ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA

V. GIOBERTI

**PIANO DI LAVORO DIPARTIMENTO**

**ENOGASTRONOMIA E INNOVAZIONE**

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER ASSI CULTURALI ASSE TECNOLOGICO-SCIENTIFICO-PROFESSIONALE**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | **PRIMO BIENNIO** |
| **1^** | **A – B – C – D – E – F – G – H – I – L** |
| **2^** | **A – B – C – D – E – F – G – H – I – L** |

**PREMESSA**

# La presente programmazione del Dipartimento di Enogastronomia e innovazione tiene conto:

✔ dello sviluppo degli Assi Culturali che, assieme alle competenze chiave di cittadinanza1, rappresentano il tessuto essenziale per percorsi di apprendimento come da DM 139/2007;

✔ della Riforma dei percorsi professionali, come da D.lgs 61/2017, che prevede una programmazione per competenze, una pianificazione per unità di apprendimento (UdA) e una personalizzazione attraverso il PFI;

✔ del Profilo culturale, educativo e professionale dei percorsi di istruzione professionale come da D.P.R. 89/2010 e della progettazione dei percorsi formativi in uscita;

**COMPETENZE**

Il concetto di competenza è espresso come combinazione di “**conoscenze, abilità e atteggiamenti**”. Questi ultimi sono definiti quale “disposizione, mentalità per agire e/o reagire ad idee, persone, situazioni”. Non tutte le competenze in uscita sono riferibili agli assi culturali comuni o d’indirizzo; altre si presentano con un livello di trasversalità, la cui acquisizione si ottiene attraverso l’interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere attribuita a un singolo asse.

**1otto competenze chiave di cittadinanza, documento del 22 maggio 2018 dal Consiglio dell’Unione Europea e del DM 139/07.**

1

**COMPETENZE DI CITTADINANZA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | C1 | Competenza alfabetica funzionale |
|  | C2 | Competenza multilinguistica |
|  | C3 | Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria |
|  | C4 | Competenza digitale |
| **X** | C5 | Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare |
| **X** | C6 | Competenza in materia di cittadinanza |
| **X** | C7 | Competenza imprenditoriale |
| **X** | C8 | Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali |

**COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI: SCIENTIFICO - TECNICO - PROFESSIONALE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | S1 | Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità |
| **X** | S2 | Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza |
| **X** | S3 | Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate |

**COMPETENZE DEI PERCORSI DI IP**

**COMPETENZE AREA GENERALE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **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. |
| **X** | **2** | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. |
| **X** | **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. |
| **X** | **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. |
| **X** | **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. |
| **X** | **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. |
| **X** | **10** | Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. |
| **X** | **11** | Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e |

2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. |
| **X** | **12** | Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. |

**COMPETENZE DI INDIRIZZO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **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. |
| **X** | **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. |
| **X** | **3** | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro |
| **X** | **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 obbiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. |
| **X** | **5** | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. |
| **X** | **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. |
| **X** | **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. |

3

**PIANO DI LAVORO 1 ANNO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **1^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 10 – 11 - 12 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 1 – 3 |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.  ✔ Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. |
| **Abilità minime** | ✔ Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle igure pro essionali correlate alla iliera dell’enogastrono ia e dell’ospitalit alberg iera ✔ Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici  ✔ L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarc ie dei diversi settori professionali ✔ Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza  ✔ Applicare pratic e inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature ✔ Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene ali entare ✔ Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale  ✔ Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarc ie dei diversi settori pro essionali  ✔ Terminologia tecnica di base di settore  ✔ Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. ✔ Principi di legislazione specifica di settore. |

