



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA *Biennio* *DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE I C IPSEOA*

Anno scolastico 2024/2025

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Docente coordinatore della classe: Prof.ssa Guariniello Maddalena

Segretario: Prof.ssa D'Andrea Giovanna

SETTORE IPSEOA

Anno Scolastico 2024/2025



Composizione del Consiglio di Classe I C IPSEOA:

<i>Docente</i>	<i>Materia</i>
DI DOMENICO ANTONELLA – VITOLO LUIGI	SC.INTEGRATE - FISICA
D'ANDREA GIOVANNA	MATEMATICA
COLAVOLPE ANTONIO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
CUTRONEO ANTONIO	GEOGRAFIA
BARTILOMO ANNAMARIA – MAUCIONE LILIA	TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE
FORTINO CONSIGLIA	DIRITTO
IASELLI KATIA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
DI DOMENICO ALFONSO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA BIENNIO
MOLODOWICZ ANETA MALGORZATA	RELIGIONE
D'AMBROSIO CARMEN	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA BIENNIO
COCINA ANNA – CARRARA LORELLA – FATTORUSSO MARIA	SOSTEGNO
NOBILE ROSALIA	LINGUA STRANIERA FRANCESE
GUARINIELLO MADDALENA	LINGUA STRANIERA INGLESE
CARBONE SARA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA
SODANO DENISE	LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA BIENNIO
COSTANZA MARIA CARMELA	SC. INTEGRATE - BIOLOGIA

Rappresentanti Genitori:

/	
/	

Rappresentanti Alunni:

PICARIELLO	Antonio
FORMISANO	Antonio

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

La classe è composta da 28 alunni di cui 11 maschi e 17 femmine.

All'interno della classe sono presenti tre allievi, L.M., M.M. e L.G., che presentano attività di sostegno, che seguiranno una programmazione con obiettivi di apprendimento personalizzati. L'alunna Zaim non ha mai frequentato.

ELENCO ALUNNI

N.	COGNOME	NOME
1	BASSO	FRANCESCO
2	CARUCCIO	ALESSANDRO
3	CASSIODORO	ADELIO MARIO
4	CRISCUOLO	ANNA MARIA
5	D'ANDRIA	STELLA
6	D'AURIA	ESMERALDA
7	DATI	FEDERICA
8	DEL REGNO	ANNA
9	DI PASQUALE	GABRIELE
10	FORMISANO	ANTONIO
11	LANDI	ALESSANDRA
12	LANDI	GIOIA
13	LUCA	MICHELE
14	MARATEA	ANNA
15	MASIELLO	MICHELA
16	MELE	GIUSEPPE
17	MIGLINO	NOEMI
18	MODOLA	SAMUEL
19	PASSARELLI	MILENA AGATHA
20	PELLICCI	ASSUNTA MARIA
21	PICARIELLO	ANTONIO
22	RINAURO	RITA
23	SALE	ROSA
24	SALVO	CHRISTIAN
25	SOMMA	VINCENZO
26	SQUILLANTE	MARIA FRANCESCA
27	VITALE	ILARY
28	ZAIM	SANAA

TOTALE ALUNNI: 28

Diversamente abili	3
BES	0
DSA	1
Provenienti dalla scuola media inferiore	19
Provenienti da altro Istituto	3
Ripetenti nell'Istituto	2

RISULTATI CONSEGUITI AL TERMINE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:

VALUTAZIONE FINALE	NUMERO ALUNNI
9	2
8	6
7	9
6	10

**manca la valutazione di n.1 allieva perché non ha mai frequentato dall'inizio dell'anno scolastico.*

SITUAZIONE INIZIALE:

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO (indicare i totali)

FASCE DI LIVELLO	Corrispondenza col voto in decimi	Percentuali
<p>Inadeguato</p> <p>Alunni con conoscenze ed abilità carenti; metodo di lavoro da acquisire</p>	Minore di 4,5	36,71%
<p>Insufficiente</p> <p>Lo studente non riesce a svolgere compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere scarse conoscenze ed abilità essenziali e di non saper applicare regole e procedure fondamentali</p>	Da 4,5 a 5,4	14,74%

<p style="text-align: center;">Base</p> <p>Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.</p>	Da 5,5 a 6,4	23,41%
<p style="text-align: center;">Intermedio</p> <p>Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</p>	Da 6,5 a 7,4	15,32%
<p style="text-align: center;">Avanzato</p> <p>Lo studente svolge compiti e problemi complessi anche in situazioni non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.</p>	Maggiore di 7,4	9,83%

Media Totale: 5,5

Le fasce di livello identificabili all'interno della classe, frutto dell'impegno profuso e della motivazione allo studio degli allievi, sono tre:

I Fascia (alta/medio): 9,83% costituita da alunni che hanno una buona preparazione di base, buone capacità di comprensione e dimostrano autonomia, impegno ed interesse. Per questi si avvieranno attività di potenziamento al fine di consolidare ed incrementare le competenze relative ai diversi ambiti disciplinari.

II Fascia (media): 38,73% costituita da alunni che hanno una accettabile preparazione di base e dimostrano sufficiente autonomia ed impegno abbastanza costante. Per questi si avvieranno attività di consolidamento delle abilità relative ai diversi ambiti disciplinari.

III Fascia (medio – bassa/bassa): 51,45% costituita da alunni che hanno una preparazione di base incerta/carente, problemi di organizzazione dei contenuti disciplinari e dimostrano scarsa autonomia, impegno ed interesse irregolare. Per questi alunni, che necessitano di aiuto continuo nelle fasi operative, verranno pianificati specifici interventi di recupero.

Le sopra indicate fasce di livello verranno analizzate al fine di favorire ed agevolare interventi didattici e processi formativi individualizzati degli allievi così come previsto dal PFI.

Altre Osservazioni:

Dall'analisi delle competenze trasversali cognitive e non cognitive condotta nella fase iniziale dell'anno, sia attraverso la somministrazione di un test d'ingresso pluridisciplinare per classi parallele (di cui si riporta sopra il monitoraggio degli esiti) che mediante osservazioni sistematiche effettuate durante lo svolgimento delle attività curriculari, i docenti hanno accertato il possesso dei seguenti prerequisiti:

Partecipazione alla vita scolastica

La classe non si dimostra abbastanza interessata all'attività didattica, spesso è necessario sollecitare l'attenzione di alcuni elementi e disciplinarne la partecipazione in termini di correttezza e rispetto reciproci. Un gruppo, minimo, lavora con impegno e attenzione costanti, mentre un altro, più ampio, appare discontinuo e superficiale. Alcuni elementi mostrano buone capacità, sia per la conoscenza delle strutture pregresse che per le abilità e le competenze, ma la maggioranza evidenzia incertezze nella produzione applicativa ed operativa.

Tutti i docenti, quindi, ritengono necessario coinvolgere gli studenti in una partecipazione il più possibile corretta e attiva, nonché in un impegno responsabile, sistematico ed organizzato attraverso un approccio didattico problematico e laboratoriale che conduca all'acquisizione efficace delle competenze previste. Nel contempo si dovranno individuare le strategie più opportune verso gli allievi meno inclini all'attenzione, con disagi d'apprendimento o che presentino gravi lacune disciplinari, elevandone i livelli di profitto, come richiesto, tra l'altro, nel Piano di Miglioramento dell'istituto.

Di conseguenza si rende utile un'attività didattica mirata al rinforzo per alcuni, e al potenziamento per altri, nonché a pratiche di tutoraggio tra pari al fine di poter garantire a tutti gli studenti la possibilità di procedere nell'apprendimento efficace dei nuovi saperi previsti dalla progettazione didattica disciplinare per l'anno in corso.

Capacità di relazionarsi

Gli alunni partecipano poco alla vita scolastica, dimostrandosi poco disponibili alle iniziative, non rispettando sempre le consegne ed evidenziando una scarsa capacità organizzativa. Il clima in classe non è sempre favorevole.

Capacità di comunicazione

Dal monitoraggio dei test di ingresso e dagli esiti delle prime verifiche, emerge che una minima parte degli alunni comprende con facilità il significato di un messaggio orale e/o scritto, espone in maniera abbastanza coerente utilizzando correttamente la terminologia specifica, producendo testi semplici, coesi e corretti. La maggior parte, invece, comprende nelle linee essenziali il significato di un

messaggio orale e/o scritto, ma hanno difficoltà nel contestualizzarlo, espongono con molte incertezze e non sempre adoperano la terminologia specifica.

Capacità di rielaborazione

Pochi sono gli alunni in grado di rielaborare correttamente le informazioni e utilizzare le tecniche e le conoscenze acquisite in situazioni simili; la maggior parte degli alunni ha difficoltà a rielaborare le informazioni e ad utilizzare le tecniche e le conoscenze acquisite.

