

Quaderno dell'alternanza scuola-lavoro

Il presente quaderno ha lo scopo principale di integrare l'esperienza di scuola-lavoro con la programmazione e il lavoro che quotidianamente viene svolto in classe. Attraverso l'esecuzione dei compiti assegnati viene stimolata una riflessione, più approfondita possibile, sull'esperienza; inoltre si tende a produrre un consolidamento dell'esperienza stessa attraverso la verbalizzazione (scritta e orale) e la strutturazione del pensiero su un compito che mette insieme la pratica e la teoria. In questo modo gli alunni possono collegare il periodo di alternanza con le ore fatte a scuola, evitando che il periodo di alternanza rimanga un avvenimento isolato, vissuto individualmente e staccato dalle attività in sede. Il lavoro nelle diverse discipline andrà valutato seriamente (per questo è fondamentale che i consigli di classe deliberino quali materie saranno coinvolte) e quindi solo nel caso di una restituzione 'forte' dei risultati sarà utile. Un lavoro non corretto dal docente, non valutato e non restituito non ha nessun senso didattico. I docenti che intendono interagire con l'alternanza devono essere convinti che sia utile al profilo professionale finale e quindi devono proporre compiti connessi alla propria programmazione (in linea con gli obiettivi interdisciplinari). Ogni docente proporrà quindi una sua modalità di compito, di valutazione e di obiettivi, all'interno della propria programmazione (gli esempi proposti sono solo esempi).

Classe terza enogastronomia

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione del luogo di lavoro (anche con termini tecnici), rapporto con pari e superiori, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di notizie e informazioni sulla storia dell'azienda (da organizzare in seguito con l'aiuto del docente o in lavoro di gruppo)	Saper selezionare e distinguere le fonti, prendere appunti riutilizzabili.	Quantità e qualità del materiale raccolto.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Diritto e tecn. Amm.	Intervista breve al responsabile acquisti sul costo e sulla formazione del prezzo di un piatto, produzione di una tabella illustrativa.	Utilizzare le competenze acquisite in contesto concreto	Correttezza dei calcoli e chiarezza della tabella	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Elaborare la scheda con le caratteristiche nutrizionali di uno dei piatti	Saper elaborare schede tecniche	Precisione e chiarezza della scheda	
Laboratorio cucina	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita

Classe terza sala e vendita

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione del luogo di lavoro (anche con termini tecnici), rapporto con pari e superiori, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di notizie e informazioni sulla storia dell'azienda (da organizzare in seguito con l'aiuto del docente o in lavoro di gruppo)	Saper selezionare e distinguere le fonti, prendere appunti riutilizzabili.	Quantità e qualità del materiale raccolto.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Diritto e tecn. Amm.	Intervista breve al responsabile acquisti sul costo e sulla formazione del prezzo di un piatto, produzione di una tabella illustrativa.	Utilizzare le competenze acquisite in contesto concreto	Correttezza dei calcoli e chiarezza della tabella	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Elaborare la scheda con le caratteristiche nutrizionali di uno dei piatti (uno dei vini)	Saper elaborare schede tecniche	Precisione e chiarezza della scheda	
Laboratorio sala e vendita	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita

Classe terza accoglienza turistica

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione del luogo di lavoro (anche con termini tecnici), rapporto con pari e superiori, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di notizie e informazioni sulla storia dell'azienda (da organizzare in seguito con l'aiuto del docente o in lavoro di gruppo)	Saper selezionare e distinguere le fonti, prendere appunti riutilizzabili.	Quantità e qualità del materiale raccolto.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione del luogo di lavoro con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione del luogo di lavoro con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Diritto e tecn. Amm.	Intervista breve al responsabile del servizio sulla tipologia della clientela (numero, permanenza, nazionalità, motivo, ecc – ultimi dati disponibili) e costruzione di un grafico	Utilizzare le competenze acquisite in contesto concreto	Correttezza dei calcoli e chiarezza della tabella	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Elaborare una scheda illustrativa di uno dei piatti (uno dei vini) in relazione al territorio.	Saper elaborare schede tecniche	Precisione e chiarezza della scheda	
Laboratorio accoglienza turistica	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita

Classe terza pasticceria

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione del luogo di lavoro (anche con termini tecnici), rapporto con pari e superiori, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di notizie e informazioni sulla storia dell'azienda (da organizzare in seguito con l'aiuto del docente o in lavoro di gruppo)	Saper selezionare e distinguere le fonti, prendere appunti riutilizzabili.	Quantità e qualità del materiale raccolto.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione del luogo di lavoro con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione del luogo di lavoro con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Scienza e cultura dell'alimentazione	Elaborare una scheda illustrativa di uno dei piatti (uno dei vini) in relazione al territorio.	Saper elaborare schede tecniche	Precisione e chiarezza della scheda	
Tecniche di org. e gest. dei proc. prod.	Descrizione di una delle macchine del laboratorio, con commento su posizionamento, funzionalità, utilizzo, sicurezza.	Saper riconoscere e valutare gli strumenti	Completezza e chiarezza della descrizione, qualità dell'analisi degli elementi proposti	
Laboratorio pasticceria	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita

