



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 QUARTE

“Sous vide - la cottura sottovuoto a bassa temperatura”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<i>Denominazione</i>	<p align="center"><i>Sous vide - la cottura sottovuoto a bassa temperatura</i></p> 
<i>Utenti destinatari</i>	Classi quarte IPSEOA
<i>Compito - prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aggiornamento ricettario personale ▪ Realizzazione di 1 piatto con realizzazione di video-ricetta ▪ Scheda del piatto realizzato in lingua italiana ed in lingua inglese ▪ Glossario dei termini specifici ▪ Relazione individuale
<i>Competenze mirate</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>assi culturali</i> ▪ <i>cittadinanza</i> ▪ <i>professionali</i> 	<p>Competenze degli assi culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti ▪ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza ▪ Saper relazionare in lingua straniera l'esperienza vissuta in modo anche sintetico ma chiaro in forma scritta e/o orale. <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Progettare Collaborare e partecipare ▪Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive ed economiche ed ambientali dell'innovazione scientifico-tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera <p>Competenze disciplinari</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper indicare le tecniche di cottura più adeguate per ogni tipo di alimento

UNITA' DI APPRENDIMENTO

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali ▪ Repertorio di parole o frasi appropriate all'ambiente di lavoro ▪ Tecniche di cottura innovative: sottovuoto ed a basse temperature ▪ Le macchine aziendali: riconoscimento delle parti che le compongono e loro funzionamento. ▪ Le attrezzature: riconoscimento e loro uso. Confezionatrice a campana e ad estrazione, i diversi tipi di sacchetti, il bagno termostato (il roner), il forno ad acqua, il forno a vapore, la vaporiera, il termometro a sonda, il timer, ▪ Principi e tecniche della trasformazione dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere e saper eseguire la tecnica del sottovuoto. ▪ Realizzare diverse preparazioni e lavorare diverse materie prime trasformandole con la cottura sous vide. ▪ Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche da fonti di vario genere ▪ Individuare le specifiche attrezzature, strumenti, macchine che permettano la realizzazione di questa tecnica di cottura. ▪ Comprendere le trasformazioni chimiche delle diverse materie prime. ▪ Utilizzare autonomamente le specifiche attrezzature, strumenti, macchine che permettano la realizzazione di questa tecnica di cottura ▪ Saper valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura ▪ Adottare nell'ambito lavorativo comportamenti responsabili e rispettosi dell'ambiente di lavoro e della salute propria e degli altri ▪ Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto agli altri
<i>Utenti destinatari</i>	Classe IV - Enogastronomia
<i>Prerequisiti</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscenza delle principali tecniche di cottura ▪ Conoscenza della grande e piccola attrezzatura in cucina ▪ Pianificare la mise en place per l'operatività ▪ Realizzazione pratica delle preparazioni preliminari e dei tagli ▪ Comprensione dei metodi di trasmissione del calore ▪ Consapevolezza dei principi nutritivi e delle reazioni chimiche e fisiche delle diverse materie prime
<i>Fase di applicazione</i>	Febbraio - Maggio 202__
<i>Tempi</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Preparazione=> 7 h in classe:</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentazione del percorso U.d'A. ▪ Analisi dei diversi effetti ottenuti sulle materie prime utilizzando la tecnica della cottura sottovuoto ▪ Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese ▪ Aggiornamento del ricettario personale 2. <u>Attività in laboratorio=> 10 h:</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esecuzione corretta del metodo di cottura attraverso attività in laboratorio eseguendo ricette classiche adottando la tecnica di cottura innovativa 3. <u>Conclusione => 3 h:</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizzazione di una video ricetta ▪ Test di fine UdA.

UNITA' DI APPRENDIMENTO

<i>Sequenza fasi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicazione ad allievi e genitori ▪ Individuazione delle ricette da eseguire ▪ Attività preparatoria e d'introduzione con gli allievi (<i>in itinere, in classe</i>) ▪ Attività laboratoriale presso laboratorio di cucina in sede centrale. ▪ Redazione della relazione, della scheda piatto (<i>anche in lingua straniera</i>) e del glossario individuale con termini specifici ▪ Realizzazione di una video-ricetta. ▪ Check finale: verifiche delle competenze trasversali e professionali acquisite tramite Test finale. ▪ Presentazione dell'attività tramite pubblicazione della video-ricetta su sito istituzionale http://www.iisferraribattipaglia.it/
<i>Esperienze attivate</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esperienze pratiche di laboratorio ▪ Invito all'esercitazione pratica a casa ▪ Degustazione in laboratorio di Sala/Bar docenti coinvolti
<i>Metodologia</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale da parte dei docenti sui moduli preparatori. ▪ Attività laboratoriale. ▪ Attività in aula multimediale con supporto strumenti tecnologici. ▪ Verifiche finali (ed eventualmente intermedie) dell'attività svolta mediante somministrazione di prove e controllo dei materiali preparati dagli studenti ▪ Lavoro di gruppo ed utilizzo di TIC ▪ Incontro divulgativo dell'esperienza
<i>Risorse umane</i> ▪ <i>interne</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DS. ▪ DSGA ufficio alunni. ▪ Consiglio di classe. ▪ Docenti interni delle discipline coinvolte: <ul style="list-style-type: none"> - Docente di Lab. Serv. Enogastronomici, settore Cucina - Docente di Scienze degli Alimenti - Docente di Lingua Inglese - Docente di Italiano ▪ Personale A.T.A.
<i>Strumenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aule classi ▪ Aule speciali (<i>laboratorio di Cucina, lab. Informatica, aula video</i>) ▪ Libro di testo ▪ Dispositivi multimediali: <ul style="list-style-type: none"> - Tablet - Smartphone - Notebook - Pc ▪ Dizionari bilingue ▪ Risorse in rete ▪ Dispense materiale informativo ▪ Fotocamera digitale

Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ autovalutazione ▪ allievo valuta l'esperienza ▪ prove incontri preparatori. ▪ prove finali: asse linguaggi, asse scientifico\tecnologico ▪ materiale prodotto: Relazione tecnica individuale, video-ricetta ▪ griglia di valutazione finale complessiva dell'Ud'A .
--------------------	--

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “<i>Sous vide - la cottura sottovuoto a bassa temperatura</i>”
Coordinatore: Docente di Lab. Serv. Enogastronomici sett. Cucina
Collaboratori: Docente di Italiano, Docente di Inglese, Docente di Scienze degli Alimenti

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA agli alunni	Scheda “consegna agli studenti”	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore UdA + 2 docenti	/
2	I meccanismi chimici che si innescano impiegando la tecnica sous vide a bassa temperatura	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti organolettici e nutrizionali, di sicurezza e di salubrità dei alimenti	2 h Docente di Scienze degli Alimenti	Valutazione Intermedia (test Vero/Falso)
3	Analizzare i principali sistemi di cottura a bassa temperatura	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente, dispositivo Tablet per immagini, piccola attrezzatura personale del docente	Implementare la conoscenza della materia prima in base all'applicazione del giusto metodo di cottura	3 h Docente Coordinatore U.d'A.	Valutazione Intermedia
4	Predisporre il glossario specifico in lingua inglese e trascrizione della ricetta da eseguire in lingua inglese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico e trascrizione ricetta in Inglese	2 h Docente di Lingua Inglese	Valutazione intermedia (test a risposta multipla)

5	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia di un piatto con applicazione della tecnica sous vide a bassa temperatura. Aggiornamento ricettario personale.	Laboratorio di Cucina e Sala	Esecuzione pratica di una ricetta che con applicazione corretta della tecnica sous vide a bassa temperatura	5 h Docente Coordinatore U.d'A.	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione
6	Realizzazione di una video ricetta	Laboratorio di Cucina e Aula informatica	Realizzazione di un breve filmato (2 minuti), una video ricetta in cui verranno illustrate le caratteristiche della cottura sous vide	3 h + 3 h Docente Coordinatore UdA	Valutazione sul linguaggio utilizzato e sulla conoscenza della tecnica
7	Test di fine UDA. Relazione individuale.	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze. Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 h Docente di Italiano	Test semi-strutturato. Relazione individuale.

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

<i>Tempi</i>						
<i>Fasi</i>	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
1		1 h				
2		2 h				
3		3 h				
4			2 h			
5			5 h			
6			3 h			
7				3 h		
8				2 h		

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:** _____

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):	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: *Sous vide la cottura sottovuoto a bassa temperatura*

Cosa si chiede di fare?

- Svolgere attività di lavoro in spazio classe ed in laboratorio di cucina inerente ad un determinato argomento

In che modo?

- a livello di gruppo classe: conoscenza e preparazione della modulistica appropriata; partecipazione a lezione ed incontri specifici
- a livello di gruppo per settore laboratoriale: partecipazione all'attività pratica;
- a livello singolo: svolgere l'attività coordinata dal docente, compilare i documenti previsti, sostenere delle prove finali per la certificazione delle competenze

Quali prodotti?

- Svolgimento attività laboratoriale
- Redazione tecnica (prove di verifica);
- Realizzazione di una video ricetta ed una scheda piatto in lingua inglese

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

- Riconoscere il proprio ruolo all'interno del mondo del lavoro
- Aumentare il grado di responsabilità e di autonomia
- Imparare a rispettare le norme di sicurezza anche nell'ambito delle diverse attività aziendali
- Scoprire e muovere capacità inespresse
- Raggiungere nuove competenze e/o migliorare quelle già possedute.

Tempi

20 h in 3 mesi

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

- umane: docenti ed assistenti tecnici;
- aule, laboratori di informatica, aule video, strumenti e dispositivi tecnologici

Criteri di valutazione

- relazione personale;
- autovalutazione;
- risultati dell'attività laboratoriale;

Prodotto finale

Relazione tecnica individuale, video-ricetta e scheda piatto in lingua inglese.

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

Italiano: 15%

Scienze degli Alimenti: 20%

Lingua Inglese 15%

Lab. di servizi enogastronomici sett. Cucina: 50%

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE (a cura del docente di Italiano)

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

Allegati:

- Test di verifica semi-strutturato (10 Vero o Falso, 2 esercizi grafici di completamento, 5 domande a risposta multipla, 1 domanda aperta) + correttore;
- Griglia di autovalutazione da parte dello studente;
- Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo;
- Griglia di valutazione certificazione competenze;

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	
--	--	------	---	--

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