

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1 - CLASSI II 2026	
Denominazione	CONOSCENZA DEL SE' E DELL'ALTRO "IO PENSO CIÒ CHE MANGIO" Orientamento professionale, organizzazione e realizzazione del servizio
Compito - Prodotto	Compito - Prodotto COLAZIONE AL TELESE Orientamento professionale, organizzazione e realizzazione del servizio Preparazione e partecipazione attiva e consapevole in quanto erogatori dell'evento "Colazione al Telese" Incontri con classi III scuola secondaria di I grado per orientamento in ingresso e consapevolezza alimentare Classi coinvolte: una classe seconda per accoglienza, preparazione e servizio con tutoraggio alunni più grandi. altra classe seconda :Presentazione agli alunni delle classi I in fase di fruizione e terze SMS in orientamento in ingresso dei lavori e dei prodotti preparati con i docenti del CDC I QUADRIMESTRE Documentazione fasi in aula e in evento con realizzazione di documenti e prodotti di vario tipo , dialoghi e simulazioni di servizio, ricerche, confronti e schede su abitudini alimentari nel mondo e nel tempo e impatto sulla salute
COMPETENZE ORIENTATIVE DAI QUADRI DI RIFERIMENTO RFDC- ENTRECOMP- LIFECOMP- DIGCOMP- GREENCOMP	(RFDC) Conoscenza e comprensione critica del sé Conoscenza e comprensione critica del linguaggio critico della comunicazione Conoscenza e comprensione critica del mondo (politica, diritto, diritti umani, cultura, culture, religioni, storia, media, economia, ambiente, sostenibilità) Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale ENTRECOMP) Lavorare con gli altri Imparare attraverso l'esperienza Affrontare ambiguità, incertezza e rischio Individuare opportunità Valorizzare le idee Vision (ENTRECOMP) COMPETENZA DI PREVISIONE: Capacità di comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili e desiderabili; di creare le proprie visioni per il futuro; di applicare il principio di precauzione, di determinare le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti

AUTOREGOLAZIONE (consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri, comportamenti) **(LIFECOMP)**

EMPATIA (Comprensione delle emozioni, delle esperienze, dei valori di un'altra persona) **(LIFECOMP)**

MENTALITÀ DI CRESCITA (credere nel proprio e nel potenziale degli altri per imparare a progredire continuamente) **(LIFECOMP)**

GESTIRE L'APPRENDIMENTO (pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento) **(LIFECOMP)**

PENSIERO CRITICO (Valutazione di informazioni e argomentazioni a sostegno di conclusioni motivate e sviluppo di soluzioni innovative)
(LIFECOMP)

BENESSERE (Ricerca della soddisfazione di vita, cura della salute fisica, mentale e sociale, adozione di uno stile di vita sostenibile)
(LIFECOMP)

ALFABETIZZAZIONE DIGITALE: Navigare, ricercare, filtrare, valutare, gestire dati, informazioni e contenuti digitali **(DIGCOMP)**

COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE (ATTRAVERSO LE TECNOLOGIE DIGITALI)
interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare; Netiquette; gestire l'identità digitale) **(DIGCOMP)**

CREAZIONE DI CONTENUTI DIGITALI (Sviluppare, Integrare e rielaborare contenuti digitali) **(DIGCOMP)**

INCORPORARE I VALORI DELLA SOSTENIBILITÀ (dare valore alla sostenibilità, sostenere l'equità, promuovere la natura)
(GREECOMP)

VISIONE DI FUTURI SOSTENIBILI (Alfabetizzazione sul futuro- immaginare futuri alternativi sostenibili progettando nuovi scenari- adattabilità e pensiero esplorativo) **(GREECOMP)**

AGIRE PER LA SOSTENIBILITÀ (Azione individuale, collettiva, politica)

Competenze Orientative Biennio

- Possedere saperi e procedure disciplinari.
- Maturare una cultura del lavoro nei suoi vari aspetti.
- Possedere abilità di tipo trasversale (esempio: padroneggiare una metodologia di studio efficace per svolgere un lavoro intellettuale).
- Leggere in modo selettivo, prendere appunti, accedere alle fonti di informazione.
- Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità.
- Essere in grado di lavorare in gruppo.
- Conoscenza e comprensione critica del sé e del mondo
- Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale
- Incorporare i valori della sostenibilità e agire per la sostenibilità
- Maturare capacità di autoregolazione (consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri, comportamenti) ed empatia (comprensione delle emozioni, delle esperienze, dei valori di un'altra persona)

