# **UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSE PRIMA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** | | |
| ***Denominazione*** | **“Benvenuti nel Laboratorio!”**  **Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti** | |
| ***Prodotti*** | Cartellone da esporre/lavoro multimediale in PPT (le divise dei laboratori formativi)  Glossario tecnico specifico personalizzato (Inglese e Francese)  Prova esperta (attività pratica di laboratorio nel rispetto dei criteri del sistema HACCP e della Sicurezza alimentare)  Relazione finale individuale | |
| ***Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali*** | **COMPETENZE LINGUISTICHE 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   **COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**   * Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento   **COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA/ EUROPEE**   * competenza alfabetica funzionale * competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare   **COMPETENZE PROFESSIONALI**   * Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. * Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche * Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati   **COMPETENZA DIGITALE**   * Utilizzare e produrre testi multimediali | |
| **Conoscenze** | | ***Abilità*** |
| Principi di fidelizzazione del cliente | | Applicare le normative riguardante gli atteggiamenti, la riservatezza, la sicurezza e la salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio |
| Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature Tecniche di *problem solving* e gestione reclami | | Garantire la tutela e sicurezza del cliente |
| * Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Fattori di rischio professionale ed-ambientale Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente * Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale Terminologia tecnica, specifica di settore con lessico specifico  Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive Tecniche di rilevamento della *customer satisfaction* Meccanismi di fidelizzazione cliente * Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente | | * Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura * Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione * Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care* * Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva * Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto |
| Elementi di eco-gastronomia | | Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari |
| Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità | | Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili |
| ***Utenti destinatari*** | Classe: I sez.: A.S.: | |
| ***Prerequisiti*** | Primo approccio alle attività tecnico-pratiche | |
| ***Fase di applicazione*** | Trimestre | |
| ***Tempi*** | * T1 Presentazione dell’Uda (esposizione del progetto) 1 ora * T2 Presentazione delle divise e terminologia in lingua straniera (inglese) 4 ore * T3 Presentazione delle divise e terminologia in lingua straniera (francese) 4 ore * T4 Interazione tra l’attività sportiva e la sana alimentazione 2 ore * T5 Rischi connessi alla manipolazione degli alimenti (tossinfezioni alimentari, igiene e salubrità degli alimenti) 4 ore * T6 Ingresso nei laboratori e presentazione attrezzature 3 ore * T7 Igiene e sicurezza nei laboratori 3 ore * T8 Tutela del lavoratore 2 ore * T9 Storia, cultura e tradizioni sull’alimentazione delle diverse religioni 2 ore * T10 Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi 4 ore * T10 Realizzazione dei cartelloni 4 ore * T11 Presentazione cartelloni 2 ore * T12 Prova esperta 3 ore * T13 Relazione individuale 2 ora * Tot= 40 ore | |
| ***Esperienze attivate*** | Visita nei tre laboratori: cucina, sala e vendita e accoglienza turistica.  Lezione pratica in laboratorio | |
| ***Metodologia*** | **Lezione frontale ed interattiva**  **Lezione multimediale**  **Lezione dialogata**  **Lavoro di gruppo**  **Esercitazione simulata in classe**  **Esercitazione pratica in laboratorio**  **Flipped Classroom**  **Cooperative Learning**  **Debate** | |
| ***Risorse umane***  ***interne esterne*** | Docenti del Consiglio di Classe:   * Inglese * Diritto ed economia * Scienze degli alimenti * Italiano * Sala e vendita * Cucina LSE * Accoglienza turistica * Francese * Scienze della Terra * Scienze motorie * Religione * Matematica * TIC | |
| ***Strumenti*** | Libri di testo  Laboratori  Filmati  Computer  Tablet  Materiali per la realizzazione dei cartelloni  APP di Google | |
| ***Valutazione*** | * Presentazione del cartellone ai docenti coinvolti. * Valutazioni intermedie discipline coinvolte * Tabelle di osservazione e valutazione in aula, in laboratorio e in DaD secondo i criteri di interesse, impegno e collaborazione personale al progetto * Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione * Valutazione globale con “*Griglia di valutazione dell’Uda*” + griglia valutazione DaD e griglia valutazione DIP | |

