



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.iisferrariibattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSI TERZE

“Energia, Risparmio energetico e spreco alimentare”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	<p align="center">Energia, Risparmio energetico e spreco alimentare</p>    
<i>Compito - prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Opuscolo informativo relativo all'energia utilizzata in Italia e il contributo che la scuola apporta con la raccolta differenziata, il riutilizzo degli scarti alimentari e la trasformazione in energia. ▪ Attività tecnico – pratica di elaborazione di un menu di tre portate (Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto e contorno) principalmente realizzato con prodotti derivanti dagli scarti alimentari. ▪ Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese ▪ Test finale scritto e Relazione individuale
<i>Competenze mirate</i> <i>Comuni</i> <i>Cittadinanza</i> <i>Professionali</i>	<p><u>ASSE DEI LINGUAGGI</u> (<i>Italiano, Francese, Inglese</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. <p><u>ASSE MATEMATICO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicative

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando lo spreco alimentare.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

ASSE STORICO SOCIALE (*Storia, Religione*)

- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZE DI CITTADINANZA (*Tutte le discipline*)

Agire in modo autonomo e responsabile

- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità

Risolvere problemi

- Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte
- Comunicare
- Collaborare e partecipare.

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (*Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018*)

- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza in materia di cittadinanza (FSL)
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (FSL)

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">▪ Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti▪ Il concetto di Ecocucina▪ Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche▪ Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata▪ Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale▪ Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico▪ Classificazione, conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche, preparazioni degli ortaggi con tecniche avanzate e le tecniche di taglio degli alimenti.▪ Materiale di imballaggio e le normative di base.▪ Sapere che non tutto quello che si getta è un vero	<ul style="list-style-type: none">▪ Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati▪ Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto▪ Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute▪ Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche evitando lo spreco delle materie prime utilizzate e relativo riciclo▪ Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera▪ Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingu▪ Riconoscere comportamenti e abitudini che possono essere dannosi per l'ambiente, con particolare riferimento all'inquinamento dell'ambiente in cui si vive.

<p>rifiuto: la valorizzazione degli ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La terminologia specifica e il linguaggio settoriale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare gli ortaggi, conservare correttamente i prodotti, distinguendoli in freschi/avvizziti e valutare l'aspetto merceologico degli alimenti ▪ Organizzare e rappresentare i dati in forma grafica utilizzando anche strumenti informatici
--	--

Utenti destinatari	Classe III – sez.
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze dell'energie utilizzate in Italia - Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo secondo i principi della "marcia in avanti" - Conoscenza dell'esistenza di diversi tipi di rifiuti che si producono in laboratorio e dei diversi contenitori per la raccolta differenziata
Fase di applicazione	PENTAMESTRE (marzo, Aprile, Maggio)
Sequenza di Fasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario) ed esame delle fonti normative in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti. Dieta Mediterranea. 2. Definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso di lavoro (per brochure e menu) secondo tempi e modalità anche personali degli allievi. 3. Raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio; 4. Realizzazione della brochure; preparazione di un menu sulla base del materiale raccolto su riciclo e spreco alimentare; stesura di relazioni individuali inerenti al progetto stesso. 5. Presentazione dei prodotti e realizzazione del menu 6. Verifica finale Scritta
Tempi	40 ore totali (marzo, aprile, maggio) totali, di cui 3 ore di lavoro domestico
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attivare il compostaggio con l'utilizzo dei rifiuti alimentari, per favorire la produzione interna di erbe aromatiche e funghi. ▪ Intervento di esperti esterni sul tema di una corretta gestione dei rifiuti per la salvaguardia dell'ambiente ▪ Riflessione critica e formulazione di giudizi su problemi inerenti la tematica trattata.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. ▪ Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving, lavoro autonomo e didattica a distanza ▪ Flipped Classroom. ▪ Debate. ▪ Attività laboratoriale ▪ Caso pratico professionale
Risorse umane:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Docenti del Consiglio di classe: (laboratori di servizi enogastronomici –settore cucina; italiano; storia; matematica; scienza degli alimenti, inglese, francese, diritto; religione). ▪ Alunni ▪ Figure professionali di aziende del territorio:- Esperti esterni in materia di riciclaggio e degli enti responsabili della gestione dei rifiuti.
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laboratorio di cucina; ▪ Internet; ▪ computer e videoproiettore; ▪ fotocamera e videocamera digitali; ▪ tablet e cellulare ▪ fotocopiatrice, scanner; ▪ libri di testo e materiali informativi degli esperti.

