| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** |
| --- |
| ***Denominazione***  | Il pane e il vino nella storia, nell’alimentazione e nella religione.**Classe 2 sez. IPSEOA**Indirizzo: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera.**Articolazione Cucina.** |
| ***Compito - prodotto*** | **Prodotto**: • Creazione di uno standard tecnico-pratico di ricetta, finalizzato alla ricerca di notizie sui tipi di pane e vino utilizzati nel territorio con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche, con relativa traduzione in lingue, i riferimenti normativi, gli aspetti nutrizionali e uno sguardo al valore del pane e del vino nella cultura religiosa dei diversi Paesi.Il vino e il pane |
| ***Competenze mirate**** ***assi culturali***
* ***cittadinanza***
* ***professionali***
 | ***Assi culturali**** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
* Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
* 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
* Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
* Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
* 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
* Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza

***Assi di cittadinanza***• agire in modo autonomo e responsabile (riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità);• progettare;• comunicare, collaborare e partecipare;• risolvere problemi (raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte).**Competenze professionali**•agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;• integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;• padroneggiare l’uso e l’utilizzo delle attrezzature;• utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici;• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica 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.* Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
* Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
* Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
 |
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| Caratteristiche merceologiche e gastronomiche della farina, dei lieviti e del vino. | Distinguere la provenienza dei prodotti e adottare il metodo di conservazione appropriato.Individuare le caratteristiche nutrizionali dei diversi tipi di pane. |
| Tecniche di base di panificazione. | Eseguire le principali tecniche di base nella preparazione e produzione degli impasti. |
| La tecnica di vinificazione. | Conoscere la tecnica di spumantizzazione base (metodo classico *“Champenoise”*). |
| I principali fenomeni storici concernenti il pane e il vino e localizzazione delle aree di produzione. |  Riconoscere le diverse produzioni di farine e di vino nelle civiltà antiche. |
| Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente. | Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro. |
| La terminologia specifica e il linguaggio settoriale. | Organizzare e descrivere la ricetta avvalendosi degli strumenti tecnologici e utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l’aiuto del dizionario bilingue. |
| Fasi di elaborazione di una ricetta dalla materia prima alla presentazione finale. | Presentare la ricetta nel rispetto delle regole tecniche evitando lo spreco delle materie prime utilizzate e relativo riciclo. |
| ***Utenti destinatari*** | Studenti 2^ F |
| ***Prerequisiti*** | • Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo;• utilizzo in sicurezza delle attrezzature di laboratorio. |
| ***Fase di applicazione*** | Pentamestre |
| ***Tempi***  | Tempo totale 30 ore di cui: 6 ore con i docenti dei laboratori cucina/sala e vendita; 3 ore curricolari di italiano/storia; 4 ore curriculari complessive con i docenti di inglese e francese ; 2 ore curriculari con il docente di religione; 3 ore curriculari con il docente di scienza degli alimenti; 3 ore curriculari con il docente di matematica; 1 relazione individuale (+2 ore di lavoro domestico supplementare) + 4 h docenti di accoglienza turistica e geografia*• Fase 1.* Analisi delle ricette per preparare il pane e il processo di lievitazione.*• Fase 2.* Calcolo delle percentuali e le grammature nella produzione del pane.*• Fase 3.* Indagine sull’importanza del pane e del vino nelle religioni.*• Fase 4.* Indagine sull’importanza del pane e del vino nella tradizione inglese e nel Paese della seconda lingua straniera (francese).*• Fase 5.* *• Fase 6.* Realizzazione e presentazione della ricetta con degustazione di vini del territorio. |
| ***Esperienze attivate*** | • Intervento dell’esperto esterno in materia di spumantizzazione. |
| ***Metodologia*** | • Lezione frontale per la sistemazione dei concetti;• lezione interattiva volta alla scoperta delle tradizioni;• ricerca ed esperienza individuale e di gruppo;• esperienze operative a piccoli gruppi;• attività laboratoriale. |
| ***Risorse umane**** ***interne***
* ***esterne***
 | • Docenti dell’area generale e di indirizzo (laboratori di servizi enogastronomici – settore cucina/settore sala e vendita; storia; inglese; francese; religione; scienza degli alimenti, matematica). +2 ore di lavoro domestico supplementare |
| ***Strumenti*** | • Laboratorio di cucina e sala;• Internet;• laboratorio multimediale;• libi di testo;• testi di varia tipologia;• scheda di degustazione. |
| ***Valutazione*** | Osservazione sistematica del lavoro in itinere e successiva compilazione della griglia di valutazione dell’UDA.Per la produzione dei compiti unitari si valuterà: - la motivazione e l’impegno; - il modo di lavorare; - la collaborazione; - il rispetto dei tempi; - la capacità di organizzarsi; - l’autovalutazione di sé, del processo e del prodotto.Valutazione delle competenze• competenza “Pienamente raggiunta”: livello alto di eccellenza se il compito unitario è stato portato a termine in modo completo ed efficace;• competenza “Sostanzialmente raggiunta”: livello medio se il compito è stato portato a termine, ma non risulta completo ed efficace;• competenza “In via di sviluppo”: livello di accettabilità, se il compito è stato portato a termine solo in parte. |

