



### 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](http://www.iisferrariibattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

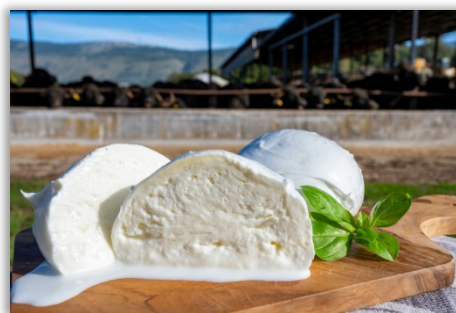
## UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSI TERZE

### “Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP”

#### UNITÀ DI APPRENDIMENTO

**Denominazione**

***Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP***



**Compito - prodotto**

- Presentazione in power point dell’organizzazione del lavoro in cucina e delle procedure operative per la produzione di un piatto tipico della cucina locale a base di mozzarella di bufala, dall’antipasto al dolce con la variante senza lattosio, glossario in italiano e in lingue straniere.
- Relazione individuale.

**Competenze degli ASSI CULTURALI**

#### ASSE DEI LINGUAGGI

- 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
- 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 MATEMATICO

- 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 applicativi

	<p><b><u>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</li> <li>▪ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</li> <li>▪ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</li> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</li> <li>▪ 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</li> </ul>
	<p><b><u>ASSE STORICO-SOCIALE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</li> </ul>
<b>Competenze di CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Collaborare e partecipare</li> <li>▪ Comunicare</li> <li>▪ Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>
<b>Competenze PROFESSIONALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</li> <li>▪ Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</li> <li>▪ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>▪ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</li> <li>▪ Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</li> </ul>

<b><u>ASSI COINVOLTI DISCIPLINE</u></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p><b><u>Asse dei linguaggi</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Italiano</li> <li>▪ Lingua inglese</li> <li>▪ Lingua francese</li> <li>▪ Religione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo)</li> <li>▪ Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</li> <li>▪ La struttura linguistica straniera i base</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprensione e stesura di una ricetta</li> <li>▪ Stesura di una relazione</li> <li>▪ Redigere una ricetta in lingua straniera</li> <li>▪ Riconoscere la terminologia specifica</li> </ul>
<p><b><u>Asse matematico</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Matematica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sistema internazionale di misurazioni</li> <li>▪ Rapporti e proporzioni percentuali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale</li> </ul>

<p><b><u>Asse scientifico tecnologico</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Scienze degli alimenti</li> <li>▪ Lab. enogastronomia</li> <li>▪ Scienze motorie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo</li> <li>▪ Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità</li> <li>▪ Le intolleranze al lattosio</li> <li>▪ I latticini in una dieta equilibrata</li> <li>▪ La specificità di alcuni ingredienti utilizzati con i latticini</li> <li>▪ Metodi e procedure di preparazione e cottura dei cibi</li> <li>▪ La mozzarella come fonte di energia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Foglio Excel: tabella delle calorie e dei principali valori nutrizionali (carboidrati, proteine, grassi) del mais, del grano e di altri cereali</li> <li>▪ Distinguere le specificità delle diverse certificazioni e dei diversi marchi di qualità</li> <li>▪ Riconoscere le differenze tra allergie e intolleranze</li> <li>▪ Riconoscere le varie tipologie di latticini creati con le varie tipologie di latte</li> <li>▪ Ideazione e realizzazione di un menù completo ed equilibrato contenente la mozzarella di bufala campana DOP, anche nella variante senza lattosio.</li> <li>▪ Assumere comportamenti alimentari responsabili: organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare, organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di pallavolo</li> </ul>
<p><b><u>Asse storico sociale</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Storia</li> <li>▪ Diritto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La nascita della mozzarella: periodo storico italiano</li> <li>▪ Conoscere le maggiori aree di produzione lattiero-casearia</li> <li>▪ Conoscere e localizzare le produzioni</li> <li>▪ Lattiero-casearie di "nicchia"</li> <li>▪ Le varie tipologie di mozzarella sul proprio territorio anche di latte differenti dalla bufala.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selezionare informazioni e documenti mirati individualmente e in gruppo</li> <li>▪ Riconoscere le principali caratteristiche dei latticini</li> <li>▪ Saper combinare i fattori della produzione per produrre un bene;</li> <li>▪ Sapere riconoscere la vocazione agricola del proprio territorio</li> <li>▪ Produrre latticini tenendo conto delle risorse del territorio e creare un rapporto preferenziale con le aziende ad impatto zero (agenda 2030)</li> </ul>
<p><b>Utenti destinatari</b></p>	<p>Classe: <b>III</b> sez: - enogastronomia cucina - A.S.:</p>	
<p><b>Prerequisiti</b></p>	<p>ABILITÀ: linguistiche di base, relative al piatto, ai prodotti, alle norme igieniche</p>	
<p><b>Fase di applicazione</b></p>	<p>Anno Scolastico 202_-2_</p>	