4

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’a biente.  ✔ Tecniche di base di conservazione degli alimenti.  ✔ Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). |
| **Attività formative** | ✔ La professione del cuoco  ✔ Gli sbocchi professionali  ✔ Le figure professionali nella ristorazione  ✔ La deontologia professionale  ✔ La brigata di cucina  ✔ Gli ambienti di lavoro, le attrezzature e i settori della cucina  ✔ L’igiene e la sicurezza pro essionale  ✔ L’igiene e le alattie a trasmissione alimentari  ✔ L’igiene personale e la divisa di cucina  ✔ L’igiene delle attrezzature e dell’a biente |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 1^ periodo:  ✔ Il TEMPO: passato, presente e futuro. Mi guardo intorno. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **2^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 4 – 11 – 12 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 4 – 5 - 7 – 8 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.  ✔ Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.  ✔ Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.  ✔ Applicare i principi essenziali dell’eco sostenibilit a bientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche. |

5

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Abilità minime** | ✔ Adottare tecniche di base per la anipolazione, la tras or azione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati  ✔ seguire le principali asi di lavorazione e allesti ento di prodotti, servizi e en  nella corretta se uenza  ✔ Individuare i prodotti di ualit del territorio conoscendone le caratteristic e peculiari, le tradizioni storic e e i criteri di classi icazione della ualit . ✔ Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria  ✔ Riconoscere le componenti culturali dell’arte bianca anc e in relazione al proprio territorio.  ✔ iconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’eco sostenibilit a bientale. ✔ Attuare odalit atte a ridurre gli sprec i nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’a biente |

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. ✔ Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.  ✔ Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. ✔ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie pri e in ri eri ento all’arte bianca.  ✔ Il concetto di sostenibilit a bientale.  ✔ Atteggia enti e etodi per otti izzare l’i patto a bientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento |
| **Attività formative** | ✔ Le basi della cucina  ✔ Tecniche di base  ✔ Il taglio degli alimenti  ✔ Preparazioni complementari  ✔ Tecniche di cottura degli alimenti  ✔ Le realizzazioni culinarie  ✔ Le basi della Pasticceria e dell’arta bianca  ✔ Tecniche di base  ✔ Preparazioni complementari |

6

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Le realizzazioni culinarie  ✔ Elementi di sostenibilità ambientale |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 2^ periodo:  ✔ SPAZIO E LUOGHI: opportunità e risorse. |

**PIANI DI LAVORO 2 ANNO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **1^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 10 – 11 – 12 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 1 – 3 |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.  ✔ Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. |
| **Abilità minime** | ✔ Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla iliera dell’enogastrono ia e dell’ospitalit alberghiera  ✔ Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici  ✔ L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarc ie dei diversi settori professionali  ✔ Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza  ✔ Applicare pratic e inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature |

7

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene ali entare ✔ Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale  ✔ Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione |

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali  ✔ Terminologia tecnica di base di settore  ✔ Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.  ✔ Principi di legislazione specifica di settore.  ✔ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’a biente.  ✔ Tecniche di base di conservazione degli alimenti.  ✔ Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). |
| **Attività formative** | ✔ La professione del cuoco  ✔ L’organizzazione del personale in cucina: a brigata di cucina  ✔ Gli ambienti di lavoro e le attrezzature  ✔ La suddivisione in settori della cucina  ✔ L’igiene e la sicurezza professionale  ✔ L’igiene e le alattie a tras issione ali entari  ✔ L’igiene dei prodotti e delle lavorazioni.  ✔ L’igiene delle attrezzature e dell’a biente |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 1^ periodo:  ✔ IL LAVORO: guardando al futuro. Come costruire il mio domani? ✔ |

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **2^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 4 – 11 – 12 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 2 – 4 –5 - 7 – 8 - 10 |