Capacità logica

Un piccolo gruppo di studenti è in grado di cogliere relazioni e di stabilire confronti rilevando analogie e differenze; il gruppo maggioritario sa stabilire facili confronti, rilevando solo analogie e differenze più evidenti, cogliendo relazioni semplici e in situazioni note.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

1. Disabilità Certificata (L. 104/1992)	2. Disturbi Evolutivi Specifici (DSA) Certificati (L.170/2010)	3. Svantaggio Socio – Economico – Linguistico – Culturale NON Certificati (individuati dal CdC sulla base di elementi oggettivi in data 11/10/2023) *situazione a carattere transitorio
Landi Gioia Luca Michele Masiello Michela	Formisano Antonio	/

FINALITÀ DELL'INTERVENTO EDUCATIVO NEL BIENNIO: LE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Le competenze chiave di cittadinanza vengono assunte dal Consiglio come finalità degli interventi educativi e pertanto le competenze perseguite nelle diverse discipline e nei diversi assi culturali devono contenere dimensioni proprie delle competenze chiave di cittadinanza e ad esse debbono tendere. Inoltre i docenti del Consiglio trarranno dalle competenze chiave anche un indirizzo metodologico per l'attuazione efficace dei loro interventi educativi e didattici. A tali scopi si propone di declinare le otto competenze chiave di cittadinanza attraverso i seguenti descrittori trasversali, operativi e verificabili.

IMPARARE AD IMPARARE

- *Prendere nota degli impegni scolastici*
- *Tenere in ordine il proprio quaderno di lavoro*
- *Leggere attentamente tutta la consegna prima di iniziare un compito in classe, un'attività, ecc.*
- *Individuare elementi e parole chiave di un testo*
- *Chiedere chiarimenti sugli errori compiuti nello svolgimento delle attività*

PROGETTARE

- *Rispettare le indicazioni della consegna (ad es. sulle modalità di esecuzione di un lavoro, sui materiali e gli strumenti che si possono usare, sui tempi di restituzione).*
- *Attivarsi per rimediare ai brutti voti o per aumentare la propria media scolastica (ad es. partecipando ai corsi di recupero o chiedendo una verifica supplementare, organizzando gruppi di studio).*

COMUNICARE

- *Esprimersi correttamente in italiano*
- *Rispettare le regole dei codici della comunicazione orale (verbale e non) adeguandole alla situazione*
- *Utilizzare una grafia leggibile e una impaginazione ordinata nella presentazione dei compiti*

COLLABORARE E PARTECIPARE

- *Comportarsi in modo corretto con gli altri*
- *Partecipare alle attività proposte*
- *Aspettare il proprio turno di conversazione (ad es. alzando la mano).*
- *Comportarsi in modo corretto con gli altri (restare in silenzio durante la spiegazione, non disturbare durante un compito, ecc.)*
- *Partecipare alle attività proposte (ad es. lezioni in classe, lavori o discussioni di gruppo, laboratori).*

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

- *Rispettare le regole stabilite (sia quelle definite nel regolamento d'Istituto sia quelle concordate con il singolo docente).*
- *Arrivare puntuale (all'ingresso, al rientro dall'intervallo, in tutte le situazioni in cui ci sia un orario da rispettare)*
- *Adoperarsi perché il materiale personale, quello scolastico e le aule siano sempre in buono stato*

- *Portare tutto il materiale necessario per svolgere le attività didattiche*
- *Lavorare in autonomia nei compiti individuali*
- *Svolgere i compiti assegnati, sottoporsi alle verifiche orali e scritte, nella consapevolezza che si tratta di momenti costitutivi del processo di insegnamento apprendimento*

RISOLVERE PROBLEMI

- *Accostarsi in modo positivo alle situazioni nuove da affrontare nella vita scolastica*

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

- *Collegare i contenuti di una materia con l'attualità*

ACQUISIRE ED INTERPRETARE LE INFORMAZIONI

- *Informarsi sulle attività svolte quando si è stati assenti, procurarsi i materiali prodotti e rispettare le consegne date dal docente*
- *Informarsi su avvisi e comunicazioni della scuola e trasmetterli ai genitori*
- *Chiedere chiarimenti sui contenuti della lezione, sulla consegna, sull'attività da svolgere*

COMPETENZE DI BASE DA CERTIFICARE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO D'ISTRUZIONE

Asse dei linguaggi

- L1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- L2. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;
- L3. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- L4. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- L5. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
- L6. Utilizzare e produrre testi multimediali.

Asse matematico

- M1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- M2. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- M3. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- M4. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

Asse scientifico-tecnologico

- T1. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
- T2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- T3. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

Asse storico sociale

- S1. Comprendere il cambiamento e la 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.
- S2. 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
- S3. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Nel seguente prospetto vengono riportate le discipline del curricolo e, ordinate per asse, le relative competenze da certificare al termine del corrente anno scolastico. Il prospetto distingue le competenze del cui conseguimento ogni disciplina è direttamente responsabile (segnate con lettera X), da quelle a cui concorre in tutto o in parte (segnate con la C), o perché aspetti importanti della competenza sono presenti tra gli obiettivi disciplinari o perché tali aspetti sono potenziati e utilizzati nella mediazione didattica della disciplina. La tabella dà evidenza grafica alla dimensione pluridisciplinare delle competenze.

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	COMPETENZE di BASE										
		✓ Asse dei linguaggi (da L1 a L7) ✓ Asse matematico (da M1 a M7) ✓ Asse storico-sociale (da S1 a S9) ✓ Asse scientifico-tecnologico-professionale (da T1 a T11)										
Asse dei Linguaggi	Italiano (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7				
	Inglese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7				
	Francese (L1-L5)	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7				
Asse matematico	Matematica (M1-M3)	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7				
Asse storico-sociale	Storia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8			
	RC .	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8			
	Geografia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8			
	Diritto ed economia (S1-S8)	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8			
Asse scientifico-tecnologico-professionale	Scienza degli alimenti (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		
	Scienze motorie e sportive	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		
	S. I. Chimica (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		
	Lab.S.E. Cucina (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11
	Lab.S.E. Sala e vendita (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11
	Lab. S. Acc. turistica (T1-T9)	T1 C1	T2 C2	T3 C3	T4 C4	T5 C5	T6 C6	T7 C7	T8 C8	T9 C9	C10	C11
	T.I.C. (T1-T9)	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		

X=Competenza specifica della disciplina:

C=La disciplina concorre al raggiungimento della competenza.

PROGETTAZIONE DIDATTICA

L'impianto della Riforma degli Istituti Professionali introdotta dal D.lgs. 61/2017, ed in fase di attuazione, impone un radicale cambiamento rispetto alla tradizionale impostazione basata sulle discipline, che vengono ri-denominate "insegnamenti".

La definizione degli obiettivi (risultati) di apprendimento è basata su competenze, ciascuna delle quali è sviluppata in riferimento ad almeno due assi culturali. Pertanto, non solo gli insegnamenti sono accorpatisi in assi culturali, ma gli stessi assi culturali sono rappresentati non in quanto semplici aggregazioni di insegnamenti in aree omogenee, ma in ragione del contributo che possono offrire allo sviluppo delle varie competenze. È, dunque, la competenza il traguardo prescrittivo di riferimento, mentre le conoscenze e le abilità ne rappresentano elementi e/o risorse.

Gli assi culturali – e non i singoli insegnamenti – costituiscono, quindi, il riferimento per la definizione dei risultati (e dei contenuti) dell'apprendimento, che competono, pertanto, al Consiglio di classe, e – sul piano della gestione didattica - ai docenti titolari o contitolari degli insegnamenti che afferiscono allo stesso asse, secondo quanto precisato nell'allegato 3 al Regolamento.

L'integrazione tra gli assi culturali rappresenta uno strumento per l'innovazione metodologica e didattica, oltre ad offrire la possibilità alle istituzioni scolastiche, anche attraverso la quota di autonomia e personalizzazione, di progettare percorsi di apprendimento coerenti con le aspirazioni dei giovani e con il loro diritto ad un orientamento consapevole, per una partecipazione efficace e costruttiva alla vita sociale e professionale.

Naturalmente, per la promozione di alcuni saperi (teorici o pratici) è ipotizzabile il contributo anche di un solo insegnamento, ma per altri è necessario un forte lavoro di progettazione a livello interdisciplinare, anche, ove opportuno, con riferimento ad insegnamenti collocati in assi diversi.

La logica che sottende al Regolamento attuativo della Riforma dei Professionali è quella di una forte modularizzazione dei percorsi, vista come condizione per una gestione flessibile e personalizzabile degli stessi. Dal punto di vista metodologico, il passaggio da un impianto disciplinarista ad un approccio *competence-based*, non si esaurisce in una semplice distribuzione diacronica dei contenuti da insegnare/apprendere, ma richiede la reinterpretazione dei nuclei essenziali dei saperi e delle progressioni didattiche in un'ottica di continuità.

