

# UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSI TERZE

**A.S. 2022/2023**

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>La Piana del Sele: le risorse Storico- Culturali, Naturalistiche ed Enogastronomiche del territorio con particolare riferimento alla località di Paestum</b>
<b>Prodotto</b>	<p>Cartellone da esporre e/ lavori Multimediali in PowerPoint in considerazione dell'attivazione o meno della DDI</p> <p>Relazione finale individuale</p> <p>Glossario tecnico specifico (Inglese e Francese)</p> <p>Prova esperta (Realizzazione Itinerario Turistico) anche in lingua inglese.</p> <p>Illustrazione generale del lavoro svolto</p>
<b>Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali</b>	<p><b><u>COMPETENZE LINGUISTICHE ASSE DEL LINGUAGGI</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA/ EUROPEE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>• 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</li> <li>• Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZA DIGITALE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul>
Conoscenze	Abilità
<b>Asse dei Linguaggi</b>	<b>Asse dei Linguaggi</b>
<b><u>Italiano:</u></b> lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali. Modalità e tecniche delle diverse forme	<b><u>Italiano:</u></b> comunicare in modo semplice, ed adeguato. Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi

di produzione scritta: relazione.

Principali strutture grammaticali della lingua italiana, elementi di base della funzione del linguaggio, termini tecnici propri del linguaggio settoriale.

**Lingue Straniere:** 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

#### **Asse Scientifico-Tecnologico e Matematico**

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

#### **Asse storico-sociale, giuridico ed economico**

##### **Area Professionalizzante**

I caratteri artistici, storici/religiosi ed enogastronomici del territorio;

Terminologia tecnico-settoriale;

Legislazione di settore.

ascoltati.

Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi.

Ricerca, 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.

**Lingue Straniere:** 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

#### **Asse Scientifico-Tecnologico e Matematico**

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

#### **Asse storico-sociale, giuridico ed economico**

##### **Area Professionalizzante**

**Conoscere Paestum con i suoi Templi, il museo e la sua storia;**

**Individuare le risorse culturali, religiose ed enogastronomiche di particolare pregio nel territorio interessato;**

Esaminare la normativa di settore con particolare riguardo alla tutela del patrimonio culturale ed enogastronomico dei luoghi.

<b>Utenti destinatari</b>	Classe terza A Accoglienza Turistica
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenze e consolidamento di base dei <b>Nuclei Fondanti</b> di ciascuna disciplina studiata nel biennio.
<b>Fase di applicazione</b>	<b>Pentamestre: Gennaio/Aprile</b>
<b>Tempi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• T1 Presentazione dell'UdA (esposizione del progetto) <b>1 ora</b></li> <li>• T2 Descrizione della Storia dei territori (con particolare riferimento alla località di Paestum) <b>6 ore</b></li> <li>• T3 Presentazione di Percorsi Turistici dei luoghi in lingua straniera (Inglese) <b>4 ore</b></li> <li>• T4 Presentazione delle principali risorse culturali di Paestum in lingua Francese <b>4 ore</b></li> <li>• T5 Realizzazione e Presentazione di un Itinerario Turistico dei luoghi <b>6 ore</b></li> <li>• T6 Conoscere l'importanza dell'interazione tra l'attività sportiva e la sana alimentazione <b>2 ore</b></li> <li>• T7 Presentazione dei principali marchi di qualità dei Prodotti Tipici del Territorio <b>4 ore</b></li> <li>• T8 Storia, cultura e tradizioni dell'alimentazione nelle diverse religioni <b>2 ore</b></li> <li>• T9 Rappresentazione Grafica delle dimensioni del Turismo dei Territori <b>4 ore</b></li> <li>• T10 Presentazione di un prodotto gastronomico del territorio (<b>Carciofo IGP di Paestum</b>) con relative caratteristiche nutrizionali <b>4 ore</b></li> <li>• T11 Realizzazione dei cartelloni <b>4 ore</b></li> <li>• T12 Presentazione cartelloni <b>2 ore</b></li> <li>• T13 Relazione individuale <b>2 ore</b></li> <li>• Tot= <b>45 ore</b></li> </ul>
<b>Esperienze attivate</b>	<p>*Visite guidate presso i principali siti archeologici e culturali del luogo. Partecipazione a fiere e manifestazioni Enogastronomiche dei luoghi. Ricerca di dati ed informazioni sugli strumenti di promozione e pubblicità del territorio.</p> <p><b>*Le attività in questione, causa periodo epidemiologico, possono essere oggetto di rimodulazione attraverso la visione di video di riferimento, in modalità remoto da ciascun docente coinvolto.</b></p>
<b>Metodologia</b>	<p>Lezione frontale ed interattiva</p> <p><b>DDI: Lezione multimediale in modalità Sincrona/Asincrona</b></p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Esercitazione simulata in classe</p> <p>Esercitazione pratica in laboratorio</p>

