|  |  |
| --- | --- |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO**  **per Classi Terze Sala e Vendita** | |
| ***Denominazione*** | **La Birra...una storia millenaria** |
| ***Prodotti*** | * Elaborazione di un PPT descrivendo le fasi produttive della birra e i locali maggiormente interessati alla loro vendita (Pub e Birrerie) * Creare un cartellone con testo, immagini, didascalie e linea storica temporale che descriva la nascita della birra sino ai giorni nostri * Attività tecnico – pratica sulla preparazione di un buffet con abbinamento cibo birra. * Relazione individuale |
| ***Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali*** | **Asse dei linguaggi**  **L1.** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;  **L3.** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  **Asse matematico**  **M3.** Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi  **Asse storico sociale**  **S1.** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali  **S3.** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro  **Asse scientifico-tecnologico**  **T2.** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali  **T4.** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro  **T6.** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  **COMPETENZE PROFESSIONALI**  **C2.** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.  **C4.** 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  **Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)**  **Agire in modo autonomo e responsabile**   * Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità   **Risolvere problemi**   * Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte * Comunicare      * Collaborare e partecipare.   **COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE *(Raccomandazione del***  ***Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)***   * Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria * Competenza alfabetica funzionale * Competenza in materia di cittadinanza **(PCTO)**   Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare **(PCTO)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Assi coinvolti discipline*** | ***Conoscenze*** | ***Abilità*** |
| **Asse dei linguaggi**   * Italiano * Lingua inglese * Lingua francese * Religione | * Lessico e fraseologia su argomenti di vita quotidiana e professionale * Criteri per redigere una relazione   tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali   * Semplici modalità di scrittura * Principali tecniche di comunicazione   scritta, verbale e digitale   * Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali * Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni e testi inerenti la produzione, tradizioni e consumo della birra all’estero. * Valenza simbolica della birra nella all’interno delle religioni | * Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati * Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto * Interagire in conversazioni brevi su temi di carattere professionali * Scrivere brevi testi di interesse professionale * Redigere testi informativi e argomentativi * Raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell’attività di studio e di ricerca * Produrre testi corretti nelle varie lingue * Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali * Applicare il metodo di ricerca e di studio adottati in ambito interdisciplinare |
| **Asse matematico**   * Matematica | * Conoscere le unità di misura * Conoscenza dei multipli e sottomultipli dei sistemi di misura * Sistema internazionale di misurazioni * Rapporti e proporzioni percentuali | * Usare le unità di misura per rivelare misurazioni e stime * Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti * Eseguire il calcolo calorico della birra e confrontare la sua composizione percentuale |
| **Asse scientifico tecnologico**   * Scienze degli alimenti * Lab. dei servizi di Sala e Vendita * Scienze motorie | * Produzione e profilo chimico-nutrizionale della birra * La fermentazione alcolica * Assorbimento e metabolizzazione dell’alcol Tecniche di base di bar inerente al servizio di caffetteria e bevande analcoliche * Tecniche di Sala inerenti i servizi speciali * La terminologia specifica e il linguaggio settoriale * Eseguire correttamente le procedure per la realizzazione del servizio della birra * Saper individuare le caratteristiche delle varie tipologie di birra | * Saper descrivere le principali tappe della produzione della birra * Saper valutare l’apporto nutrizionale della birra Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali * Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. * Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio della birra in bottiglia * Utilizzo tecnico corretto dei macchinari per la spillatura della bevanda. * Proporre vari esempi di colazione internazionale per sportivi * Effetti dell’alcol sulle prestazioni sportive |
| **Asse storico sociale**   * Storia * Diritto | * Cenni di storia sulla produzione della birra * Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. * Gestione amministrativa dell’impresa turistico- ristorativa | * Riconoscere comportamenti e abitudini storico-sociali in contesti diversi * Selezionare informazioni e documenti mirati alla produzione della birra * Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati * Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Utenti destinatari*** | Classe terza lab. dei servizi di sala e vendita |
| ***Prerequisiti*** | - Conoscere il servizio delle principali bevande alcoliche.  - Uso di word e PPT;  - Conoscenza dei macronutrienti e il loro valore nutrizionale attraverso le tabelle nutrizionali;  - Appunti: come prenderli mentre si ascolta e come riutilizzarli;  - L2: Strutture linguistiche e lessico di base |
| ***Fase di applicazione*** | Terzo Trimestre (Marzo, Aprile, Maggio) |
| ***Tempi*** | * T1 Presentazione dell’UdA (esposizione del progetto) **1 ora** * T2 La Birra nella cultura inglese **2 ore** * T3 La birra nella cultura francese **2 ore** * T4 Rischi connessi all’assunzione di alcol nelle attività sportive **2 ore** * T5 La fermentazione e la pastorizzazione della birra, la birra gluten free. **3 ore** * T6 La produzione della birra (tipologie e classificazione) **4 ore** * T7 Visita guidata in un birrificio. **4 ore** * T8 Presentazione, servizio, degustazione e abbinamento cibo-birra **4 ore** * T9 Produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati. **3 ore** * T10 Birra e l’ordine dei monaci trappisti **2 ore** * T11 Unità di misura in tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi **2 ore** * T12 Realizzazione dei cartelloni e del PPT **4 ore** * T13 Presentazione cartelloni e del PPT **2 ore** * T14 Prova esperta **3 ore** * T15 Relazione individuale **2 ora** * Tot= **40 ore** |
| ***Esperienze attivate*** | * Esercitazione pratica nei laboratori di sala e vendita. * Ricerca a casa e utilizzo di internet. * Riviste di settore |
| ***Metodologia*** | * Lezione frontale ed interattiva * Lezione multimediale * Lezione dialogata * Lavoro di gruppo * Esercitazione simulata in classe * Flipped Classroom * Debate. * Esercitazione pratica in laboratorio |
| ***Risorse umane***  ***interne esterne*** | Docenti del Consiglio di Classe:   * Inglese * Scienze degli alimenti * Italiano * Sala e vendita * Francese * Scienze motorie * Religione * Matematica * Disc economico-aziendali |
| ***Strumenti*** | * Libri di testo * Laboratorio di sala e bar * Filmati * Computer * Tablet e cellulare * Materiali per la realizzazione dei cartelloni |
| ***Valutazione*** | * livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti. * livello di cooperazione, capacità di interazione col gruppo e con i docenti * Valutazioni intermedie discipline coinvolte * capacità di usufruire di abilità e conoscenza pregresse per l’acquisizione di nuove competenze * Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione * Valutazione globale con “*Griglia di valutazione dell’UdA*” |