## Piano di lavoro UDA

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **“BENVENUTI NEI LABORATORI**”  Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti  Ore: 40 |
| Coordinatore UDA: Docente coordinatore |
| *Collaboratori*:   * Inglese * Diritto ed economia * Italiano * Sala e vendita * Cucina * Accoglienza turistica * Religione * Francese * Scienze della Terra * Scienze motorie * Scienze degli alimenti * Matematica * TIC |

**Specificazione delle Fasi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi** | **Valutazione** |
| **1** | Presentazione dell’UdA | Scheda  “*Consegna agli studenti”* | Motivare il gruppo classe | 1 ora Coordinatore UdA | Interesse dimostrato |
| **2** | Presentazione delle divise e del ruolo rivestito in base ad esse; Lingua Inglese | Le divise dei tre laboratori:  Lezione frontale  Libri di testo  Materiale multimediale | Indossare correttamente le divise.  Consapevolezza del proprio ruolo | 4 ore  Docente Inglese  (in DaD e DIP) | Osservazione  Verifica intermedia |
| **3** | Presentazione delle divise e del ruolo rivestito in base ad esse; Lingua Francese | Le divise dei tre laboratori:  Lezione frontale  Libri di testo  Materiale multimediale | Indossare correttamente le divise.  Consapevolezza del proprio ruolo | 4 ore  Docente Francese  (in DaD e DIP) | Osservazione  Verifica intermedia |
| **4** | Interazione tra l’attività sportiva e la sana alimentazione | Libro di testo, Aula, Materiale multimediale, palestra | Implementare la conoscenza della sana alimentazione attraverso l’attività sportiva | 2 ore  Docente di Scienze motorie  (DIP) | Osservazione  Valutazione intermedia |
| **5** | Rischi connessi alla manipolazione degli alimenti (tossinfezioni alimentari, igiene e salubrità degli alimenti) e **alimentazione sostenibile** | Libro di testo, internet, materiale multimediale, tablet, Aula | Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti | 4 ore Docente di Scienze degli alimenti  (in DaD o DIP)  +  Compresenza sala e cucina | Osservazione  Valutazione intermedia |
| **6** | Ingresso nei laboratori  Presentazione attrezzature  Terminologia in lingua straniera | Lezione frontale  Laboratori  Attrezzature  Filmati | Individuare correttamente le attrezzature e la logistica dei tre laboratori  Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera | 3 ore  Docenti tecnico-pratici SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA  (in DIP) | Osservazione nei laboratori  Verifica intermedia |
| **7** | Igiene e sicurezza nei laboratori | Libri di testo  Lezione frontale  Laboratorio  Tablet  Slide | Consapevolezza dell’importanza dell’igiene personale nei laboratori | 3 ore  Docenti tecnico-pratici SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA  (1 ora in DaD e 2 h in DIP) | Osservazione nei laboratori  Verifica intermedia |
| **8** | Tutela del lavoratore | Libri di testo  Lezione frontale  Laboratorio  Tablet  Slide | Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore | 2 ore  Docente di Diritto  (DaD/DIP) | Osservazione nei laboratori  Valutazione intermedia  Colloquio |
| **9** | Storia, cultura e tradizioni sull’alimentazione delle diverse religioni con particolare riguardo allo **sviluppo sostenibile** | Libro di testo  Lezione frontale e dialogata  Materiale multimediale e internet | Implementare negli allievi la conoscenza in linea generale dell’alimentazione nelle diverse culture religiose | 2 ore Docente di Religione  (DaD/DIP) | Valutazione intermedia |
