



**PERCORSO ABILITANTE SPECIALE**

**CLASSE DI CONCORSO: A346**

**ANNO ACCADEMICO: 2014/2015**

**PROGETTO DI: DOCIMOLOGIA**

**ANALISI DI UNA PROVA DI VALUTAZIONE PER COMPETENZE**

**Scuola secondaria di II grado**

**DOCENTE: Prof.ssa Maria Grazia Bergamo**



Angioni Maria Grazia

Bortolotti Magda

Dutto Federica

Maffei Elena

**Indice**

	Indice	Pag. 2
1	<a href="#">Definire le competenze di cui la prova intende rilevare gli indicatori</a>	Pag. 3
2	<a href="#">Situazione problema</a>	Pag. 4
3	<a href="#">I destinatari della prova</a>	Pag. 6
4	<a href="#">Tipologia e struttura della prova e ragioni alla base della scelta di tale tipologia e struttura</a>	Pag. 9
5	<a href="#">Accorgimenti da adottare per la somministrazione della prova</a>	Pag. 9
6	<a href="#">Criteri di valutazione, regole di assegnazione dei punteggi, regole adottate per il passaggio dai punteggi nella prova ai livelli finali e ai voti</a>	Pag. 11
7	<a href="#">Resoconto della somministrazione della prova e esplicitazione delle tabelle dei risultati degli allievi</a>	Pag. 15
8	<a href="#">Analisi dei dati emersi dalla somministrazione della prova</a>	Pag. 17
9	<a href="#">Indicazioni per il recupero degli allievi che non hanno raggiunto un livello adeguato nel possesso della competenza e indicazioni generali per la programmazione successiva, sulla base dei risultati ottenuti nella prova</a>	Pag. 19
10	<a href="#">Autoriflessione sul lavoro svolto</a>	Pag. 19

Ringraziamo la **classe 3<sup>^</sup> dell'Istituto Alberghiero della Casa Circondariale** di Cuneo



**1. Definire le competenze di cui la prova intende rilevare gli indicatori.**

1. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi (DM 139 del 2007 - Asse dei Linguaggi)

1. Comprendere i punti principali di messaggi semplici e chiari su argomenti di interesse professionale	-Lessico di base su argomenti di vita professionale, ossia l'utilizzo della microlingua del settore della enogastronomia e dell'operatore dei servizi di sala/bar -uso del dizionario bilingue ed enogastronomico
2. Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse professionale	-Utilizzare i menù precedentemente letti e tradotti in lingua inglese come modello di riferimento
3. Scrivere brevi testi di interesse professionale	-Semplici modalità di scrittura per redigere un menù in lingua
4. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali	-Regole grammaticali fondamentali ai fini della stesura di un menù in lingua
5. Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale	-Saper descrivere, con una corretta pronuncia, le caratteristiche dei piatti proposti, utilizzando un repertorio di parole e frasi caratterizzanti l'ambito enogastronomico di uso comune.
6. Riflettere su propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali	-Culture e varietà dei paesi di cui si studia la lingua: conoscere le differenze tra un menù di tipo italiano e uno inglese.

Competenze chiave di cittadinanza (allegato 2, DM 139/2007)

1. Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, condividendo e comprendendo i diversi punti di vista, per realizzare collettivamente il prodotto finale atteso ed imparare ad accettare le idee di tutti i componenti del gruppo.
2. Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra discipline anche appartenenti a diversi ambiti (avere nozioni di scienze degli alimenti e delle discipline pratiche di sala e cucina).



## **2. Situazione problema**

Lavorate in un ristorante che ha in incarico la gestione del catering della fiera del porro, alla quale fra gli altri parteciperà una delegazione di nutrizionisti inglesi. Dovrete redigere un menù principale a tema sul porro; e sempre a base di porro un menù per bambini, uno per vegani e uno per celiaci. In seguito, dovrete provvedere alla traduzione in lingua inglese dei menù ed essere in grado di descrivere ai vostri ospiti inglesi, la composizione dei piatti proposti, in termini di ingredienti utilizzati e metodi/procedure di preparazione. Avrete otto ore di tempo e nella prima fase di lavoro procederete a lavorare in gruppo per giungere poi nella parte finale alla stesura definitiva dei menù scritti.

### **MODELLO RIZA Competenza 1 : *Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi***

**-R-** Conoscenza delle regole grammaticali utili alla traduzione di un menù (ad. Es. l'uso del participio passato, posizione dell'aggettivo); conoscenza del lessico di microlingua relativo al cibo, alle procedure e ai metodi di cottura.

-Conoscenza relativa alle caratteristiche di un menù italiano e uno inglese.

**-I-** Rievoca il lavoro linguistico relativo ai menù letti e precedentemente tradotti dall'italiano all'inglese e viceversa.