Tale modularizzazione si basa sulle Unità Di Apprendimento (UDA). Un impianto di progettazione coerente con la logica del Regolamento presuppone un quadro di riferimento strutturato, la cui definizione emerga da un PIANO delle UDA con una funzione di riepilogo delle varie attività e delle UdA previste, secondo una logica integrata e con un filo conduttore progressivo.

Il piano sarà oggetto di revisione periodica, anche in funzione degli itinerari individuali contemplati dai P.F.I..

PIANO ANNUALE/BIENNALE DELLE UDA	
Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)	<i>*Vedi piano UDA allegato *Vedi curriculum d'Istituto</i>
canovaccio delle UdA	<i>*Vedi piano UDA allegato *Vedi curriculum d'Istituto</i>
Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle UdA	<i>*Vedi piano UDA allegato *Vedi curriculum d'Istituto</i>
Individuazione (per ogni UdA) di uno o più "compiti di realtà"	<i>*Vedi piano UDA allegato *Vedi curriculum d'Istituto</i>
Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione	<i>*Vedi piano UDA allegato *Vedi curriculum d'Istituto</i>

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

N.	TITOLO	CONTENUTI- OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE DI CITTADINANZA	TEMPI E MODALITA'

VISITEGUIDATE/USCITE DIDATTICHE

A)

Discipline coinvolte: LSE Cucina, LSE Sala e Vendita, Laboratorio di Accoglienza Turistica

Motivazione didattica: Orientamento verso la disciplina professionalizzante

Meta: Capaccio – Paestum (albergo 5 stelle, agriturismo, caseificio, Templi di Paestum, Azienda vinicola/liquori)

Finalità: Ampliamento conoscenze riguardo il mondo dell'enogastronomia e del turismo enogastronomico

Periodo effettuazione: Aprile – Maggio 2024

Docente/i responsabili accompagnatori della classe: docenti delle discipline d'indirizzo

B)

Discipline coinvolte: LSE Cucina, LSE Sala e Vendita, Scienze degli Alimenti

Motivazione didattica: L'importanza della dieta sana ed equilibrata

Meta: Pioppi – Museo della Dieta Mediterranea e show cooking

Finalità: educare e sensibilizzare gli allievi sulla dieta mediterranea e i suoi benefici per la salute.

Periodo effettuazione: Aprile – Maggio 2024

Docente/i responsabili accompagnatori della classe: docenti delle discipline d'indirizzo

C) Micro birrificio a Pagani e tutte le uscite didattiche inerenti all'attività professionalizzante.

D) 1)Visita guidata: “I due volti di Caserta”

E)) La Valle d'Itria: Alberobello e Ostuni

METODI E STRUMENTI

Le metodologie adottate nel processo di insegnamento/apprendimento, si ispirano ai seguenti criteri trasversali che tengono anche conto delle competenze chiave di cittadinanza:

- Rendere espliciti alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni
- In occasione delle verifiche, esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate attraverso la prova
- Usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina
- Utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti
- Utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare. In particolare, utilizzare tecniche per organizzare, dirigere e controllare i processi mentali adeguandoli alle esigenze del compito da svolgere
- Costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità)
- Fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni
- Utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio

- Utilizzare forme di apprendimento cooperativo
- Contestualizzare e attualizzare gli apprendimenti
- Prevedere forme di individualizzazione degli apprendimenti che consentano il raggiungimento degli obiettivi previsti all'interno delle programmazioni e che siano interessanti e motivanti per gli allievi.

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

- Lavagna
- LIM
- *Libro di testo*
- Testi trattati con finalità specifiche
- Documenti di vario tipo
- Personal computer e software di vario tipo
- Documenti elettronici, cartacei e filmati
- Laboratorio informatico, linguistico e scientifico
- Biblioteca
- Dizionari
- Atlanti storici e geografici
- Carte geografiche murali
- Quotidiani e riviste
- Cd, Cd-rom, MP3, Dvd

VERIFICHE E VALUTAZIONE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La verifica degli apprendimenti e l'attribuzione del voto allo scritto e all'orale viene effettuata attraverso le seguenti tipologie di prove:

PROVE SCRITTE	A) prove strutturate : Test a scelta multipla Quesiti a completamento Quesiti a corrispondenza Quesiti vero/falso B) prove semistrutturate: quesiti a risposta singola trattazione sintetica di argomenti risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici risoluzione di espressioni numeriche o letterali C) produzioni: Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo Relazioni Lettere Articoli di cronaca Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi Sintesi e riassunti Parafrasi D) prove grafiche
COLLOQUIO	A) Espositivo B) Applicativo, (con esercizi da sviluppare, applicazione di principi, formule, regole, teoremi)

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	X	X
Lingua inglese	X	X
Storia	X	X
Matematica	X	X
Diritto	X	X
Geografia	X	X
Scienze integrate (Sc terra e Biologia)	X	X
Scienze motorie	X	X
Religione cattolica		X
Sc. integrate (Fisica)	X	X
Sc. integrate (Chimica)		
Scienze degli Alimenti	X	X
Tecnologia dell'informazione e comunicazione	X	X
Laboratorio di Cucina	X	X
Laboratorio Acc. Turistica	X	X
Laboratorio Sala e Vendita	X	X
Lingua Francese	X	X

Per l'attribuzione del voto orale i docenti potranno utilizzare anche prove scritte di carattere strutturato o semistrutturato.

La valutazione degli allievi terrà conto non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli che emergono dal processo complessivo di insegnamento/apprendimento. In particolare saranno considerati i seguenti elementi:

- Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:
- Frequenza
- Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
- Impegno
- Utilizzazione funzionale del materiale didattico
- Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa
- Progressione rispetto ai livelli di partenza
- Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
- Livello raggiunto rispetto agli obiettivi minimi prefissati

GRIGLIA DI VALUTAZIONE/livelli comuni di valutazione

Il consiglio di classe, nella valutazione dei risultati finali, si atterrà alla griglia di valutazione contenuta nel PTOF.

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore ; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9 -10

Affronta compiti anche complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata ; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli elementi essenziali, fondamentali	7
Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma.	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non estese e /o profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione , arriva ad applicare le conoscenze	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	5
Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	frammentarie e lacunose	4
Lo studente ignora il nucleo fondamentale degli argomenti oggetto di studio. Si esprime in modo confuso e scorretto. Non riesce ad applicare le conoscenze minime anche se guidato.	conoscenze scarse e abilità non sviluppate competenze appena rilevabili impegno e partecipazione molto episodici rifiuto di sottoporsi a verifiche	Scarse e non sviluppate	3

CLASSE I C IPSEOA

UDA 1: Benvenuti in Laboratorio 40 h

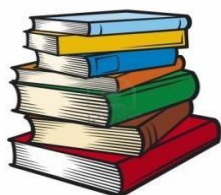
UDA 2: Attenti, puliti e ordinati 40 h

UDA 3: Conoscere me Stesso 48 h

Altre proposte non confermate:

UDA: Profumo di erbe aromatiche “Orto di Casa mia” 48 h

UDA: Non solo pizza! 24 h



L'insegnamento basato sulla trasmissione del sapere genera negli studenti demotivazione e conduce all'aumento del tasso di dispersione scolastica e all'abbandono. Motivare gli studenti richiede un forte impegno e la convinzione che solo un processo formativo intenzionale può favorire la piena maturazione delle loro potenzialità e la messa in gioco di attitudini, interessi e vocazioni. Occorre, perciò, sostituire la didattica basata sulla disciplina, e quindi sul docente, con una didattica che abbia come centro le prestazioni degli studenti. Questo implica una metodologia laboratoriale, collaborativa e interattiva che utilizzi le conoscenze e le abilità disciplinari previste nel curriculum come strumenti attivi per comprendere il mondo che ci circonda. Per realizzare ciò la scuola deve organizzare un ambiente di apprendimento che si configuri come laboratorio di esperienza, come comunità che dialoga e che partecipa responsabilmente alla vita civile. Lo studente, dunque, acquisisce il "sapere" attraverso il "fare consapevole".

Porre lo studente al centro del processo di apprendimento significa garantire la trasparenza e la comunicabilità dei risultati di apprendimento, prestando attenzione costante alla riflessione, alla ricostruzione dei processi e delle procedure messe in atto e all'autovalutazione: tutti fattori indispensabili per lo sviluppo della metacognizione e della conoscenza di sé. A questo si aggiungono gli aspetti affettivi, emotivi, relazionali che sostengono la motivazione all'apprendimento.

