavoro di gruppo</li> <li>- Lezione dialogata</li> </ul>
<b>Risorse umane</b> • interne • esterne	I docenti del consiglio di classe: lab.sala, lab cucina, inglese, scienze degli alimenti, francese, DTA, Italiano
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di cucina</li> <li>- Dizionario bilingue</li> <li>- Fotocopie di materiale informativo</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutazione intermedia</li> <li>- Valutazione sommativa</li> </ul>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Catering e Banqueting
Coordinatore: docente di LSE cucina
Collaboratori: docente di LSV, scienze degli alimenti , inglese, francese, DTA, italiano

### PIANO DI LAVORO UDA

#### PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UDA agli studenti	Lezione frontale	Sviluppo delle curiosità , condivisione del progetto e degli obiettivi	1 h Docenti di sala e cucina	Feedback Interesse dimostrato

2	Accertamento dei prerequisiti	Lezione dialogata	Accertamento prerequisiti	1 h docenti di sala e cucina	
3	La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione	Aula . libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Implementare conoscenze della gestione dei servizi di banqueting e catering	3 h Docente di DTA	Valutazione intermedia
4	Alimenti . principi nutritivi e calorie Le intolleranze alimentari	Aula , libro di testo	Consolidare conoscenze riguardo agli alimenti, ai principi nutritivi , alle calorie e alle intolleranze alimentari	3 h Docente scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
5	I menu della ristorazione collettiva	Aula , libro di testo	Implementare la conoscenza dei vari menu	2 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
6	L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	Aula, libro di testo	Implementare la conoscenza dell'organizzazione e del costo di un banchetto	3 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia

7	Predisporre il glossario specifico in lingua inglese e francese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet	Definizione di un glossario tecnico specifico del mondo del Catering e del Banqueting	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h Docente di lingua francese	Valutazione intermedia
8	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione di un menu per banchetto	Laboratorio di cucina e sala	Esecuzione pratica del menu concordato (servizio in sala)	8 h Tutti i docenti coinvolti	valutazione intermedia
9	Test di fine UDA. Relazione individuale	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze. Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	3 h Docente coordinatore UDA+ docente di Italiano	Test semi-strutturato. Prelazione individuale.

**PIANO DI LAVORO UDA  
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi					
	gennaio	Febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
1		1h				
2		1h				
3		2 h				
4			3h			
5			2h			
6				2h		
7				3h+3h		
8					8 h	
9					2 h	

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 e' :

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

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

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

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

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

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

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### **Titolo Uda**

Banqueting e Catering

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

Conoscere la gestione di catering e  
banqueting Saper simulare un banqueting  
saper redigere un menu

Predisporre un glossario tecnico in lingua inglese

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

Lezione frontale  
lezione dialogata  
lezione di gruppo  
esercitazione pratica in laboratorio

### **Quali prodotti**

A conclusione dell'attività dovrete:

preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali,  
gli insegnanti vi aiuteranno nelle fasi di ricerca del materiale e nell'applicazione pratica di tutte le  
procedure organizzative relative all' evento.

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

Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di  
criticità, comprendere le difficoltà gestionali di un 'impresa specializzata nel banqueting

### **Tempi**

Dedicheremo all'attività 30 ore + 8 di attività di laboratorio 2° QUADRIMESTRE

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

L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti di sala e vendita, inglese e scienze  
degli alimenti

### **Criteri di valutazione**

Il vostro lavoro verrà valutato in base alla completezza e alla concretezza delle indicazioni. Avrà un valore  
che l'impegno che metterete nel produrre intero come risultato della consegna disponibilità e

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE**

d) **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)**

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

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

### Sociale, Pratica

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

### Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO
-------------------------------	---------	-------------------------	-----------

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

### Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Della metcompetenza</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	
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.

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

<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>		
<b>COMPETENZA DIGITALE</b>		
<b>CRITERI / EVIDENZE</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA</b>	
	<b>D</b>	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.