Verifica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Osservazione sistematica del lavoro in itinere e successiva compilazione della griglia di valutazione dell'UDA. ▪ Per la produzione dei compiti unitari si valuterà: il modo di lavorare, la collaborazione, il rispetto dei tempi, l'impegno e la capacità di organizzarsi. Il regolamento sul corretto uso dei rifiuti sarà valutato per l'originalità e la rispondenza allo scopo, oltre che per la capacità di persuasione. La brochure sarà valutata per la creatività e per l'impostazione adeguata. L'attività tecnico pratica di laboratorio sarà valutata per l'applicazione per le tecniche di preparazione di base e quelle avanzate, per la capacità di saper applicare le idonee tecniche di cottura, per l'organizzazione del proprio ruolo e dei diversi compiti. ▪ Competenze: <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). - Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto ▪ L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento (relazione individuale)
Monitoraggio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
Obiettivi formativi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
Valutazione	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze ▪ ricerca e gestione delle informazioni ▪ correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione. <p><u>Valutazione delle competenze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ competenza "Pienamente raggiunta": livello alto di eccellenza se il compito unitario è stato portato a termine in modo completo ed efficace; ▪ competenza "Sostanzialmente raggiunta": livello medio se il compito è stato portato a termine, ma non risulta completo ed efficace; ▪ competenza "In via di sviluppo": livello di accettabilità, se il compito è stato portato a termine solo in parte.

PIANO DI LAVORO DELL'UDA

<p>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “Energia, Risparmio energetico e spreco alimentare” (Totale 40 ore)</p>
<p>Coordinatore UDA: Docente di laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</p>
<p>Collaboratori dei docenti di: laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, italiano, storia, matematica; scienza degli alimenti, inglese, francese, diritto, religione</p>

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	<p>Esposizione e condivisione del progetto con gli allievi. La fame e lo spreco come problema sociale. Riflessioni sul problema della raccolta differenziata. Conversazione e discussione guidata.</p>	<p>Lezione frontale; video; LIM; discussione.</p>	<p>Interesse e partecipazione.</p>	<p>4 ore (complessive) coordinatore UDA (cucina) + docente di italiano e Storia + docente di Religione + docente di scienze degli alimenti</p>	<p>L'allievo si mostra/non si mostra interessato all'attività e partecipa/non partecipa alle discussioni.</p>
2	<p>Ricerca documentale di informazioni inerenti alle principali caratteristiche dei materiali (per realizzazione brochure e idee per il menu) oggetto di raccolta differenziata e il relativo impatto sull'ambiente. Condivisione delle informazioni.</p>	<p>Libri di testo; materiale sul riciclo alimentare prodotto dalla Regione Campania; Internet; discussione in classe.</p>	<p>Recepire informazioni di varie fonti, organizzarle, confrontarle e collegarle.</p>	<p>3 ore docente di italiano + 1 ore di lavoro domestico a casa</p>	<p>L'allievo conosce/non conosce le caratteristiche dei vari materiali ed è in grado di/non è in grado di comprendere l'importanza del riciclo.</p>
3	<p>Spreco alimentare, Focus sulla Legge: gli obiettivi principali dell'Unione Europea (2011/2175 ini). Legge del 19 agosto 2016, n.166 (cosiddetta Legge Gadda)</p>	<p>Lezione frontale Articoli di giornale Libri di testo</p>	<p>Comprendere l'importanza delle normative sui rifiuti in Italia e in Campania. Dalla fase di conferimento alla fase di smaltimento. Il sistema sanzionatorio.</p>	<p>2 ore docente di DTA</p>	<p>L'allievo conosce/non conosce le Leggi e i regolamenti vigenti in tema di rifiuti</p>
4	<p>I valori nutrizionali dello scarto e il concetto di Eco-cucina. La resa degli alimenti in cottura e durante la conservazione, perdite e aumenti di peso</p>	<p>Libro di Testo Materiale proposto del docente Presentazioni multimediali Videolezioni</p>	<p>Comprendere l'importanza nutrizionale delle parti meno nobili delle verdure e degli alimenti in generale: bucce di patata, gambi degli asparagi, baccelli di legumi, gambi e foglie di carciofo, finocchi. Le trasformazioni degli alimenti nei vari processi di lavorazione.</p>	<p>4 ore Docente di LSE Cucina + Docente di Scienze degli alimenti</p>	
5	<p>Acquisizione dei vocaboli specifici in ambito di tutela ambientale, risparmio energetico e riciclaggio dei rifiuti.</p>	<p>Dizionario cartaceo e risorse web Materiale informativo fornito dagli esperti Libri di testo.</p>	<p>Utilizzare il linguaggio idoneo in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.</p>	<p>3 ore docente di inglese +3 ore docente di francese</p>	<p>L'allievo conosce/non conosce i termini adeguati in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.</p>