- Gestire l'apprendimento (pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento)
- Imparare attraverso l'esperienza
- Affrontare ambiguità, incertezza e rischio
- Individuare opportunità e valorizzare le idee
- Navigare, ricercare, filtrare, valutare, gestire dati, informazioni e contenuti digitali (Alfabetizzazione digitale)
- Comunicare e collaborare attraverso le tecnologie digitali (interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare; Netiquette; gestire l'identità digitale)
- Creare, sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali

Competenze Chiave Europee per l' Apprendimento Permanente 2018

1. competenza alfabetica funzionale
2. competenza multilinguistica
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. competenza digitale
5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. competenza in materia di cittadinanza
7. competenza imprenditoriale
8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Competenze professionali

- 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
- 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.
- 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.

n°1 *Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti.*

n°4 *Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culture locali, nazionali ed internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.*

	n°5 Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione. COMPETENZE ED CIVICA: 1, 3, 4: “Cittadini responsabili e consapevoli, a scuola e nella vita”: “La Costituzione, il DNA di un Paese” -I soggetti del diritto: persone fisiche e organizzazioni collettive -L' imprenditore, l'impresa e l'azienda. -I requisiti per essere imprenditore -Educazione alla sicurezza in ambito lavorativo, art. 36 D.Lgs. 81/2008. Articoli della Cost. riguardanti la sicurezza, artt. 2-32-35 e 41 -La tutela della salute come diritto fondamentale dell'individuo ed interesse per la collettività (art.32 Cost
Conoscenze	Abilità/Contenuti/Attività
ASSE DEI LINGUAGGI LINGUE STRANIERE	
Competenza in uscita n°2: Conoscenze Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive Competenza in uscita n° 4: Conoscenze Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture Competenza in uscita n° 5: Conoscenze Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni Competenza in uscita n° 7: Conoscenze Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia	Cominciare, continuare e mantenere una conversazione Ascoltare dialoghi e testi e ricavare informazioni di carattere quotidiano, sociale e professionale Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale Leggere testi e dialoghi relativi all'ambito personale, sociale, e professionale, anche in formato digitale Produrre testi semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche Utilizzare il dizionario bilingue anche in formato digitale e multimediale Cogliere e confrontare le diversità culturali 1. Breakfast around the world Confronto tra abitudini alimentari e culturali. Presentazione di una colazione tipica del Paese della lingua studiata. 2. Food and beverage Ampliamento del lessico gastronomico. Categorie di alimenti e bevande. Creazione di un glossario professionale illustrato. 3. The breakfast menu Struttura e linguaggio di un menù. Progettazione del menù di “Colazione al Telese” in lingua straniera. 4. Ordering breakfast Simulazione cliente/operatore. Can I have...? / Je voudrais... / Ich möchte... / Quisiera... Role play di ordinazione e servizio.

nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	5. Welcoming the customer Saluti, accoglienza, cortesia. Simulazione dell'accoglienza di un cliente straniero. 6. Taking an order Richieste, preferenze, quantità. Simulazione della raccolta di una prenotazione/ordinazione. 7. Describing food and drinks Ingredienti, sapori, consistenze, caratteristiche. Presentazione orale di un prodotto della colazione. 8. Healthy eating and lifestyle Alimentazione equilibrata, benessere e stile di vita. Creazione di un messaggio promozionale sulla colazione sana. 9. Food presentation Come presentare visivamente un alimento. Lessico di base relativo a presentazione, decorazione e impiattamento. Descrivere in lingua la presentazione di un piatto/prodotto. 10. Advertising a food product Elementi di una pubblicità: immagine, titolo, slogan, testo. Realizzazione di una pubblicità per un prodotto della "Colazione al Telese". 11. Packaging ed etichetta Informazioni essenziali sul prodotto. Creazione di un'etichetta bilingue per un prodotto della colazione. 12. Professional roles Le professioni coinvolte nel servizio: chef, waiter, receptionist, graphic designer, marketing assistant ecc. Presentazione in lingua di una professione e delle relative mansioni. 13. Promoting the event Linguaggio promozionale. Flyer, locandina, post social o breve video promozionale in lingua. 14. Presenting the experience Raccontare un'attività svolta. Raccolta digitale delle esperienze e presentazione in lingua dell'evento "Colazione al Telese".
Asse dei linguaggi: Dipartimento linguistico-sociale	
ITALIANO L'UDA affronta alcuni temi legati all'alimentazione, al territorio e alle scelte consapevoli attraverso la lettura, l'analisi e la produzione di testi. Le attività saranno occasione per lavorare anche sulla capacità di distinguere informazioni e opinioni e di esprimere il proprio punto di vista.	