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **“La Birra...una storia millenaria”** |
| Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe |
| *Collaboratori*:   * Inglese * Scienze degli alimenti * Italiano * Sala e vendita * Francese * Scienze motorie * Religione * Matematica * Disc economico-aziendali |

**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** | La Birra nella cultura inglese | Le divise dei tre laboratori:  Lezione frontale  Libri di testo  Materiale multimediale | Implementare le conoscenze linguistiche e tradizionali in ambito professionale | 2 ore  Docente Inglese | Osservazione  Verifica intermedia |
| **3** | La Birra nella cultura Francese | Le divise dei tre laboratori:  Lezione frontale  Libri di testo  Materiale multimediale | Implementare le conoscenze linguistiche e tradizionali in ambito professionale | 2 ore  Docente Francese | Osservazione  Verifica intermedia |
| **4** | Rischi connessi all’assunzione di alcol nelle attività sportive | Libro di testo, Internet, aula, Materiale multimedia, palestra | Comprensione sugli effetti dell’alcool nelle prestazioni sportive | 2 ore  Docente di Scienze motorie | Osservazione  Valutazione intermedia |
| **5** | La fermentazione e la pastorizzazione della birra, la birra gluten free | Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet, | Comprensione sui processi produttivi per la realizzazione della birra. La produzione delle birre per celiaci | 3 ore  Docente di Scienze degli alimenti | Osservazione  Valutazione intermedia |
| **6** | La produzione della birra (tipologie e classificazione).  I Pub e le birrerie. | Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet | Spiegazione sulla produzione brassicola, la classificazione e tipologie di birre. I locali maggiormente interessati alla vendita di queste bevande fermentate. | 4 ore  Docente  tecnico-pratico  di  Sala e Bar | Osservazione nei laboratori  Verifica intermedia |
| **7** | Visita guidata in un birrificio. | Lezione frontale  Laboratori  Attrezzature  Filmati | Esperienza formativa diretta, dall’approvvigionamento delle materie prime alla corretta spillatura e degustazione della birra | 4 ore  Docente  tecnico-pratico  di  Sala e Bar | Osservazione nei laboratori  Verifica intermedia |
| **8** | Presentazione, servizio, degustazione e abbinamento cibo-birra | Libri di testo  Lezione frontale  Laboratorio | Saper scegliere il giusto bicchiere ed effettuare una corretta mescita. Nozioni base sull’abbinamento e degustazione di alcune tipologie di birra | 4 ore  Docente  tecnico-pratico  di  Sala e Bar | Osservazione nei laboratori  Verifica intermedia |
| **9** | Produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati | Libri di testo  Lezione frontale  Laboratorio  Tablet  Slide | Analisi ed interpretazione dei dati in relazione dell’andamento dei mercati | 3 ore  Docente di Diritto  discipline ecc. aziendali | Osservazione nei laboratori  Valutazione intermedia  Colloquio |
| **10** | Birra e l’ordine dei monaci trappisti | Lezione frontale e dialogata.  Libro di testo, dispense, internet, tablet | La vita monastica dei monaci trappisti e la nascita della birra trappista | 2 ore  docente di Religione | Valutazione intermedia |
| **11** | Unità di misura in tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi | Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice | Implementare le conoscenze matematiche in ambito professionale | 2 ore matematica | Valutazione intermedia |
| **12** | Realizzazione dei cartelloni e del PPT | Attività in aula  Lavori di gruppo  Aula informatica  Tablet  Slide | Implementare le conoscenze informatiche e di ricerca in ambito professionale  Stesura definitiva | 4 ore  docente  di Italiano | Correttezza formale,  terminologica e comunicativa |