8

|  |  |
| --- | --- |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.  ✔ Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.  ✔ Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.  ✔ Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.  ✔ Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.  ✔ Applicare i principi essenziali dell’eco sostenibilit a bientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche. |
| **Abilità minime** | ✔ Applicare odalit di tratta ento e trasformazione delle materie prime di base  ✔ Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi  ✔ Adottare tecnic e di base per la anipolazione, la tras or azione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati  ✔ seguire le principali asi di lavorazione e allesti ento di prodotti, servizi e en nella corretta se uenza  ✔ Individuare i prodotti di ualit del territorio conoscendone le caratteristic e peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della ualit . ✔ Adottare tecnic e di base per la anipolazione, la tras or azione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati  ✔ Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria  ✔ Riconoscere le co ponenti culturali dell’arte bianca anc e in relazione al proprio territorio  ✔ Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’eco sostenibilit a bientale ✔  Attuare odalit atte a ridurre gli sprec i nell’ottica della tutela e |

9

|  |  |
| --- | --- |
|  | salvaguardia dell’a biente |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ Filiere produttive: dall’origine del prodotto alla tras or azione e commercializzazione degli alimenti.  ✔ Le grammature  ✔ Tecniche di base di conservazione degli alimenti.  ✔ Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. ✔ Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.  ✔ Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. ✔ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie pri e in ri eri ento all’arte bianca.  ✔ Il concetto di sostenibilit a bientale.  ✔ Atteggia enti e etodi per otti izzare l’i patto a bientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Attività formative** | ✔ Gli ingredienti in cucina  ✔ La tutela dei prodotti e i marchi di qualità  ✔ Leggere le etichette alimentari  ✔ Le tecniche di conservazione degli alimenti  ✔ Tecnica e cultura gastronomica  ✔ Il menu  ✔ L’Italia gastrono ica  ✔ I prodotti tipici del territorio  ✔ Cucina regionale  ✔ Le basi della cucina  ✔ L’organizzazione del lavoro in cucina  ✔ Tecniche di base  ✔ Il taglio degli alimenti  ✔ Preparazioni complementari  ✔ Tecniche di cottura degli alimenti  ✔ Le realizzazioni culinarie  ✔ Le basi della Pasticceria e dell’arta bianca  ✔ Tecniche di base |

10

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Preparazioni complementari  ✔ Le realizzazioni culinarie  ✔ Elementi di sostenibilità ambientale  ✔ Elementi di spreco alimentare |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 2^ periodo:  ✔ IL TERRITORIO: tra storia ed opportunità di sviluppo. Dalla mia città all'Europa. |

**METODI E STRUMENTI DIDATTICI**

# Metodologia Didattica

Come da indicazioni delle Linee guida2, si predilige il ricorso a metodologie di tipo induttivo, con esperienze di laboratorio e in contesti operativi, con analisi e soluzioni di problemi attraverso:

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Compiti di realtà |
| **X** | Project work |
| **X** | Simulazioni |
| **X** | Esercitazioni di laboratorio |
| **X** | Work-based learning experience |

Il dipartimento di Enogastronomia e innovazione applica come metodologia didattica:

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Lezione frontale |
| **X** | Blended (lezioni frontali e lezioni flipped) |
| **X** | Flipped classroom |
| **X** | Cooperative learning |
| **X** | Apprendimento laboratoriale (task-based learning) |
| **X** | Attività di gruppo (peer education) |
| **X** | Attività di laboratorio |
| **X** | Esercitazioni pratiche |
|  | Problem-based learning |
| **X** | Stem |
|  | Didattica digitale integrata |

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Debate |

**2Di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92**

11

|  |  |
| --- | --- |
|  | Altro: |

# Strategie metodologiche e didattiche per alunni con Bisogni Educativi Speciali

Si prendono in considerazione tutte le strategie metodologico-didattiche nonché di valutazione che ogni singolo caso richiede e si seguiranno le indicazioni didattico-metodologiche descritte nel PDP e nel PEI.

Gli studenti plusdotati e ad alto potenziale sono riconosciuti, come da Nota Miur n. 562 del 3 aprile 2019, portatori di bisogni educativi speciali e destinatari di piano didattico personalizzato.