Comunicazione, cittadinanza e convivenza nel mondo contemporaneo Informazione, opinione e comunicazione responsabile Competenze • Comprendere testi relativi a temi di attualità. • Distinguere informazioni e opinioni. • Esprimere e motivare il proprio punto di vista. • Intervenire in una discussione rispettando le opinioni degli altri. • Utilizzare un linguaggio adeguato alla situazione comunicativa. Conoscenze • Il testo informativo ed espositivo. • Il testo argomentativo. • L'articolo di giornale. • Informazioni e opinioni. • Coerenza e coesione del testo. • Comunicazione nei media e negli ambienti digitali.	Possibili attività • Lettura di articoli e testi su temi di attualità. • Individuazione di informazioni e opinioni. • Confronto tra testi o fonti diverse sullo stesso argomento. • Analisi di titoli e semplici contenuti provenienti dai media e dai social. • Discussioni guidate e brevi debate. • Produzione di testi su temi legati all'alimentazione, alla provenienza dei prodotti e alle scelte di consumo.
2. Identità, emozioni e relazione con l'altro Identità, emozioni e diversità culturale Competenze • Comprendere il tema e il messaggio di un testo. • Riconoscere alcuni aspetti del linguaggio poetico. •Cogliere il rapporto tra testo e contesto. • Confrontare esperienze e punti di vista diversi. • Esprimere semplici riflessioni personali a partire dai testi letti. Conoscenze • Il testo poetico. • Tema e messaggio. • Linguaggio denotativo e connotativo. • Principali figure retoriche. • Il testo teatrale. • Lessico delle emozioni.	Possibili attività • Lettura di testi poetici sui temi dell'identità, delle emozioni e delle relazioni. • Individuazione del tema, del messaggio e delle principali figure retoriche. • Brevi commenti personali ai testi letti. • Lettura e, dove possibile, drammatizzazione di semplici dialoghi o testi teatrali. • Raccolta di testimonianze sulle tradizioni alimentari familiari. • Confronto tra abitudini e tradizioni alimentari di culture diverse.

Tradizioni e abitudini alimentari come aspetti della cultura di un popolo.	
3. Linguaggi professionali e comunicazione per eventi Territorio, prodotti locali e comunicazione Competenze - Produrre testi adeguati allo scopo e al destinatario. - Organizzare le informazioni in modo chiaro e coerente. - Utilizzare un lessico appropriato. - Sintetizzare le informazioni raccolte. - Esporre oralmente un argomento. - Collaborare alla preparazione di materiali informativi. Conoscenze - Testi informativi e promozionali legati al territorio e ai prodotti. - Lessico relativo all'alimentazione e al territorio. - Prodotti a km zero. - Tradizioni alimentari del territorio. - Tradizione e innovazione.	Possibili attività - Ricerca sui prodotti e sulle tradizioni alimentari del territorio. - Lettura di articoli relativi ai prodotti locali, all'alimentazione e alla sostenibilità. - Raccolta e selezione delle informazioni. - Produzione di brevi articoli e testi informativi. - Preparazione di interviste o raccolta di testimonianze. - Realizzazione di schede sui prodotti a km zero. - Preparazione di semplici materiali informativi o digitali. - Presentazione dei lavori svolti Prodotto / compito autentico di Italiano (Esempi) Realizzazione di materiali sul tema alimentazione, territorio, tradizione e scelte consapevoli. A seconda del percorso svolto potranno essere realizzati: - articoli di giornale; - brevi testi argomentativi; - interviste; - schede sui prodotti del territorio; - testi sui prodotti a km zero; - materiali informativi; - presentazioni orali o digitali.
Asse matematico	
Proporzioni e percentuali Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado	Proporzioni e percentuali, equivalenze ed equazioni di primo grado Calcolo del fabbisogno nutrizionale e calorico mediante l'utilizzo di strumenti matematici
Saper utilizzare il foglio elettronico Conoscere le basi del coding	Foglio Excel Applicazioni con Excel Introduzione al coding
Asse storico-sociale	

