



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. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSI PRIME

“Benvenuti in Laboratorio!”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	“Benvenuti nel Laboratorio!” <i>Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti</i>
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<p><u>COMPETENZE LINGUISTICHE ASSE DEI LINGUAGGI</u></p> <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 in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro <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
<ul style="list-style-type: none"> Principi di fidelizzazione del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami 	<ul style="list-style-type: none"> Garantire la tutela e sicurezza del cliente
<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
<ul style="list-style-type: none"> Elementi di eco-gastronomia 	<ul style="list-style-type: none"> Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
<ul style="list-style-type: none"> Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<p>T1 Presentazione dell'Uda (esposizione del progetto) 1 ora</p> <p>T2 Presentazione delle divise e terminologia in lingua straniera (inglese) 4 ore</p> <p>T3 Presentazione delle divise e terminologia in lingua straniera (francese) 4 ore</p> <p>T4 Interazione tra l'attività sportiva e la sana alimentazione 2 ore</p> <p>T5 Rischi connessi alla manipolazione degli alimenti (tossinfezioni alimentari, igiene e salubrità degli alimenti) 4 ore</p> <p>T6 Ingresso nei laboratori e presentazione attrezzature 3 ore</p> <p>T7 Igiene e sicurezza nei laboratori 3 ore</p> <p>T8 Tutela del lavoratore 2 ore</p> <p>T9 Storia, cultura e tradizioni sull'alimentazione delle diverse religioni 2 ore</p> <p>T10 Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi 4 ore</p> <p>T11 Realizzazione dei cartelloni 4 ore</p> <p>T12 Presentazione cartelloni 2 ore</p> <p>T13 Prova esperta 3 ore</p> <p>T14 Relazione individuale 2 ore</p> <p>Tot= 40 ore</p>
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Visita nei tre laboratori: cucina, sala e vendita, accoglienza turistica. ▪ Lezione pratica in laboratorio
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 ▪ Flipped Classroom ▪ Cooperative Learning ▪ Debate
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Interne</i> ▪ <i>esterne</i> 	<p><i>Docenti del Consiglio di Classe:</i></p> <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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 “Griglia di valutazione dell’Uda” + 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* (totale ore 40)

Coordinatore Uda: Docente coordinatore

Collaboratori:

Docenti di:

- 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 e docenti coinvolti	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	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	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	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 multimediale, tablet, Aula	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti	4 ore Docente di Scienze degli alimenti 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, ACCOGLIENZA	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, ACCOGLIENZA	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	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	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	Valutazione intermedia
11	Realizzazione dei cartelloni/lavoro in PPT Vademecum in lingua	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	Bozza cartelloni /lavori in PPT Stesura definitiva	4 ore Docente Italiano e TIC	Correttezza formale, terminologica e comunicativa
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)	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
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	Vedi rubrica valutativa delle competenze



DIAGRAMMA DI GANTT

<i>Fasi</i>	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

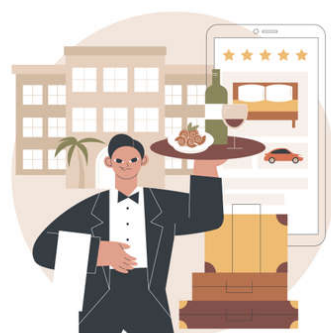
Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

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.

<p>Tempi 40 ore trimestre</p>
<p>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti</p>
<p>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.</p>

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 cucina
 - Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice



DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

DOCENTE: _____ **MATERIA:** _____

ALLIEVA/O: _____ **CLASSE:** _____

STRUMENTI DIDATTICI PARTICOLARI PREVISTI NELLA DDI <i>(Barrare una X nella colonna a destra per la misura scelta)</i>	
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 (verdane)	
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):	
Strumenti per costruire mappe concettuali	
Cmap Tools https://www.youtube.com/watch?v=wiSmSx0LMLE	
Coggle https://www.youtube.com/watch?v=c8zw19Wpj4U	
Popplet https://www.youtube.com/watch?v=8fMi9x_a-Tw	
Mindomo https://www.youtube.com/watch?v=HrTwBD53-1s	
Draw-io https://www.youtube.com/watch?v=2KCH4RiuZss	
Sintesi vocale e Text Help	
Natural Reader https://www.youtube.com/watch?v=3_iGbMSfi70	
Online Dictation https://www.youtube.com/watch?v=zWenmm3YQ9Y	
Leggi x me https://www.youtube.com/watch?v=LRvf9KxuOXM	
Read and write https://www.youtube.com/watch?v=am0fRevzLz0	
Balabolka https://www.youtube.com/watch?v=haKdTas23U8	
App per la condivisione di Lavagne	
Jamboard https://www.youtube.com/watch?v=_7_HYIudJxw	
Live Board http://bottegadidattica.blogspot.com/2018/08/liveboard-lavagnaonline-interattiva-e.html	
Software per la registrazione audio	
Audacity: https://www.youtube.com/watch?v=y-End8nazVQ	
Strumenti per realizzare Verifiche Personalizzate	
Learning Apps https://www.youtube.com/watch?v=yvn6HSKJDzk	
Educandy https://www.youtube.com/watch?v=rsQ-DIQueE4	
Wordwall https://www.youtube.com/watch?v=Urt798Ryowk	
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

RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA IN DaD (per tutte le classi)

Indicatori ¹	Descrittori	Livello (A, B, C, D) ³
DISPONIBILITÀ E PARTECIPAZIONE	<p>A. L'allievo mostra pronta e costante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone proposte</p> <p>B. L'allievo mostra disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle Attività sincrone e asincrone proposte</p> <p>C. L'allievo mostra un'accettabile ma incostante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte</p> <p>D. L'allievo mostra disponibilità occasionale rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa altrettanto occasionalmente alle attività sincrone e asincrone proposte</p>	
RISPETTO DELLE CONSEGNE E PUNTUALITÀ	<p>A. L'allievo è sempre rispettoso dei tempi delle consegne e puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono</p> <p>B. L'allievo è rispettoso dei tempi delle consegne e abbastanza puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono</p> <p>C. L'allievo è abbastanza rispettoso dei tempi delle consegne ma non sempre puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono</p> <p>D. L'allievo non rispetta i tempi delle consegne e ha difficoltà a essere puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono</p>	
CONTRIBUTO P ERSONALE / CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTI	<p>A. L'allievo mostra sistematicamente spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati con originalità</p> <p>B. L'allievo mostra spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati</p> <p>C. L'allievo mostra spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati</p> <p>D. L'allievo mostra occasionalmente spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati</p>	
AUTONOMIA	<p>A. L'allievo mostra piena autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni</p> <p>B. L'allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni</p> <p>C. L'allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ma ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni</p> <p>D. L'allievo mostra autonomia in poche occasioni e ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni rispetto al lavoro da svolgere</p>	
APPRENDIMENTI	<p>A. L'allievo dimostra di possedere conoscenze e/o abilità solide e approfondite che padroneggia con sicurezza</p> <p>B. L'allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera corretta e produttiva</p> <p>C. L'allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera essenziale ma corretta</p> <p>D. L'allievo ha acquisito parzialmente i contenuti fondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni in forma corretta</p>	

¹ **Indicatore:** è un ambito rilevante della competenza attesa, un aspetto di essa che ne costituisce una parte significativa e che in quanto tale non può essere trascurato. L'indicatore si riferisce al "cosa" osservare.

² **Descrittore:** rappresenta il modo in cui una prestazione viene resa in ordine ad un obiettivo. In una rubrica valutativa esplicita i comportamenti con i quali l'alunno si esprime in ordine agli indicatori. Il descrittore si riferisce al "come" l'alunno esprime la competenza.

³ **A** = Avanzato; **B** = Intermedio; **C** = Base; **D** = Iniziale

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 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 metcompetenza	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 Cooperative Learning	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 Power Point	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