- Riconosce lavori che possono essere utili e seleziona i contenuti e le strutture linguistiche e lessicali, adatte e applicabili alla redazione e alla traduzione dei nuovi menù.

- Riconosce le strutture grammaticali di cui ha bisogno a tale scopo.

- Struttura il menù tipico nelle sue parti costituenti.

**-Z-** Individua le strutture grammaticali e di conseguenza applica le regole di traduzione dall'italiano all'inglese.

- Sa utilizzare dizionari bilingue ed enogastronomico in maniera efficace, individuando i termini più appropriati.

- Esplicita i propri dubbi e formula richieste /chiarimenti/ delucidazioni



- Sa esporre e spiegare in lingua inglese le caratteristiche enogastronomiche dei piatti presenti nei menù.

- A-** Riflette sul proprio lavoro di traduzione e di esposizione .
- Si rende conto dei punti di forza e debolezza del percorso effettuato.
- Capisce quando è il momento di cambiare strategie per cercare nuove soluzioni.

**MODELLO RIZA Competenza 2 : *Collaborare e partecipare; interagire in gruppo, condividendo e comprendendo i diversi punti di vista, per realizzare collettivamente il prodotto finale atteso ed imparare ad accettare le idee di tutti i componenti del gruppo***

- R-** Spirito collaborativo
- Capacità di ascolto e condivisione delle idee degli altri
- Rispetto dei ruoli all'interno del gruppo
- Gestione delle fasi di lavoro nel tempo assegnato

- I-** Ricorda i passi principali, necessari all'impostazione del lavoro di gruppo
- Riconosce i diversi ruoli che possono delinearsi all'interno del gruppo

- Z-** Attribuiscono i ruoli e assegnano i compiti che ciascun membro del gruppo è chiamato a svolgere
- Organizzano la gestione dei materiali a disposizione fra i diversi gruppi
- Pianificano i tempi da dedicare alle fasi di lavoro
- Confrontano i rispettivi pareri e punti di vista
- Collaborano per la risoluzione dei problemi emersi, e/o individuali



- A-** Analizza criticamente le strategie adottate singolarmente
- Riflette sull'efficacia o meno delle dinamiche collaborative
- Si rende conto dei punti di forza e debolezza dei rapporti interpersonali
- Autocritica la capacità di accettare le idee altrui senza prevaricare, nel rispetto dei ruoli

**MODELLO RIZA Competenza 3 : Individuare collegamenti e relazioni. Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra discipline anche appartenenti a diversi ambiti**

- R-** Nozioni di scienze degli alimenti: fattori nutrizionali di cibi per vegani e celiaci.
- Nozioni delle discipline pratiche di sala e cucina
- Capacità di collegamento tra diversi ambiti disciplinari

- I-** Individua i punti di incontro delle discipline coinvolte
- Pianifica un percorso pluridisciplinare

- Z-** Svolge ricerca nel materiale che ha a disposizione per ogni disciplina
- Seleziona le informazioni sulle rispettive diete ( che “declina” nei quattro menù da proporre) e li traduce in lingua

- A-** Riflette sull'adeguatezza e pertinenza dei collegamenti
- Autocritica le proprie carenze e lacune, concernenti ogni singola disciplina

**3. I destinatari della prova.**

Questa prova è destinata alla classe 3<sup>a</sup> dell'Istituto Alberghiero della Casa Circondariale di Cuneo, dove da 4 anni è attivo il corso per Operatore dell'Enogastronomia e i Servizi di Vendita Sala e Bar.



E' una classe composta da 15 alunni, tutti maschi, ma molto eterogenea in termini di età, nazionalità e background culturale. L'età anagrafica varia dai 20 ai 60 anni circa, quindi le capacità cognitive sono differenti, i ritmi e gli stili di apprendimento sono soggettivi e le motivazioni all'apprendimento, seppur valide per tutti gli alunni, sono diverse a seconda dell'età. La componente più giovane della classe vede in questo diploma innanzitutto una possibilità di riscatto per il futuro, ma anche la possibilità di avere una "chiave" che aprirà loro, per la prima volta, le porte del mondo lavorativo.

La componente più adulta è spinta da motivazioni legate più all'autostima, perché è importante rendersi conto che non è mai tardi per apprendere e che si può fare tutto, seguendo i propri stili di apprendimento e i propri ritmi soggettivi e che è fonte di soddisfazione personale vedere dei risultati concretizzarsi in termini di apprendimento, specialmente per quelle discipline dove mai sarebbe stata pensabile la possibilità di imparare qualcosa.

