



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 TERZE

“Turismo ed Ospitalità Alberghiera nel Percorso FSL”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	<p><i>Turismo ed Ospitalità Alberghiera nel Percorso FSL</i></p>  
<i>Compito - prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cartellone da esporre e/ lavori Multimediali in PowerPoint/CANVA in considerazione dell’attivazione o meno della DDI ▪ Relazione finale individuale ▪ Glossario tecnico specifico (Inglese e Francese) ▪ Illustrazione generale del lavoro svolto
<i>Competenze mirate Comuni/cittadinanza a professionali</i>	<p><u>CITTADINANZA</u></p> <p><u>Comunicare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. <p><u>Collaborare e partecipare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive; ▪ agire in modo autonomo e responsabile; ▪ riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità. <p><u>Risolvere problemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte.

	<u>ASSI CULTURALI</u>
	<u>ASSE DEI LINGUAGGI</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di variotipo; ▪ produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi; ▪ utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi e operative; ▪ utilizzare e produrre testi multimediali.
	<u>ASSE MATEMATICO</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico; ▪ usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico.
	<u>ASSE STORICO-SOCIALE, GIURIDICO ED ECONOMICO</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente, le connessioni con le strutture economico-sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; ▪ saper utilizzare il linguaggio specifico; ▪ comprendere la normativa italiana ed europea in materia paesaggistica e di tutela dell’ambiente.
	<u>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera; ▪ studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale; ▪ studiare gli elementi in ambito enogastronomico; ▪ valorizzare le proprietà nutritive e terapeutiche degli alimenti.
	<u>AREA PROFESSIONALE</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ valorizzare e promuovere le tradizioni; ▪ adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro nel settore di riferimento, con particolare attenzione anche alla salvaguardia ambientale; ▪ utilizzare le corrette procedure e gli strumenti di lavoro.
	<u>COMPETENZA DIGITALE</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare e produrre testi multimediali

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<u>Asse dei Linguaggi</u>	<u>Asse dei Linguaggi</u>
Italiano: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali. ▪ Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione. ▪ Principali strutture grammaticali della lingua italiana, elementi di base della funzione del linguaggio, termini tecnici propri del linguaggio settoriale. 	Italiano: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicare in modo semplice, ed adeguato. ▪ Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati. ▪ Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi. ▪ Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo. ▪ Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative. ▪ Rielaborare in forma chiara le informazioni.