Diritto ed economia -I soggetti del diritto: persone fisiche e organizzazioni collettive -L' imprenditore, l'impresa e l'azienda. -I requisiti per essere imprenditore -Educazione alla sicurezza in ambito lavorativo, art. 36 D.Lgs. 81/2008. Articoli della Cost. riguardanti la sicurezza, artt. 2-32-35 e 41 -La tutela della salute come diritto fondamentale dell'individuo ed interesse per la collettività (art.32 Cost.)	Saper: • riconoscere la ricchezza della diversità al fine di rendere la scuola una collettività inclusiva; • comprendere l'importanza delle regole di comportamento nella vita sociale; • saper interagire correttamente in gruppo; • analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali, sociali ed economiche, confrontandoli con il dettato della norma giuridica; • riconoscere e rispettare le basilari relazioni giuridico-economiche; • Riconoscere l'evoluzione storica delle abitudini alimentari dei popoli • individuare e analizzare le tradizioni della colazione nelle diverse regioni italiane, in Europa e nel mondo.
STORIA per aree tematiche 1. Comunicazione, cittadinanza e convivenza nel mondo contemporaneo Cittadinanza, regole e organizzazione della società Competenze • Collocare fatti e fenomeni nel tempo e nello spazio. • Comprendere i principali cambiamenti politici e sociali. • Confrontare forme diverse di organizzazione della società. • Ricavare informazioni da fonti e documenti. • Comprendere il valore delle regole e della cittadinanza nella vita delle comunità. Conoscenze • La società romana e la cittadinanza. • Le istituzioni e l'organizzazione politica di Roma. • L'Impero romano e le sue trasformazioni. • Forme di organizzazione politica e sociale nel passaggio dal mondo romano al Medioevo.	Possibili attività • Lettura di fonti e documenti. • Costruzione di linee del tempo, schemi e mappe. • Confronto tra i diversi gruppi sociali nel mondo romano. • Riflessione sul concetto di cittadinanza e sulle regole della convivenza. • Confronto tra forme diverse di organizzazione politica e sociale.

2. Identità e relazione con l'altro Migrazioni, religioni e incontro tra culture Competenze • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici. • Individuare cause e conseguenze degli spostamenti delle popolazioni. • Confrontare usi e modi di vita di popoli diversi. • Riconoscere il ruolo delle religioni nella storia delle società. • Comprendere l'importanza degli scambi e dei contatti tra culture. Conoscenze • Roma e i popoli con cui entra in contatto. • Le migrazioni dei popoli germanici. • La fine dell'Impero romano d'Occidente. • La diffusione del Cristianesimo. • La nascita e la diffusione dell'Islam. • Il mondo romano e medievale: vita quotidiana e tradizioni alimentari. • Scambi e rapporti tra popoli e culture.	Possibili attività • Lettura di carte relative all'espansione di Roma e alle migrazioni. • Confronto tra aspetti della vita quotidiana di popoli diversi. • Lettura di semplici fonti relative al Cristianesimo e all'Islam. • Ricerca sulle abitudini alimentari nel mondo romano e medievale. • Confronto tra tradizioni alimentari e culturali. • Riflessione sul rapporto tra alimentazione, cultura e religione.
3. Linguaggi professionali e comunicazione per eventi Fonti, territorio e tradizioni Competenze • Utilizzare il lessico storico di base. • Ricavare informazioni da fonti, carte e immagini. • Selezionare e organizzare le informazioni. • Esporre un argomento in modo chiaro. • Riconoscere l'evoluzione storica delle abitudini alimentari. Conoscenze • Le fonti storiche. • Alimentazione e vita quotidiana nel mondo romano e medievale.	Possibili attività • Lettura e analisi di semplici fonti sulla vita quotidiana e sull'alimentazione. • Ricerca su alimenti e prodotti caratteristici delle epoche studiate. • Individuazione della provenienza e diffusione di alcuni prodotti. • Confronto tra abitudini alimentari di epoche e culture diverse. • Preparazione di schede, mappe e brevi testi. • Realizzazione di cartelloni o semplici presentazioni digitali. Prodotto / compito autentico di Storia (Esempi) Realizzazione di materiali sul tema “La civiltà romana e il Medioevo: vita quotidiana e tradizioni alimentari”.

· Produzione e commercio dei prodotti alimentari. · Vie di comunicazione e scambi. · Agricoltura e organizzazione del territorio. · La curtis. · Cambiamenti e permanenze nelle tradizioni alimentari.	A seconda degli argomenti affrontati potranno essere realizzati: · linee del tempo; · schede sulle tradizioni alimentari; · mappe sulla diffusione di alimenti e prodotti; · confronti tra epoche e culture diverse; · cartelloni; · brevi presentazioni orali o digitali.
Geografia • Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto • fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.	
Asse Scienze Motorie	
Assumere comportamenti alimentari responsabili	Principali norme per una corretta alimentazione
Asse scientifico-tecnologico-professionale	
<u>COMPETENZA N. 1</u> Grafico • Principi di organizzazione aziendale. <u>COMPETENZA N. 4</u> Sc. degli alimenti • L'apparato digerente • La nutrizione • La bioenergetica Enogastronomia • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. • Elementi di eco-gastronomia. • Principi di ecoturismo. • Concetti di sostenibilità e certificazione. • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Sala e vendita • Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione di servizi ristorativi, nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.	<u>COMPETENZA N. 1</u> Grafico • Interpretare semplici organigrammi aziendali individuando i modelli organizzativi più diffusi. <u>COMPETENZA N. 4</u> Sc. degli alimenti • Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati, • Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale, • Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. Enogastronomia • 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. • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.