La motivazione ad apprendere non va mai persa di vista in un contesto scolastico di questo tipo ed è sempre più importante dei contenuti effettivamente appresi (proprio perché i traguardi e gli obiettivi attesi sono soggettivi) e la valutazione assume un ruolo molto importante ai fini dell'autostima. E' importante valutare individualmente il percorso compiuto da ogni singolo alunno tenendo conto del punto di partenza e degli obiettivi raggiungibili da quella persona, considerando sempre le variabili di età, nazionalità/lingua e background culturale.

La classe è composta da 3 alunni di nazionalità rumena, 3 marocchini, un tunisino, 3 albanesi, 4 italiani e un brasiliano, quindi le lingue madri sono diverse così come è diversa la conoscenza e la padronanza dell'italiano. Alcuni di loro si esprimono fluentemente, hanno buona padronanza grammaticale e sintattico-lessicale della lingua italiana, altri invece hanno più difficoltà nell'esprimersi e non sempre hanno chiare le strutture necessarie ai fini comunicativi. Conseguenza di questi livelli linguistici differenti è lo studio della lingua inglese proprio perché il tramite comune per insegnarla (e impararla) è la L2 (italiano) di cui di fatto la padronanza non è uniforme all'interno della classe.

In secondo luogo lo studio dell'inglese per alcuni di loro non rappresenta il primo contatto con la lingua, ma qualcuno ha già un percorso proprio di studi della disciplina, specialmente gli italiani o gli albanesi che l'hanno studiata a scuola anni addietro.

Alla luce di ciò, il percorso della classe dalla 1<sup>a</sup> alla 3<sup>a</sup> è stato mirato ad uniformare il più possibile il livello linguistico di base, formalizzando percorsi differenziati per fornire a chi approcciava la materia per la prima volta conoscenze adeguate agli obiettivi richiesti per il grado di scuola, e materiale su cui lavorare per rafforzare e approfondire le conoscenze degli alunni che già avevano raggiunto tali obiettivi grazie alle loro conoscenze pregresse.



Questo tipo di lavoro è costante all'insegnamento in carcere perché si deve sempre cercare di uniformare i livelli, con la piena consapevolezza che i ritmi di apprendimento e le capacità cognitive sono molto differenti, così come lo sono i percorsi, che sono individuali.

Il lavoro sulla microlingua oggetto dell'osservazione della situazione-problema proposta, viene svolto già dalla classe 1<sup>a</sup> perché è mirato al trasferimento di quei contenuti necessari ad affrontare in 3<sup>a</sup> l'esame Professionale di Qualifica, che dall'anno scorso è di competenza della Regione e prevede che gli alunni siano valutati, fra gli altri, anche da due esaminatori esterni.

Pertanto il lavoro è mirato, una volta acquisite le strutture linguistiche necessarie, a sviluppare la competenza della microlingua del settore e tutte le prove, le esercitazioni pratiche e le compresenze con le due lingue straniere svolte durante l'anno sono mirate a ricreare la situazione d'esame (che sono poi le stesse della vita reale) e a mettere gli alunni in condizioni di affrontarlo con sicurezza.

La situazione-problema sottoposta alla classe ai fini di questa valutazione viene proposta in seguito a numerose traduzioni di ricette e menù svolte in classe durante le lezioni di inglese, quindi gli alunni sono abituati a tradurre questo tipo di testi; inoltre, numerosi sono stati i role-plays durante le esercitazioni pratiche in cui gli alunni hanno descritto nelle lingue straniere i piatti nel processo di preparazione in cucina e gli stessi piatti serviti ai clienti ai tavoli in sala.

Il profilo di competenza in entrata della competenza linguistica (prerequisiti) è:

<b>Risorse</b>	Conoscenza del lessico e delle strutture linguistiche di base necessarie per produrre ed esporre in inglese un testo adeguato al grado di scuola
<b>Interpretazione</b>	Saper riconoscere nei testi del settore affrontati in precedenza gli elementi essenziali da utilizzare
<b>Azione</b>	Saper tradurre un menù e saperlo esporre oralmente in lingua
<b>Autoregolazione</b>	-



#### **4. Tipologia e struttura della prova e ragioni alla base della scelta di tale tipologia e struttura.**

La funzione di questa prova per competenza è stata principalmente **sommativa**, ossia svolta al fine di evidenziare come gli allievi hanno mobilitato le loro risorse per agire e risolvere quella specifica situazione-problema. La prova ha voluto valutare quanto gli alunni, al termine del percorso, si siano dimostrati competenti e abbiano attivato tutte le risorse in loro possesso per affrontare una situazione nuova, alla luce però dell'esperienza vissuta in precedenza in contesti di studio e di lavoro di ambito simile.