**PIANO DI LAVORO UDA n.4**

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Il pane e il vino nella storia, nell’alimentazione e nella religione** *(totale ore* *30 + 2 ore supplementari di lavoro domestico a casa)* |
| Coordinatore: Docente di laboratorio di servizi enogastronomici  |
| Collaboratori: Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e sala e vendita; accoglienza turistica, geografia, storia; inglese; francese; religione; scienza degli alimenti, matematica |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività**  | **Strumenti**  | **Esiti**  | **Tempi** | **Valutazione**  |
| **1** | Esposizione e condivisione del progetto con gli allievi. | Lezione frontale;LIM;discussione. | Interesse e partecipazione. | 1 ora coordinatore UDA. | L’allievo si mostra/non si mostra interessato all’attività e partecipa/non partecipa alle discussioni. |
| **2** | Ricerca documentale di informazioni inerenti le tipologie di pane nella tradizione campano. | Intervista ai parenti anziani;Internet;discussione in classe. | Reperire informazioni di varie fonti, organizzarle,confrontarle e collegarle. | 2 ore di lavoro domestico + 2 ore docente di storia/italiano. | L’allievo è in grado/non è in grado di reperire informazioni e di organizzarle. |
| **3** | Studio sull’importanza del pane e del vino nelle religioni. | LIM;materiale reperito dal docente. | Comprendere l’importanza e la simbologia del pane e del vino nelle religioni. | 3 ore docente di religione. | L’allievo dimostra tramite ricognizione di aver compreso/non avere compreso la lezione impartita dal docente. |
| **4** | Studio sull’importanza del pane e del vino nella tradizione inglese e francese. | LIM;materiale reperito dal docente. | Percepire la tradizione inglese e francese sul pane e sul vino e imparare nuovi vocaboli enogastronomici. | 4 ore docente di inglese + 4 docente di francese. | L’allievo utilizza/non utilizza un repertorio lessicale appropriato nelle rispettive lingue. |
| **5** | Studio sull’importanza del territorio e del turismo enogastronomico  | LIM,libro di testo, immagini, interviste, riviste di settore | Conoscere il territorio circostante, capire il concetto di turismo enogastronomico e i prodotti di qualità | 4 ore docente di Accoglienza turistica e geografia  | L’allievo dimostra tramite ricognizione di aver compreso/non avere compreso la lezione impartita dal docente. |
| **6** | Individuazione delle caratteristiche nutrizionali dei diversi tipi di pane. | LIM;libri di testo. | Riconoscere le caratteristiche nutrizionali delle varie tipologie di pane. | 3 ore docente di scienze degli alimenti. | L’allievo riconosce/non riconosce le peculiarità nutrizionali del pane. |
| **7** | . Analisi delle ricette per preparare il pane e studio del processo di lievitazione. | LIM;libri di testo, foto, dispense. | Conoscere il processo di lievitazione, tecniche e modalità di impastamento. | 3 ore docente di cucina. | L’allievo conosce/non conosce il processo di lievitazione e le procedure di preparazione del pane. |
| **8** | Calcolo delle percentuali e delle grammature nella produzione del pane. | Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie | Calcolare le grammature nella produzione del pane. (equivalenze, percentuali e proporzioni) | 3 ore docente di matematica | L’allievo sa/non sa calcolare le grammature del pane |
| **9** | Analisi delle caratteristiche della spumantizzazione. | Presentazione PowerPoint. | Partecipazione ed interesse. | 2 ora docente di sala. | L’allievo sa/non sa individuare la tecnica di vinificazione. |
| **10** | Attività laboratoriale: realizzazione della ricetta con relativo vino abbinato. | Mestolame e utensileria. | Realizzazione della ricetta. | 3 ore docente di cucina + docente di sala. | L’allievo è stato in grado/non è stato in grado di eseguire la ricetta evitando sprechi nella manipolazione delle materie prime. |
| 11 | Relazione individuale | Aula | Essere consapevole dell’esperienza vissuta | Composizione scritta su traccia | 1 ora docente di italiano/storia |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Tempi** |
| **Fasi** | **Aprile** | **Maggio** | **Giugno** |  |  |
| **1** | *1 ora*Aula |  |  |  |  |
| **2** | *2 ore 2 ore*Aula casa |  |  |  |  |  |
| **3** |  | *3 ora*Aula |  |  |  |
| **4** |  |  *4 + 4 ora*Aula |  |  |  |
| **5** |  | *4 ore* Aula informatica |  |  |  |
| **6** |  | *3 ore*Aula |  |  |  |
| **7** |  | *3 ore*Aula/lim |  |  |  |
| **8** |  | *3 ore* aula |  |  |  |
| **9** |  |  | *2 ora*Lab. Sala o aula |  |  |
| **10** |  |  | *3 ora*Lab cucina/sala |  |  |
| **11** |  |  | *1 h**aula* |  |  |