<b>Risorse umane interne esterne</b>	Docenti del Consiglio di classe/Esperti <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano/Storia</li> <li>• Inglese</li> <li>• Francese</li> <li>• Accoglienza Turistica</li> <li>• Scienze Motorie</li> <li>• Diritto</li> <li>• Religione</li> <li>• Matematica</li> <li>• Scienze degli alimenti</li> <li>• Esperti esterni di Enti/Uffici e/o Aziende Private</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	Libri di testo Laboratori Filmati Computer Materiali per la realizzazione dei cartelloni e/PowerPoint
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione cartellone e/o PowerPoint ai docenti coinvolti.</li> <li>• Osservazione, valutazione in aula ed in laboratorio secondo i criteri di interesse, impegno e collaborazione personale al progetto.</li> <li>• Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: <b>chiarezza, originalità, efficacia nella comunicazione.</b></li> <li>• Valutazione globale con “<b>Griglia di valutazione dell’UdA</b>”.</li> </ul>

## Piano di lavoro UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Le Risorse Turistiche della Piana del Sele con particolare riferimento al territorio di Capaccio/Paestum**

Ore: 45

Coordinatore UDA: Docente Coordinatore della classe

*Collaboratori :*

- Italiano/Storia
- Inglese
- Francese
- Accoglienza Turistica
- Scienze Motorie
- Diritto
- Religione
- Matematica
- Scienze degli alimenti
- Esperti esterni di Enti/Uffici e/o Aziende Private

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	La Storia dei Territori	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Illustrare correttamente le diverse risorse storico/culturali dei luoghi. Avere la giusta consapevolezza del proprio ruolo	6 ore Docente Storia/Italiano	Valutazione tramite osservazione individuale e di gruppo
3	Realizzazione ed esposizione di un itinerario in lingua inglese	Appunti, Mappe Concettuali, Libri di testo, Strumenti multimediali Lezione frontale	Conoscere correttamente la fraseologia tecnico/ settoriale in lingua inglese  Utilizzare correttamente il glossario settoriale Consapevolezza del proprio ruolo	4 ore Docente Inglese	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
4	Presentazione delle principali risorse culturali di Paestum in lingua francese	Libro di testo, Strumenti multimediali Lezione frontale	Esporre correttamente le principali risorse storico/culturali di Paestum in lingua francese	4 ore Docente di Francese	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
5	Realizzazione e Presentazione di uno o più itinerari Turistici dei luoghi	Libro di testo, materiale multimediale, Lezione frontale, Aula di Laboratorio, Slide, Filmati	Essere in grado di presentare le diverse risorse turistiche dei territori attraverso un'attenta e professionale attività di promozione e vendita dei beni e servizi presenti	6 ore Docente di Accoglienza Turistica	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo

6	Conoscere l'importanza dell'interazione tra l'attività sportiva e la sana alimentazione	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Avere la consapevolezza dell'importanza di una sana alimentazione nell'interazione tra pratica sportiva e consumo di prodotti qualitativi dei territori	2 ore Docente Scienze motorie	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
7	Presentazione dei principali marchi di qualità dei Prodotti Tipici del Territorio	Libri di testo Lezione frontale, Appunti	Riconoscere la qualità dei prodotti del luogo, attraverso la conoscenza della certificazione di qualità degli stessi	4 ore Docente Diritto	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
8	Storia, cultura e tradizioni dei prodotti del territorio attraverso la religione	Libri di testo Lezione frontale Appunti Strumenti Multimediali	Essere consapevoli che la religione ricopre un ruolo determinante nella storia, nella cultura e nelle tradizioni locali	2 ore Docente di Religione	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
9	Rappresentazione Grafica delle dimensioni del Turismo	Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice	Conoscere e saper rappresentare un grafico riguardo alle dimensioni del turismo	4 ore Docente di Matematica	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
10	Presentazione di un prodotto gastronomico del territorio (Carciofo IGP di Paestum)	Libri di testo, appunti, Strumenti multimediali, Lezione frontale	Conoscere le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutrizionali del carciofo IGP di Paestum	4 ore Docente di Scienze degli alimenti	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
11	Realizzazione dei cartelloni Vademecum in lingua	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	Bozza cartelloni Stesura definitiva	4 ore Docente Italiano	Correttezza formale, terminologica e comunicativa
12	Presentazione cartelloni e Verifica finale	Aula PC con proiettore e/o in DDI in modalità sincrona/asincrona	Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con <i>“Griglia di valutazione dell'UdA”</i>
13	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

