

UDA Pluriasse Classe III Corso Serale Settore Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera indirizzo Cucina

Sezioni	Note per la compilazione
1. Titolo UDA	Food and Tourism: itinerario enogastronomico e culturale in Basilicata
2. Contestualizzazione	La ricchezza del territorio della Regione Basilicata è enorme ed è rappresentata oltre che dai vari prodotti e piatti tipici, anche dalla sua cultura e tradizioni ancora vive e da cui scaturisce una forte identità. Riconoscendo il grande valore del patrimonio gastronomico, culturale e delle tradizioni, l'UDA ha come obiettivo quello di sensibilizzare gli studenti alla conoscenza del patrimonio enogastronomico e culturale della Basilicata e stimolarli alla valorizzazione e promozione dello stesso.
3. Destinatari	CLASSE III Corso Serale Settore Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera indirizzo Cucina
4. Periodo di realizzazione	II QUADRIMESTRE
5. Compito di realtà	Ricerca del materiale e dei contenuti utili alla realizzazione di un evento di presentazione
6. Prodotto finale da realizzare	Realizzazione di una presentazione in Powerpoint su un prodotto o più prodotti di interesse

7. Competenze obiettivo	<p>Competenze per l'area generale (asse dei linguaggi, storico-sociale, matematico):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. – Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. - Interpretare e formulare correttamente le operazioni di calcolo nelle aziende della ristorazione. <p>Competenze per l'area d'indirizzo (asse tecnologico-professionale):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali per la valorizzazione del patrimonio, delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e internazionali per la promozione del Made in Italy. - Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. 	
8. Saperi	Conoscenze	Abilità
	<ul style="list-style-type: none"> • Italiano: Conoscere le tradizioni linguistiche e culinarie dei luoghi proposti. Saper esporre, nell'ambito degli itinerari turistici costruiti con il pacchetto, gli aspetti culturali più importanti dei monumenti e delle strutture ricettive proposte al turista. • Storia: Il territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale, culturale e artistico. Conoscere il lessico delle scienze storico-sociali. • Matematica: Calcolo percentuale. • Diritto e Tecniche Amministrative: Domanda e offerta turistica. Mercato turistico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione di testi per la promozione e/o descrizione del territorio • Applicare tecniche, strategie e modi di ricerca delle informazioni degli itinerari proposti. • Utilizzare il lessico specifico. • Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio. • Saper svolgere operazioni attraverso gli strumenti di calcolo. • Distinguere le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica. • Identificare le dinamiche del mercato turistico.

	<ul style="list-style-type: none"> • Inglese: Un tour tra sapori e prodotti tipici della cultura contadina. La preparazione di piatti e prodotti enogastronomici locali. • Francese: Le produzioni tipiche della Basilicata. I marchi di qualità: AOC, certificato di conformità, AOP, IGP • Religione: Conoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico del nostro territorio. • Laboratorio di Cucina: La produzione locale. Le ricette tipiche regionali della Basilicata. • Scienza e cultura dell'alimentazione: Certificazioni di qualità d'origine. Le Certificazioni di valore europeo (DOP, IGP, STG,...). I prodotti tipici e/o certificati del territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere una brochure e/o altro materiale informativo e promozionale adeguato allo scopo e al contesto. • Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio di interesse. • Saper illustrare e presentare i prodotti tipici della Cultura Lucana. • Conoscere e riconoscere i differenti tipi di marchio • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. • Applicare le tecniche di preparazione e cottura. • Eseguire alcune ricette della tradizione regionale • Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità.
9. Insegnamenti coinvolti	Tutti gli assi	
a) Schema della relazione individuale dello studente	<p>L'alunno dovrà scrivere una relazione in cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descriva il percorso generale dell'attività e gli obiettivi raggiunti; - i principali contenuti/temi trattati; - il modo in cui è stato svolto il compito; - le difficoltà incontrate e come siano state superate; - ciò che ha imparato dall'UDA e in che cosa debba ancora migliorare - valuti il lavoro svolto in prima persona e l'attività in generale. 	

DESCRITTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA

INDICATORI	NON RAGGIUNTO (1-5)	BASE (6)	INTERMEDIO (7-8)	AVANZATO(9-10)
1. Rubrica di processo (valuta la competenza agita in riferimento alle indicazioni proposte)	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
2. Rubrica di prodotto (risultato dell'agire competente in termini di elaborato)	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto, perciò dimostra come l'alunno sia in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, perciò dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno
3. Rubrica di consapevolezza metacognitiva (risultato della relazione individuale sull'UDA o dell'esposizione)	La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e abbastanza dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

DOCENTE/I _____ INSEGNAMENTO/I: _____ CLASSE/I: _____					COMPITO DI REALTÀ (breve descrizione) _____ _____ PRODOTTO/I (breve descrizione): _____ _____
INDICATORI	INIZIALE (1-5)	BASE (6)	INTERMEDIO (7/8)	AVANZATO (9/10)	COMPETENZE (riportare le competenze indicate) Competenze per l'area generale (asse dei linguaggi, storico-sociale, matematico): - Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. – Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. - Interpretare e formulare correttamente le operazioni di calcolo nelle aziende della ristorazione. Competenze per l'area d'indirizzo (asse tecnologico-professionale): - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali per la valorizzazione del patrimonio, delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e internazionali per la promozione del Made in Italy. - Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Processo (compito di realtà)					
Prodotto prodotto finale)					
Consapevolezza Metacognitiva (autovalutazione)					

Voto finale	
--------------------	--

AUTOVALUTAZIONE

“Autobiografia Cognitiva” redatta dall’alunno_____ relativa al proprio processo di apprendimento

TITOLO DELL’UDA		<p>L’Alunno/a descriva:</p> <p>- il percorso generale dell’attività e gli obiettivi raggiunti</p> <hr/> <hr/> <hr/>			
COMPITO DI REALTA’		<p>- i principali contenuti/temi trattati</p> <hr/> <hr/> <hr/>			
PRODOTTO		<p>- il modo in cui è stato svolto il compito</p> <hr/> <hr/> <hr/> <p>- le difficoltà incontrate e come siano state superate</p> <hr/> <hr/> <hr/> <p>- ciò che ha imparato dall’UDA e in che cosa debba ancora migliorare</p> <hr/> <hr/> <hr/> <p>Valuti il lavoro svolto in prima persona, in gruppo e l’attività in generale</p> <hr/> <hr/> <hr/>			

UDA Pluriasse Classe IV Corso Serale Settore Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera indirizzo Cucina

Sezioni	Note per la compilazione
1. Titolo UDA	La prima colazione - Tra cultura e scienza, tradizione e modernità
2. Contestualizzazione	L'UDA è finalizzata a far acquisire agli studenti una maggiore autonomia nella pratica della ricerca, stimolando lo spirito di osservazione e la partecipazione attiva al processo di costruzione del sapere. In ragione del tema in esame, essa contribuisce a sviluppare negli studenti maggiore consapevolezza nell'espressione culturale, stabilendo collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale e sia ai fini della mobilità di studio-lavoro.
3. Destinatari	CLASSE IV Corso Serale Settore Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera indirizzo Cucina
4. Periodo di realizzazione	II QUADRIMESTRE
5. Compito di realtà	Ricerca di materiale utile per l'organizzazione e l'allestimento di un Totem, al fine della creazione di un evento di presentazione
6. Prodotto finale da realizzare	Realizzazione di un Totem

7. Competenze obiettivo	<p>Competenze per l'area generale (asse dei linguaggi , storico-sociale, matematico):</p> <ul style="list-style-type: none">- Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze.- Food Cost Management – Calcolare i costi delle ricette in cucina. <p>Competenze per l'area d'indirizzo (asse tecnologico-professionale):</p> <ul style="list-style-type: none">- Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.-Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati	
8. Saperi	Conoscenze	Abilità
	<ul style="list-style-type: none">• Diritto e Tecniche amministrative: Metodi di calcolo dei costi. Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative.• Storia: Storia del caffè - il vino d'Arabia.• Religione: Storia del pane nel contesto biblico.• Matematica: Costi delle materie prime utilizzate in cucina.• Inglese: La prima colazione - tipologie e standard qualitativi.• Francese: Prodotti francesi da forno e pasticceria (baguette, pane integrale alle noci, alla cipolla, al cioccolato, all'uvetta, brioches e croissants).	<ul style="list-style-type: none">• Determinare i costi e il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative.• Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.• Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.• Saper calcolare i costi attraverso gli strumenti di calcolo.• Mettere in relazione le proprie abitudini alimentari con quelle dei paesi anglosassoni.• Sapere presentare un prodotto: storia, origine e utilizzo in cucina.