| **13** | Presentazione cartelloni e del PPT | Aula LIM Biblioteca  PC con proiettore | Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni e del PPT | 2 ore  Tutti i docenti coinvolti | Valutazione globale dell’UdA con “*Griglia*  *di valutazione dell’UdA*” |
| **14** | Prova esperta | Laboratorio di Sala e Bar | Sviluppo pratico dell’UDA sulla realizzazione di un buffet espositivo per il servizio, abbinamento e degustazione della birra. | 3 ore  Tutti i docenti coinvolti | Vedi rubrica valutativa delle competenze |
| **15** | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 2 ore  Docente di Italiano | Composizione scritta su traccia |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | TEMPI | | | |
| ***Fasi*** | **Marzo** | **Marzo/Aprile** | **Aprile** | **Maggio** |
| **1** | 1 ora |  |  |  |
| **2** | 2 ore |  |  |  |
| **3** | 2 ore |  |  |  |
| **4** | 2 ore |  |  |  |
| **5** | 3 ore |  |  |  |
| **6** |  | 2 ore |  |  |
| **7** |  | 4 ore |  |  |
| **8** |  | 4 ore |  |  |
| **9** |  | 3 ore |  |  |
| **10** |  |  | 2 ore |  |
| **11** |  |  | 2 ore |  |
| **12** |  |  | 4 ore |  |
| **13** |  |  |  | 2 ore |
| **14** |  |  |  | 3 ore |
| **15** |  |  |  | 2 ore |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA AGLI STUDENTI** |
| **Titolo UdA: “La Birra...una storia millenaria”** |
| **Cosa si chiede di fare**  Lo scopo di questa UDA è quello di conoscere il mondo della birra, partendo dalla storia, la sua evoluzione, sino ai giorni nostri.  Si continuerà con la spiegazione delle fasi produttive, le materie prime utilizzate e le tipologie di birra nazionali ed estere.  Inoltre grazie agli insegnanti di lingua impareranno a conoscere le tradizioni di altri paesi in tema di produzione e consumo della birra.  Per un miglior raggiungimento delle competenze sul mondo brassicolo, in ambito tecnico pratico, si effettuerà una visita guidata in un birrificio di zona e si completerà il percorso didattico con i docenti di laboratorio i quali spiegheranno il servizio e i possibili abbinamenti tra cibo e birra, spiegando anche le caratteristiche storico-professionali dei locali maggiormente interessati come Pub e Birrerie.  Alla fine si creerà un PPT descrivendo in punti sopracitati e un cartellone con testo, immagini, didascalie e linea storica temporale che descrivano la nascita della birra sino ai giorni nostri.  L’UDA si concluderà nel laboratorio di Sala con il servizio della birra, la preparazione di un buffet e i possibili abbinamenti cibo-birra. |
| **In che modo (singoli, gruppi…)**   * Lezione frontale * lezione dialogata * lezione di gruppo * esercitazione pratica in laboratorio |
| **Quali prodotti**  Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, attrezzature specifiche di laboratorio, tablet, internet |
| **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 consapevolezza sul consumo pensato dell’alcol e sugli effetti negativi del suo abuso. Inoltre è di interesse per la formazione del professionista e della persona. |
| **Tempi**  40 ore (29 h in classe e 11 h in laboratorio) |
| **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 presentazione in PPT 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 voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline**  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*  Scienze degli alimenti: 6%  Matematica 6%  Italiano: 18 %  Inglese: 6%  Discipline ec.aziendali 8%  Francese 6%  Scienze motorie 6% Religione 6%  *Area di indirizzo*:  Lab. Sala-vendita: 38% |