<b>Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i></b>	<b>C</b>	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	<b>B</b>	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	<b>A</b>	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

## VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

## VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

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

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
<b>Partecipazione</b>	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	

<b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b>	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, 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>					

<b>AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA</b>			
<b>Studente:</b>		<b>classe:</b>	
<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 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

Il Consiglio di Classe

Sede \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

CLASSI QUINTE	
ENOGASTRONOMIA	
UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3	
Denominazione	LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA
Compito - prodotto	REALIZZAZIONE RICETTE E POWERPOINT-CANVA STESURA DI UN MENU' SPECIALE PER REGIMI DIETETICI ALTERNATIVI

CLASSI QUINTE	
ENOGASTRONOMIA	
UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3	
Competenza Focus di area di indirizzo	N.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Competenze di area generale	<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.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e lavoro</p> <p>n.8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>
Competenze europee	<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. 2-4	
Conoscenze	Abilità

CLASSI QUINTE	
ENOGASTRONOMIA	
UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3	
<p>ITALIANO</p> <p>Potenziamento morfosintattico e lessicale.</p> <p>Le diverse tipologie testuali nei vari contesti comunicativi e professionali.</p>	<p>ITALIANO</p> <p>Saper progettare e relazionare nei diversi contesti comunicativi.</p> <p>Saper dare coerenza e coesione ad un testo.</p>
<p>LINGUA INGLESE</p> <p>Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (ARTICOLI, MENU, ETICHETTE)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze)</p>	<p>LINGUA INGLESE</p> <p>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>LINGUA FRANCESE</p> <p>Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (ARTICOLI, MENU, ETICHETTE)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze)</p>	<p>LINGUA FRANCESE</p> <p>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>SCIENZE MOTORIE</p> <p>Percezione e immagine del proprio corpo.</p> <p>Diversi tipi di percezione e di comunicazione</p>	<p>SCIENZE MOTORIE</p> <p>Migliorare le proprie capacità coordinative</p> <p>Assunzione di posture corrette</p>
<p>ASSE STORICO SOCIALE</p> <p>Competenza generale n. 4</p>	
<p>STORIA</p> <p>Gli Stati Uniti e i ruggenti anni '20: la società di massa, il boom della produzione industriale e l'aumento della domanda.</p>	<p>STORIA</p> <p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali e individuarne i nessi con i contesti internazionali.</p>

CLASSI QUINTE  
 ENOGASTRONOMIA  
 UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3

DTA Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche dei bisogni e delle esigenze della clientela	DTA Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale
---	--

RELIGIONE Il rispetto delle diverse culture religiose nell'approccio alla clientela	RELIGIONE L'individuazione dei piatti consentiti e vietati nelle diverse culture religiose
--	---

ASSE MATEMATICO  
 Competenza generale n.8

MATEMATICA Elementi di statistica descrittiva	MATEMATICA Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici
--	--

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE  
 Competenza generale n. 2-4-8

SCIENZA DEGLI ALIMENTI Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione	SCIENZA DEGLI ALIMENTI 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
--	--

LABORATORIO CUCINA Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari: Menù speciali	LABORATORIO CUCINA Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti adatti ad esigenze particolari menù speciali
--	--

Prerequisiti	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo
Tempi	Secondo quadrimestre

Metodologia	<p>Lezione frontale</p> <p>Attività laboratoriali</p> <p>Lavoro di gruppo ed individuale</p> <p>Lezione capovolta</p> <p>Lezione segmentata</p>
Risorse umane	Tutti i docenti della classe
Strumenti	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.
Valutazione	<p>osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.</p> <p>prove nelle singole discipline</p> <p>relazione scritta sull'esperienza laboratoriale</p> <p>prova conclusiva</p> <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>

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

Conoscenze minime	Abilità minime
<p>ITALIANO</p> <p>Potenziamento morfosintattico e lessicale.</p> <p>Le principali tipologie testuali nei vari contesti comunicativi e professionali.</p>	<p>ITALIANO</p> <p>Saper scrivere in maniera ortograficamente corretta.</p> <p>Sapersi esprimere correttamente.</p> <p>Saper produrre un testo essenzialmente coerente e coeso.</p>
<p>STORIA</p> <p>Caratteri generali della società di massa e l'economia degli Stati Uniti negli anni '20.</p>	<p>STORIA</p> <p>Saper individuare i principali sistemi economici, politici e sociali.</p>
<p>MATEMATICA</p> <p>Elementi di statistica descrittiva</p>	<p>MATEMATICA</p> <p>Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare semplici tabelle statistiche</p>
<p>LINGUA INGLESE</p> <p>Lessico relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze)</p>	<p>LINGUA INGLESE</p> <p>Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla contraffazione, alle allergie e alle intolleranze alimentari</p>

LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO Lessico relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze)	LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla contraffazione, alle allergie e alle intolleranze alimentari
DTA Strumenti di rilevazione dei bisogni della clientela	DTA Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale
SCIENZA DEGLI ALIMENTI Linee guida i LARN	SCIENZA DEGLI ALIMENTI saper applicare i LARN nelle diverse proposte di portate
LABORATORIO CUCINA Che cos'è l'intolleranza alimentare	LABORATORIO CUCINA Il cliente a quale alimento può essere intollerante
SCIENZE MOTORIE Percezione e immagine del proprio corpo. Diversi tipi di percezione e di comunicazione	SCIENZE MOTORIE Migliorare le proprie capacità coordinative Assunzione di posture corrette
RELIGIONE I piatti tipici nelle diverse tradizioni religiose	RELIGIONE Cibi vietati nelle altre religioni

#### PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Le esigenze della Clientela: stesura di un menu speciale per regimi dietetici particolari (totale ore 80)
Referente: Docente di area professionale Enogastronomia
Collaboratori: Docenti di classe

#### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione Uda	Power Point Scheda “Consegna agli studenti”	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore coordinatore UDA (docente di cucina)	
2	Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Articoli, ricette, etichette)  Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono (KM0, SLOW FOOD)	Libro di testo Internet Laboratorio Dizionario bilingue PC	Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale  Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza	6 ore di Inglese  6 ore di Francese	
3	Percezione e immagine del proprio corpo.  Diversi tipi di percezione e di comunicazione	Libro di testo Internet Palestra Spazi esterni	Migliorare le proprie capacità coordinative  Assunzione di posture corrette	3 ore scienze motorie	
4	Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche dei bisogni e delle esigenze della clientela	Libro di testo Internet LIM	Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale	6 ore docente DTA	

5	Elementi di statistica descrittiva	Libro di testo Internet PC LIM	Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici	4 ore Matematica	
6	Potenziamento morfosintattico e lessicale. Le diverse tipologie testuali nei vari contesti comunicativi e professionali.	Libro di testo PC LIM Appunti	Saper progettare e relazionare nei diversi contesti comunicativi. Saper dare coerenza e coesione ad un testo.	10 ore Italiano	
7	Gli Stati Uniti e i ruggenti anni '20: la società di massa, il boom della produzione industriale e l'aumento della domanda.	Libro di testo PC LIM Appunti	Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali e individuarne i nessi con i contesti internazionali.	10 ore Storia	
8	Il rispetto delle diverse culture religiose nell'approccio alla clientela	Libro di testo PC LIM Appunti	L'individuazione dei piatti consentiti e vietati nelle diverse culture religiose	3 ore Religione	
9	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione	Aula Laboratorio LIM Libro di Testo Appunti Internet	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	6 ore Scienze degli alimenti	

10	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari: Menù speciali	Laboratorio Di cucina	Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti adatti ad esigenze particolari menù speciali	10 ore Docente di cucina	
11	Raccolta materiale ed elaborazione del power point (in gruppi o singolarmente)	PC LIM Aula informatica	Implementare le conoscenze informatiche in ambito professionale	*Da svolgere a casa e/o in classe in accordo con l'insegnante curricolare	
12	Presentazione del lavoro svolto "Simulazione Colloquio d'Esame di Stato"	Aula LIM PC	Sviluppare un certo grado di autonomia nella realizzazione di un percorso strettamente personalizzato	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
13	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

#### DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi					
Fasi	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1		2	2 h + 2 h			

			*proseguimento Lingue			
2		2 h + 2 h	3 h			
3			2 h + 2 h *completamento Lingue			
4				6 h		
5				4 h		
6				10 h		
7				10 h		
8				3 h		
9					6 h	
10					10 h	
11						*da decidere in consiglio di classe
12						6 h
13						1 h

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE	
1.	Descrivi il percorso generale dell'attività
2.	Indica come avete svolto il compito all'interno del gruppo e cosa hai fatto tu
3.	Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
4.	Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni
5.	Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni
6.	Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
7.	Che cosa devi ancora imparare
8.	Come valuti il lavoro da te svolto

### Rubrica di autovalutazione

Non è una valutazione (non genera alcun voto) ma un riscontro sul processo e il lavoro svolto da ciascun allievo

Quesito	SEZIONE ALUNNO	SEZIONE DOCENTE
Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

#### SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO
	1 Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	A avanzato	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendoli organizzando le proprie idee in modo dinamico	
		B intermedio	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		C base	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		D Non raggiunta	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	

Relazionale, affettiva e motivazionale	2 Relazione con i formatori e le altre figure adulte	A avanzato	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo		
		B intermedio	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto		
		C base	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale		
		D Non raggiunta	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti		
	3 Curiosità	A Avanzato	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande		
		B Intermedio	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		C Base	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		D Non raggiunta	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito		
	4 Superamento delle crisi	A Avanzato	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti		
		B Intermedio	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con		
				una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
			C Base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	

		D Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
Sociale	5 Rispetto dei tempi	A avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	
		B intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione	
		C base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione	
		D Non raggiunta	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	
	6 Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	A avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		B intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		C base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		D Non raggiunta	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	

Pratica	7 Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	A avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		B intermedio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcune problematiche con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		C base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		D Non raggiunta	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	8 Funzionalità	A avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		B intermedio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		C base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
Cognitiva	9 Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	A avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali- tecnici- professionali in modo pertinente	
		B intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico- professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		C base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		D Non raggiunta	Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale	

10 Completezza, pertinenza, organizzazione	A avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	B intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	C base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
11 Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	A avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti	
	B intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
	C base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
	D Non raggiunta	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
12 Ricerca e gestione delle informazioni	A avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	
	B intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base	

			all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		C base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		D Non raggiunta	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	
Della meta-competenza	13 Consapevolezza riflessiva e critica	A avanzato	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		B intermedio	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		C base	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		D Non raggiunta	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	14 Autovalutazione	A avanzato	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		B intermedio	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		C base	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		D Non raggiunta	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	

	15 Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	A avanzato	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		B intermedio	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		C base	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		D Non raggiunta	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	16 Creatività	A avanzato	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		B intermedio	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		C base	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		D Non raggiunta	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	17 Autonomia	A avanzato	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e	
			problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		B intermedio	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	

		C base	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		D Non raggiunta	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

## RUBRICA

### DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curriculum enogastronomia/triennio)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA "CUCINA"

Livello avanzato	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia.</p> <p>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.</p> <p>Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
Livello intermedio	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.</p> <p>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>
Livello base	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce.</p> <p>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.</p>

	<p>Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
<p>Iniziale</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.</p> <p>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</p> <p>Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata.</p> <p>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	
Interesse e partecipazione	D	Mostra saltuaria attenzione.
	C	Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	B	Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	A	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	D	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	C	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	B	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	A	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce	D	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	C	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.

	B	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	A	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	D	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

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

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

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

#### VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	

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

## VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

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

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa  spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa  spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire	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	

		le indicazioni e i modelli operativi forniti		creativo	
Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	
Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli	Gli elaborati prodotti	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti	

elaborati prodotti	non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA			
Studente:		classe:	
D	C	B	A
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri

		grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	
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

#### OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

Avere rispetto di se e degli altri.

Rispettare le regole più elementari della buona educazione.

Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.

Imparare a intervenire nel momento opportuno.

Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.

Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.

Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.

Collaborare con il gruppo.

Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)

Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.

Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.

Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.

Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.

Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.  
Saper organizzare la mise en place di cucina  
Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice



DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

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

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

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	

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

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

Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa ( indicare quale)	
Altro (specificare): .....	

<b>CLASSI QUINTE</b> <b>ENOGASTRONOMIA</b> <b>UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2</b>	
Denominazione	<b>VALORIZZARE CHI SIAMO</b>  <b>ATTRAVERSO I COLORI DELLA NOSTRA TERRA</b>
Compito - prodotto	POWERPOINT/LAVORO MULTIMEDIALE sui prodotti certificati del territorio
Competenza Focus di area di indirizzo	N. 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.
Competenze di area generale	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. 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali  n. 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

CLASSI QUINTE

ENOGASTRONOMIA

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2

Competenze europee	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Competenza alfabetico funzionale</li> <li>b. Competenza multilinguistica</li> <li>c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria</li> <li>d. Competenza digitale</li> <li>e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> <li>f. Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>g. Competenza imprenditoriale</li> <li>h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale</li> </ul>
--------------------	--