Si è posta in parte anche in maniera **formativa**, perché ha voluto individuare i punti di forza e di debolezza del percorso formativo attivato fino a quel momento e modificarlo e/o migliorarlo per colmare quelle lacune ancora presenti che avrebbero potuto compromettere le valutazioni delle competenze successive nonché la valutazione delle competenze in sede d'esame.

Le competenze della prova oggetto di valutazione sono state rilevate mediante osservazione in situazione attraverso l'uso di checklist, proprio perché si è resa necessaria l'osservazione sul campo di come gli alunni hanno mobilitato le loro risorse e hanno collaborato fra loro, formando gruppi bilanciati in termini di conoscenze, di come hanno rispettato i ruoli all'interno dei gruppi e le idee di tutti, di come hanno partecipato e collaborato attivamente fra loro per produrre i menù in un primo momento e per procedere alla parte di interesse della nostra disciplina, ossia la traduzione e l'esposizione in lingua. Per quanto riguarda queste competenze di ambito disciplinare, ai fini della valutazione, si è delineato il profilo di competenza dello studente in uscita, declinato nei tre livelli di competenza di base, intermedia e avanzata.

E' stata scelta questa tipologia di prova per lasciare margini di libertà agli alunni, che hanno potuto dare prova di saper usare le risorse interdisciplinari a loro disposizione e riflettendo su esse, selezionandole e applicandole, arrivare al prodotto finale atteso, ossia dare prova di saper agire in situazione servendosi di quanto appreso.

#### **5. Accorgimenti da adottare per la somministrazione della prova.**

La prova è stata preceduta sia da lezioni curricolari di tipo frontale sulle regole grammaticali e lessicali da applicare alla traduzione della microlingua (lavorando su esempi concreti di traduzione), sia da lezioni in compresenza durante le esercitazioni pratiche di sala-cucina, nelle quali gli studenti hanno applicato in situazione le nozioni linguistiche per spiegare in inglese le procedure di preparazione dei piatti.



L'esplicitazione della situazione-problema le cui competenze sono state oggetto di valutazione è stata effettuata in classe dall'insegnante di lingua che ha esposto la situazione e il prodotto finale atteso, esplicitando i collegamenti interdisciplinari necessari al fine della realizzazione di tale prodotto. L'insegnante ha esplicitato alla classe le fasi del lavoro, gli insegnanti e le discipline coinvolte, nonché le modalità di lavoro, da svolgersi in 5 gruppi da 3 persone l'uno (lasciando libera scelta sulla formazione dei gruppi).

L'azione ha previsto **tre fasi**, per un totale di 8 ore di lavoro:

- la **prima fase**, della durata di 2 ore, si è svolta in aula nelle ore e con l'insegnante di Scienze degli Alimenti. Ogni gruppo ha prodotto i quattro menù previsti, applicando le nozioni della disciplina relative al bilanciamento nutrizionale nella predisposizione di un pasto e le nozioni relative alla celiachia e al mondo vegano da applicare alla redazione dei due menù dedicati a questi "filoni";

- la **seconda fase**, della durata di 2 ore, si è svolta in aula nelle ore di inglese e ognuno dei 5 gruppi ha proceduto alla traduzione in lingua dei propri menù e alla spiegazione, sempre in lingua, di essi. I gruppi hanno avuto a disposizione 6 dizionari bilingue, un dizionario bilingue enogastronomico, dispense e materiale autentico (ricette, menù, glossari) in lingua forniti dall'insegnante.

Durante l'ultima mezz'ora i gruppi hanno esposto i loro lavori e si è proceduto, collaborando e condividendo idee, alla redazione dei quattro menù definitivi da proporre come prodotto finale per il pranzo (e da realizzare nell'ultima fase della prova, ossia l'esercitazione pratica con i docenti di Sala e Cucina);

- l'**ultima fase**, della durata di 4 ore, alla quale ha partecipato anche l'insegnante di inglese, si è svolta nel laboratorio di sala e cucina dove gli alunni hanno cucinato e servito il menù da loro prodotto (hanno cucinato solo il menù principale e ovviamente non quelli per bambini, vegani e celiaci trattandosi questa solo di un'esercitazione). Durante la preparazione in cucina l'insegnante di lingua ha valutato l'abilità di riferirsi in inglese a cibo ed attrezzi usati sul momento e, durante il pranzo, ha valutato l'esposizione in lingua nel servire le portate e saperne spiegare gli ingredienti e le procedure di preparazione.

La fase finale, trattandosi di un'esercitazione pratica, ha creato quel 'ponte' tra scuola e vita reale, permettendo agli alunni, grazie anche all'interdisciplinarietà della situazione, di vedere come le nozioni apprese in classe si applichino alla vita reale, leggendone le situazioni e muovendosi al fine di risolvere dei problemi e giungere a dei risultati concreti e tangibili.