	TEMPI			
<i>Fasi</i>	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
1	1 ora			
2	6 ore			
3	4 ore			
4	4 ore			
5		6 ore		
6		2 ore		
7		4 ore		
8		2 ore		
9			4 ore	
10			4 ore	
11			4 ore	
12			2 ore	
13				2 ore

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

**Titolo UdA: La Piana del Sele: le risorse Storico- Culturali, Naturalistiche ed Enogastronomiche del territorio con particolare riferimento alla località di Paestum**

#### **Cosa si chiede di fare**

Creazione di un cartellone sulle diverse risorse turistiche nel territorio della Piana del Sele e/o lavori in PowerPoint qualora le attività didattiche dovessero attenersi alla DDI.

Vademecum sulla terminologia tecnica di base, anche in lingua (Inglese e Francese).

Relazione finale individuale sul lavoro svolto.

<p><b>In che modo (singoli, gruppi..)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata</li> <li>• lezione di gruppo</li> <li>• DDI: Lezioni Sincrone ed Asincrone</li> <li>• esercitazione pratica in laboratorio</li> </ul>
<p><b>Quali prodotti</b></p> <p>Mappe concettuali, disegni, creazioni personali, video, slide, powerpoint ed attrezzature specifiche di laboratorio,</p>
<p><b>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</b></p> <p>Questa UDA è un' opportunità per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ accrescere le proprie competenze professionali;</li> <li>✓ apprendere l'importanza del lavoro di gruppo;</li> <li>✓ 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.</li> </ul> <p>Il tutto finalizzata alla formazione del professionista e della persona.</p>
<p><b>Tempi</b></p> <p>45 ore</p>
<p><b>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)</b></p> <p>L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti e/ in modalità remoto in caso di DDI.</p>
<p><b>Criteri di valutazione</b></p> <p>Il cartellone e/o altro lavoro svolto in maniera multimediale, 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si valuterà il prodotto/compito finale, sarà anche valutata l'acquisizione delle conoscenze acquisite nelle diverse discipline coinvolte nel percorso, la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.</p>
<p><b>Peso della Uda in termini di compito/prodotto realizzato in forma interdisciplinare</b></p> <p>Il compito prodotto rappresenta una componente del percorso formativo dell'allievo, in percentuale diversa, a seconda della rilevanza che ha per le diverse discipline.</p>



**Area comune/Indirizzo**

Italiano/Storia:

Inglese:

Francese:

\*Acc. Turistica:

Scienze motorie:

Diritto:

Religione:

Matematica:

Scienze degli alimenti:

**5 - TIPOLOGIA DI GESTIONE DELL'INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DIDATTICA A DISTANZA**

*(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)*
  - ☒ X Registro elettronico Argo scuola next
  - ☒ X Videolezioni
  - ☒ X Audiolezioni
  - ☒ X Gruppo Whatsapp di classe
  - ☒ X Piattaforma G-suite For Educational;
  - ☒ X Piattaforme collegate con i libri di testo;
  - ☒ X 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)*

X tutti i giorni

una o due a settimana

X secondo l'orario ordinario delle lezioni

altro .....

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Avere rispetto di se e degli altri.</li> <li>✓ Rispettare le regole più elementari della buona educazione.</li> <li>✓ Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.</li> <li>✓ Imparare a intervenire nel momento opportuno.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.</li> <li>✓ Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.</li> <li>✓ Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.</li> <li>✓ Collaborare con il gruppo.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)</li> <li>✓ Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.</li> <li>✓ Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.</li> <li>✓ Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.</li> <li>✓ Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.</li> <li>✓ Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.</li> <li>✓ Saper organizzare la mise en place di cucina</li> <li>✓ Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice</li> </ul>

### 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): .....	
<b>Strumenti compensativi</b>	
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): .....	
<b>Verifiche e valutazioni</b>	
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): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'alunno nello studio</b>	
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): .....	
<b>Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio</b>	
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

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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

[illegible]

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

[illegible]

## Cosa devi ancora imparare

[illegible]

### Come valuti il lavoro da te svolto

[illegible]

## **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA**

### **Relazionale, affettiva e motivazionale**

<b>DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA</b>	<b>CRITERI</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE</b>		<b>PUNTEGGIO</b>
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione e 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	
		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	

	Curiosità	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 metacompetenza, del problem solving**

<b>DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA</b>	<b>CRITERI</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE</b>		<b>PUNTEGGIO</b>
<b>Della meta competenza</b>	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	
<b>Del problem solving</b>	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 ha bisogno 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	<p style="text-align: center;"><b>CONSIGLIO DI CLASSE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>III Sezione <u>A</u> ACCOGLIENZA TURISTICA</b></p>
----------	--