**STRUMENTI**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Libro di testo in formato digitale |
| **X** | Mappe e schede dalle risorse online del libro di testo |
| **X** | Strumenti digitali (software didattici multimediali, video proiettore, registrazioni digitali, podcast, youtube) |
| **X** | Materiale prodotto dall’insegnante (presentazioni power point, infografiche, ecc.) BYOD |
| **X** | Visite didattiche |
| **X** | Libro di testo in formato digitale |
|  | Altro: |

**SPAZI**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Aula fisica |
| **X** | Classroom su piattaforma GSuite |
| **X** | Laboratori |
|  | Spazi esterni in modalità di Service learning per lo sviluppo dei percorsi PCTO |
|  | Altro: |

**VALUTAZIONE**

La progettazione didattica richiesta dal nuovo ordinamento dell’IP, basata su UdA costruite attorno a compiti di realtà, necessita di un coordinamento con le tradizionali modalità di valutazione scolastica3. La valutazione tiene conto sia dell’acquisizione di abilità, conoscenze valutabili in scala decimale che del raggiungimento dei traguardi intermedi delle competenze di cui al QNQ di riferimento e trova il proprio completamento nella valutazione del processo formativo in una scala qualitativa in livelli**.**4

# Gli strumenti per la valutazione: griglie e rubriche di valutazione

Le griglie di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **conoscenze e abilità** (skills) e si riferiscono all’osservazione di

**3 dpr 122/2009**

**4 cfr art. 1 del d.lgs 13 aprile 2017 n.62**

12

prestazione per la produzione scritta e orale attraverso:

✔ valutazione continua o in itinere

✔ valutazione in momenti specifici o "puntuale", essenzialmente sommativa, prevalentemente oggettiva, analitica ed effettuata con l'aiuto di griglie comuni di valutazione organizzate dai docenti del dipartimento.

Alla luce della recente riforma dell’Esame di Stato, sarà prediletta la valutazione continua o in itinere per il potenziamento e il consolidamento della competenza orale.

Le rubriche di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **competenze** sia durante lo svolgimento dei compiti di realtà, sia al termine di essi:

✔ durante il compito forniscono i descrittori dei diversi livelli dell’evidenza dell’agire competente (**rubrica di processo**), da registrare nella griglia di osservazione sistematica (saper agire in situazione),

✔ al termine del compito servono per desumere dal prodotto finale se i requisiti della competenza, in termini di conoscenza e abilità utilizzate, siano stati soddisfatti e secondo quale livello (**rubrica di prodotto**).

Il criterio di sufficienza (**voto 6 e livello Base per il raggiungimento delle competenze**) che ogni alunno deve raggiungere anche con riferimento al PDP e PEI, per non incorrere, a fine anno scolastico, nel debito formativo e nella **rimodulazione del PFI**, è individuato sulla base dei saperi irrinunciabili e delle competenze essenziali **della programmazione disciplinare**. Per gli alunni con BES si tiene di quanto stabilito nel PDP nel rispetto delle linee guida della legge 170 e successive modificazioni.

**COMPETENZE ESSENZIALI E SAPERI IRRINUNCIABILI**

# Competenze essenziali

Si considera essenziale il conseguimento del **livello base** definito nella **Rubrica per la valutazione delle competenze**.

# Saperi irrinunciabili

Si ritengono irrinunciabili le seguenti **abilità e conoscenze**:

# 1^ anno

✔ Conoscere le nozioni fondamentali di ogni singolo modulo, per potersi rapportare con professionalità e mostrando una cultura del settore enogastronomico nei confronti del cliente, per la futura professione.

# 2^ anno

✔ Conoscere le nozioni fondamentali di ogni singolo modulo, per potersi rapportare con professionalità e mostrando una cultura del settore enogastronomico nei confronti del cliente, per la futura professione.

13

**RECUPERO**

Per gli allievi che presentino lacune nei contenuti disciplinari o parziale raggiungimento delle competenze, saranno attivati:

✔ nelle classi I e II, personalizzazione degli apprendimenti;

✔ nelle classi III e IV e V pausa didattica;

✔ eventuali sportelli didattici.