6	Valutazione dell'incidenza dello scarto sul peso degli ingredienti. Calcolo del peso netto e del peso lordo.	Libro di testo Appunti forniti dal docente Materiale multimediale, calcolatrice, lim, tabelle percentuali di scarto	L'importanza dei costi nascosti nello spreco.	2 ore docente di matematica.	L'allievo ha compreso/non ha compreso le operazioni di calcolo percentuale degli scarti alimentari e dei relativi costi
7	Incontro (in presenza o virtuale) con l'esperto esterno in materia di riciclaggio o con gli enti responsabili della gestione dei rifiuti e il risparmio energetico.	Meet di Google (Aula Magna) Presentazioni PPT Grafici Video/Foto	La fame e lo spreco come problema sociale. Le energie rinnovabili. Il ciclo dei rifiuti.	3 ore Docente di Italiano/Storia – Scienze degli alimenti - Cucina	L'allievo ha seguito/non ha seguito con interesse e motivazioni l'approfondimento con l'esperto esterno
8	Attività di organizzazione dei locali della cucina al fine di realizzare un corretto percorso per la raccolta differenziata e la gestione dei rifiuti	Laboratorio	Realizzazione di una piantina del percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti e messa a punto della segnaletica per la destinazione dei rifiuti al fine di ridurre al minimo possibili contaminazioni crociate	2 ore docente di cucina	L'allievo sa/non sa effettuare una corretta raccolta differenziata e percorso dei rifiuti
9	Attività laboratoriale: realizzazione del menu: Antipasto, Primo, Secondo e contorno ottenuti principalmente con scarti/parature di lavorazione.	Mestolame e utensileria.	Realizzazione del piatto.	5 ore docente di cucina + degustazione finale con tutti i docenti coinvolti	L'allievo è stato in grado/non è stato in grado di eseguire la ricetta evitando sprechi nella manipolazione delle materie prime.
10	Raccolta foto ritraenti i momenti salienti vissuti con gli esperti, nelle varie fasi dell'esperienza e con il docente di cucina durante le attività laboratoriali.	Lavoro in piccolo gruppo.	Saper scegliere le foto che meglio illustrano le fasi del percorso al fine della realizzazione della brochure.	2 ore Laboratorio di cucina con il supporto del docente di italiano	Puntualità nelle consegne.
11	Realizzazione tecnica brochure e regolamento.	Lavoro di gruppo; utilizzo di strumenti informatici.	Sapere utilizzare gli strumenti informatici collaborando in un gruppo.	3 ore collaborazione di tutti i docenti coinvolti nell'UDA	L'allievo ha eseguito/non ha eseguito le indicazioni del docente nella creazione della brochure.
12	Evento di presentazione dell'esperienza.	Videoproiettore, LIM e PC.	Esposizione consapevole dell'esperienza vissuta.	1 ora tutti i docenti coinvolti.	Valutazione globale.