L'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze e per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse in termini di capacità, conoscenze, abilità, che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Il gruppo docenti dovrà predisporre un incontro per compilare l'UdA individuando il compito/prodotto e le competenze mirate. Un esempio di compito/prodotto è:

- la predisposizione di un dossier
- il glossario
- la relazione personale

a) Il dossier è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato. Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono

essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) Il glossario è una raccolta di termini specifici anche in lingua straniera corredate di informazioni concettuali.

c) La relazione personale è un testo di carattere prevalentemente tecnico con eventuali allegati di varia natura, che l'allievo dovrà compilare alla fine del percorso che sarà oggetto di valutazione.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	“Benvenuti nel Laboratorio!” Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti
Prodotti	Cartellone da esporre/lavoro multimediale in PPT (le divise dei laboratori formativi) Glossario tecnico specifico personalizzato (Inglese e Francese) Prova esperta (attività pratica di laboratorio nel rispetto dei criteri del sistema HACCP e della Sicurezza alimentare) Relazione finale individuale
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<p><u>COMPETENZE LINGUISTICHE ASSE DEI LINGUAGGI</u></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p><u>COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento <p><u>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA/ EUROPEE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <p><u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • 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 • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati <p><u>COMPETENZA DIGITALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare e produrre testi multimediali
Conoscenze	Abilità
Principi di fidelizzazione del cliente	Applicare le normative riguardante gli atteggiamenti, la riservatezza, la sicurezza e la salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio
Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali	Garantire la tutela e sicurezza del cliente

e attrezzature Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami	
<ul style="list-style-type: none"> - Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Fattori di rischio professionale ed-ambientale Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente - Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale Terminologia tecnica, specifica di settore con lessico specifico Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive Tecniche di rilevamento della <i>customer satisfaction</i> Meccanismi di fidelizzazione cliente - Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <i>customer care</i> - Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva - Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto
Elementi di eco-gastronomia	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità	Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili
Utenti destinatari	Classe: I sez.: A.S.:
Prerequisiti	Primo approccio alle attività tecnico-pratiche
Fase di applicazione	Trimestre
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • T1 Presentazione dell'Uda (esposizione del progetto) 1 ora • T2 Presentazione delle divise e terminologia in lingua straniera (inglese) 4 ore • T3 Presentazione delle divise e terminologia in lingua straniera (francese) 4 ore • T4 Interazione tra l'attività sportiva e la sana alimentazione 2 ore • T5 Rischi connessi alla manipolazione degli alimenti (tossinfezioni alimentari, igiene e salubrità degli alimenti) 4 ore • T6 Ingresso nei laboratori e presentazione attrezzature 3 ore • T7 Igiene e sicurezza nei laboratori 3 ore • T8 Tutela del lavoratore 2 ore • T9 Storia, cultura e tradizioni sull'alimentazione delle diverse religioni 2 ore

	<ul style="list-style-type: none"> • T10 Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi 4 ore • T10 Realizzazione dei cartelloni 4 ore • T11 Presentazione cartelloni 2 ore • T12 Prova esperta 3 ore • T13 Relazione individuale 2 ore • Tot= 40 ore
Esperienze attivate	Visita nei tre laboratori: cucina, sala e vendita e accoglienza turistica. Lezione pratica in laboratorio
Metodologia	Lezione frontale ed interattiva Lezione multimediale Lezione dialogata Lavoro di gruppo Esercitazione simulata in classe Esercitazione pratica in laboratorio Flipped Classroom Cooperative Learning Debate
Risorse umane interne esterne	Docenti del Consiglio di Classe: <ul style="list-style-type: none"> • Inglese • Diritto ed economia • Scienze degli alimenti • Italiano • Sala e vendita • Cucina LSE • Accoglienza turistica • Francese • Scienze della Terra • Scienze motorie • Religione • Matematica • TIC
Strumenti	Libri di testo Laboratori Filmati Computer Tablet Materiali per la realizzazione dei cartelloni APP di Google
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione del cartellone ai docenti coinvolti. • Valutazioni intermedie discipline coinvolte • Tabelle di osservazione e valutazione in aula, in laboratorio e in DaD secondo i criteri di interesse, impegno e collaborazione personale al progetto • Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione • Valutazione globale con “<i>Griglia di valutazione dell’Uda</i>” + griglia valutazione DaD e griglia valutazione DIP

Piano di lavoro UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “BENVENUTI NEI LABORATORI”

Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti

Ore: 40

Coordinatore UDA: Docente coordinatore

Collaboratori:

- Inglese
- Diritto ed economia
- Italiano
- Sala e vendita
- Cucina
- Accoglienza turistica
- Religione
- Francese
- Scienze della Terra
- Scienze motorie
- Scienze degli alimenti
- Matematica
- TIC

Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda “Consegna agli studenti”	Motivare il gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	Interesse dimostrato
2	Presentazione delle divise e del ruolo rivestito in base ad esse; Lingua Inglese	Le divise dei tre laboratori: Lezione frontale Libri di testo Materiale multimediale	Indossare correttamente le divise. Consapevolezza del proprio ruolo	4 ore Docente Inglese (in DaD e DIP)	Osservazione Verifica intermedia
3	Presentazione delle divise e del ruolo rivestito in base ad esse; Lingua Francese	Le divise dei tre laboratori: Lezione frontale Libri di testo Materiale multimediale	Indossare correttamente le divise. Consapevolezza del proprio ruolo	4 ore Docente Francese (in DaD e DIP)	Osservazione Verifica intermedia
4	Interazione tra l'attività sportiva e la sana alimentazione	Libro di testo, Aula, Materiale multimediale, palestra	Implementare la conoscenza della sana alimentazione attraverso l'attività sportiva	2 ore Docente di Scienze motorie (DIP)	Osservazione Valutazione intermedia

5	Rischi connessi alla manipolazione degli alimenti (tossinfezioni alimentari, igiene e salubrità degli alimenti) e alimentazione sostenibile	Libro di testo, internet, materiale multimedial e, tablet, Aula	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti	4 ore Docente di Scienze degli alimenti (in DaD o DIP) + Compresenza sala e cucina	Osservazione Valutazione intermedia
6	Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Individuare correttamente le attrezzature e la logistica dei tre laboratori Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	3 ore Docenti tecnico-pratici SALA, CUCINA, ACCOGLIENZ A (in DIP)	Osservazione nei laboratori Verifica intermedia
7	Igiene e sicurezza nei laboratori	Libri di testo Lezione frontale Laboratorio Tablet Slide	Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale nei laboratori	3 ore Docenti tecnico-pratici SALA, CUCINA, ACCOGLIENZ A (1 ora in DaD e 2 h in DIP)	Osservazione nei laboratori Verifica intermedia
8	Tutela del lavoratore	Libri di testo Lezione frontale Laboratorio Tablet Slide	Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore	2 ore Docente di Diritto (DaD/DIP)	Osservazione nei laboratori Valutazione intermedia Colloquio
9	Storia, cultura e tradizioni sull'alimentazione delle diverse religioni con particolare riguardo allo sviluppo sostenibile	Libro di testo Lezione frontale e dialogata Materiale multimediale e internet	Implementare negli allievi la conoscenza in linea generale dell'alimentazione nelle diverse culture religiose	2 ore Docente di Religione (DaD/DIP)	Valutazione intermedia
10	Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi	Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice	Comprendere lo studio e il procedimento di una ricetta, consolidandola attraverso l'utilizzo delle apposite unità di misura	4 ore matematica (2 h in DaD + 2 h in DIP in laboratorio + docente di cucina)	Valutazione intermedia
11	Realizzazione dei cartelloni/lavoro in PPT	Attività in aula Lavori di gruppo Aula	Bozza cartelloni /lavori in PPT Stesura definitiva	4 ore Docente Italiano e TIC (in DIP)	Correttezza formale, terminologica e comunicativa

	Vademecum in lingua	informatica Tablet Slide		suddivisione della classe in piccoli gruppi)	
12	Presentazione cartelloni	Aula LIM Biblioteca PC con proiettore	Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni	2 ora Tutti i docenti coinvolti/solo il coordinatore (da definire) (DaD/DIP)	Valutazione globale dell'UdA con " <i>Griglia di valutazione dell'UdA</i> "
13	Prova esperta	Laboratorio di sala, cucina e accoglienza	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta, con particolare riguardo al processo della marcia in avanti e "zero sprechi"	3 ore Tutti i docenti coinvolti (sala ristorante DIP)	Vedi rubrica valutativa delle competenze
14	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di Italiano (DaD)	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GAANT

	TEMPI			
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	

1	1 ora			
2	4 ore			
3	4 ore			
4	2 ore			
5	4 ore			
6		3 ore		
7		3 ore		
8		2 ore		
9		2 ore		
10			4 ore	
11			4 ore	
12			2 ore	
13			3 ore	
14			2 ore	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: “BENVENUTI NEI LABORATORI”

Cosa si chiede di fare

Creazione di un cartellone sulle divise dei rispettivi indirizzi e delle principali attrezzature presenti nei diversi laboratori

Vademecum sulla terminologia tecnica di base, anche in lingua (inglese e francese). Relazione finale individuale e una prova esperta dei tre laboratori formativi.

In che modo (singoli, gruppi..)

- Lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione di gruppo
- esercitazione pratica in laboratorio
- DaD

Quali prodotti

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, attrezzature specifiche di laboratorio, tablet, internet, APP di google

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo, capire il proprio ruolo e come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline. Il tutto finalizzata alla formazione del professionista e della persona.

Tempi

40 ore trimestre

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti

Criteri di valutazione

Il cartellone comprensivo di vademecum sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.

A tutto questo si aggiungerà la valutazione dell'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione produttiva all'interno del gruppo.

Saranno valutati anche l'ordine, la cura della propria persona e l'etica professionale verso i compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature.

Sarete valutati sui prodotti finali, sarà anche valutata l'acquisizione delle conoscenze acquisite nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

Avere rispetto di se e degli altri.

Rispettare le regole più elementari della buona educazione.

Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.

Imparare a intervenire nel momento opportuno.

Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.

Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.

Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.

Collaborare con il gruppo.

Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)

Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.

Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.

Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.

Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.

Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

Saper organizzare la mise en place di Bar

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA DOCENTE:

MATERIA: _____

ALLIEVA/O: _____ CLASSE: _____

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	

Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare):	

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'attività
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
Cosa devi ancora imparare
Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	

	incarichi e a portarli a termine	76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico- professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico- professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	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	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.		
	76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura		
	61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata		
	< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo		

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della meta-competenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del Problem-solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

Livello avanzato	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia. Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato.</p> <p>Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
Livello intermedio	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.</p> <p>Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
Livello base	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili.</p> <p>Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
Iniziale	<p>Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata.</p> <p>Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi / Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata</p> <p>Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata. Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Legenda dei livelli di competenza: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI	
COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Interesse e partecipazione	D Mostra saltuaria attenzione.
	C Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	B Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	A Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i>	D Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	C Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	B Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	A Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.

Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce	D	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	C	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	B	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	A	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	D	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni	D	Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	C	Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	B	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	A	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
Selezione e stesura delle informazioni	D	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	C	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	B	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	A	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i>	D	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	C	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	B	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	A	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Legenda dei livelli di competenza: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE	
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti.	D Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	C Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	B Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	A Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità.	D Il testo contiene informazioni parziali.
	C Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	B Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	A Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	
Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	

Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA			
Studente:		classe:	
D	C	B	A
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Denominazione	<i>Attenti, Puliti e Ordinati.</i>	
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none"> • Relazione finale individuale • Glossario tecnico in lingua inglese • Cartellone da esporre/Lavoro multimediale in PPT • Test semi strutturato di fine UDA 	
Competenze mirate • <i>assi culturali</i> • <i>cittadinanza</i> • <i>professionali</i>	<p><u>COMPETENZE LINGUISTICHE</u> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Utilizzare la lingua inglese e francese per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p><u>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare e partecipare <p>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</p> <p><u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • 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 • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati • Rispettare il principio della "marcia in avanti" • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale <p><u>COMPETENZA DIGITALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare e produrre testi multimediali 	
Conoscenze	Abilità	
<ul style="list-style-type: none"> • Le principali norme igienico-sanitarie e procedura di autocontrollo HACCP. • La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore dell'inglese • Le contaminazioni biologiche • Le fonti del diritto e il regolamento per l'utilizzo del laboratorio • Terminologia tecnica, specifica di settore con lessico specifico • Procedure e tecniche di organizzazione delle principali linee da seguire per garantire un'adeguata igiene e sicurezza del posto di lavoro Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili; • Deontologia professionale • Terminologia tecnica, specifica del settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo • Tradurre alcuni testi dall'inglese • utilizzando il dizionario • Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze • Riconoscere e rispettare le norme che regolano le attività in laboratorio • Sviluppare le relative abilità per garantire l'igiene adeguata di se stessi, del posto di lavoro e delle materie prime da manipolare • Provvedere alle corrette operazioni funzionamento ordinario delle attrezzature • Saper stabilire rapporti funzionali e di collaborazione nella brigata di Sala e Cucina • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Garantire la tutela e sicurezza del cliente 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del territorio circostante in termini di rintracciabilità e sicurezza alimentare
Utenti destinatari	Classe: I sez: C A.S.:23-24
Prerequisiti	Primo approccio alle attività tecnico-pratiche
Fase di applicazione	Da Febbraio a Maggio Pentamestre
Tempi	<p>T1 Presentazione dell'UdA (docente coordinatore+ 2 docenti) e consegna agli studenti (1 ORA)</p> <p>T2 Analisi dei regolamenti dei laboratori (docenti tecnico-pratici: LSE,LSV, Accoglienza turistica) 3 ORE</p> <p>T3 Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della Divisa. Come diventare un professionista e i requisiti fondamentali. Il galateo a tavola. (docenti tecnico pratici: LSE, LSV, Accoglienza turistica) 3 ORE</p> <p>T4 La comunicazione verbale e il savoir faire: come rivolgersi al cliente. L'utilizzo dei titoli di CORTESIA e dei titoli SPECIFICI (ITALIANO) 3 ORE</p> <p>T5 IGIENE & SALUTE: HACCP e sicurezza alimentare: le normative di riferimento (DIRITTO) 3 ORE</p> <p>T6 Stesura glossario tecnico in lingua inglese: divisa, comportamenti corretti e scorretti durante il lavoro, principali figure che compongono il TUSL, fasi del processo di "marcia in avanti" (INGLESE-FRANCESE) 6 ORE (3+3)</p> <p>T7 Criteri e modalità di realizzazione di mappe concettuali e/o diagrammi di flusso inerenti all'organigramma della sicurezza e il processo di "marcia in avanti" del prodotto (TIC) 4 ORE</p> <p>T8 Riconoscimento delle BPI (Le buone pratiche igieniche) e delle contaminazioni dirette, indirette e crociate (sporco-pulito, le procedure di pulizia, la disinfezione e la disinfestazione) (SCIENZE DEGLI ALIMENTI) 4 ORE</p> <p>T9 La geografia enogastronomica Campana: l'igiene, la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti alimentari d'eccellenza nascono dalla conoscenza diretta del territorio Cilentano 4 ORE</p> <p>T10 Realizzazione del cartellone 4 ORE (DOCENTE DI ITALIANO)</p> <p>T11 Presentazione dell'attività 2 ORE (TUTTI I DOCENTI COINVOLTI)</p> <p>T12 Test semi-strutturato di fine UDA 2 ORE (DOCENTI DI LSE, LSV E</p>
Esperienze attivate	Visita nei tre laboratori: cucina, sala e vendita e accoglienza turistica ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro nel pieno rispetto dei principi di igiene e sicurezza sul posto di lavoro
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale ed interattiva • Lezione multimediale • Lezione dialogata • Lavoro di gruppo • Esercitazione simulata in classe • Esercitazione pratica in laboratorio

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docenti del Consiglio di Classe: <ul style="list-style-type: none"> • Inglese • Francese • Diritto ed economia • Geografia • Italiano • Sala e vendita • LSE Cucina • Accoglienza turistica • Scienza degli alimenti • TIC
Strumenti	Laboratori di cucina, sala e accoglienza turistica con annessi strumenti e macchinari Regolamenti d'uso dei laboratori Computer Aula informatica Dispense interattive Tablet Materiali per la realizzazione dei cartelloni
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione del cartellone ai docenti coinvolti. • Prove di verifica disciplinare sulle conoscenze • Tabelle di osservazione e valutazione in aula e in laboratorio secondo i criteri di interesse, impegno e collaborazione personale al progetto • Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione • Valutazione globale con “<i>Griglia di valutazione dell’UdA</i>”

Piano di lavoro uda

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Attenti, puliti e ordinati.</i> <i>(totale ore 40)</i>
Coordinatore: Docente coordinatore
Collaboratori: Docenti di: Diritto ed economia, Lingua Inglese, Lingua Francese, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, sala e vendita, accoglienza turistica, Scienza degli alimenti, Italiano, TIC e Geografia.

Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore UdA + 2 docenti	-
2	Analisi dei regolamenti dei laboratori	Aula Laboratori di sala, cucina e accoglienza Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Riconoscimento del significato delle norme contenute nei regolamenti e loro applicazioni nei laboratori	3 ore Docenti di Cucina, sala e vendita, accoglienza turistica	Valutazione intermedia
3	Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della Divisa. Come diventare un professionista e i requisiti fondamentali. Il galateo a tavola.	Aula e laboratori	Autogestirsi nell'uso della divisa, collegandola alle sue funzioni e al comportamento che implica. Sapere, saper fare, saper essere.	3 ore Docenti di Cucina, sala e vendita, accoglienza turistica	Valutazione intermedia osservativa e scritta
4	La comunicazione verbale e il savoir faire: come rivolgersi al cliente. L'utilizzo dei titoli di CORTESIA e dei titoli SPECIFICI	Aula	Implementare la conoscenza della lingua italiana padroneggiando gli strumenti espressivi	3 ore Docente di Italiano	Valutazione intermedia
5	IGIENE & SALUTE: HACCP e sicurezza alimentare: le normative di riferimento	Aula	Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore e dell'igiene degli alimenti	3 ore Docente di Diritto	Valutazione intermedia
6	Stesura glossario tecnico in lingua inglese: divisa, comportamenti corretti e scorretti durante il lavoro, principali figure che compongono il TUSL, fasi del processo di "marcia in avanti"	Aula, Pc e stampante Dizionario italiano-inglese, libro di testo, tablet, internet	Definizione di un glossario tecnico specifico	3 ore Docente di inglese + 3 ore docente di francese	Valutazione intermedia (adeguatezza e correttezza del glossario)

7	<p>Criteria e modalità di realizzazione di mappe concettuali e/o diagrammi di flusso inerenti all'organigramma della sicurezza e il processo di "marcia in avanti" del prodotto</p>	<p>Aula, Pc e stampante, aula informatica, tablet, libro di testo, dispense sicurezze e igiene alimentare, fotocopie</p>	<p>Implementare negli allievi la conoscenza nell'utilizzo di testi multimediali</p>	<p>4 ore Docente di TIC</p>	<p>Valutazione intermedia e osservativa</p>
8	<p>Riconoscimento delle BPI (Le buone pratiche igieniche) e delle contaminazioni dirette, indirette e crociate (sporco-pulito, le procedure di pulizia, la disinfezione e la disinfestazione)</p>	<p>Aula, laboratorio di cucina, libro di testo, dispense da internet, esempi empirici</p>	<p>Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di pulizia e manipolazione degli alimenti</p>	<p>4 ore Docente di Scienze degli alimenti</p>	<p>Valutazione Intemedia</p>
9	<p>La geografia enogastronomica Campana: l'igiene, la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti alimentari d'eccellenza nascono dalla conoscenza diretta del territorio Cilentano</p>	<p>Aula, libro di testo, LIM, internet, tablet, dispense varie</p>	<p>Implementare negli allievi la conoscenza diretta dei territori cilentani per un migliore approccio al mondo della cucina, alla gestione della sala e al coinvolgimento del cliente</p>	<p>4 ore Docente di Geografia</p>	<p>Valutazione intermedia</p>
10	<p>Realizzazione dei cartelloni</p>	<p>Aula, cartelloni, pennarelli ecc. materiali raccolti</p>	<p>Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza</p>	<p>4 ore Docente di italiano</p>	<p>Valutazione intermedia</p>
11	<p>Presentazione dell'attività</p>	<p>PC espositori aula magna, aula informatica</p>	<p>Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto del cartellone/i</p>	<p>2 ore Tutti i docenti coinvolti</p>	<p>Valutazione globale dell'UdA con "<i>Griglia di valutazione dell'UdA</i>"</p>
12	<p>Test semi-strutturato di fine UDA</p>	<p>Aula</p>	<p>Valutazione finale e acquisizione delle competenze.</p>	<p>2 ore Docenti di LSE, LSV e Accoglienza turistica</p>	<p>Griglia di valutazione del Test semi-strutturato.</p>
13	<p>Relazione individuale</p>	<p>Aula</p>	<p>Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta</p>	<p>1 ora Docente di italiano</p>	<p>Composizione scritta su traccia</p>

DIAGRAMMA DI GANTT

<i>Tempi</i>						
<i>Fasi</i>	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio		
1	1 ore					
2	3 ore					
3	3 ore					
4	3 ore					
5		3 ore				
6		3+3 ore				
7		4 ore				
8			4 ore			
9			4 ore			
10			4 ore			
11				2 ore		
12				2 ore		
13				1 ora		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Uda: “ATTENTI, PULITI E ORDINATI”

Cosa si chiede di fare

Creazione di un cartellone contenente i cenni generali e maggiormente significativi sul metodo HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE, VIGNETTE AL FRONT OFFICE CON UN POTENZIALE CLIENTE IN FASE DI PRENOTAZIONE terminologia tecnica di base, anche in lingua (inglese e francese). Relazione finale individuale e un test semi strutturato di fine UDA

In che modo (singoli, gruppi.)

- Lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione di gruppo
- esercitazione pratica nei tre laboratori formativi
- lezione multimediale
- LIM

Quali prodotti

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, attrezzature specifiche di laboratorio, tablet, internet

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo, capire il proprio ruolo e come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline. Il tutto finalizzata alla formazione del professionista e della persona.

Tempi

40 ore (35 h in classe e 5 h in laboratorio)

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti

Criteri di valutazione

Il cartellone comprensivo di vademecum sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.

A tutto questo si aggiungerà la valutazione dell'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione produttiva all'interno del gruppo.

Saranno valutati anche l'ordine, la cura della propria persona e l'etica professionale verso i compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature.

Sarete valutati sui prodotti finali, sarà anche valutata l'acquisizione delle conoscenze acquisite nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Il compito prodotto rappresenta una componente del percorso formativo dell'allievo, in percentuale diversa a seconda della rilevanza che ha per le diverse discipline. In dettaglio:

Area comune

Italiano: 15%

Inglese: 10%

Scienze degli alimenti: 10 %

Diritto 10%

TIC 5%

Geografia 5%

Area di indirizzo:

Lab. Cucina: 15%

Lab. Sala-vendita: 15%

Lab. Accoglienza: 15%

**OBIETTIVI MINIMI PER
ALLIEVI BES/DSA**

Avere rispetto di se e degli altri.

Rispettare le regole più elementari della buona educazione.

Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.

Imparare a intervenire nel momento opportuno.

Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.

Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.

Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.

Collaborare con il gruppo.

Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)

Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.

Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.

Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.

Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.

Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

Saper organizzare la mise en place di Bar

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA DOCENTE:

MATERIA: _____

ALLIEVA/O: _____ CLASSE: _____

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	

Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare):	

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'attività
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
Cosa devi ancora imparare
Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	

	incarichi e a portarli a termine	76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico- professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico- professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	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	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della meta-competenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del Problem-solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

Livello avanzato	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia. Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato.</p> <p>Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
Livello intermedio	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.</p> <p>Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
Livello base	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili.</p> <p>Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
Iniziale	<p>Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata.</p> <p>Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi / Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata</p> <p>Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata. Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Legenda dei livelli di competenza: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI	
COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Interesse e partecipazione	D Mostra saltuaria attenzione.
	C Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	B Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	A Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i>	D Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	C Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	B Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	A Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.

Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce	D	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	C	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	B	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	A	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	D	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni	D	Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	C	Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	B	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	A	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
Selezione e stesura delle informazioni	D	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	C	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	B	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	A	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i>	D	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	C	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	B	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	A	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Legenda dei livelli di competenza: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE	
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti.	D Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	C Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	B Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	A Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità.	D Il testo contiene informazioni parziali.
	C Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	B Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	A Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	
Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	

Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA			
Studente:		classe:	
D	C	B	A
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività	L'alunno partecipa spontaneamente e	L'alunno partecipa spontaneamente e con	

	alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	
Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	

		sviluppate			
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

Studente:

classe:

D	C	B	A
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandoli con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione	“Conoscere... me stesso” Il recupero delle nozioni di base disciplinari attraverso una didattica personalizzata dagli stili di apprendimento
Prodotti	Mappe concettuali e/o schemi sintetici rappresentanti regole e nozioni fondamentali Sequenze risolutive di procedure operative complesse Problem solving di situazioni reali con approccio interdisciplinare
Competenze di base per Asse Culturale /di Cittadinanza /Professionali	<u>COMPETENZE DI BASE</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;▪ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire.▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.▪ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. <u>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</u> <ul style="list-style-type: none">• Competenza multilinguistica• Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria• Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u> <ul style="list-style-type: none">• 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.