	<ul style="list-style-type: none"> • Italiano: Le fake-news della comunicazione in ambito alimentare; la comunicazione inefficace. • Laboratorio di Cucina: Le ricette per la prima colazione. • Scienze e cultura dell'alimentazione: Conoscere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti mediante la cottura. • Sala e Vendita: Gli stili di servizio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confrontare le informazioni provenienti da fonti diverse, selezionarle criticamente in base all'attendibilità, alla funzione, allo scopo. • Redigere menu semplici adatti alle diverse occasioni di servizio e alle differenti forme di ristorazione. • Distinguere le funzioni e l'importanza dei principi nutritivi nella prima colazione. • Eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione della sala.
9. Insegnamenti coinvolti	Tutti gli assi	
a) Schema della relazione individuale dello studente	<p>L'alunno dovrà scrivere una relazione in cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descriva il percorso generale dell'attività e gli obiettivi raggiunti; - i principali contenuti/temi trattati; - il modo in cui è stato svolto il compito; - le difficoltà incontrate e come siano state superate; - ciò che ha imparato dall'UDA e in che cosa debba ancora migliorare - valuti il lavoro svolto in prima persona e l'attività in generale. 	

DESCRITTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA

INDICATORI	NON RAGGIUNTO (1-5)	BASE (6)	INTERMEDIO (7-8)	AVANZATO(9-10)
1. Rubrica di processo (valuta la competenza agita in riferimento alle indicazioni proposte)	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
2. Rubrica di prodotto (risultato dell'agire competente in termini di elaborato)	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto, perciò dimostra come l'alunno sia in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, perciò dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno
3. Rubrica di consapevolezza metacognitiva (risultato della relazione individuale sull'UDA o dell'esposizione)	La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e abbastanza dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

DOCENTE/I _____ INSEGNAMENTO/I: _____ CLASSE/I: _____					COMPITO DI REALTÀ (breve descrizione) _____ _____ PRODOTTO/I (breve descrizione): _____ _____
INDICATORI	INIZIALE (1-5)	BASE (6)	INTERMEDIO (7/8)	AVANZATO (9/10)	COMPETENZE (riportare le competenze indicate) Competenze per l'area generale (asse dei linguaggi, storico-sociale, matematico): -Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. -Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze. -Food Cost Management – Calcolare i costi delle ricette in cucina. Competenze per l'area d'indirizzo (asse tecnologico-professionale): -Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. -Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati
Processo (compito di realtà)					
Prodotto prodotto finale)					
Consapevolezza Metacognitiva (autovalutazione)					

Voto finale	
--------------------	--

<p style="text-align: center;">AUTOVALUTAZIONE</p>	
-----------------------------------------------------------	--

“Autobiografia Cognitiva” redatta dall’alunno_____ relativa al proprio processo di apprendimento

TITOLO DELL'UDA	L'Alunno/a descriva: - il percorso generale dell'attività e gli obiettivi raggiunti		
COMPITO DI REALTA'	- i principali contenuti/temi trattati		
PRODOTTO	- il modo in cui è stato svolto il compito		
	- le difficoltà incontrate e come siano state superate		
	- ciò che ha imparato dall'UDA e in che cosa debba ancora migliorare		
	Valuti il lavoro svolto in prima persona, in gruppo e l'attività in generale		

UDA Pluriasse Classe V Corso Serale Settore Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera indirizzo Cucina

Sezioni	Note per la compilazione
1. Titolo UDA	Divento imprenditore
2. Contestualizzazione	L'UDA è finalizzata all'ideazione di un progetto imprenditoriale, attraverso una ricerca sociale, culturale e un'indagine di mercato si realizzerà un piano d'impresa nel settore ristorativo.
3. Destinatari	CLASSE V Corso Serale Settore Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera indirizzo Cucina
4. Periodo di realizzazione	II quadrimestre
5. Compito di realtà	Reperimento di materiale relativo alla realizzazione di un Business Plan mediante l'utilizzo di strumenti digitali e delle competenze personali
6. Prodotto finale da realizzare	Realizzazione di un Business Plan
7. Competenze obiettivo	<p>Competenze per l'area generale (asse dei linguaggi, storico-sociale, matematico):</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. -Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. <p>Competenze per l'area d'indirizzo (asse tecnologico-professionale):</p> <ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. -Interpretare fenomeni ed eventi in diversi ambiti -Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.