<p><b><i>Tempi</i></b></p>	<p>T1 Presentazione dell'Uda  T2 Ricerca storica del prodotto e del piatto della tradizione locale a base di latte di bufala  T3 Riconoscere le intolleranze o le allergie dovute al lattosio. Ricerca sul tessuto produttivo del proprio territorio in relazione al settore agro-alimentare.  T4 Assumere comportamenti alimentari responsabili: bilanciamento corretto e completo di un menù a base di mozzarella  T5 Ricerca e stesura del menù relativo al prodotto in esame anche nella variante senza lattosio  T6 Stesura della ricetta in lingua con terminologia specifica. Predisposizione glossario  T7 Raccolta materiale ed elaborazione del power point  T8 Preparazione e descrizione del piatto presentato  T9 Stesura della relazione individuale</p>
<p><b><i>Esperienze attivate</i></b></p>	<p>Attività di laboratorio</p>

<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lezione frontale e partecipata</li> <li>▪ Lavoro in gruppi</li> <li>▪ Lavoro individuale</li> <li>▪ Caso pratico professionale</li> </ul>
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>interne</i></li> <li>▪ <i>esterne</i></li> </ul>	<b>Risorse interne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Docenti di classe</li> </ul> <b>Risorse esterne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eventuali esperti esterni</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Libri di testo</li> <li>▪ Materiale cartaceo (fotocopie)</li> <li>▪ Materiale on line Internet</li> <li>▪ Laboratorio cucina Laboratorio informatico</li> <li>▪ Riviste di settore</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<p><b>La valutazione delle competenze</b> verterà sul processo e sul prodotto; oggetto di valutazione i seguenti indicatori:</p> <p><b>Processo:</b> livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti, livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti, livello di cooperazione, capacità di interazione col gruppo e con i docenti, capacità di usufruire di abilità e conoscenza pregresse per l'acquisizione di nuove competenze.</p> <p><b>Prodotto:</b> correttezza e completezza, precisione, funzionalità, efficacia e capacità espositiva (come da griglia allegata).</p> <p>In aggiunta viene richiesta anche un'autovalutazione dell'allievo mediante la compilazione del modello allegato.</p>

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP</i></b> <i>(totale ore 33)</i>
<b>Coordinatore:</b> Docente di area professionale Enogastronomia
<b>Collaboratori:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Docenti di classe</li> </ul>

## SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
<b>1</b>	Presentazione UdA	Power Point Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ”	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore coordinatore UDA	
<b>2</b>	Ricerca storica del prodotto e del piatto della tradizione locale a base di latte di bufala	Libro di testo Internet	Riconoscere l'evoluzione storica del prodotto Individuare le ricette della tradizione idonee al compito proposto	2 ore di Italiano 2 ore di Storia 3 ore di Cucina	

<b>3</b>	Riconoscere le intolleranze o le allergie dovute al lattosio. Ricerca sul tessuto produttivo del proprio territorio in relazione al settore agro-alimentare	Libro di testo Internet	Implementare le proprie conoscenze sulle intolleranze e sulle allergie dovute al lattosio	2 ore Doc. di Scienza degli alimenti 2 ore di amministrazione	
<b>4</b>	Assumere comportamenti alimentari responsabili: bilanciamento corretto e completo di un menù a base di mozzarella	Libro di testo Internet	Organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare, organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di basket	1 ora di alimentazione 2 ore di scienze motorie	
<b>5</b>	Ricerca e stesura del menù relativo al prodotto in esame anche nella variante senza lattosio	Libro di testo Internet Testi di cucina	Costruzione di un menu con il prodotto in esame equilibrato e innovativo	3 ore di cucina, 3 ore scienze degli alimenti	
<b>6</b>	Stesura della ricetta in lingua con terminologia specifica Predisposizione glossario	Libro di testo Dizionario bilingue PC	Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale	3 ore di inglese 3 ore di francese	
<b>7</b>	Raccolta materiale ed elaborazione del power point	PC	Implementare le conoscenze informatiche in ambito professionale	2 ore di matematica	
<b>8</b>	Preparazione e descrizione del piatto presentato	Laboratorio di cucina	Sviluppare la manualità in cucina, mettendo in pratica quanto appreso e controllando la tempistica Comunicare in modo chiaro e organico le fasi di lavoro e l'organizzazione	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>9</b>	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