Conoscenze		Abilità	
ASSE DEI LINGUAGGI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. ▪ Repertori dei termini tecnici e scientifici ▪ Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. ▪ Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo interpretativi, argomentativi, regolativi. ▪ Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni. ▪ Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. ▪ Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. ▪ Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. ▪ Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. ▪ Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lessico di base ▪ Uso del dizionario bilingue ▪ Regole grammaticali ▪ Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune ▪ Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale ▪ Cultura e civiltà (inglese /francese) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere globalmente una conversazione semplice ▪ Saper utilizzare con sufficiente correttezza formale le funzioni comunicative per descrivere cose e persone, situarsi nello spazio e nel tempo ▪ Saper leggere brevi e semplici testi, saper leggere silenziosamente comprendendo le informazioni specifiche ▪ Rispondere a semplici questionari, redigere semplici dialoghi su traccia ▪ Sapersi orientare nelle varie tipologie di testing <p><u>Comprensione orale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano e sociale <p><u>Comprensione scritta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione, di interesse personale, quotidiano e sociale 	

ASSE MATEMATICO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli insiemi N, Z, Q, R.: rappresentazioni, ordinamento, operazioni e loro proprietà. ▪ Le regole del calcolo letterale ▪ Gli elementi fondamentali della geometria. Nozioni fondamentali di geometria del piano. ▪ Il linguaggio specifico e simbolico. Comprensione e memorizzazione del significato dei termini specifici e autonomia nella ricerca del significato dei termini non noti. ▪ Costruzione e interpretazione di tabelle di dati. Rappresentazioni grafiche di distribuzioni statistiche e loro interpretazione. Valori medi e indicatori di dispersione dei dati. ▪ Frazioni – Proporzioni – Percentuali. ▪ Equazioni di primo e di secondo grado. ▪ Sistemi di equazioni di primo e secondo grado. ▪ Il concetto di funzione. Il piano cartesiano e la funzione lineare. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rappresentare un insieme e riconoscere i sottoinsiemi ▪ Eseguire operazioni fra insiemi ▪ Risolvere problemi con gli insiemi (tipologia Invalsi) ▪ Operare con i numeri naturali, interi, razionali e relativi ▪ Calcolare potenze e applicarne le proprietà ▪ Scomporre un numero naturale in fattori primi ▪ Calcolare M.C.D. e m.c.m. ▪ Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio aritmetico-algebrico e viceversa ▪ Risolvere problemi con percentuali e proporzioni ▪ Trasformare numeri decimali in frazione e viceversa
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere che la Terra, il Sistema Solare e l'Universo sono soggetti a leggi che ne regolano i movimenti e l'evoluzione ▪ Comprendere il concetto di "sistema" in riferimento alla Terra inserita nel Sistema Solare. ▪ Comprendere l'importanza dell'atmosfera, della sua composizione e dei suoi movimenti per la vita sulla Terra. ▪ Acquisire la consapevolezza che le attività umane possono produrre effetti negativi sull'atmosfera. ▪ Essere in grado di identificare i diversi componenti della litosfera individuandone le relazioni. ▪ Struttura e tipologia dei vulcani. Materiali vulcanici. ▪ Dinamica dell'evento sismico. Onde sismiche. Gli agenti del modellamento della superficie terrestre. ▪ Le caratteristiche di un terremoto. ▪ La registrazione e la misurazione dei sismi. ▪ Il rischio sismico in Italia. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile ▪ Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile. ▪ Spiegare le differenze tra i vari corpi celesti del Sistema Solare. ▪ Identificare conseguenze dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale ▪ Concetti base di chimica generale ▪ Macro e micronutrienti: classificazione, proprietà, funzioni, fabbisogni, classificazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere, analizzare e valutare le abitudini alimentari e saper individuare i fattori che le influenzano e le determinano. ▪ Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ed acquisire metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli stessi. ▪ Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti e di conseguenza in base alla loro funzione prevalente. ▪ Valutare criticamente l'apporto nutritivo delle bevande in base alla loro composizione (rilevata dalla lettura dell'etichetta) e la correlazione tra salute e bevande nervine.
---	---

Utenti destinatari	Classe prima sez: a.s.:
Prerequisiti	Recupero nozioni di base
Fase di applicazione	Febbraio – Maggio PENTAMESTRE
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ T1 Recupero/Studio nozioni in Lingua italiana 8 ore ▪ T2 Recupero/Studio nozioni in Lingua straniera (Inglese) 10 ore ▪ T3 Recupero/Studio nozioni in Lingua straniera (Francese) 10 ore ▪ T4 Recupero/Studio nozioni in Matematica 10 ore ▪ T5 Recupero/Studio nozioni di Scienze della Terra 5 ore ▪ T6 Recupero/Studio nozioni di Scienze dell'Alimentazione 5 ore <p>Tot = 48 ore</p>
Esperienze attivate	<p>In classe / laboratorio di informatica / laboratori professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produzione di Mappe, schemi, appunti personalizzati in funzione del proprio stile di apprendimento
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ed interattiva (<i>per alunni con stile di apprendimento uditivo</i>) ▪ Lezione multimediale (<i>stile di apprendimento visivo verbale e visivo non verbale</i>) ▪ Lezione dialogata (<i>stile di apprendimento uditivo</i>) ▪ Lavoro di gruppo (<i>stile di apprendimento cinestetico</i>) ▪ Esercitazione simulata in classe (<i>stile di apprendimento cinestetico</i>) ▪ Esercitazione pratica in laboratorio (<i>stile di apprendimento cinestetico</i>)
Risorse umane interne esterne	<p><u>Docenti del Consiglio di Classe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inglese ▪ Scienze degli alimenti ▪ Italiano ▪ Sala e vendita ▪ Cucina LSE ▪ Accoglienza turistica ▪ Francese ▪ Scienze della Terra ▪ Matematica
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo ▪ Laboratori ▪ Filmati ▪ Computer ▪ Appunti forniti dai docenti o ricercati dagli alunni in ambito scolastico ed extrascolastico

Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantità e qualità di produzione di appunti personali secondo il proprio stile di apprendimento ▪ Verifiche in itinere (scritte e orali) ▪ Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia dell'elaborazione ed esposizione ▪ Capacità di generalizzare e contestualizzare quanto appreso in situazioni reali ▪ Valutazione globale con “<i>Rubrica di valutazione dell’UdA</i>”
--------------------	--

Piano di lavoro UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “Conoscere... me stesso” L'importanza della conoscenza delle nozioni di base disciplinari per costruire il proprio sapere.
Coordinatore UDA: Docente coordinatore Ore totali: 48
Collaboratori: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inglese ▪ Italiano ▪ Sala e vendita ▪ Cucina ▪ Accoglienza turistica ▪ Francese ▪ Scienze della Terra ▪ Scienze degli alimenti ▪ Matematica

Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell’UdA	Esempi didattici	Motivare il gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	Interesse dimostrato
2	Presentazione di esempi di appunti elaborati secondo diverse metodologie didattiche	Appunti di nozioni di base disciplinari	Sensibilizzare l'alunno a ricercare la metodologia didattica compatibile con il proprio stile di apprendimento	1 ora (<i>max 2 ore</i>) Ogni docente della propria disciplina	Osservazione Verifica della capacità di semplice elaborazione di un argomento assegnato
3	Svolgimento attività didattica in classe con recupero delle nozioni di base della propria disciplina	Appunti forniti dal docente o estratti dai libri di testo - Lezioni multimediali nel laboratorio di informatica	Stimolare/guidare l'alunno a produrre autonomamente la rappresentazione personalizzata più idonea	Numero di ore previste per ogni disciplina dell'UDA-3	Osservazione Verifiche in itinere

DIAGRAMMA DI GANTT

	TEMPI			
<i>Fase</i>	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1	1 ora			
2	1 ora <i>(per ogni disciplina)</i>			
3 <i>Italiano</i>	2 ore	2 ore	2 ore	2 ore
3 <i>Francese</i>	1 ore	3 ore	3 ore	3 ore
3 <i>Inglese</i>	1 ore	3 ore	3 ore	3 ore
3 <i>Matematica</i>	1 ore	3 ore	3 ore	3 ore
3 <i>Scienze della T.</i>	2 ore	2 ore	1 ore	
3 <i>Scienze dell'Alim.</i>	2 ore	2 ore	1 ore	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Uda: “Conoscere... me stesso”

Cosa si chiede di fare

Elaborazione di appunti riferiti alle nozioni di base fondamentali di ogni disciplina

In che modo (singoli, gruppi.)

In base al proprio stile di apprendimento dopo aver verificato e scelto tra modelli proposti dai docenti o in autonomia

Quali prodotti

Mappe concettuali, sequenze operative, appunti organizzati, disegni, slide power point.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questa UDA è un'opportunità per imparare ad imparare lavorando autonomamente da soli o in gruppo, capire il proprio funzionamento nel processo di apprendimento. E' un'opportunità per sviluppare capacità di sintesi e organizzative spendibili in ogni attività scolastica ed extrascolastica in campo professionale.

Tempi

48 ore (prevalentemente in classe con possibilità, all'occorrenza, di lezioni multimediali in laboratorio di informatica)

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

L'attività si svolgerà in aula e nei laboratori con il supporto dei docenti coinvolti

Criteri di valutazione

La valutazione terrà conto dell'impegno in fase di sperimentazione e individuazione dello strumento didattico più efficace per favorire il proprio processo di apprendimento e dell'effettiva capacità di utilizzarlo in maniera efficace in fase di produzione scritta e orale.

La valutazione farà riferimento alle risultanze delle prove di verifica scritta e orale di ogni disciplina.

Si valuterà l'aspetto comportamentale.

RUBRICHE DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DELLE CONOSCENZE E DELLE ABILITA'

LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
CONOSCENZE E ABILITA'	L'allievo non riesce a svolgere compiti se non con errori. Non dimostra di possedere abilità e conoscenze da trasferire e applicare regole anche in situazioni elementari.	L'allievo svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	L'allievo svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note. Compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	L'allievo svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note. Mostra padronanza dell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.