 **Attività interne**

 **Attività esterne**

|  |
| --- |
| **CONSEGNA AGLI STUDENTI** |
| **Titolo UDA:** Il pane e il vino nella storia, nell’alimentazione e nella religione.**Cosa si chiede di fare:**Lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sui tipi di pane e di vino utilizzati nel territorio con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche**.****In che modo:**Lavorando individualmente ed in gruppo attraverso lezioni partecipate in aula; lezioni in aula laboratoriale con attività pratiche; attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali e avvalendosi dell’esperienza delle persone anziane.**Quali prodotti si intende realizzare:**Realizzazione della ricetta cartacea e pratica del pane, con presentazione del lavoro svolto, volto a mettere in evidenza le competenze acquisite attraverso il percorso effettuato.**Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):**Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che mirano all’apprendimento permanente.**Tempi:**L’UDA ci impegnerà, nel periodo compreso tra settembre e gennaio, in attività da svolgere a scuola (20 ore), e una fase di lavoro da svolgere a casa (2 ore).**Risorse:**Docenti, allieviLaboratorio di cucina, laboratorio multimediale, libri di testo, scheda di degustazione, materiale reperito dai docenti.**Criteri di valutazione:**La valutazione terrà conto dei fattori seguenti:• comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;• ricerca e gestione delle informazioni;• correttezza;• completezza, pertinenza e organizzazione.I docenti coinvolti nel progetto valuteranno il materiale prodotto dagli allievi (con valutazione per ciascuna disciplina). |

|  |
| --- |
| **OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA** |
| * Avere rispetto di se e degli altri.
* Rispettare le regole più elementari della buona educazione.
* Saper ascoltare l’altro. Collaborare con i compagni.
* Imparare a intervenire nel momento opportuno.
 |
| * Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.
* Prendere sicurezza di se nell’ambito della disciplina e della futura professione.
* Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.
* Collaborare con il gruppo.
 |
| * Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)
* Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
* Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.
* Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.
* Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.
* Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.
* Saper organizzare la mise en place di cucina
* Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice
 |

**DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL’ALUNNO DSA**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Metodologie e strategie** |  |
| Lavoro di gruppo |  |
| Azioni di tutoraggio |  |
| Cooperative learning |  |
| Attività di tipo laboratoriale |  |
| Mappe concettuali |  |
| Semplificazione del testo mediante schemi |  |
| Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM) |  |
| Rispettare i tempi dell’allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti |  |
| **Misure dispensative** |  |
| Lettura ad alta voce |  |
| Scrittura sotto dettatura |  |
| Prendere appunti |  |
| Copiatura dalla lavagna |  |
| Uso del vocabolario cartaceo |  |
| Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni |  |
| Carico gravoso di compiti |  |
| 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 rubrica valutativa delle competenze

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

**VALUTAZIONE DEL PROCESSO**

**Legenda dei livelli di competenza: D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

|  |
| --- |
| **COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO** |
| **COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI** **COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA** |
| **CRITERI / EVIDENZE** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA** |
| **Interesse e partecipazione** | **D** | Mostra saltuaria attenzione. |
| **C** | Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda. |
| **B** | Dimostra attenzione e pone domande pertinenti. |
| **A** | Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti. |
| **Svolgimento del ruolo nel *Cooperative Learning*** | **D** | Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni. |
| **C** | Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici. |
| **B** | Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.  |
| **A** | Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto. |
| **Utilizzare comportamenti coerenti con l’ambiente in cui agisce**  | **D** | Individua le regole base della sicurezza dell’ambiente e le misure preventive e protettive connesse all’uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta. |
| **C** | Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell’ambiente e le misure preventive e protettive connesse all’uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell’insegnante. |
| **B** | Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all’interno del laboratorio. |
| **A** | Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro. |
| **Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.** | **D** | Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture. |
| **C** | Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale. |
| **B** | Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento. |
| **A** | Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione. |

|  |
| --- |
| **COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO** |
| **CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE** |
| **CRITERI / EVIDENZE** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA** |
| **Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni** | **D** | Ricerca e acquisisce le informazioni minime. |
| **C** | Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice. |
| **B** | Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle. |
| **A** | Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia. |
| **Selezione e stesura delle informazioni** | **D** | Annota informazioni guidato dall’insegnante. |
| **C** | Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave. |
| **B** | Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i *link* di riferimento, secondo le indicazioni date dall’insegnante. |
| **A** | Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i *link* di riferimento, in autonomia. |

|  |
| --- |
| **COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO** |
| **COMPETENZA DIGITALE** |
| **CRITERI / EVIDENZE** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA** |
| **Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione *Power Point***  | **D** | Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell’insegnante. |
| **C** | Si orienta nell’utilizzare diverse tecniche informatiche. |
| **B** | Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia. |
| **A** | Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia. |