## **6. Criteri di valutazione, regole di assegnazione dei punteggi, regole adottate per il passaggio dai punteggi nella prova ai livelli finali e ai voti.**

I criteri di valutazione della prova proposta riguardano sia la dimensione olistica della competenza situata rappresentata dal prodotto finale atteso, sia la dimensione analitica dei tratti specifici (di ogni disciplina) che hanno portato alla realizzazione dello stesso e che sono stati valutati da ciascun docente. La valutazione disciplinare ha fatto riferimento al progresso, ossia ha voluto rilevare l'effettivo miglioramento degli alunni rispetto a performance precedenti.

I docenti delle discipline coinvolte hanno stabilito i profili di competenza base, intermedio ed avanzato delle competenze osservate, attribuendo al livello più elevato il pieno raggiungimento della competenza attesa, al livello intermedio una acquisizione soddisfacente e al livello base una acquisizione essenziale.

I docenti hanno poi stabilito di utilizzare una scala valutativa dal 6 al 10 per valorizzare l'impegno e la partecipazione e rafforzare l'autostima, nella piena consapevolezza dell'ambiente lavorativo in cui la prova si svolge.

Nei passaggi dai livelli sopra indicati ai voti si è proceduto alla seguente attribuzione:

- **livello base**: voti dal 6 al 7
- **livello intermedio**: voti dal 7.5 all'8.5
- **livello avanzato**: voti dal 9 al 10.

Per quanto riguarda le competenze sociali, esse sono state valutate mediante la compilazione di una checklist.

### **Profili di competenze**

**Competenza 1**: utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

**Strutture di interpretazione**

<b>Livello avanzato</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello base</b>
Individua le regole grammaticali utili alla traduzione del menù, in maniera pertinente.	Individua quasi sempre le regole grammaticali utili alla traduzione del menù.	Individua parzialmente le regole grammaticali utili alla traduzione del menù.
Rievoca tutti i lavori, precedentemente svolti, che possono essere utili e seleziona in modo appropriato i contenuti e le strutture linguistiche e lessicali adatte.	Rievoca quasi tutti i lavori che possono essere utili e seleziona i contenuti e le strutture linguistiche e lessicali adatte in maniera soddisfacente.	Rievoca alcuni dei lavori che possono essere utili e seleziona alcuni contenuti e strutture linguistiche e lessicali.
Sceglie un modello complesso di menù.	Sceglie un modello adeguato di menù.	Sceglie un modello minimale di menù.

**Strutture di azione**

<b>Livello avanzato</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello base</b>
Applica le regole di traduzione dall'italiano all'inglese in modo sempre corretto e soddisfacente.	Applica le regole di traduzione dall'italiano all'inglese in modo quasi sempre adeguato.	Applica le regole di traduzione dall'italiano all'inglese in modo essenziale.
Ha piena padronanza dell'uso del dizionario bilingue e si orienta in modo sicuro nella ricerca lessicale.	Si orienta in modo abbastanza sicuro nella ricerca.	Ha padronanza sufficiente nell'utilizzo del dizionario ma coglie solo in modo parziale le differenze di significato.
Espone e spiega in lingua inglese le caratteristiche enogastronomiche dei prodotti presenti nei menù in modo completo, efficace ed accattivante.	Espone e spiega in lingua inglese le caratteristiche enogastronomiche dei prodotti presenti nei menù in modo coerente e completo.	Espone e spiega in lingua inglese le caratteristiche enogastronomiche dei prodotti presenti nei menù in modo semplice ma corretto.

**Strutture di autoregolazione**

<b>Livello avanzato</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello base</b>
Capisce quando è il momento di cambiare strategia per cercare nuove soluzioni.	Capisce quando è il momento di cambiare strategia ma non sempre è in grado di cercare nuove soluzioni.	Capisce quando è il momento di cambiare strategia se stimolato dall'insegnante.
Si rende pienamente conto dei punti di forza e debolezza del proprio lavoro.	Si rende conto dei punti di forza e debolezza del proprio lavoro ma con scarsa capacità riflessiva.	Non sempre si rende conto dei punti di forza e debolezza del proprio lavoro.
Riflette sul proprio lavoro di traduzione ed esposizione, individua problemi ed incongruenze ed elabora una critica migliorativa.	Riflette sul proprio lavoro di traduzione ed esposizione individuandone problemi ed incongruenze.	Riflette sul proprio lavoro di traduzione ed esposizione ma non sempre è in grado di individuare problemi ed incongruenze.