| **10** | Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi | Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice | Comprendere lo studio e il procedimento di una ricetta, consolidandola attraverso l’utilizzo delle apposite unità di misura | 4 ore matematica  (2 h in DaD + 2 h in DIP in laboratorio + docente di cucina) | Valutazione intermedia |
| **11** | Realizzazione  dei cartelloni/lavoro in PPT  Vademecum in lingua | Attività in aula  Lavori di gruppo  Aula informatica  Tablet  Slide | Bozza cartelloni /lavori in PPT  Stesura definitiva | 4 ore  Docente Italiano e TIC  (in DIP suddivisione della classe in piccoli gruppi) | Correttezza formale,  terminologica e comunicativa |
| **12** | Presentazione cartelloni | Aula LIM Biblioteca  PC con proiettore | Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni | 2 ora  Tutti i docenti coinvolti/solo il coordinatore (da definire)  (DaD/DIP) | Valutazione globale dell’UdA con “*Griglia*  *di valutazione dell’UdA*” |
| **13** | Prova esperta | Laboratorio di sala, cucina e accoglienza | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta, con particolare riguardo al processo della marcia in avanti e “zero sprechi” | 3 ore  Tutti i docenti coinvolti  (sala ristorante DIP) | Vedi rubrica valutativa delle competenze |
| **14** | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 2 ore  Docente di Italiano  (DaD) | Composizione scritta su traccia |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | TEMPI | | | |
| ***Fasi*** | **Novembre** | **Dicembre** | **Gennaio** |  |
| **1** | 1 ora |  |  |  |
| **2** | 4 ore |  |  |  |
| **3** | 4 ore |  |  |  |
| **4** | 2 ore |  |  |  |
| **5** | 4 ore |  |  |  |
| **6** |  | 3 ore |  |  |
| **7** |  | 3 ore |  |  |
| **8** |  | 2 ore |  |  |
| **9** |  | 2 ore |  |  |
| **10** |  |  | 4 ore |  |
| **11** |  |  | 4 ore |  |
| **12** |  |  | 2 ore |  |
| **13** |  |  | 3 ore |  |
| **14** |  |  | 2 ore |  |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA AGLI STUDENTI** |
| **Titolo UdA:** “BENVENUTI NEI LABORATORI” |
| **Cosa si chiede di fare**  Creazione di un cartellone sulle divise dei rispettivi indirizzi e delle principali attrezzature presenti nei diversi laboratori  Vademecum sulla terminologia tecnica di base, anche in lingua (inglese e francese). Relazione finale individuale e una prova esperta dei tre laboratori formativi. |
| **In che modo (singoli, gruppi..)**   * Lezione frontale * lezione dialogata * lezione di gruppo * esercitazione pratica in laboratorio * DaD |
| **Quali prodotti**  Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, attrezzature specifiche di laboratorio, tablet, internet, APP di google |
| **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**  Questa UDA è un’opportunità per imparare a lavorare in gruppo, capire il proprio ruolo e come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell’applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline. Il tutto finalizzata alla formazione del professionista e della persona. |
| **Tempi**  40 ore trimestre |
| **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)**  L’attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti |
| **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. |