● Riconoscere le aree di lavoro e le dotazioni della sala ristorante, sapendole utilizzare in modo appropriato e nel rispetto delle regole igieniche. Accoglienza turistica ● Elementi di eco-gastronomia. ● Principi di ecoturismo. ● Concetti di sostenibilità e certificazione. ● Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. ● Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. ● Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. ● Politica di sconti per la clientela. ● Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita Informatica (TIC) ● I concetti di base degli algoritmi ● Metodi di analisi del problema reale: identificazione delle variabili e del legame ingresso uscita ● Metodi di rappresentazione di un algoritmo mediante diagramma di flusso Scienze Integrate ● Conoscere cosa sono le proteine, i carboidrati, i lipidi e come intervengono nella costruzione del proprio ● corpo. ● Classificare i diversi principi nutritivi specificandone la composizione chimica e il potere energetico. ● Conoscere il significato di dieta e di fabbisogno energetico. ● Conoscere l'apparato digerente e le principali malattie legate all'alimentazione.	Sala e vendita ● Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici ● Utilizzo degli ingredienti per la realizzazione di eventi enogastronomici e inserimento dei piatti in un menu equilibrato Accoglienza turistica ● 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. ● Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. ● Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. ● Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder Informatica (TIC) ● Saper astrarre un problema ed identificare le parti essenziali oggetto di analisi ● Strutturare metodi risolutivi ● Formalizzare attraverso diagramma di flusso i metodi risolutivi precedentemente identificati. Scienze Integrate ● -Collegare i diversi alimenti con i principi nutritivi che contengono. ● -Riconoscere strutture, funzionamenti e contenuti energetici dei principi nutritivi contenuti negli alimenti. ● -Interagire con i principali problemi legati ad una alimentazione scorretta. ● -Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze per investigare fenomeni sociali e stili di vita dei giovani e ● interpretare i dati sulle abitudini alimentari. ● -Adottare uno stile di vita volto alla tutela della propria salute. GRAFICO
--	--

GRAFICO Competenze intermedie 1. Riconoscere le diverse modalità di rappresentazione grafica dei testi, visual e simboli (tipo, stile, carattere, misure, forme, proporzioni, ecc). 4. Riconoscere il proprio ruolo in una logica di sostenibilità sociale e ambientale. 5. Utilizzare le differenti tipologie comunicative nei contesti e nei modi adeguati. GRAFICO Conoscenze 4. Le caratteristiche essenziali della comunicazione visiva e dei diversi linguaggi: metodologia e ricerca iconografica: basi di grammatica visiva; i codici dei linguaggi artistici; sistemi di rappresentazione dello spazio. 5. Strategie, tecniche e linguaggi della comunicazione, anche attraverso i media. 6. Elaborazioni geometriche o stilizzazioni della forma. 6. Le basi e la strumentazione software per il disegno vettoriale. Sala e vendita • Riconoscere le aree di lavoro e le dotazioni della sala ristorante, sapendole utilizzare in modo appropriato e nel rispetto delle regole igieniche. • Saper compilare correttamente un menu in base all'occasione di servizio. • Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela. Accoglienza turistica • Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali. • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale. • Elementi di marketing dei servizi turistici. • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. • Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. • Tecniche di rilevamento della customer satisfaction. - Meccanismi di fidelizzazione cliente	Abilità Utilizzare i software d'impaginazione, per disegno vettoriale e per immagini. 4. Produrre semplici elaborati grafici con l'ausilio di strumenti informatici utilizzando diversi linguaggi. 5. Individuare le potenzialità e i vari aspetti del linguaggio verbali e non verbali 5. Avvalersi del colore nella comunicazione generale, rispetto alle caratteristiche culturali e sociali del contesto di riferimento. Sc. degli alimenti • Presentarsi in modo professionale, • Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale, • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti, • Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture Enogastronomia • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Sala e vendita • Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza • Applicare pratiche 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 alimentare; • Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata. Accoglienza turistica
--	--

	• Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2. • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. • Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali. - Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero
--	--

Le conoscenze, le attività e i prodotti indicati saranno declinati e adattati in relazione agli argomenti effettivamente svolti dal docente, ai tempi della programmazione e alle caratteristiche della classe. I collegamenti con i temi dell'UDA saranno pertanto sviluppati a partire dai contenuti disciplinari affrontati nel corso dell'anno.

Le attività e i prodotti potranno inoltre essere diversificati, ove opportuno, in relazione all'indirizzo di studi, valorizzando gli aspetti legati all'enogastronomia e all'ospitalità alberghiera oppure alla comunicazione grafica e visiva.