**Competenza 3:** Individuare collegamenti e relazioni**Strutture di interpretazione**

<b>Livello avanzato</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello base</b>
Individua l'esistenza delle connessioni tra diverse nozioni, sia all'interno di un ambito disciplinare, sia collegando diversi ambiti, argomentando in modo rigoroso.	Individua l'esistenza di alcuni collegamenti tra diversi concetti, di una ed altre discipline, argomentando in modo consapevole	Individua i collegamenti essenziali tra concetti di diverse discipline, argomentando in modo semplice ed essenziale.

**Struttura di azione**

<b>Livello avanzato</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello base</b>
Sa descrivere la composizione dei piatti in termini di ingredienti utilizzati e procedure di preparazione, mostrando padronanza nell'esposizione	Sa descrivere la composizione dei piatti, in termini di ingredienti utilizzati e procedure di preparazione, in modo essenziale	Sa descrivere la composizione dei piatti, in termini di ingredienti utilizzati.
Sa assistere la clientela, nella scelta di pietanze e bevande e consigliarla su possibili abbinamenti, attingendo alla propria preparazione professionale (le nozioni di scienze degli alimenti, di sala e cucina)	Sa consigliare la clientela su possibili abbinamenti, attingendo alle nozioni di scienze dell'alimentazione	Sa assistere la clientela nella scelta di pietanze e bevande, grazie alle precise indicazioni e sollecitazioni dell'insegnante

**Strutture di autoregolazione**

<b>Livello avanzato</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello base</b>
E consapevole della pertinenza e dell'adeguatezza dei collegamenti effettuati tra le discipline e riconosce i punti di forza del suo prodotto.	Riconosce in parte la validità dei collegamenti interdisciplinari effettuati.	Riconosce l'efficacia dei suoi collegamenti se guidato dall'insegnante.
Sa criticare autonomamente il prodotto e riconosce eventuali margini di ulteriore miglioramento.	Sa auto-criticare le carenze disciplinari che hanno eventualmente compromesso alcuni collegamenti interdisciplinari.	Sa riconoscere le carenze disciplinari solo se guidato dall'insegnante.

**Check list per competenze sociali**

Sessione: Creazione di varie tipologie di menù		CLASSE 3°														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Comportamento</b>																
1	Ha chiesto chiarimenti	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x		x
2	Ha fornito informazioni utili per il lavoro	x					x				x	x				x
3	Ha coordinato il lavoro ponendosi come leader positivo	x				x	x			x	x	x				x
4	Ha incoraggiato il gruppo	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x		x		x
5	Ha coinvolto i pari nelle attività assegnate	x	x			x	x	x	x	x	x	x		x		x
6	Ha guidato le fasi del lavoro	x					x		x			x				x
7	Ha richiamato l'ordine nel gruppo	x			x	x	x	x		x		x				x
8	Ha manifestato impegno nei compiti assegnati	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
9	Ha negoziato le proprie posizioni con altri membri del gruppo	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
10	Ha rispettato le regole del lavoro	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
11	Ha aiutato i compagni in difficoltà	x	x	x		x	x	x	x	x		x		x		x
12	Ha accettato critiche e opinioni diverse dalle proprie	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x	x	x
13	Ha riflettuto sul proprio agire modificandolo se necessario	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
14	Ha preso iniziative nello svolgere un compito	x	x				x		x			x				x
15	Ha dimostrato consapevolezza delle proprie potenzialità e limiti	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x		x	x	x
16	Ha rallentato il lavoro			x	x								x		x	
17	Non ha partecipato attivamente			x									x		x	
18	Ha cercato di imporre le proprie idee						x									
19	Ha seguito l'opinione della maggioranza			x	x								x	x	x	
20	Ha cercato di imporsi come leader	x					x									

**7. Resoconto della somministrazione della prova e esplicitazione delle tabelle dei risultati degli allievi.**

La prova è stata introdotta e spiegata agli alunni dall'insegnante di inglese e si è svolta nel mese di dicembre 2014, articolandosi nelle tre fasi precedentemente esposte.

Il 4 dicembre, durante la lezione di Scienze degli Alimenti, gli alunni (tutti e 15 presenti) hanno affrontato la prima fase, ossia, dopo aver formato i 5 gruppi, hanno iniziato a redigere i menù. L'operazione non ha richiesto tempi ulteriori rispetto a quelli preventivati per cui in 2 ore ogni gruppo ha realizzato i 4 menù attesi.



Il 10 dicembre, durante la lezione di inglese, tutti gli alunni hanno affrontato la seconda fase, ossia ogni gruppo ha tradotto i menù precedentemente realizzati. Si è reso necessario da parte dell'insegnante esplicitare le differenze tra il menù di tipo italiano e quello inglese, essendo emersa confusione a riguardo.

L'insegnante ha dedicato 10 minuti ad ogni gruppo per osservare le dinamiche lavorative e sentire le esposizioni in lingua inglese.