ASSE DEI LINGUAGGI

Competenza generale n.2-6

Conoscenze	Abilità
<p>ITALIANO</p> <p>Il simbolismo poetico e la narrativa decadente: La natura in Pascoli e D'Annunzio.</p> <p>Lettura e analisi di brani antologici scelti.</p>	<p>ITALIANO</p> <p>Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo dei generi in prosa e in versi.</p> <p>Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore.</p>
<p>LINGUA INGLESE</p> <p>Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Articoli, ricette, etichette)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono (KM0, SLOW FOOD)</p>	<p>LINGUA INGLESE</p> <p>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>

CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2	
<b>LINGUA FRANCESE</b>  Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Articoli, ricette, etichette)  Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono (KM0, SLOW FOOD)	<b>LINGUA FRANCESE</b>  Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza
<b>SCIENZE MOTORIE</b>  Percezione del sé  Autovalutazione	<b>SCIENZE MOTORIE</b>  Attraverso l'esercizio, ripetizione competente di un'azione, un gesto progettato e riflettuto, di saper fare esercitando le nostre competenze
<b>ASSE STORICO SOCIALE</b>  Competenza generale n.6-12	
<b>STORIA</b>  Nazionalismo e prima guerra mondiale.  Il completamento dell'Unità nazionale.	<b>STORIA</b>  Comprendere i nessi causali.  Saper collegare fra loro i fatti storici.  Sapersi orientare nello spazio e nel tempo.
<b>DTA</b>  Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.  Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria	<b>DTA</b>  Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
<b>RELIGIONE</b>  La prima guerra mondiale: l'inutile strage. La nascita del primo modello di cucina nazionale.	<b>RELIGIONE</b>  Saper individuare i piatti nella tradizione regionale. La cucina come fattore di unità nazionale.
<b>ASSE MATEMATICO</b>  Competenza generale n. 12	

<b>CLASSI QUINTE</b> <b>ENOGASTRONOMIA</b> <b>UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2</b>	
<b>MATEMATICA</b>  La funzione statistica	<b>MATEMATICA</b>  Conoscere le tecniche di indagine.  Fare un'indagine statistica sulla dieta equilibrata
<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b>  Competenza generale n. 2-6-12	
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>  Nuovi prodotti alimentari e prodotti dell'agricoltura biologica. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>  Progettare attività/ iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio
<b>LABORATORIO CUCINA</b>  Alimenti a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	<b>LABORATORIO CUCINA</b>  Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

<b>Prerequisiti</b>	<b>COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA:</b>  applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
<b>Tempi</b>	Pentamestre
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale  Attività laboratoriali  Lavoro di gruppo ed individuale  Lezione capovolta  Lezione segmentata
<b>Risorse umane</b>	Tutti i docenti della classe

Strumenti	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.
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.

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

Conoscenze minime	Abilità minime
ITALIANO Caratteri principali del Decadentismo europeo. La natura vista da Pascoli e D'Annunzio. Lettura e comprensione di brani antologici scelti.	ITALIANO Saper individuare l'evoluzione nel tempo dei generi in prosa e in versi. Saper riconoscere i tratti caratteristici della poetica di un autore.

<p><b>STORIA</b></p> <p>La prima guerra mondiale: eventi principali.</p>	<p><b>STORIA</b></p> <p>Saper individuare i nessi essenziali tra i fatti storici.</p> <p>Sapersi orientare nello spazio e nel tempo.</p>
<p><b>LINGUA INGLESE</b></p> <p>Lessico relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono (KM0, SLOW FOOD)</p>	<p><b>LINGUA INGLESE</b></p> <p>Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti sui prodotti del territorio</p>
<p><b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b></p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono</p>	<p><b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b></p> <p>Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti sui prodotti del territorio</p>
<p><b>MATEMATICA</b></p> <p>La funzione statistica</p>	<p><b>MATEMATICA</b></p> <p>Conoscere le tecniche di indagine.</p> <p>Fare un'indagine statistica sulla dieta equilibrata</p>
<p><b>DTA</b></p> <p>Politiche di sconti per la clientela.</p>	<p><b>DTA</b></p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte al target di clientela</p>
<p><b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b></p> <p>La scelta dei prodotti: valorizzando i prodotti del territorio italiano</p>	<p><b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b></p> <p>Filiera corta e prodotti certificati</p>
<p><b>LABORATORIO CUCINA</b></p> <p>La scelta dei prodotti: valorizzando i prodotti del territorio italiano all'estero MADE IN ITALY</p>	<p><b>LABORATORIO CUCINA</b></p> <p>Filiera corta e prodotti certificati</p>
<p><b>SCIENZE MOTORIE</b></p> <p>Percezione del sè</p>	<p><b>SCIENZE MOTORIE</b></p> <p>Saper fare esercitando le nostre competenze attraverso semplici esercizi</p>
<p><b>RELIGIONE</b></p> <p>La cucina regionale</p>	<p><b>RELIGIONE</b></p> <p>Saper distinguere i piatti nei diversi contesti regionali</p>

## PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Valorizzare chi siamo attraverso i colori della nostra terra (totale ore 80)
Referente: Docente di area professionale Enogastronomia
Collaboratori: Docenti di classe

## SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione Uda	Power Point Scheda “Consegna agli studenti”	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore coordinatore UDA (docente di cucina)	

2	<p>Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Articoli, ricette, etichette)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono (KM0, SLOW FOOD)</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Internet</p> <p>Laboratorio</p> <p>Dizionario bilingue</p> <p>PC</p>	<p>Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale</p> <p>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>6 ore di Inglese</p> <p>6 ore di Francese</p>	
3	<p>Attraverso l'esercizio, ripetizione competente di un'azione, un gesto progettato e riflettuto, di saper fare esercitando le nostre competenze</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Internet</p> <p>Palestra</p> <p>Spazi esterni</p>	<p>Percezione del sé</p> <p>Autovalutazione</p>	<p>3 ore scienze motorie</p>	
4	<p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Internet</p> <p>LIM</p>	<p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>6 ore docente DTA</p>	
5	<p>La funzione statistica</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Internet</p> <p>PC</p> <p>LIM</p>	<p>Conoscere le tecniche di indagine.</p> <p>Fare un'indagine statistica sulla dieta equilibrata.</p>	<p>4 ore</p> <p>Matematica</p>	

6	Il simbolismo poetico e la narrativa decadente: La natura in Pascoli e D'Annunzio.  Lettura e analisi di brani antologici scelti.	Libro di testo PC  LIM  Appunti	Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo dei generi in prosa e in versi.  Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore.	10 ore  Italiano	
7	Nazionalismo e prima guerra mondiale.  Il completamento dell'Unità nazionale.	Libro di testo PC  LIM  Appunti	Comprendere i nessi causali.  Saper collegare fra loro i fatti storici.  Sapersi orientare nello spazio e nel tempo.	10 ore  Storia	
8	La prima guerra mondiale: l'inutile strage. La nascita del primo modello di cucina nazionale	Libro di testo PC  LIM  Appunti	Saper individuare i piatti nella tradizione regionale. La cucina come fattore di unità nazionale.	3 ore  Religione	
9	Nuovi prodotti alimentari e prodotti dell'agricoltura biologica. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)	Aula Laboratorio  LIM  Libro di Testo  Appunti  Internet	Progettare attività/ iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio	6 ore  Scienze degli alimenti	
10	Alimenti a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	Aula Laboratorio  LIM  Libro di Testo  Appunti	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.	10 ore  Docente di cucina	

		Internet			
12	Raccolta materiale ed elaborazione del power point (in gruppi o singolarmente)	PC LIM Aula informatica	Implementare le conoscenze informatiche in ambito professionale	*Da svolgere a casa e/o in classe in accordo con l'insegnante curriculare	
13	Presentazione del lavoro svolto "Simulazione Colloquio d'Esame di Stato"	Aula LIM PC	Sviluppare un certo grado di autonomia nella realizzazione di un percorso strettamente personalizzato	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
14	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

#### DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi					
Fasi	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1		2	2 h + 2 h *proseguimento Lingue			
2		2 h + 2 h	3 h			
3			2 h + 2 h *completamento Lingue			
4				6 h		
5				4 h		
6				10 h		

7				10 h		
8				3 h		
9					6 h	
10					10 h	
11						*da decidere in consiglio di classe
12						6 h
13						1 h

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE	
1.	Descrivi il percorso generale dell'attività
2.	Indica come avete svolto il compito all'interno del gruppo e cosa hai fatto tu
3.	Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
4.	Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni
5.	Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni
6.	Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

7. Che cosa devi ancora imparare
8. Come valuti il lavoro da te svolto

#### Rubrica di autovalutazione

Non è una valutazione (non genera alcun voto) ma un riscontro sul processo e il lavoro svolto da ciascun allievo