Destinatari	Classi seconde
Prerequisiti	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali, metodologiche e digitali precedentemente acquisite; Primo approccio funzionale alle attività tecnico-pratiche; -Indagine sulle abitudini della prima colazione degli studenti della classe -Osservazione degli alimenti offerti agli studenti dal bar didattico
Fase di applicazione	Primo Quadrimestre
Tempi	Il monte ore dedicato all' UDA è pari al 20% di ciascuna materia coinvolta ed è da distribuire autonomamente sulle due previste per l'anno scolastico.
Esperienze attivate	Preparazione di e partecipazione professionale ad evento scolastico "Colazione al Telese" Attività in laboratorio enogastronomico / sala e vendita / acc. turistica / disegno grafico ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro; Sensibilizzazione verso una sana alimentazione, lo spreco alimentare, il riutilizzo degli avanzi in cucina; Diario settimanale sulle proprie abitudini alimentari Visita di un bar-pasticceria e/o buffet allestito in un albergo
Metodologia	<i>Lezione frontale;</i> <i>Lavoro di gruppo; Pair work; Peer education,</i>

	<i>Attività laboratoriale;</i> <i>Ricerca-azione; Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi;</i> <i>Flipped classroom</i> <i>Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo</i>
Risorse umane - interne - esterne	Risorse interne Docenti dei consigli di classe, tecnici di laboratorio Risorse esterne : genitori, eventuali esperti
Strumenti	Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari Libri di testo Computer Costituzione Lim Laboratorio professionale grafico\disegno e strumenti dedicati Testi, depliant, Internet, LIM, risorse laboratoriali e multimediali
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA. Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: IO PENSO CIO' CHE MANGIO
Coordinatore: Coordinatore di classe/UdA
Collaboratori: Tutti i docenti del CdC

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Asse scientifico-tecnologico-professionale	Asse dei linguaggi lingue straniere	Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse storico-social e	Asse scienze motorie
1	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA; warm up	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UDA	Presentazione dell'UdA
2	Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento GRAFICO: Definizione dei prodotti grafici da produrre.	Parlare di eventi, attività, esperienze, piani	Analisi dei testi di riferimento	Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo grado	Suddivisione in gruppi di lavoro	Fabbisogno energetico nello sportivo

3	Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. GRAFICO: Ricerca di idee e sviluppo dei bozzetti	Parlare di salute e benessere; dare consigli esprimere certezze e incertezze, dare istruzioni	Incontro con l'altro in relazione alle abitudini alimentari	Applicazioni delle equazioni matematiche a problemi reali	Approfondimento aspetti giuridici, storici e geografici relativi al compito di realtà	Alimentazione e attività fisica
4	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. GRAFICO: Realizzazione delle illustrazioni definitive da stampare e inserire nell'allestimento della Sala.	Parlare di regole e regolamenti Parlare di obblighi Interagire in brevi situazioni simulate	Slow food	Elaborare applicazioni con Excel in interdisciplinarietà con Informatica	Raccolta informazioni relative ad esperienze indirette e dirette	
5	Evento "Colazione al Telese"	Parlare di lingue; Come e perché impararle Esprimere opinioni e suggerimenti aspettative e speranze sulle possibili scelte professionali	Organizzazione dell'evento	Elaborare i dati su foglio Excel applicati agli eventi dell'asse tecnologico professionale	lavoro dei gruppi in autonomia	
6	Relazione individuale Riflessioni e autovalutazione	Raccolta in formato digitale di testi ed esperienze prodotti	Relazione dell'attività	Realizzazione di un prodotto digitale	Selezione informazioni raccolte	
7		Relazione individuale		Relazione individuale	Relazione individuale su supporto digitale	
8					Esposizione delle relazioni da parte dei gruppi	

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse dei linguaggi : lingue straniere

Cosa si chiede di fare

Parlare di eventi, attività ed esperienze da condividere con i propri compagni di classe

Riconoscere, apprezzare e valorizzare le differenze

Saper collaborare e riconoscere le proprie potenzialità utilizzandole per scopi comuni

Conoscere, comprendere ed apprezzare e riflettere e confrontarsi sull'importanza di sani comportamenti e sul rispetto delle regole

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti

Collocare eventi e fenomeni nel tempo

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Conoscere, comprendere ed apprezzare e riflettere e confrontarsi sull'importanza di imparare le lingue straniere per scopi professionali e non.