## DIAGRAMMA DI GANTT

<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1		2 ore			
2		7 ore			
3		4 ore	a		
4			3 ore		
5			6 ore		
6			6 ore		
7				2 ore	
				6 ore	
				2 ore	

### SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

#### RELAZIONE INDIVIDUALE

1. Descrivi il percorso generale dell'attività
2. Indica come avete svolto il compito all'interno del gruppo e cosa hai fatto tu
3. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
4. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni
5. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni
6. Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
7. Che cosa devi ancora imparare
8. Come valuti il lavoro da te svolto

## RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE

Non è una valutazione (non genera alcun voto) ma un riscontro sul processo e il lavoro svolto da ciascun allievo

QUESITO	SEZIONE ALUNNO	SEZIONE DOCENTE
Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

## SCHEMA GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	<b>A</b> avanzato	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	
		<b>B</b> intermedio	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		<b>C</b> base	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		<b>D</b> Non raggiunta	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	<b>A</b> avanzato	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		<b>B</b> intermedio	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		<b>C</b> base	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		<b>D</b> Non raggiunta	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	<b>A</b> avanzato	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	
		<b>B</b> intermedio	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		<b>C</b> base	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		<b>D</b> Non raggiunta	Sembra non avere motivazione all' esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	<b>A</b> avanzato	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	
		<b>B</b> intermedio	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		<b>C</b> base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		<b>D</b> Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Sociale</b>	Rispetto dei tempi	<b>A</b> avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		<b>B</b> intermedio	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.	
		<b>C</b> base	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	
		<b>D</b> Non raggiunta	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	<b>A</b> avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		<b>B</b> intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		<b>C</b> base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		<b>D</b> Non raggiunta	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
<b>Pratica</b>	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	<b>A</b> avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		<b>B</b> intermedio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		<b>C</b> base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		<b>D</b> Non raggiunta	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	<b>A</b> avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		<b>B</b> intermedio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		<b>C</b> base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		<b>D</b> Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
<b>DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA</b>	<b>CRITERI</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE</b>		<b>PUNTEGGIO</b>
<b>Cognitiva</b>	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	<b>A</b> avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		<b>B</b> intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		<b>C</b> base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale	
		<b>D</b> Non raggiunta	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico- professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	<b>A</b> avanzato	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	
		<b>B</b> intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		<b>C</b> base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		<b>D</b> Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	

	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	<b>A</b> avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		<b>B</b> intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		<b>C</b> base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		<b>D</b> Non raggiunta	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	<b>A</b> avanzato	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.	
		<b>B</b> intermedio	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	
		<b>C</b> base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		<b>D</b> Non raggiunta	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	
<b>DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA</b>	<b>CRITERI</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE</b>		<b>PUNTEGGIO</b>
<b>Della metacompetenza</b>	Consapevolezza riflessiva e critica	<b>A</b> avanzato	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		<b>B</b> intermedio	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		<b>C</b> base	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		<b>D</b> Non raggiunta	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	<b>A</b> avanzato	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		<b>B</b> intermedio	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		<b>C</b> base	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		<b>D</b> Non raggiunta	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	

	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	<b>A</b> avanzato	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		<b>B</b> intermedio	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		<b>C</b> base	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		<b>D</b> Non raggiunta	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
<b>Del problem solving</b>	Creatività	<b>A</b> avanzato	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		<b>B</b> intermedio	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		<b>C</b> base	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		<b>D</b> Non raggiunta	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	<b>A</b> avanzato	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	
		<b>B</b> intermedio	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		<b>C</b> base	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	
		<b>D</b> Non raggiunta	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

L'équipe di docenti

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Il Dirigente Scolastico \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_