13	Test di fine UDA	Aula/Classroom	Valutazione finale e acquisizione delle competenze.	1 ora Docente di cucina + docente di Italiano	Test semi-strutturato.
14	Relazione individuale	Aula/Classroom	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 ora Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

FASI	TEMPI					
	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1				4 ore		
2				3 + 1 ore		
3				2 ore		
4				4 ore		
5					3 + 3 ore	
6					2 ore	
7					3 ore	
8					2 ore	
9						5 ore
10						2 ore lavoro domestico
11						3 ore
12						1 ora
13						1 ora

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: “Energia, Risparmio energetico e spreco alimentare”

Cosa si chiede di fare

- Lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sulle energie utilizzate in Italia e nello specifico nelle aziende ristorative, sul riciclo e spreco alimentare con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche (dieta mediterranea, prodotti tipici e ricette locali ...) e all'utilizzo di rifiuti alimentari.
- Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale (brochure) che andrà poi presentato all'interno della classe e nella sala ristorante (menu completo)

In che modo (si lavorerà per gruppi e autonomamente...)

<ul style="list-style-type: none"> ▪ lezioni partecipate in aula/DaD con esercitazioni guidate di lettura di testi; ▪ lezione in aula laboratoriale con attività pratiche; ▪ attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali.
<p>Quali prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Opuscolo a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue delle fonti energetiche utili al funzionamento di un'azienda ristorativa, di una corretta prassi (dall'acquisto di materie prime al riciclo e considerazione dello spreco alimentare), con riferimenti normativi, di una corretta gestione dei rifiuti differenziati, con particolare riferimento all'igiene e alle preparazioni enogastronomiche. ▪ Valore degli scarti e del contributo a ridurre l'impatto ambientale. ▪ Presentazione del lavoro svolto (brochure) ▪ Attività tecnico – pratica di elaborazione di un menu di tre portate (Primo Piatto, Secondo Piatto, Dessert) interamente realizzato con prodotti derivanti dagli scarti alimentari) ▪ Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese
<p>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</p> <p>Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline, in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti, seppur in forma diversa, che mirano all'apprendimento permanente (life long learning)</p>
<p>Tempi</p> <p>40 ore (Marzo, Aprile, Maggio)</p>
<p>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) - Aula - Laboratorio di cucina - Libro di testo - Tablet - Dizionari bilingue - Fotocopie di materiale informativo di Internet - Fotocamera digitale - Docenti delle discipline coinvolte
<p>Criteri di valutazione</p> <p>La valutazione terrà conto dei fattori seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze; ▪ ricerca e gestione delle informazioni; ▪ correttezza; ▪ completezza, pertinenza e organizzazione. <p>L'UdA concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.</p>

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Avere rispetto di se e degli altri. <input type="checkbox"/> Rispettare le regole più elementari della buona educazione. <input type="checkbox"/> Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni. <input type="checkbox"/> Imparare a intervenire nel momento opportuno. |
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Acquisire termini e convenzioni proprie della materia. <input type="checkbox"/> Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione. <input type="checkbox"/> Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata. <input type="checkbox"/> Collaborare con il gruppo. |
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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'allievo 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'allievo 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 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 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	

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curriculum Enogastronomia Triennio Sala e vendita)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA "SALA E VENDITA

Livello avanzato	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. - Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente. - Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.
Livello intermedio	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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
Livello base	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico
Iniziale	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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 - 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

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 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

L'équipe	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
----------	-------------------------------

Sede _____

Data _____