A cosa serve e per quali apprendimenti

Comprendere e riconoscere l'importanza di delle regole e dei regolamenti nella vita quotidiana e nell'ambiente di lavoro

Imparare a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse scientifico-tecnologico-professionale

Cosa si chiede di fare

Alim.: Applicare le principali regole sulla sicurezza e l'igiene personale e del reparto. Saper classificare gli alimenti e distinguere i diversi nutrienti e le funzioni di questi ultimi. Saper riconoscere le conseguenze che un consumo inadeguato di macro e micronutrienti può avere per la salute.

Conoscere le differenti tipologie dietetiche e i criteri di una dieta equilibrata ed ecosostenibile sapendo orientare i propri consumi alimentari in modo consapevole.

Eno e Sala: Il percorso che farai è volto a valorizzare il consumo di alimenti a km 0 attraverso la preparazione di un menu per "La Colazione al Tese" e la realizzazione del buffet dal tema, con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione anche in lingua straniera. Ciò al fine di potenziare il tuo grado di consapevolezza riguardo ai molteplici aspetti che determinano la qualità dei prodotti alimentari, dal sapore alle proprietà nutritive, dai profumi ai colori, nel rispetto dell'ambiente e dei suoi ritmi naturali.

L'obiettivo è ampliare le tue conoscenze sulla stagionalità dei prodotti alimentari e sulle implicazioni ambientali ad essa connesse e, più in generale, contribuire alla tua crescita professionale. Ti si chiederà di svolgere analisi e ricerche, consultando testi e immagini; altri li potrai scaricare da siti di cui ti forniremo gli indirizzi.

Acc. Tur.: Seguire il percorso di lavoro proposto dall'insegnante; Svolgere con attenzione le attività indicate; Riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di elaborazione test/foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte; Collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.

Serv. Comm.: Realizzare illustrazioni e tradurle in manifesti da inserire nell'allestimento della sala per l'evento della colazione.

A cosa serve e per quali apprendimenti

Alim.: La seguente UdA ha lo scopo di farti applicare le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori e del contesto scolastico, rispettare le GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro. Dovrai essere in grado di mettere in relazione le ripercussioni sulla salute di diete monotone o sbilanciate, applicare e saper consigliare ai pari e agli adulti l'importanza della prima colazione e di una giusta ripartizione dei nutrienti nella dieta. Inoltre vi si chiede di prendere coscienza sull'importanza di ridurre gli sprechi insegnandovi ad assumere comportamenti sostenibili e corretti. Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune.

Eno e Sala: Il risultato finale del tuo lavoro sarà l'allestimento del buffet in relazione al tema Realizzazione di un piccolo banchetto offerto dagli alunni ai loro famigliari Include: pubblicizzazione evento – accoglienza – realizzazione gastronomica–servizio di sala - gestione dell'evento – realizzazione. Preparazione di un menu in occasione di un incontro scuola-famiglia, con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione anche in lingua straniera. Per poterlo attuare dovrai anche realizzare alcuni prodotti intermedi (ricerca dei prodotti tipici, schede tecniche, menu). Durante lo svolgimento dell'UdA sarai coinvolto direttamente nella conoscenza/riconoscimento di prodotti stagionali valutandone i pregi. Nei laboratori di sala e cucina preparerai pietanze e bevande a base di frutta e verdura di stagione e realizzerai il menu.

Acc. Tur.: Progettare il prodotto finale. Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza. Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro. Abilità da raggiungere: Progettare – Ascoltare – Interagire – Collaborare – Produrre - Rielaborare

Serv. Comm.: Nell'ambito dello svolgimento dell'UDA 1 "Sono ciò che mangio" e "Io penso ciò che mangio" si è progettato un momento nel quale i ragazzi possano condividere le loro conoscenze, raccontare e raccontarsi collegandosi al territorio ed alle tradizioni. Il tema dell'alimentazione, pertanto, rappresenta un elemento di aggancio tra le varie culture dove la complessità del vissuto può trasformarsi in ricchezza da cui sviscerare le contraddizioni di una società che sempre più assume i caratteri della multiculturalità e in cui si avverte la necessità di costruire una comune identità basata su valori fondamentali condivisi e sulla diversità culturale.

L'ispirazione è la rappresentazione e il ruolo del cibo nella comunicazione visiva.