8. Saperi

	Conoscenze	Abilità
	<ul style="list-style-type: none"> • Italiano: Le fake-news della comunicazione in ambito economico e della produzione; la comunicazione inefficace. Il testo espositivo, articolo di giornale, testo pubblicitario, i linguaggi del marketing digitale. • Storia: Conoscere il tessuto storico sociale ed economico nel quale affermare il proprio lavoro e la propria attività. Conoscere gli elementi fondamentali del cambiamento storico-economico del territorio di appartenenza e i collegamenti con il proprio settore di sviluppo. • Laboratorio di Cucina: La psicologia della vendita. • Diritto e tecniche amministrative: Pianificazione e programmazione aziendale. Budget e tipologie di budget. Business Plan e suo contenuto. • Inglese: Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico: opportunità, offerte di lavoro, c.v. e lettere di presentazione. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. • Francese: Lo studio del mercato, Il "marketing mix". La pubblicità. • Religione: Conoscere il tessuto storico sociale ed economico nel quale affermare il proprio lavoro e la propria attività in relazione alle Encicliche dalla Rerum Novarum ad oggi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare in modo consapevole e responsabile le molteplici forme di comunicazione in relazione ai vari contesti. Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative. • Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche. Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. • Comprendere i principali meccanismi della psicologia della vendita. • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale, le fasi e le procedure per redigere un Business Plan. • Saper individuare offerte di lavoro sui giornali e in rete. Saper redigere un curriculum e una lettera di presentazione. Saper gestire un colloquio di lavoro. Usare correttamente le forme di comunicazione per interagire in contesti lavorativi. Relazionarsi nel rispetto del proprio ruolo. • Essere in grado di progettare una strategia di marketing per sviluppare un'attività di ristorazione. Redigere testi per promuovere un'impresa di ristorazione. • Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.

	<ul style="list-style-type: none"> • Matematica: Calcolo percentuale. Costi delle attrezzature per la ristorazione. Costi delle materie prime utilizzate in cucina. • Sala e Vendita: Avvio ed organizzazione dell'impresa ristorativa. La figura del food and Beverage Manager. La gestione dello staff. La gestione dei conflitti sul lavoro. L'informatizzazione del locale. Costi e ricavi nell'impresa ristorativa. • Scienze e cultura dell'alimentazione: Certificazioni di qualità e sistema HACCP. I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore. Le norme sulla sicurezza alimentare. Le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro e le norme antincendio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare i costi attraverso gli strumenti di calcolo. • Essere consapevoli delle problematiche riguardanti l'apertura e la gestione di un'attività ristorativa. Simulare l'uso di procedure informatizzate per la gestione delle attività di sala e cucina. Fissare i prezzi di vendita di piatti e menù. • Redigere un piano HACCP. Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità. Essere capaci di svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.
9. Insegnamenti coinvolti	Tutti gli assi	
a) Schema della relazione individuale dello studente	<p>L'alunno dovrà scrivere una relazione in cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descriva il percorso generale dell'attività e gli obiettivi raggiunti; - i principali contenuti/temi trattati; - il modo in cui è stato svolto il compito; - le difficoltà incontrate e come siano state superate; - ciò che ha imparato dall'UDA e in che cosa debba ancora migliorare - valuti il lavoro svolto in prima persona e l'attività in generale. 	

DESCRITTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA

INDICATORI	NON RAGGIUNTO (1-5)	BASE (6)	INTERMEDIO (7-8)	AVANZATO (9-10)
1. Rubrica di processo (valuta la competenza agita in riferimento alle indicazioni proposte)	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
2. Rubrica di prodotto (risultato dell'agire competente in termini di elaborato)	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto, perciò dimostra come l'alunno sia in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, perciò dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno
3. Rubrica di consapevolezza metacognitiva (risultato della relazione individuale sull'UDA o dell'esposizione)	La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e abbastanza dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

DOCENTE/I _____ INSEGNAMENTO/I: _____ CLASSE/I: _____					COMPITO DI REALTÀ (breve descrizione) _____ _____ PRODOTTO/I (breve descrizione): _____ _____
INDICATORI	INIZIALE (1-5)	BASE (6)	INTERMEDIO (7/8)	AVANZATO (9/10)	COMPETENZE (riportare le competenze indicate) Competenze per l'area generale (asse dei linguaggi, storico-sociale, matematico): -Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. -Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. Competenze per l'area d'indirizzo (asse tecnologico-professionale): -Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. -Interpretare fenomeni ed eventi in diversi ambiti -Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.
Processo (compito di realtà)					
Prodotto (prodotto finale)					
Consapevolezza Metacognitiva (autovalutazione)					

Voto finale	
--------------------	--

<p style="text-align: center;">AUTOVALUTAZIONE</p>	
-----------------------------------------------------------	--

“Autobiografia Cognitiva” redatta dall’alunno_____ relativa al proprio processo di apprendimento

TITOLO DELL'UDA	L'Alunno/a descriva:		
	- il percorso generale dell'attività e gli obiettivi raggiunti		
COMPITO DI REALTA'	- i principali contenuti/temi trattati		
PRODOTTO	- il modo in cui è stato svolto il compito		
	- le difficoltà incontrate e come siano state superate		
	- ciò che ha imparato dall'UDA e in che cosa debba ancora migliorare		
	Valuti il lavoro svolto in prima persona, in gruppo e l'attività in generale		