**VALUTAZIONE DEL PRODOTTO**

**Legenda dei livelli di competenza: D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

|  |
| --- |
| **COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO** |
| **COMPETENZA DIGITALE****COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE** |
| **CRITERI / EVIDENZE** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA** |
| **Pertinenza e correttezza della tipologia testuale.** **Scelta delle categorie.** **Scelta dei contenuti.** | **D** | Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente. |
| **C** | Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi. |
| **B** | Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia. |
| **A** | Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente. |
| **Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura.****Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.** **Organicità.** | **D** | Il testo contiene informazioni parziali. |
| **C** | Il testo contiene informazioni minime, ma chiare. |
| **B** | Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza. |
| **A** | Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata. |

**VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO**

**ALUNNO/A \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ presenze \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRITTORI DI LIVELLO**  | **INIZIALE** | **BASE**  | **INTERMEDIO** | **AVANZATO** | **TOT** |
| **INDICATORI** |  |  |  |  |  |
| **Partecipazione** | L’alunno non partecipaspontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamentesollecitata | L’alunno partecipaspontaneamente alle attività proposte, manecessita di frequenti richiami per seguirele indicazioni e imodelli operativi forniti | L’alunno partecipaspontaneamente e con interessealle attività proposte. Segue leindicazioni e i modelli forniti | L’alunno partecipaspontaneamente e con alto interesse. Segue leindicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale ecreativo |  |
| **Capacità di lavorare****in****piccolo gruppo** | L’alunno rifiuta illavoro in piccologruppo, non contribuisce, non siassume responsabilità,disturba e intralcia il lavoro dei compagni. | L’alunno coopera econtribuisce solo serichiamato a farlo. Si assume pocheresponsabilità e svolge il lavoro assegnato solose sollecitato. È, a volte, elementodi disturbo e intralcio | L’alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma avolte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista.Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilitàrichieste e svolge icompiti assegnati | L’alunno coopera econtribuisce in modo attivo e concompetenza. Si assume le responsabilitàrichieste 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 diterminare il lavoroassegnato nel tempo previstoperché nonutilizza le informazioniricevute | L’alunno necessita di temposupplementare e di una guida per completare il lavoroassegnato | L’alunno è in grado di terminare in modo autonomo illavoro nel tempoassegnato | L’alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato ele informazioni ricevute |  |
| **Qualità del prodotto****realizzato** | L’alunno non svolge il compito assegnato o larealizzazione ètotalmenteinappropriata | La qualità del prodotto realizzato necessita dimiglioramenti | La qualità del prodotto è buona, ma non tutte leparti del compito sono completateesaurientemente | Il compito è realizzato in modoaccurato, con originalitàe contributi personali. |  |
| **Correttezza dei****contenuti negli****elaborati prodotti** | Gli elaborati prodottinon sonocorretti e/o sonototalmenteincongruenti –incomprensibili | Negli elaborati prodotti sono presenti diversierrori e/o inesattezze nelle informazioniriportate. Le ideeindividuabilinon sono adeguatamentesviluppate | Negli elaborati si rilevano alcuni errori nonfondamentali nelleinformazioni riportate. Le idee contenute sonogeneralmente chiare. | Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenutisono precisi edespliciti. Le ideecontenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modooriginale. |  |
| **TOTALE** |  |  |

|  |
| --- |
| **AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell’UdA****Studente: classe:**  |
| **D** | **C** | **B** | **A** |
| Ho lavorato sempre da solo | Ho lavoratoraramente 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 ilmio punto di vista, ma anche quellodei miei amici | Ho considerato tutti i punti di vista | Ho apprezzato punti di vista diversi dalmio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee |
| Ho preferitonon 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 preferitoche gli altrifacessero la maggior parte del lavoro | Ho avuto bisognodi essere sollecitato per partecipare al lavoro | Ho eseguito il lavoro eraramente ho avuto bisogno di sollecitazioni | Ho eseguito sempre illavoro 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 ingrado di selezionare con gli altri i materiali migliori | Ho sicuramente scelto i materialimigliori 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 aspettidel prodotto finale |

Il Consiglio di Classe

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

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