***OPERARE PER PROGETTI***

Le linee guida privilegiano la didattica di laboratorio e suggeriscono come metodologia l’operare per progetti. Il laboratorio come ambiente, infatti, non garantisce di per sé una buona didattica: occorre che l’alunno attivi sempre sia la mente, sia la mano. Pertanto la lezione di laboratorio non deve essere progettata solo dai docenti, ma anche dagli alunni.

***REALIZZARE RACCORDI DISCIPLINARI***

La Didattica per competenze richiede il superamento dei rigidi steccati disciplinari cui siamo abituati, per giungere a una maggiore integrazione delle finalità e dei percorsi.

Le Linee Guida nel primo biennio chiedono alle discipline dell’area di indirizzo di cooperare con quelle dell’area generale per il raggiungimento delle competenze degli assi culturali e di cittadinanza. Infatti nella certificazione delle competenze del primo biennio le competenze delle materie professionali conﬂuiscono nei vari assi culturali.

***L’AMBIENTE DELL’UDA***

L’Unità di Apprendimento si caratterizza per questi aspetti, che vanno definiti già nella sua progettazione:

* individuazione delle competenze di riferimento e di abilità e conoscenze;
* interdisciplinarità, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline;
* ruolo attivo degli allievi attraverso le attività laboratoriali, le attività riﬂessive perché l’allievo viene sollecitato in alcuni moment a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite, il cooperative learning;
* coinvolgimento dell’allievo rispetto alle competenze da raggiungere;
* trasparenza dei criteri di valutazione;
* verifica finale tramite prova in situazione o autentica.

L’unità di apprendimento costituisce la struttura di base dell’azione formativa; è l’insieme di occasioni di apprendimento che consentono all’allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, aﬀrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più autentica.

Prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che gli allievi sono chiamati a realizzare ed indica le risorse, capacità, conoscenze, abilità che egli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Lo scopo dell’UdA è quello di sollecitare curiosità, fornire strumenti e stimolare la riﬂessione. In

questo modo, si impara lavorando.

Concentra l’attenzione sulla azioni e sulle esperienze coinvolgendo attivamente gli alunni così da sviluppare vere competenze, induce a riﬂettere, rimodulare, ripensare l’agito scolastico, crea solidarietà rispetto al lavoro docente e rende gli studenti consapevoli dell’importanza del “sapere agito”.

L’unità di apprendimento sviluppa il potenziale creativo e propositvo, induce gli allievi a soluzioni

creative e ad ipotizzare e progettare nuove strategie, anche multimediali, di comunicazione.

***L’UNITÀ DI APPRENDIMENTO***

L’Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze e per

definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse in termini di capacità, conoscenze, abilità, che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Il gruppo docenti dovrà predisporre un incontro per compilare l’UdA individuando il

compito/prodotto e le competenze mirate. Un esempio di compito/prodotto è:

* la predisposizione di un dossier
* il glossario
* la relazione personale
1. Il dossier è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato. Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono

essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

1. Il glossario è una raccolta di termini specifici anche in lingua straniera corredate di informazioni concettuali.
2. La relazione personale è un testo di carattere prevalentemente tecnico con eventuali allegati di

varia natura, che l’allievo dovrà compilare alla fine del percorso che sarà oggetto di valutazione.



|  |
| --- |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** |
| ***Denominazione*** | **PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITA’** |
| ***Compito - prodotto*** | * **Ricettario di prodotti ittici (PESCE AZZURRO)**
* **Realizzazione piatti di pesce con prodotti ittici a km 0 includendo anche il pesce azzurro**
* **Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base)**
* **Relazione individuale**
 |
| ***Competenze mirate**** ***assi culturali***
* ***cittadinanza***
* ***professionali***
 | **Asse dei linguaggi** * 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
* Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
* Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

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**Asse matematico** * Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

 **Competenze Asse scientifico e tecnologico** * Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando lo spreco alimentare.
* Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
* 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
* Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

**Asse storico-sociale** * Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
* Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione della Repubblica Italiana, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente.

**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)**
 |
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| - Le principali tecniche e metodologie di cottura dei pesci, saper distinguere i pesci in base alla loro categoria ( acqua dolce,salata,crostacei,molluschi) | - Saper indicare la tecnica di cottura più adeguata per ridurre al minimo la perdita di nutrienti e la modificazione dei caratteri organolettici degli alimenti; saper indicare il giusto metodo di puliziadelle varie categorie. |
| - Conoscere i vari tipi di pesce azzurro presente sul nostro territorio ( acciuga,sgombro,tonno) | - Classificare i pesci in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità |
| - Criteri di valutazione della freschezza,conservazione e norme igieniche dei prodotti ittici | - Conservare in modo corretto i prodotti ittici |
| ***Utenti destinatari*** | **ALLIEVI DELLA CLASSE III sez: A.S.:** |

|  |
| --- |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** |
| ***Prerequisiti*** | * **Le principali norme di igiene e sicurezza che regolano l'organizzazione di lavoro in cucina**
* **La grande e la piccola attrezzatura di cucina**
* **La mise en place: come organizzare il lavoro in cucina**
* **Come avviare le fasi di pulizia del pesce**