|  |
| --- |
| **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/BES**

**DOCENTE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ MATERIA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ALLIEVA/O: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CLASSE: \_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| **STRUMENTI DIDATTICI PARTICOLARI PREVISTI NELLA DDI**  *(Barrare una X nella ision a destra per la misura scelta)* |  |
| **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 ision e/o iconografico |  |
| Riduzione degli esercizi di compito |  |
| Supporto di un tutor (indicare quale) |  |
| Riduzione degli esercizi nella verifica o in isionive 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 ision, da portare in ision 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 |  |
| Valutare anche le capacità dell’allievo di auto correggere l’errore |  |
| Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all’orale che allo scritto |  |
| Introduzione di prove informatizzate |  |
| Tempi più lunghi o contenuti ridotti |  |
| Uso degli strumenti usati abitualmente dall’allievo (indicare quali): |  |
| Altro (specificare): |  |
| **Strategie utilizzate dall’alunno nello studio** |  |
| Sottolineatura e identificazione di parole chiave |  |
| Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi |  |
| Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico) |  |
| Riscrittura di testi con modalità grafica diversa |  |
| Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature) |  |
| Altro (specificare): |  |
| **Strumenti per costruire mappe concettuali** |  |
| Cmap Tools <https://www>.youtube.com/watch?v=wiSmSx0LMLE |  |
| Coggle <https://www>.youtube.com/watch?v=c8zw19Wpj4U |  |
| Popplet <https://www>.youtube.com/watch?v=8fMi9x\_a-Tw |  |
| Mindomo <https://www>.youtube.com/watch?v=HrTwBD53-1s |  |
| Draw-io <https://www>.youtube.com/watch?v=2KCH4RiuZss |  |
| **Sintesi vocale e Text Help** |  |
| Natural Reader <https://www>.youtube.com/watch?v=3\_iGbMSfI70 |  |
| Online Dictation <https://www>.youtube.com/watch?v=zWenmm3YQ9Y |  |
| Leggi x me <https://www>.youtube.com/watch?v=LRvf9KxuOXM |  |
| Read and write <https://www>.youtube.com/watch?v=am0fRevzLz0 |  |
| Balabolka <https://www>.youtube.com/watch?v=haKdTaS23U8 |  |
| **App per la condivisione di Lavagne** |  |
| Jamboard <https://www>.youtube.com/watch?v=\_7\_HYIudJxw |  |
| Live Board <http://bottegadidattica>.blogspot.com/2018/08/liveboard-lavagnaonline-interattiva-e.html |  |
| **Software per la registrazione audio** |  |
| Audacity: <https://www>.youtube.com/watch?v=y-End8nazVQ |  |
| **Strumenti per realizzare Verifiche Personalizzate** |  |
| Learning Apps <https://www>.youtube.com/watch?v=yvn6HSKJDzk |  |
| Educandy <https://www>.youtube.com/watch?v=rsQ-DlQueE4 |  |
| Wordwall <https://www>.youtube.com/watch?v=Urt798Ryowk |  |
| **Strumenti utilizzati dall’alunno nello studio** |  |
| Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici) |  |
| Fotocopie adattate |  |
| Utilizzo del pc per scrivere |  |
| Software didattici |  |
| Supporto di un tutor a casa ( indicare quale) |  |
| **Altro (specificare):** |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **RELAZIONE INDIVIDUALE** |

**Descrivi il percorso generale dell’attività**

**Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**

**Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte**

**Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**

**Cosa devi ancora imparare**

**Come valuti il lavoro da te svolto**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Indicatori1 | Descrittori | Livello  (A, B, C, D)3 |
| DISPONIBILITÀ  E  P ARTECIPAZIONE | 1. L’allievo mostra pronta e costante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa   attivamente alle attività sincrone e asincrone proposte   1. L’allievo mostra disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte 2. L’allievo mostra un’accettabile ma incostante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e   partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte   1. L’allievo mostra disponibilità occasionale rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa   altrettanto occasionalmente alle attività sincrone e asincrone proposte |  |
| RISPETTO DELLE CONSEGNE E P UNTUALITÀ | 1. L’allievo è sempre rispettoso dei tempi delle consegne e puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono 2. L’allievo è rispettoso dei tempi delle consegne e abbastanza puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono 3. L’allievo è abbastanza rispettoso dei tempidelle consegne ma non sempre puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono 4. L’allievo non rispetta i tempi delle consegne e ha difficoltàa essere puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono |  |
| CONTRIBUTO P ERSONALE / CAP ACITÀ DI  A PPROFONDIMENTI | 1. L’allievo mostra sistematicamente spirito di iniziativa e capacità diandare oltre le consegne e i compitiassegnati con originalità 2. L’allievo mostra spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati 3. L’allievo mostra spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati 4. L’allievo mostra occasionalmente spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati |  |
| AUTONOMIA | 1. L’allievo mostra piena autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente,   dei genitori o dei compagni   1. L’allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni 2. L’allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ma ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni 3. L’allievo mostra autonomia in poche occasioni e ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni   rispetto al lavoro da svolgere |  |
| APPRENDIMENTI | 1. L’allievo dimostra di possedere conoscenze e/o abilità solide e approfondite che padroneggia con sicurezza 2. L’allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera corretta e produttiva 3. L’allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera essenziale ma corretta 4. L’allievo acquisito parzialmente i contenutifondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni in forma corretta |  |

1 **Indicatore:** è un ambito rilevante della competenza attesa, un aspetto di essa che ne costituisce una parte significativa e che in quanto tale nonpuò essere

trascurato. L’indicatore si riferisce al “**cosa**” osservare.

2 **Descrittore:** rappresenta il modo incui una prestazione viene resa inordine ad un obiettivo. In una rubrica valutativa esplicita i comportamenti coni qualil’alunno si esprime in ordine agli indicatori. Il descrittore si riferisce al “**come**” l’alunno esprime la competenza.

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

**Griglia Globale UDA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | | **PUNTEGGIO** |
| **Relazionale, affettiva e motivazionale** | Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze | 91-100 | L’allievo ha un’ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l’ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico |  |
| 76-90 | L’allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l’ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee |
| 61-75 | L’allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto |
| < 60 | L’allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze |
| Relazione con i formatori e le altre figure adulte | 91-100 | L’allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo |  |
| 76-90 | L’allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto |
| 61-75 | Nelle relazioni con gli adulti l’allievo manifesta una correttezza essenziale |
| < 60 | L’allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti |
| Curiosità | 91-100 | Ha una forte motivazione all’ esplorazione e all’approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande |  |
| 76-90 | Ha una buona motivazione all’ esplorazione e all’approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema |
| 61-75 | Ha una motivazione minima all’ esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema |
| < 60 | Sembra non avere motivazione all’esplorazione del compito |
| Superamento delle crisi | 91-100 | L’allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti |  |
| 76-90 | L’allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo |
| 61-75 | Nei confronti delle crisi l’allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà |
| < 60 | Nei confronti delle crisi l’allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta |

**Sociale, Pratica**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | | **PUNTEGGIO** |
| **Sociale** | Rispetto dei tempi | 91-100 | L’allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità. |  |
| 76-90 | Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione. |
| 61-75 | Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione |
| < 60 | Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione. |
| Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine | 91-100 | Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità |  |
| 76-90 | Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità |
| 61-75 | Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità |
| < 60 | Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato |
| **Pratica** | Precisione e destrezza nell’utilizzo degli strumenti e delle tecnologie | 91-100 | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione |  |
| 76-90 | Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione |
| 61-75 | Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità |
| < 60 | Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato |
| Funzionalità | 91-100 | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità |  |
| 76-90 | Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena |
| 61-75 | Il prodotto presenta una funzionalità minima |
| < 60 | Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità |

**Cognitiva**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | | **PUNTEGGIO** |
| **Cognitiva** | Uso del linguaggio settoriale-tecnico- professionale | 91-100 | Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente |  |
| 76-90 | La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell’allievo è soddisfacente |
| 61-75 | Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale |
| < 60 | Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale |
| Completezza, pertinenza, organizzazione | 91-100 | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica |  |
| 76-90 | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro |
| 61-75 | Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna |
| < 60 | Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate |
| Capacità di trasferire le conoscenze acquisite | 91-100 | Ha un’eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti |  |
| 76-90 | Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti |
| 61-75 | Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza |
| < 60 | Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti |
| Ricerca e gestione delle informazioni | 91-100 | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura. |  |
| 76-90 | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all’ interpretazione secondo una chiave di lettura |
| 61-75 | L’allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata |
| < 60 | L’allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo |

**Della metcompetenza, del problem solving**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | | **PUNTEGGIO** |
| **Della metacompetenza** | Consapevolezza riflessiva e critica | 91-100 | Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico |  |
| 76-90 | Riflette su ciò cha 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 cha 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 *link* 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 *link* 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 | ll 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 |