Durante l'ultima mezz'ora di lezione i gruppi, a turno, hanno esposto i loro lavori e hanno condiviso le idee per giungere alla scelta dei 4 menù definitivi da proporre agli ospiti inglesi. Gli alunni hanno lavorato, nei tempi previsti, con partecipazione ed impegno e nel rispetto reciproco di idee ed opinioni.

Martedì 16 dicembre tutti gli allievi erano presenti durante l'esercitazione pratica di sala e cucina, nella quale hanno affrontato l'ultima fase della prova nel laboratorio. La classe si è suddivisa nei due gruppi di indirizzo di sala e cucina, composti rispettivamente da 7 e 8 alunni. Con il gruppo di cucina l'insegnante di lingua inglese ha valutato la conoscenza della microlingua di settore e l'abilità di fare riferimento a cibi e strumenti utilizzati in quel momento dagli alunni nella fase di esecuzione. Per quanto riguarda il gruppo di sala, esso è stato valutato sull'esposizione in lingua dei menù e della loro relativa composizione/preparazione durante il servizio del pranzo effettuato nell'ultima delle ore a disposizione. L'esercitazione si è svolta nelle quattro ore previste senza bisogno di tempi aggiuntivi. Non sono emerse difficoltà pratiche, al contrario c'è stata coordinazione tra i ruoli e nelle varie fasi di competenza dei due gruppi, nonché una buona organizzazione ed autonomia. Gli alunni hanno dimostrato di sapersi muovere efficacemente nello spazio di lavoro portando a termine l'esercitazione, ultimando il prodotto atteso e garantendo un servizio di qualità.

### **Livello di competenza del prodotto finale**

	Gruppo 1	Gruppo 2	Gruppo 3	Gruppo 4	Gruppo 5
Livello avanzato					X
Livello intermedio	X			X	
Livello base		X	X		



Gruppo 1 : Allievi 1,5,10

Gruppo 2: Allievi 3,7,14

Gruppo 3 : Allievi 4,9,8,

Gruppo 4 : Allievi 13,15,12

Gruppo 5 : Allievi 6,11,2

Nella tabella seguente è rappresentato il resoconto complessivo delle prestazioni di ciascun alunno, che tiene conto sia del livello di raggiungimento delle competenze disciplinari, sia di quello delle competenze sociali.

### **Livelli finali di competenza**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Livello avanzato</b>						X									X
<b>Livello intermedio</b>	X	X						X		X	X				
<b>Livello base</b>			X	X	X		X		X			X	X	X	

### **8. Analisi dei dati emersi dalla somministrazione della prova.**

L'esperienza si è realizzata nel primo trimestre dell' anno scolastico nella classe terza del corso alberghiero presso la Casa Circondariale "Cerialdo" di Cuneo. La classe generalmente risponde in modo positivo alle attività didattiche proposte in termini di partecipazione, motivazione e impegno, pertanto anche i risultati raggiunti in questa prova sono stati decisamente soddisfacenti. Gli alunni si sono messi in gioco con entusiasmo e motivazione, dato il carattere "reale" e "stimolante" dell'attività proposta.

Tutti hanno lavorato in modo collaborativo e partecipe nel rispetto dei ruoli; tutti i prodotti finali hanno raggiunto le aspettative attese. Si è incontrata qualche difficoltà nell'individuazione delle differenze costitutive dei menù all'italiana e all'inglese, che sono state superate grazie ai chiarimenti forniti dall'insegnante.

Per quanto riguarda i prodotti dei gruppi un solo gruppo ha dimostrato un livello di competenza avanzato, utilizzando ottimamente le proprie conoscenze e abilità,



dimostrando di saperle mobilitare nel contesto. Due gruppi si sono assestati ad un livello intermedio, poiché sono stati in grado di applicare le loro risorse in maniera soddisfacente, riflettendo su eventuali criticità del loro prodotto e sviluppando strategie per correggerle. Infine gli altri due gruppi hanno raggiunto un profilo di competenza base mantenendo un risultato globalmente sufficiente, tenute in considerazione le condizioni dell'ambiente di lavoro e soggettive esposte precedentemente al punto 3.

I dati relativi il prodotto finale di ogni gruppo sono stati integrati con l'osservazione attenta dell'insegnante di lingua inglese che, durante le ore relative alla disciplina, ha annotato in una check list i comportamenti dei singoli allievi.

I comportamenti rilevati tramite l'osservazione in situazione e l'utilizzo della check list hanno integrato il profilo di competenza disciplinare. Visto il particolare contesto e le difficoltà soggettive degli alunni si è deciso di procedere all'attribuzione dei voti come segue: la scelta del voto dal *range* di voti relativi ad ogni livello (ad esempio al livello base corrispondono i voti 6,6.5,7) è dipesa dall'insieme dei comportamenti sociali positivi osservati per ogni singolo alunno.