<p>Lingue Straniere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale. ▪ Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune. ▪ Semplici modalità di scrittura <p><u>Asse Scientifico-Tecnologico e Matematico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti. ▪ Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto). ▪ Lettura e comprensione dei principali dati statistici all'interno delle imprese ricettive <p><u>Asse storico-sociale, giuridico ed economico</u></p> <p>Area Professionalizzante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere l'importanza dell'attività di FSL per la crescita socio-culturale di ciascun individuo ▪ Conoscere le principali normative dell'attività di FSL ▪ Terminologia Tecnica ▪ Legislazione di settore 	<p>Lingue Straniere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale. ▪ Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale. ▪ Scrivere brevi testi di interesse professionale <p><u>Asse Scientifico-Tecnologico e Matematico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper organizzare il lavoro ▪ Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza. ▪ Saper leggere e comprendere i dati contabili e statistici all'interno di un albergo e/o di una località turistica <p><u>Asse storico-sociale, giuridico ed economico</u></p> <p>Area Professionalizzante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere la normativa che regola l'attività di FSL ▪ Conoscere i principali diritti e doveri nell'espletamento dell'attività di FSL ▪ Utilizzare la terminologia tecnica più idonea nell'espletamento del proprio compito. ▪ Esaminare la normativa di settore, con particolare riguardo alla tutela degli ospiti nei luoghi di lavoro 																														
Utenti destinatari	Classe quarta Accoglienza Turistica																														
Prerequisiti	Conoscenze e consolidamento di base dei Nuclei Fondanti di ciascuna disciplina studiata nel biennio.																														
Fase di applicazione	2° QUADRIMESTRE: marzo/maggio																														
Tempi	<table border="0"> <tr><td>T1</td><td>Presentazione dell'UDA</td><td>1 ora</td></tr> <tr><td>T2</td><td>Interazione tra comunicazione, turismo ed ospitalità</td><td>4 ore</td></tr> <tr><td>T3</td><td>Principali forme di comunicazione in albergo, in lingua inglese</td><td>4 ore</td></tr> <tr><td>T4</td><td>Principali forme di comunicazione in albergo, in lingua francese</td><td>4 ore</td></tr> <tr><td>T5</td><td>Tecniche di comunicazione e relazione con gli ospiti</td><td>6 ore</td></tr> <tr><td>T6</td><td>Il quadro normativo nazionale del percorso PCTO</td><td>4 ore</td></tr> <tr><td>T7</td><td>Realizzazione dei cartelloni</td><td>2 ore</td></tr> <tr><td>T8</td><td>Presentazione cartelloni</td><td>1 ora</td></tr> <tr><td>T9</td><td>Relazione individuale</td><td>2 ore</td></tr> <tr><td colspan="2">Tot= ore 28</td><td></td></tr> </table>	T1	Presentazione dell'UDA	1 ora	T2	Interazione tra comunicazione, turismo ed ospitalità	4 ore	T3	Principali forme di comunicazione in albergo, in lingua inglese	4 ore	T4	Principali forme di comunicazione in albergo, in lingua francese	4 ore	T5	Tecniche di comunicazione e relazione con gli ospiti	6 ore	T6	Il quadro normativo nazionale del percorso PCTO	4 ore	T7	Realizzazione dei cartelloni	2 ore	T8	Presentazione cartelloni	1 ora	T9	Relazione individuale	2 ore	Tot= ore 28		
T1	Presentazione dell'UDA	1 ora																													
T2	Interazione tra comunicazione, turismo ed ospitalità	4 ore																													
T3	Principali forme di comunicazione in albergo, in lingua inglese	4 ore																													
T4	Principali forme di comunicazione in albergo, in lingua francese	4 ore																													
T5	Tecniche di comunicazione e relazione con gli ospiti	6 ore																													
T6	Il quadro normativo nazionale del percorso PCTO	4 ore																													
T7	Realizzazione dei cartelloni	2 ore																													
T8	Presentazione cartelloni	1 ora																													
T9	Relazione individuale	2 ore																													
Tot= ore 28																															
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attività di stage presso imprese ricettive ed Agenzie di viaggio del luogo. ▪ Attività di simulazione all'interno delle aule laboratoriali e di classe. <p><i>*Le attività in questione, causa periodo epidemiologico, possono essere oggetto di rimodulazione attraverso l'attività di impresa simulata e/o visione di video di riferimento, in modalità remoto da ciascun docente coinvolto. Tuttavia si rispetteranno tutte le eventuali normative che possono avvenire in tal senso.</i></p>																														

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ed interattiva ▪ DDI: Lezioni Sincrone ed Asincrone ▪ Lezione multimediale ▪ Lezione dialogata ▪ Lavoro di gruppo ▪ Esercitazione simulata in classe ▪ Esercitazione pratica in laboratorio
Risorse umane <i>Interne</i> <i>esterne</i>	<p>Docenti/Esperti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Accoglienza Turistica ▪ Italiano/Storia ▪ Inglese ▪ Francese ▪ Diritto ▪ Tutor Scolastico – Tutor Aziendale
Strumenti	<p>Libri di testo Laboratori Filmati Computer Materiali per la realizzazione dei cartelloni e/o utilizzo di quello multimediale per lavori in PowerPoint</p>
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentazione cartellone ai docenti coinvolti. ▪ Osservazione, valutazione in aula ed in laboratorio secondo i criteri di interesse, impegno e collaborazione personale al progetto UDA ▪ Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia nella comunicazione. ▪ Valutazione globale con “Griglia di valutazione dell’UdA”.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: *Turismo ed Ospitalità Alberghiera nel Percorso FSL* (totale ore 28)

Coordinatore UdA: Docente coordinatore di classe

Collaboratori:

- Storia/Italiano
- Inglese
- Francese
- Accoglienza Turistica
- Diritto
- Matematica
- TCR
- Scienze degli alimenti
- Scienze Motorie
- Religione
- Tutor Scolastico – Tutor Aziendale