VALUTAZIONE DELLA CAPACITA' DI ORGANIZZARE INFORMAZIONI (MAPPE CONCETTUALI - SCHEMI - SEQUENZE - APPUNTI)

CONTENUTI: CONCETTO CHIAVE CONCETTO GENERALE CONCETTO SPECIFICO	Manca il concetto chiave, o mancano i concetti generali.	E' presente il concetto chiave e i concetti generali, mancano concetti e concetti specifici o alcuni di questi non sono validi.	E' presente il concetto chiave, sono presenti i concetti generali, sono presenti gran parte dei concetti e dei concetti specifici.	E' presente il concetto chiave, sono presenti i concetti generali, sono presenti tutti i concetti e i concetti specifici.	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
RELAZIONI PAROLE LEGAME LINK	Non sono presenti parole legame, o quelle presenti non sono valide	Sono presenti alcune parole legame e quelle presenti sono valide	Buona parte delle parole legame tra i concetti sono presenti e sono valide	Sono presenti tutte le parole legame tra i concetti e sono valide	
GERARCHIA	Non e presente una gerarchia valida o quella presente ha un solo livello.	E' presente una gerarchia valida con più di due livelli.	E' presente una gerarchia valida con più di tre livelli.	E' presente una gerarchia valida con più di quattro livelli.	
LEGAMI TRASVERSALI	Non sono presenti legami trasversali	E' presente un legame trasversale	Sono presenti almeno due legami trasversali		
ESEMPI	Non sono presenti esempi o quelli presenti non sono validi	Sono presenti pochi esempi validi	Sono presenti alcuni esempi validi	Sono presenti molti esempi, validi e puntuali	

VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE ORALI					
LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
ESPOSIZIONE	L'esposizione non è chiara e l'alunno usa un linguaggio approssimativo. Non sottolinea i passaggi più importanti con il tono di voce e con la gestualità.	L'alunno espone i contenuti in modo abbastanza chiaro, non sempre utilizza un linguaggio appropriato; il tono di voce è monotono e non sempre la gestualità sottolinea i passaggi più importanti.	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio, sottolinea con il tono di voce e la gestualità i passaggi più importanti.	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio, sottolinea con il tono di voce e la gestualità i passaggi più importanti. Durante l'esposizione osserva i compagni e coglie le loro sollecitazioni (risponde a domande, si interrompe e ripete se vede espressioni di dubbio o prendere appunti...).	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
MODO DI ESPRIMERSI	Lo studente borbotta, pronuncia i termini in modo scorretto e parla troppo piano perché gli studenti in fondo alla classe possano sentire.	La voce dello studente è bassa. Pronuncia alcuni termini in modo scorretto. Chi ascolta ha difficoltà a sentire quanto viene detto.	La voce dello studente è chiara. Pronuncia molte parole correttamente. La maggior parte dei membri dell'uditorio possono sentire l'interrogazione.	Lo studente usa una voce chiara e corretta, pronuncia con precisione le parole così che tutti possono sentire l'interrogazione.	
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	L'alunno ripete alcuni dei contenuti riportati sul testo e sugli appunti. Non riesce a rispondere alle domande poste anche con i suggerimenti dell'insegnante.	L'alunno ripete i contenuti riportati sul testo e sugli appunti; ha delle difficoltà a rispondere alle domande. Aspetta suggerimenti da parte dell'insegnante.	L'alunno rielabora in modo personale i contenuti, fa esempi e risponde con abbastanza sicurezza alle domande.	L'alunno rielabora in modo personale i contenuti, fa esempi e collegamenti con altri argomenti. Risponde con sicurezza alle domande.	
ORGANIZZAZIONE NELLE MODALITA' DI ESPOSIZIONE	L'alunno espone i contenuti senza seguire uno schema logico. Non si aiuta con schemi e non evidenzia i concetti più importanti e le loro connessioni. Non rispetta i tempi di esposizione.	L'alunno espone i contenuti non sempre seguendo una logica chiara. Non si aiuta con schemi e non evidenzia i concetti più importanti e le loro connessioni. Rispetta abbastanza i tempi di esposizione.	L'alunno espone, seguendo una successione logica i contenuti, utilizza schemi grafici per sottolineare i concetti e i passaggi più importanti; rispetta i tempi di esposizione.	L'alunno espone i contenuti secondo una logica predefinita, utilizza una mappa per sottolineare le diverse connessioni e richiamare l'attenzione sui concetti più importanti; rispetta i tempi di esposizione.	

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO					
LIVELLI DI PADRONANZA	I PARZIALE	II BASE	III ADEGUATO	IV ECCELLENTE	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
PARTECIPAZIONE	Ha tempi di ascolto molto brevi, non chiede chiarimenti e i suoi interventi devono essere continuamente sollecitati. Non riferisce esperienze personali per contribuire alla discussione. Nonostante le sollecitazioni non aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare.	Ha tempi di ascolto abbastanza prolungati. Prende appunti e chiede chiarimenti solo occasionalmente. Talvolta si riferisce alla propria esperienza per portare contributi alla discussione. Aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare solo dopo numerose sollecitazioni.	Ascolta prendendo appunti, chiede chiarimenti e attinge alla propria esperienza per portare contributi alla discussione. Aderisce a attività scolastiche non previste nell'orario curricolare.	Ascolta, prende appunti e li riordina. Fa domande per approfondire l'argomento, chiede una migliore esplicitazione dei concetti, solleva questioni che ampliano la visione di un fenomeno. Attinge alla propria esperienza per apportare contributi originali alla discussione. Aderisce a attività scolastiche.	Art. 15, comma 3 O.M. nr.90 del 25/05/2001. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto e alla patologia / disturbo specifico.
AUTONOMIA DI LAVORO	Non è consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Si applica solo se sollecitato; è necessario tempo supplementare e una guida per il completamento del lavoro assegnato.	È poco consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Si applica solo se sollecitato e ha difficoltà a gestire efficacemente il tempo e le informazioni.	È abbastanza consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Organizza, tempo e informazioni, in modo abbastanza efficace per migliorare il proprio apprendimento.	È consapevole del proprio percorso di apprendimento e dei propri bisogni. Persevera nell'apprendimento e si organizza anche mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni sia a livello individuale che di gruppo.	
RELAZIONI CON: ▪ COMPAGNI ▪ ADULTI	Interviene ignorando i contributi dei compagni o degli adulti e/o si contrappone rigidamente a quanto sostenuto da altri. Non è disponibile a aiutare o a farsi aiutare. Tende a creare situazioni di conflitto.	Si sforza di comunicare in modo corretto con compagni e adulti, ma talvolta deride gli interventi degli altri. Non è sempre in grado di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È disponibile a collaborare con gli altri solo in particolari situazioni.	Comunica in modo corretto sia con i compagni che con gli adulti. È capace di esprimere e di comprendere punti di vista diversi: di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È generalmente disponibile a collaborare con gli altri.	Comunica in modo costruttivo sia con i compagni che con gli adulti. È capace di esprimere e di comprendere punti di vista diversi: di negoziare soluzioni in situazioni di conflitto. È disponibile a collaborare con gli altri senza bisogno di sollecitazioni.	

RISPETTO DELLE REGOLE E DEI MATERIALI	Dimentica spesso i materiali richiesti per le attività e solo saltuariamente svolge le consegne. Ha molte difficoltà a adeguarsi a quanto riportato nel contratto formativo e in quello di Istituto.	Porta abbastanza regolarmente i materiali richiesti, ma non è sempre puntuale nello svolgimento del lavoro domestico e scolastico. Generalmente si adegua a quanto riportato nel contratto formativo di classe e in quello di Istituto.	Porta regolarmente i materiali richiesti e è abbastanza ordinato e puntuale nel lavoro domestico e scolastico. Conosce e si adegua al contratto formativo di classe, generalmente rispetta quanto riportato nel regolamento di Istituto.	Porta regolarmente i materiali richiesti per le attività didattiche e svolge con precisione e regolarità le consegne date. Conosce il contratto formativo di classe e il regolamento d'Istituto e si comporta secondo quanto concordato.
--	--	---	--	--

Griglia Globale UDA

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	

		61-75	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	

	strumenti e delle tecnologie	76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico- professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico- professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	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	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	

		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	

	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO

COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI

COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA

CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Interesse e partecipazione	D	Mostra saltuaria attenzione.
	C	Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	B	Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	A	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i>	D	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	C	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	B	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	A	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce	D	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	C	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	B	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	A	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	D	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni	D Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	C Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	B Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	A Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
Selezione e stesura delle informazioni	D Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	C Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	B Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	A Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i>	D Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	C Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	B Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	A Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE	
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti.	D Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	C Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	B Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	A Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità.	D Il testo contiene informazioni parziali.
	C Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	B Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	A Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in	

	continuamente sollecitata	per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	modelli forniti	modo personale e creativo	
Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	
Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	

TOTALE		
---------------	--	--

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA			
Studente:		classe:	
D	C	B	A
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

Battipaglia, 18.11.2024

Docente Coordinatore

Prof.ssa Maddalena Guariniello