Dall'analisi finale ciò che emerge è che due alunni si attestano nel livello avanzato, cinque nell'intermedio e otto nel livello base. Di seguito tabella inerente alla **media**, **moda** e **mediana** relativa alla prova eseguita:

VOTO FINALE	
9,0	<b>Punteggio max</b>
7,26	<b>Media</b>
6,5	<b>Moda</b>
7,0	<b>Mediana</b>

Il fatto che la maggior parte degli alunni rientri in un profilo di competenza di livello base non dipende da scarso impegno, ma dai singoli percorsi individuali e dai diversi background culturali e linguistici di ogni alunno.



**9. Indicazioni per il recupero degli allievi che non hanno raggiunto un livello adeguato nel possesso della competenza e indicazioni generali per la programmazione successiva, sulla base dei risultati ottenuti nella prova.**

Il feedback della prova di competenza e di tutto il percorso didattico compiuto con la classe è stato molto positivo. Tutti gli alunni hanno dimostrato interesse e partecipazione attiva durante le fasi di realizzazione del lavoro, sia quelle teoriche che pratiche.

La parte finale, relativa all'esercitazione pratica, si è rivelata la più coinvolgente per gli alunni, poiché ha permesso loro di applicare le nozioni apprese in classe, in un contesto che si avvicina a quello della vita reale.

Grazie all'impegno e all'entusiasmo dimostrato, gli alunni hanno mobilitato le loro risorse, raggiungendo i livelli attesi. Visti gli esiti positivi di questo approccio riteniamo utile per la programmazione successiva, continuare ad adottare una programmazione ed una valutazione per competenze, che permetta loro di mantenere e rafforzare le risorse possedute e valorizzi il loro sapere, saper fare e saper essere.

**10. Autoriflessione sul lavoro svolto**

La progettazione e valutazione per competenze non è ancora particolarmente impiegata nelle scuole anche se gradualmente sta prendendo piede, in considerazione dell'importanza che riveste a livello normativo europeo.

Ciò comporta un cambiamento significativo del modo di fare scuola cercando di creare un ponte tra essa e la vita reale. Senza abbandonare del tutto la programmazione per obiettivi questo approccio risulta più applicabile ed efficace in alcuni contesti come il nostro. Il carcere è un ambiente in cui un richiamo alla realtà stimola gli alunni ad acquisire quelle competenze che consentiranno loro una possibilità di riscatto e di reintegrazione nella società al termine della loro pena. La peculiarità di questo percorso scolastico è che questi "ragazzi" svilupperanno delle competenze che non saranno fini a se stesse ma saranno spendibili in un contesto lavorativo, pertanto non solo come conoscenze astratte, ma concrete e fruibili nel mondo del lavoro. Di conseguenza ciò determina un maggiore coinvolgimento e motivazione a fare bene.

Il lavoro proposto è stato apprezzato in virtù della sua concretezza e interdisciplinarietà. Visto il successo del lavoro di compresenza tra lingue straniere e materie pratiche iniziato l'anno precedente, si è deciso di integrarlo e arricchirlo anche con la disciplina di scienza degli alimenti e di "situarlo" in un contesto di vita reale, proponendo una situazione problema da risolvere al fine di stimolare gli studenti a "mobilitare" le loro risorse.

Riflettendo sul percorso proposto non sono emerse particolari criticità, ma la validità e la necessità di far diventare un lavoro di questo tipo una pratica abituale.

Abbiamo riflettuto sui benefici del lavoro di gruppo non solo per gli studenti ma anche per il team dei docenti coinvolti; si è superata la tradizionale distinzione tra discipline e si sono condivisi obiettivi, conoscenze e risultati al fine di coinvolgere un numero sempre maggiore di discipline e figure professionali.

L'arricchimento risultante da questa esperienza è stato significativo per tutti i soggetti coinvolti: per i ragazzi che hanno imparato a non sottovalutare le loro risorse umane e

professionali e ad impiegarle concretamente, per i docenti che hanno imparato a non lavorare per compartimenti stagni, ma a cooperare integrando vicendevolmente i loro saperi, stimolandoli ad un continuo aggiornamento professionale.

Analizzando criticamente il percorso compiuto ed immaginando di riproporlo in questo contesto, sottolineeremmo l'importanza di esplicitare le consegne in modo chiaro e senza dare niente per scontato.

In ultima istanza ci sembra importante sottolineare che lavorando per competenze sia i discenti che i docenti sono stimolati a valutare l'efficacia della propria performance, imparando dai propri errori per crescere e diventare autonomi e consapevoli.