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda " <i>Consegna agli studenti</i> "	Motivare il gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	Interesse dimostrato
2	Interazione tra Comunicazione, turismo ed ospitalità	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Illustrare correttamente il linguaggio comunicativo in ambito turistico- alberghiero. Avere la giusta consapevolezza dell'utilizzo dei principali stili comunicativi nell'ambito della propria professione	4 ore Docente Storia/Italiano	Valutazione tramite osservazione individuale e di gruppo
3	Principali forme di comunicazione in albergo, in lingua inglese	Appunti, Mappe Concettuali, Libri di testo, Strumenti multimediali Lezione frontale	Conoscere correttamente la fraseologia tecnico/ settoriale in lingua inglese all'interno di un'impresa alberghiera Utilizzare correttamente il glossario settoriale Consapevolezza del proprio ruolo	4 ore Docente di Inglese	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
4	Principali forme di comunicazione in albergo, in lingua francese	Appunti, Mappe Concettuali, Libri di testo, Strumenti multimediali Lezione frontale	Conoscere correttamente la fraseologia tecnico/ settoriale in lingua francese all'interno di un'impresa alberghiera Utilizzare correttamente il glossario settoriale Consapevolezza del proprio ruolo	4 ore Docente di Francese	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
5	Realizzazione e Presentazione delle principali tecniche di comunicazione e relazione con l'ospite	Libro di testo, Materiale multimediale Lezione frontale Aula di Laboratorio Slide, Filmati	Essere in grado di realizzare le diverse tecniche di comunicazione e relazione con gli ospiti e colleghi al fine di ottimizzare la qualità dei servizi all'interno di strutture turistiche-ricettive	6 ore Docente di Accoglienza Turistica	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
6	Il quadro normativo nazionale del percorso FSL	Libri di testo Lezione frontale, Appunti	Essere in grado di riconoscere gli aspetti normativi che regolano il percorso FSL	4 ore Docente Diritto	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
7	Realizzazione dei cartelloni Vademecum in lingua	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet - Slide	Bozza cartelloni Stesura definitiva	2 ore Docente Italiano	Correttezza formale, terminologica e comunicativa
8	Presentazione cartelloni e/o PowerPoint-Video; Verifica finale	Aula PC con proiettore e/o in DDI e/o in modalità sincrona/asincrona	Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni/Powerpoint	1 ora Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con " <i>Griglia di valutazione dell'UdA</i> "
9	Relazione Finale	Aula e/o in DDI in modalità sincrona/asincrona	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

<i>Fasi</i>	<i>Tempi</i>			
	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
1	1 ore			
2	4 ore			
3	4 ore			
4	4 ore			
5		6 ore		
6		4 ore		
7			2 ore	
8			1 ore	
9			2 ore	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: “TURISMO ED OSPITALITA’ NEL PERCORSO DI FSL”

Cosa si chiede di fare

Creazione di un cartellone sulle diverse fasi di lavoro all’interno di un’impresa ricettiva e/o AdV - UIAT e/o prodotti realizzati in PowerPoint che esaltino l’utilizzo delle tecnologie professionali.
Vademecum sulla terminologia tecnica di base, anche in lingua (Inglese e Francese).
Relazione finale individuale sul lavoro svolto.

In che modo (singoli, gruppi.)

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- DDI: Lezioni Sincrone ed Asincrone
- Lezione di gruppo
- Lezione individuale
- Esercitazione pratica in laboratorio

Quali prodotti

Mappe concettuali, video di riferimento, disegni, creazioni personali, powerpoint, attrezzature specifiche di laboratorio.

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

Questa UDA è un’ opportunità per:

- accrescere le proprie competenze professionali;
- apprendere l’importanza del lavoro di gruppo;
- capire il proprio ruolo ed come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell’applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline.

Il tutto finalizzata alla formazione del professionista e della persona.

Tempi

28 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

L’attività si svolgerà in aula ed in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti e/ in modalità remoto in caso di DDI

Criteri di valutazione

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

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

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

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

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

Peso della Uda in termini di compito/prodotto realizzato in forma interdisciplinare

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

In dettaglio:

Area comune / Indirizzo

Italiano/Storia:

Inglese:

Francese:

Acc. Turistica:

Diritto:

TIPOLOGIA DI GESTIONE DELL'INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DIDATTICA A DISTANZA IN RIFERIMENTO ALLE UDA INTERDISCIPLINARI DA SVOLGERE

(specificare la modalità di interazione, possono essere barrate più modalità e più voci)

- Modalità asincrona** (*trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante*)
- Registro elettronico Argo scuola next
- Videolezioni
- Audiolezioni
- Gruppo Whatsapp di classe
- Piattaforma G-suite For Educational;
- Piattaforme collegate con i libri di testo;
- Restituzione elaborati corretti
- Altro (specificare)
- Modalità sincrona** (*interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento*).
- Piattaforma suggerita dall'Istituto : **Hangouts Meet – G. Suite**
- Altro (specificare)

TEMPI

(indicare la frequenza con cui si tengono le attività nella DaD)

- tutti i giorni
- una o due a settimana
- secondo l'orario ordinario delle lezioni/altro

**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	

Usò 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 piú 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 piú attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacit� 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 piú lunghi o contenuti ridotti	
Usò 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	
Modalit� per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalit� 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):	

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

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

		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	
--	--	------	---	--

L'équipe	CONSIGLIO DI CLASSE		
	III Sezione	ACCOGLIENZA TURISTICA	