Classe quarta enogastronomia

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione del luogo di lavoro (anche con termini tecnici), rapporto con pari e superiori, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di notizie e informazioni sulla storia dell'azienda e produzione di un breve testo	Saper selezionare e distinguere le fonti, produrre un testo secondo precisi scopi.	Quantità e qualità del materiale raccolto.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Diritto e tecn. Amm.	Intervista breve al responsabile acquisti sul costo e sulla formazione del prezzo di un piatto, produzione di una tabella illustrativa.	Utilizzare le competenze acquisite in contesto concreto	Correttezza dei calcoli e chiarezza della tabella	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Elaborare la scheda con le caratteristiche nutrizionali di uno dei piatti	Saper elaborare schede tecniche	Precisione e chiarezza della scheda	
Laboratorio cucina	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita

Classe quarta sala e vendita

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione del luogo di lavoro (anche con termini tecnici), rapporto con pari e superiori, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di notizie e informazioni sulla storia dell'azienda e produzione di un breve testo	Saper selezionare e distinguere le fonti, produrre un testo secondo precisi scopi.	Quantità e qualità del materiale raccolto.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Diritto e tecn. Amm.	Intervista breve al responsabile acquisti sul costo e sulla formazione del prezzo di un piatto, produzione di una tabella illustrativa.	Utilizzare le competenze acquisite in contesto concreto	Correttezza dei calcoli e chiarezza della tabella	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Elaborare la scheda con le caratteristiche nutrizionali di uno dei piatti (uno dei vini)	Saper elaborare schede tecniche	Precisione e chiarezza della scheda	
Laboratorio sala e vendita	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita

Classe quarta accoglienza turistica

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione del luogo di lavoro (anche con termini tecnici), rapporto con pari e superiori, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di notizie e informazioni sulla storia dell'azienda e produzione di un breve testo	Saper selezionare e distinguere le fonti, produrre un testo secondo precisi scopi.	Quantità e qualità del materiale raccolto.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione del luogo di lavoro con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione del luogo di lavoro con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Diritto e tecn. Amm.	Intervista breve al responsabile del servizio sulla tipologia della clientela (numero, permanenza, nazionalità, motivo, ecc – ultimi dati disponibili) e costruzione di un grafico	Utilizzare le competenze acquisite in contesto concreto	Correttezza dei calcoli e chiarezza della tabella	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Elaborare una scheda illustrativa di uno dei piatti (uno dei vini) in relazione al territorio.	Saper elaborare schede tecniche	Precisione e chiarezza della scheda	
Tecniche di comunicazione	Produrre materiale informativo per promuovere l'azienda (anche per un sito web)	Saper selezionare informazioni e costruire comunicazione promozionale.	Qualità e coerenza del prodotto con le specifiche aziendali	
Laboratorio accoglienza turistica	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita

Classe quarta pasticceria

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione del luogo di lavoro (anche con termini tecnici), rapporto con pari e superiori, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di notizie e informazioni sulla storia dell'azienda e produzione di un breve testo	Saper selezionare e distinguere le fonti, produrre un testo secondo precisi scopi.	Quantità e qualità del materiale raccolto.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione del luogo di lavoro con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione del luogo di lavoro con utilizzo di elementi della microlingua	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Scienza e cultura dell'alimentazione	Elaborare una scheda illustrativa di uno dei piatti (uno dei vini) in relazione al territorio.	Saper elaborare schede tecniche	Precisione e chiarezza della scheda	
Tecniche di org. e gest. dei proc. prod.	Descrizione di una delle macchine del laboratorio, con commento su posizionamento, funzionalità, utilizzo, sicurezza.	Saper riconoscere e valutare gli strumenti	Completezza e chiarezza della descrizione, qualità dell'analisi degli elementi proposti	
Analisi e controlli chimici dei prod. alimentari	Descrizione di un procedimento sperimentato durante il lavoro secondo le specifiche dei controlli studiati in classe	Applicazione di competenze acquisite	Completezza e chiarezza della descrizione, qualità dell'analisi degli elementi proposti	
Laboratorio pasticceria	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita

Classe quinta enogastronomia

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione degli aspetti qualitativi e quantitativi dell'azienda, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo professionale secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di informazioni sulla filiera produttiva di uno dei prodotti utilizzati e produzione di un breve testo	Comprendere gli elementi e i processi che governano la filiera produttiva, produrre un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua e informazioni sugli ingredienti e il relativo territorio	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua e informazioni sugli ingredienti e il relativo territorio	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Diritto e tecn. Amm.	Raccolta di informazioni sulla struttura economica dell'azienda (anche storica) e produzione di un breve testo	Utilizzare le competenze acquisite in contesto concreto	Correttezza e completezza dell'analisi	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Analisi organolettica e nutrizionale di uno dei menù proposti dall'azienda	Saper elaborare schede tecniche e riflettere sull'equilibrio del menù analizzato	Precisione e chiarezza della scheda	
Laboratorio cucina	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita

Classe quinta sala e vendita

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione degli aspetti qualitativi e quantitativi dell'azienda, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo professionale secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di informazioni sulla filiera produttiva di uno dei prodotti utilizzati e produzione di un breve testo	Comprendere gli elementi e i processi che governano la filiera produttiva, produrre un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua e informazioni sugli ingredienti e il relativo territorio	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione di uno dei piatti preparati con utilizzo di elementi della microlingua e informazioni sugli ingredienti e il relativo territorio	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Diritto e tecn. Amm.	Raccolta di informazioni sulla struttura economica dell'azienda (anche storica) e produzione di un breve testo	Utilizzare le competenze acquisite in contesto concreto	Correttezza e completezza dell'analisi	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Analisi organolettica e nutrizionale di uno dei menù proposti dall'azienda (o delle bevande – vino/birra)	Saper elaborare schede tecniche e riflettere sull'equilibrio del menù (o delle bevande) analizzato	Precisione e chiarezza della scheda	
Laboratorio sala e vendita	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita

Classe quinta accoglienza turistica

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione degli aspetti qualitativi e quantitativi dell'azienda, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo professionale secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di informazioni sulla filiera produttiva dell'azienda e produzione di un breve testo	Comprendere gli elementi e i processi che governano la filiera produttiva, produrre un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione del luogo di lavoro con utilizzo di elementi della micro lingua e informazioni sul territorio (enogastronomia e turismo)	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione del luogo di lavoro con utilizzo di elementi della micro lingua e informazioni sul territorio (enogastronomia e turismo)	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Diritto e tecn. Amm.	Raccolta di informazioni sulla struttura economica dell'azienda (anche storica) e produzione di un breve testo	Utilizzare le competenze acquisite in contesto concreto	Correttezza dei calcoli e chiarezza della tabella	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Elaborare una presentazione (orale, power point) di uno dei piatti (uno dei vini) in relazione al territorio.	Saper elaborare schede tecniche	Precisione e chiarezza della scheda	
Tecniche di comunicazione	Produrre materiale informativo per promuovere un servizio particolare dell'azienda (anche per un sito web)	Saper selezionare informazioni e costruire comunicazione promozionale.	Qualità e coerenza del prodotto con le specifiche aziendali	
Laboratorio accoglienza turistica	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita

Classe quinta pasticceria

materia	compito	obiettivi	Indicatori per la valutazione	
italiano	Relazione che contenga: descrizione degli aspetti qualitativi e quantitativi dell'azienda, commento all'esperienza (in termini professionali e relazionali)	Riflettere sulla propria esperienza e consolidarne i diversi aspetti. Saper organizzare un testo professionale secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
storia	Raccolta di informazioni sulla filiera produttiva di uno dei prodotti utilizzati e produzione di un breve testo	Comprendere gli elementi e i processi che governano la filiera produttiva, produrre un testo secondo precisi scopi.	Correttezza e chiarezza del testo. Completezza e grado di approfondimento.	
matematica	Costruire un diagramma di una delle procedure utilizzate durante l'alternanza scuola-lavoro	Saper organizzare la propria attività secondo procedimenti logici e renderla in modo grafico.	Chiarezza, precisione e completezza del prodotto grafico.	
Inglese	Presentazione di uno dei prodotti con utilizzo di elementi della micro lingua e informazioni su origine, storia, aneddotica	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Seconda lingua straniera	Presentazione di uno dei prodotti con utilizzo di elementi della micro lingua e informazioni su origine, storia, aneddotica	Saper parlare della propria attività in lingua	Correttezza e completezza della presentazione	Attività orale
Scienza e cultura dell'alimentazione	Analisi organolettica e nutrizionale di uno dei prodotti.	Saper elaborare schede tecniche	Precisione e chiarezza della scheda	
Tecniche di org. e gest. dei proc. prod.	Relazione tecnica sull'attrezzatura del laboratorio, con commento su posizionamento, funzionalità, utilizzo, sicurezza.	Saper riconoscere e valutare gli strumenti	Completezza e chiarezza della descrizione, qualità dell'analisi degli elementi proposti	
Analisi e controlli chimici dei prod. alimentari	Descrizione di un procedimento sperimentato durante il lavoro secondo le specifiche dei controlli studiati in classe	Applicazione di competenze acquisite	Completezza e chiarezza della descrizione, qualità dell'analisi degli elementi proposti	
Laboratorio pasticceria	Esecuzione dei compiti assegnati dall'azienda	Saper applicare quanto appreso in situazione concreta	Vedi scheda di valutazione	Valutazione a cura dell'azienda su scheda apposita