Quesito	SEZIONE ALUNNO	SEZIONE DOCENTE
Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato

	<input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati	<input type="checkbox"/> Eccellente
	<input type="checkbox"/> I risultati sono positivi	<input type="checkbox"/> Adeguato
	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Parziale

#### SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO	
	1 Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	A avanzato	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendoli riorganizzando le proprie idee in modo dinamico		
		B intermedio	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee		
		C base	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto		
		D Non raggiunta	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze		
	2		A avanzato	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
			B intermedio	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	

Relazionale, affettiva e motivazionale	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	C base	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale		
		D Non raggiunta	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti		
	3 Curiosità	A Avanzato	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande		
		B Intermedio	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		C Base	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		D Non raggiunta	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito		
	4 Superamento delle crisi	A Avanzato	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti		
		B Intermedio	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con		
				una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
			C Base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		D Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta		

Sociale	5 Rispetto dei tempi	A avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	
		B intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione	
		C base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento- il tempo a disposizione	
		D Non raggiunta	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	
	6 Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	A avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		B intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		C base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		D Non raggiunta	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
		A avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici,	

Pratica	7 Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie		unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		B intermedio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcune problematiche con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		C base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		D Non raggiunta	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	8 Funzionalità	A avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		B intermedio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		C base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
Cognitiva	9 Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	A avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali- tecnici-professionali in modo pertinente	
		B intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico- professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		C base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		D Non raggiunta	Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale	

10 Completezza, pertinenza, organizzazione	A avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	B intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	C base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
11 Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	A avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti	
	B intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
	C base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
	D Non raggiunta	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
12 Ricerca e gestione delle informazioni	A avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	
	B intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base	

			all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		C base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		D Non raggiunta	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	
Della meta-competenza	13 Consapevolezza riflessiva e critica	A avanzato	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		B intermedio	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		C base	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		D Non raggiunta	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	14 Autovalutazione	A avanzato	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		B intermedio	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		C base	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		D Non raggiunta	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	

	15 Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	A avanzato	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		B intermedio	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		C base	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		D Non raggiunta	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	16 Creatività	A avanzato	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		B intermedio	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		C base	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		D Non raggiunta	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	17 Autonomia	A avanzato	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e	
			problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		B intermedio	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	

		C base	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		D Non raggiunta	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

## RUBRICA

### DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curriculum enogastronomia/triennio)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA "CUCINA"

Livello avanzato	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia.</p> <p>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.</p> <p>Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
Livello intermedio	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.</p> <p>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>
Livello base	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce.</p> <p>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.</p>

	Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico
Iniziale	<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.</p> <p>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</p> <p>Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata.</p> <p>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	
Interesse e partecipazione	D	Mostra saltuaria attenzione.
	C	Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	B	Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	A	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	D	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	C	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	B	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	A	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce	D	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	C	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse

		all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	B	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	A	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	D	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

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

	A	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
Selezione e stesura delle informazioni	D	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	C	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	B	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i link di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	A	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i link di riferimento, in autonomia.

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

## VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

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

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

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

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

--	--	--	--

### OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

Avere rispetto di se e degli altri.

Rispettare le regole più elementari della buona educazione.

Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.

Imparare a intervenire nel momento opportuno.

Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.

Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.

Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.

Collaborare con il gruppo.

Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)

Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.

Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.

Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.

Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.

Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

Saper organizzare la mise en place di cucina

Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice



DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

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

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

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	

Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare): .....	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare): .....	
Verifiche e valutazioni	

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

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
Biagio Sica	ITALIANO STORIA	
Compagnone Sergio	MATEMATICA	
Oliva Carmine	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Prasse Michelina	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Guariniello Matilde	INGLESE	
Nobile Rosalia	FRANCESE	
D'Acunzo Carlo	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Prasse Michelina	EDUCAZIONE CIVICA	
Curcio Dario	SCIENZE MOTORIE	
Lamberti Antonio	RELIGIONE	
Giorgio Flaviano	SOSTEGNO	
Colucci Francesco	SOSTEGNO	
Morretta Patrizia	SOSTEGNO	
De Cristofaro Tarquinio	SOSTEGNO	
D'Acunzo Carlo	Coordinatore	

Battipaglia, 15/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
DOTT. LUCA MATTIOCCO