Il presente piano di lavoro annuale è stato adottato all’unanimità dal Dipartimento e sarà adattato, da ciascun docente, nella personalizzazione delle “Attività formative”, alle esigenze didattiche del proprio gruppo classe

14

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GRIGLIA UNICA DI VALUTAZIONE** | | | |
| **CONOSCENZE** | **Contenuti dell’insegnamento** | 1 | Lo studente ha una conoscenza frammentaria e inadeguata |
| 2 | Lo studente ha una conoscenza corretta del contenuto |
| 3 | Lo studente ha una conoscenza corretta e organica del contenuto |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **COMPETENZE** | **Trasversalità professionalizzanti** | 1 | Lo studente ha competenze frammentarie e inadeguate |
| 2 | Lo studente ha competenze corrette ma disorganiche |
| 3 | Lo studente ha competenze corrette e organiche del contenuto |
| 4 | Lo studente ha una competenza corretta e organica del contenuto con rielaborazioni personali |
|  |  |  |  |
| **ABILITA’** | **Applicazioni tecnico pratiche in contesti operativi** | 1 | Lo studente non applica i procedimenti corretti |
| 2 | Lo studente applica i procedimenti in modo corretto |
| 3 | Lo studente applica i procedimenti in modo corretto e autonomo |
|  |  | VALUTAZIONE |  |
|  |  |  |  |

15

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **VALUTAZIONE DI PROCESSO** | | | | |
| **INDICATORI** | **INIZIALE (D)** | **BASE (C)** | **INTERMEDIO (B)** | **AVANZATO (A)** |
| **AUTONOMIA** | Lo studente ha incontrato **difficolta** | in autonomia le parti più  **semplici** | a svolgere **in autonomia** | Lo studente ha saputo agire in modo **esperto**, **consapevole e originale** nello svolgimento del compito di realtà. |
| **RESPONSABILITA’** | Lo studente ha svolto il compito di realtà su | Lo studente ha mostrato **adeguato** impegno | Lo studente ha mostrato **discreto** impegno | Lo studente ha mostrato un impegno **costante e**  **proficuo** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **sollecitazione**  dell’insegnante |  |  |  |
| **TEAMWORK** | Lo studente ha partecipato solo su **sollecitazione**  dell’insegnante o di un suo pari | Lo studente ha collaborato  **con il docente e con i suoi pari** | Lo studente ha saputo collaborare **costantemente** con il  docente e con i suoi pari | Lo studente ha dimostrato di possedere una **spiccata**  **propensione** al lavoro di squadra |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** | | | | |
| INDICATORI | **INIZIALE (D)** | **BASE (C)** | **INTERMEDIO (B)** | **AVANZATO (A)** |
| **COMPLETEZZA** | Il prodotto presenta  **imperfezioni formali e sostanziali** | Il prodotto risulta  **semplice ed essenziale** | Il prodotto risulta ben sviluppato ed in gran parte **corretto** | Il prodotto risulta **ben articolato** e con contributi **originali** |
| **COERENZA/**  **RISPONDENZA** | Il prodotto presenta una struttura **poco coerente e poco rispondente**  alle indicazioni date | Il prodotto risulta **abbastanza coerente e rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta **coerente e rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta completamente  **coerente, orginale** e rispondente alle indicazioni date |
| **RISPETTO TEMPI/REGOLE** | Il prodotto ha rispettato **in modo parziale** i tempi di consegna e la modalità di esecuzione | Il prodotto ha rispettato i **tempi di consegna e la**  **modalità di esecuzione** | Il prodotto mostra una **gestione responsabile** dei tempi e delle  modalità | Il prodotto mostra **un’accurata capacità di pianificazione dei tempi e dei ruoli coinvolti** |

16