|  |
| --- |
| **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 Bar | |

**DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL’ALUNNO DSA**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Metodologie e strategie** |  |
| Lavoro di gruppo |  |
| Azioni di tutoraggio |  |
| Cooperative learning |  |
| Attività di tipo laboratoriale |  |
| Mappe concettuali |  |
| Semplificazione del testo mediante schemi |  |
| Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM) |  |
| Rispettare i tempi dell’allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti |  |
| **Misure dispensative** |  |
| Lettura ad alta voce |  |
| Scrittura sotto dettatura |  |
| Prendere appunti |  |
| Copiatura dalla lavagna |  |
| Uso del vocabolario cartaceo |  |
| Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni |  |
| Carico gravoso di compiti |  |
| Uso della lingua straniera in forma scritta |  |
| Interrogazioni a sorpresa |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |
| **Strumenti compensativi** |  |
| Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico |  |
| Riduzione degli esercizi di compito |  |
| Supporto di un tutor (indicare quale) |  |
| Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi |  |
| Testi in forma ridotta |  |
| Calcolatrice |  |
| Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico |  |
| Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia |  |
| Registratore |  |
| Software didattici specifici |  |
| Vocabolario multimediale |  |
| Tabelle grammaticali e formulari |  |
| Cartine geografiche e storiche |  |
| Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all’insegnante 2 gg prima della verifica) |  |
| Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana) |  |
| Verifiche in formato digitale |  |
| Lettura da parte dell’insegnante del testo di verifica |  |
| Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |
| **Verifiche e valutazioni** |  |
| Interrogazioni programmate |  |
| Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue |  |
| Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo |  |
| Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma |  |
| Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte |  |
| Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale |  |
| Valutare anche le capacità dell’allievo di auto correggere l’errore |  |
| Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all’orale che allo scritto |  |
| Introduzione di prove informatizzate |  |
| Tempi più lunghi o contenuti ridotti |  |
| Uso degli strumenti usati abitualmente dall’allievo (indicare quali)……………………………………………………………………... |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |
| **Strategie utilizzate dall’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 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** |

Valutazione: vedi griglia valutazione globale UDA

**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 meta-competenza** | 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 |

**RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

***(allegata al curricolo Enogastronomia Triennio Sala e vendita)***

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA “SALA E VENDITA

|  |  |
| --- | --- |
| **Livello avanzato** | Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia.  Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato.  Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.  Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti. |
| **Livello intermedio** | Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma.  Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.  Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce |
| **Livello base** | Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile.  Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili.  Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico |
| **Iniziale** | Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata.  Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi / Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata  Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata. Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata |

**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 |

Prof. Di Flora Francesco

|  |  |
| --- | --- |
| L’équipe | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Sede \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_