Al termine del percorso è previsto un momento di riflessione che, attraverso la stesura della relazione individuale, ti consentirà di autovalutare il tuo lavoro.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Asse Storico-sociale

Cosa si chiede di fare

Acquisire un metodo di ricerca critico ed autonomo
Condividere valori e obiettivi
Riconoscere il proprio valore e quello dell'altro
Comunicare
Riflettere sui propri stili di vita, valorizzando gli aspetti positivi
Collocare eventi e fenomeni nel tempo
Imparare ad autovalutarsi

A cosa serve e per quali apprendimenti

Conoscere ed interiorizzare l'importanza della salute anche in termini di prevenzione, adottando corrette abitudini alimentari ed uno stile di vita sano. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Asse linguistico-sociale

Cosa si chiede di fare

Esplicitare il lavoro del singolo e del gruppo
Condivisione degli obiettivi
Individuazione del prodotto e della sua valenza culturale.
Curiosità.
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
Osservare ed analizzare i fenomeni appartenenti alla realtà naturale, individuare collegamenti e relazioni
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
Collocare eventi e fenomeni nel tempo
Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi ed operativi

A cosa serve e per quali apprendimenti

La seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere le risorse alimentari del tuo territorio per permetterti di operare scelte consapevoli e mirate soprattutto alla tutela della sua specificità ambientale. Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune soprattutto in merito alla costruzione di abitudini nutrizionali responsabili.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Asse matematico: matematica e informatica

Cosa si chiede di fare Applicare le conoscenze matematiche ed informatiche per conoscere, comprendere ed apprezzare e riflettere e confrontarsi sull'importanza di offrire una sana alimentazione Produrre testi multimediali di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Padroneggiare gli strumenti tecnici per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Operare in termini di sicurezza informatica
A cosa serve e per quali apprendimenti Comprendere e riconoscere l'importanza di servire una sana alimentazione e della colazione come pasto fondamentale della giornata;

CONSEGNA AGLI STUDENTI Asse Scienze Motorie	
Titolo UdA	"Io penso ciò che mangio"
Cosa si chiede di fare Assumere comportamenti alimentari responsabili in relazione al fabbisogno energetico quotidiano; Saper orientare i propri consumi alimentari in modo consapevole rispettando i criteri di una dieta equilibrata ed ecosostenibile; Monitorare il proprio comportamento alimentare e tenerne nota attraverso un "diario alimentare"; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Collocare eventi e fenomeni nel tempo.	
A cosa serve e per quali apprendimenti La seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere le principali norme alimentari da assumere, sia nel caso di una persona sedentaria che di una persona attiva. Si pone l'attenzione anche sull'aspetto eco-sostenibile dell'alimentazione.	

COMUNE A TUTTI GLI ASSI

PRODOTTI FINALI Colazione al Telese Preparazione e partecipazione attiva e consapevole in quanto erogatori dell'evento "Colazione al Telese"

Documentazione fasi in aula e in evento con realizzazione di documenti e prodotti di vario tipo , dialoghi e simulazioni di servizio, ricerche, confronti e schede su abitudini alimentari nel mondo e nel tempo e impatto sulla salute Presentazione agli alunni delle classi I in fase di fruizione e terze SMS in orientamento in ingresso dei lavori e dei prodotti preparati con i docenti del CDC
In che modo Lavori di gruppo Attività laboratoriali Visite guidate
Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) Docenti dei consigli di classe
Criteri di valutazione Il prodotto sarà valutato collegialmente dai docenti coinvolti secondo i seguenti criteri: • rispetto dei tempi • conoscenza dei contenuti • qualità della presentazione • capacità di collaborazione Autovalutazione: ogni studente fornirà un'autovalutazione del percorso utilizzando un questionario predisposto e una relazione individuale.
Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline 60% media voti disciplina 20% media interdisciplinare dell'Uda 20% prodotto

RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE Al termine dell'UDA e a carico del coordinatore di classe	
Descrivi brevemente l'attività svolta Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu Indica quali problemi hai dovuto affrontare e come le hai risolti Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento Cosa devi ancora imparare Come valuti il lavoro da te svolto	

UDA → "....."
Evento "....."

GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A. per ciascuno studente
A carico del consiglio di classe ai fini della valutazione quadrimestrale

Nome studente:						Classe		
Voto in decimi	10	9	8	7	6	5	4	3
Fascia di livello corrispondente	AVANZATO		INTERMEDIO		BASE	BASE NON RAGGIUNTO		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A.
INDICATORI

Voto in decimi	10	9	8	7	6	5	4	3
Fascia di livello corrispondente	AVANZATO		INTERMEDIO		BASE	BASE NON RAGGIUNTO		
INDICATORI	DESCRITTORI							
Completezza, pertinenza, organizzazione	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		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate		
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione		Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione		
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento		Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole	L'alunno non sa ricercare le informazioni e mostra carenze rilevanti nell'organizzazione		

	riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	in maniera, nel complesso, adeguata.	
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza.	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo le proprie idee in modo dinamico ed organizzato.	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e mostrando buone capacità nell'arricchire e organizzare le proprie idee	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze ma l'ascolto non è costante	L'allievo non riesce a comunicare con i pari, socializza in maniera selettiva e ha rilevanti difficoltà nell'ascolto.
Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni.	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato