|  |  |
| --- | --- |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** | |
| ***Denominazione*** | **Banqueting day** |
| ***Compito - prodotto*** | **Pianificare, organizzare, gestire, rendicontare un evento reale di banqueting di un'impresa ristorativa e presentarla in PPT o in Word** |
| ***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 | * La storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nel menù scelto per l'evento * La valenza simbolica di un sacramento, all’interno delle religioni monoteiste * La terminologia linguistica di base e tecnico-professionale * Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche * Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione * Lessico e fraseologia su argomenti di | * Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato: da realtà locale a prodotto industriale. * Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati * Analisi dei termini ed elaborazione di un   glossario enogastronomico e di settore in lingua straniera.   * Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto * Interagire in conversazioni brevi su temi di   carattere professionali |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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 | * scrivere brevi testi di interesse professionale * redigere testi informativi e argomentativi * raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell’attività di studio e di ricerca * ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali |
| **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 * Elementi di statistica matematica | * Usare le unità di misura per rivelare misurazioni e stime * Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti * Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale   + Effettuare una indagine statistica sul menu/bevanda.   + Raccogliere i dati, classificarli, rappresentarli graficamente, interpretarli. |
| **Asse scientifico tecnologico**   * Scienze degli alimenti * Lab. dei servizi di Sala e Vendita * Scienze motorie | * Elementi di dietetica e nutrizione * Tutela e sicurezza alimentare del cliente * Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni * Tecniche di Sala inerenti i servizi speciali * La terminologia specifica e il linguaggio settoriale * L’importanza di una colazione equilibrata nello sport * Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche caratteristiche dell'enografia nazionale criteri di abbinamento cibo – vino e cibo – bevande * Elementi e caratteristiche del menù e delle carte. * Le proprietà caloriche e nutrizionali dei prodotti alimentari utilizzati nel menu. | * Applicare criteri di selezione di menù in funzione del contesto, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta * Elaborare un menù in funzione dell'evento programmato * Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute * 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 di prodotti enogastronomici * Realizzare un servizio adeguato al menu scelto. * Abbinare vini adeguati * Stabilire il valore nutrizionale e l'apporto calorico del prodotto finale. |
| **Asse storico sociale**   * Storia * Diritto | * Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche * Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. * Gestione amministrativa dell’impresa turistico- ristorativa * La storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nel menù scelto per l'evento. | * Riconoscere comportamenti e abitudini storico- sociali in contesti diversi * Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati * Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati * Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato: da realtà locale a prodotto industriale. * Redigere la contabilità di settore. * Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa ristorativa |

|  |  |
| --- | --- |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** | |
| ***Utenti destinatari*** | Classe quinta enogastronomia settore Sala e Bar |
| ***Prerequisiti*** | * Le regole per la gestione degli spazi nei laboratori e delle tecniche professionali * Utilizzo in sicurezza delle attrezzature e degli strumenti in dotazione ai laboratori * Uso del vocabolario e del linguaggio tecnico-specifico delle discipline coinvolte * Uso delle tecniche e delle procedure di calcolo * Uso dei programmi informatici di base * Uso di word e PPT; * Conoscenza dei macronutrienti e il loro valore nutrizionale attraverso le tabelle   nutrizionali; |
| ***Fase di applicazione*** | Ottobre Novembre |
| ***Tempi (steps)*** | * T1: Presentazione dell'UDA. **1 ora** * T2: Ricerca storica sui menu e sulla sua evoluzione **3 ore** * T3: Tipologie di menu per eventi speciali **3 ore** * T4: Organizzazionedell'evento **3 ore** * T5: Costruzione di un menu in lingua Inglese **3 ore** * T6: Abbinamento cibo-vino **2 ore** * T7: Costruzione di un menu in lingua Francese **3 ore** * T8: Analisi dei costi e determinazione prezzo di vendita **3 ore** * T9: Analisi calorica e nutrizionale degli alimenti utilizzati nel menù **3 ore** * T10: Gestione di un’impresa di catering e banqueting **4 ore** * T11: Analisi dei fattori di rischio di infortunio. Osservazione dell'atteggiamento posturalecorretto in laboratorio e durante l'evento **2 ore** * T12: Realizzazione del PPT sulla pianificazione e realizzazione di un evento di banqueting **4ore** * T13: Norme alimentari nelle varie religioni **2 ore** * T14: Presentazione del PPT **2ore** * T15: Relazione individuale **2ore**   + **Tot= 40 ore** |
| ***Esperienze attivate*** | * Esercitazione pratica nei laboratori di sala e vendita. * Ricerca a casa e utilizzo di internet. * Riviste di settore. |
| ***Metodologia*** | * Ricerche guidate * lavoro cooperativo * brainstorming * lezione frontale * lezioni tecnico-pratiche e attività di laboratorio |
| ***Risorse umane***   * ***interne*** * ***esterne*** | Docenti del Consiglio di Classe:   * Inglese * Scienze degli alimenti * Italiano-storia * Lab. Sala e bar |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * Lab Cucina * Francese * Scienze motorie * Religione * Matematica * Sc. Economiche |
| ***Strumenti*** | * Libri di testo * Laboratori * strumenti multimediali * Computer * Materiali fornito dal docente |
| ***Valutazione*** | Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione  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  Valutazione globale con “*Griglia di valutazione dell’UdA*” |

**



|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **“Banqueting day”** |
| Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe |
| *Collaboratori*:   * Inglese * Scienze degli alimenti * Italiano-storia * Lab. Sala e bar * Lab Cucina * Francese * Scienze motorie * Religione * Matematica * Sc. Economiche |

**Specificazione delle Fasi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi** | **Valutazione** |
| **1** | Presentazion edell’UdA | Scheda “Consegna agli studenti”, auditorium | Coinvolgimento delgruppo classe | 1 ora Coordinatore UdA |  |
| **2** | Ricerca storica sui menu e sulla sua evoluzione | Fonti, immagini, testi,internet | Comprensione dell’evoluzionestorica del menu e i diversi utilizzi nel tempo | 3 ore Docente Italiano |  |
| **3** | Tipologie di menu per eventi speciali | Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet | Preparazione di un menu con scelta di prodotti del territorio. | 3 ore Docente  tecnico-pratico di cucina |  |
| **4** | Organizzazion edell'evento | Aula, laboratorio di sala, internet | Programmare e gestire un evento. I soggetti coinvolti. Le fasi per la realizzazione. La modulistica utilizzata. | 3 ore Docente  tecnico-pratico di  Sala e Bar |  |
| **5** | Costruzione di un menu in lingua Inglese | Dizionario, laboratorio linguistico, libro di testo | Padronanza del lessico, elaborazionedi un menu per clienti stranieri | 3 ore Docente Inglese |  |
| **6** | Abbinamento cibo-vino | Aula, laboratorio di sala, internet | Abbinamento vini e bevande in genere in base alla progressione del menu | 2 ore Docente  tecnico-pratico di  Sala e Bar |  |
| **7** | Costruzione di un menu in lingua Francese | Dizionario, laboratorio linguistico, libro di testo | Padronanza del lessico, elaborazionedi un menu per clienti stranieri | 3 ore Docente Francese |  |
| **8** | Analisi dei costi e determinazione prezzo di vendita | Libri di testo | Analizzare il menu proposto e valutare i costi di ogni portata. Determinare il prezzo di vendita dell’intero  menu | 3 ore, docente Matematica |  |
| **9** | Analisi calorica e nutrizionale di ogni piatto proposto nel  menù | Internet, libridi testo | Valutazione nutrizionale e calorica di un menù e riconoscimento degli effetti sull’organismo | 3 ore docente di Scienza degli alimenti |  |
| **10** | Gestione di un impresa di catering e banqueting | Internet libridi testo | Gestione sull’aspetto economico e finanziario di un impresa di banqueting. Ricerche di mercato e  obbiettivi di marketing | 4 ore docente di Sc.  Economiche |  |
| 11 | Utilizzo della postura corretta nell'ambiente  lavorativo | Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo,slides | Saper mantenere lapostura ideale che prevenga gli infortuni durante tutte le fasi del lavoro | 4 ore docente di  scienze motorie |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 12 | Realizzazione del PPT sulla pianificazione e realizzazione di un evento di banqueting | Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet  Slide | Realizzazione di un PPT che spieghi come Pianificare, organizzare, gestire e rendicontare un evento reale di banqueting.  Stesura definitiva | 4 ore Docente Italiano | Correttezza formale, terminologica e comunicativa |
| 13 | Norme alimentari nelle varie religioni | Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet  Slide | conoscenza dei cibi e delle abitudini alimentari delle religioni dell'islam, dell'ebraismo e del  cristianesimo. | 2 ore Docente Religione |  |
| **14** | Presentazione del PPT | Aula LIM Biblioteca PC con proiettore | Illustrazione ed esposizione corretta  del PPT | 2 ore Tutti i docenti  coinvolti | Valutazione globale dell’UdA con “*Griglia*  *di valutazione dell’UdA*” |
| **15** | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 2 ore Docente di  Italiano | Composizione scritta su traccia |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | Ottobre | Novembre | Dicembre | Gennaio | Febbraio | Marzo | Aprile | Maggio |
| **1** | **1 ora** |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **3 ore** |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **4 ore** |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **4 ore** |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | **3 ore** |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** |  | **2 ore** |  |  |  |  |  |  |
| **7** |  | **3 ore** |  |  |  |  |  |  |
| **8** |  | **3 ore** |  |  |  |  |  |  |
| **9** |  | **4 ore** |  |  |  |  |  |  |
| **10** |  | **4 ore** |  |  |  |  |  |  |
| **11** |  | **4 ore** |  |  |  |  |  |  |
| **12** |  | **4 ore** |  |  |  |  |  |  |
| **13** |  | **2 ore** |  |  |  |  |  |  |
| **14** |  | **2 ore** |  |  |  |  |  |  |
| **15** |  | **2 ore** |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Consegna agli studenti** |
| **Titolo UdA: “Banqueting day”** |
| **Cosa si chiede di fare**  Creazione di un PPT o un Word descrivendo tutte le fasi quali: **Pianificazione, organizzazione, gestione, rendicontazione e servizio di un evento reale di banqueting.** |
| **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, doc Word, 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 sui vari aspetti che concernono la realizzazione di un evento. Inoltre è di interesse per la formazione del professionista e della persona. |
| **Tempi**  40 ore (32 h in classe e 8 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**  La presentazione in PPT o doc Word, sarà valutata 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.  Inoltre, sarà anche valutata l’acquisizione delle conoscenze apprese 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: 10 % Matematica 8%  Italiano: 22 %  Inglese: 8 %  Sc. Economiche 10 % Francese 8 %  Scienze motorie 10%  Religione 5%  Lab cuicina 8%  *Area di indirizzo*:  Lab. Sala-vendita: 11% |

|  |
| --- |
| **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** |

# 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** |
|  |  | 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. |  |
|  |  |  | Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto |
| **Sociale** | Rispetto dei  tempi | 76-90 | indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a  disposizione, avvalendosi di una pianificazione. |
|  |  |  | Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il |
|  |  | 61-75 | 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 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto |  |
| < 60 | 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 |
|  | Precisione e | 91-  100 | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e  efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione |  |
|  |  |  |
| destrezza |  | Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. |
|  | nell’utilizzo | 76-90 | Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta |
|  | degli strumenti e |  | manualità, spirito pratico e discreta intuizione |
|  | delle tecnologie | 61-75 | Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità |
| **Pratica** |  | < 60 | Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato |
|  |  | 91- | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità |  |
|  |  | 100 |
|  |  | 76-90 | Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità |
|  | Funzionalità | 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** |
|  |  | 91- | Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini |  |
|  | Uso del | 100 | settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente |
|  | 76-90 |  |
| linguaggio | La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- |
|  | settoriale- | tecnico-professionale da parte dell’allievo è soddisfacente |
|  | tecnico- | 61-75 | Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico- |
|  | professionale | professionale |
|  |  | < 60 | Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale |
|  |  | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e |  |
|  |  | 91- | pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da |
|  |  | 100 | una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma |
| **Cognitiva** | Completezza, pertinenza, organizzazione |  | 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 |
|  |  | 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 |  |
|  | Capacità di |  | Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli |
|  | trasferire le | 76-90 | e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando |
|  | conoscenze |  | collegamenti |
|  | acquisite | 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| L’équipe |  |

## Sede

Data