**-tempi di cottura per i vari tipi di pesci****-conoscenza di ricette tradizionali del territorio** |
| ***Fase di applicazione*** | **Da Ottobre a Dicembre (nel caso in cui per problemi organizzativi il Consiglio non riuscisse a svilupparla in questi tempi allora è preferibile iniziare a Dicembre per completarla a Gennaio/Febbraio) per la parte teorica e pratica. TRIMESTRE + PENTAMESTRE** |
| ***Tempi*** | **21 h in classe/aula virtuale e laboratorio** **T1: Presentazione UDA****T2: divisione della classe in gruppi, assegnazione dei vari ruoli****T3: analizzare il (pesce) nelle sue sottospecie (pesce magri,grassi,come riconoscere l’indice di freschezza,e la conservazione,conoscere i vari tipi di pesce azzurro presenti sul territorio****T4: analizzare le fasi di pulizia del pesce, con i relativi sistemi di cottura adatti al pesce azzurro utilizzando(lim,video-ricette)predisporre un proprio ricettario personale****T5: Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese****T6 stesura di un menu di pesce dall’antipasto al secondo utilizzando principalmente pesce azzurro con variazioni di altre specie, con il relativo calcolo calorico per porzioni singole,prendendo in considerazione prodotti ittici a km 0.****T7: Esercitazione pratica in laboratorio con suddivisione nelle varie partite ad ognuna la realizzazione di una portata( antipasto,primo,secondo)****T8: Test di fine UDA.****T9: Relazione individuale.****8 h in Laboratorio di Cucina per la classe terza B****ALCUNI MENU SONO STATI CONCORDATI DAL DIPARTIMENTO DISCIPLINARE SUL PESCE CHE VERRANNO SVOLTI DI VOLTA IN VOLTA DAL PERIODO DI GENNAIO- APRILE** |
| ***Esperienze attivate*** | **Esperienze pratiche di laboratorio. Degustazione prodotto finale** |
| ***Metodologia*** | **Lezione frontale ed interattiva Lezione multimediale****Lezione dialogata Lavoro di gruppo****Esercitazione simulata in classe Esercitazione pratica in laboratorio** |

|  |
| --- |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** |
| ***Risorse umane**** ***interne***
* ***esterne***
 | **Risorse interne:** Docente di LSE-CUCINA Docente di STORIADocente di Scienze degli alimenti Docente di Lingua Inglese Docente di dirittoDocente di matematica |
| ***Strumenti*** | Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) ClassroomAulaLaboratorio di cucina Libro di testoTabletDizionari bilingueFotocopie di materiale informativo di Internet |
| ***Valutazione*** | Valutazione in itinere (vedi piano di lavoro dell’UDA)Valutazione intermedia (prove strutturate) delle discipline coinvolteValutazione finale (test semi-strutturato e relazione finale) utilizzando la “Griglia di Valutazione dell’UDA) |

# PIANO DI LAVORO UDA

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITA’ 21 h |
| Coordinatore: Docente di LSE Cucina |
| Collaboratori : Docente di storia, Scienze degli Alimenti, Inglese,diritto,matematica, |

*PIANO DI LAVORO UDA*

# SPECIFICAZIONE DELLE FASI

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi** | **Valutazione** |
| **1** | Presentazione dell’UDA agli alunni | Scheda “consegna agli studenti” | Motivare il gruppo classe | 1 h Coordinatore UDA+ 2docenti | / |
| **2** | Analizzare le varie famigli dei pesci,(pesce azzurro) | Libro di testo,fotocopie di materiale informativo | Cercare di informare i ragazzi in base alla mia esperienza di lavoro | 2 h Coordinatore UDA | Valutazione intermedia |
| **3** | Dividere i prodotti ittici in base al loro apporto nutrizionale | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo | Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti organolettici e nutrizionali, di sicurezza e di salubrità delialimenti | 2 h Docente di Scienze degliAlimenti | Valutazione Intermedia (test Vero/Falso) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | Analizzare i principali sistemi di cottura e di pulizia del pesce e saper la giusta conservazione delle varie specie | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente, dispositivo Tablet per immagini, piccola attrezzaturapersonale del docente | Implementare la conoscenza della materia prima in base all’applicazione del giusto metodo di cottura | 3 h DocenteCoordinatore UDA | Valutazione Intermedia |
| **5** | Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese | Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella bibliotecascolastica | Definizione di un glossario tecnico specifico | 3 h Docente di lingua Inglese | Valutazione intermedia (test a risposta multipla) |
| **6** | Stesura di un menu di pesce tenendo conto dei prodotti a km 0 del pesce azzurro presente sul nostro territori,calcolo calorico | Aula Multimediale con utilizzo del videoproiettore, ricettario personale, fotocamera, internet | Implementare negli allievi competenze professionali, fantasia, autonomia ed entusiasmo | 3 h DocenteCoordinatore UDA,Docente di Scienze degli alimenti, Docente di storia Docentematematica | Valutazione intermedia |
| **7** | Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura,corretta presentazione del piatto Aggiornamento ricettario personale. | Laboratorio di Cucina | Esecuzione pratica delle ricette che compongono il menu con applicazione giusta delle diverse fasi di pulizia del pesce dei corretti metodi di cottura e la giusta presentazione delpiatto | 4 h Tutti i docenti coinvolti | Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione |
| **8** | Test di fine uda | aula | Valutazione finale e acquisizionedelle competenze | 1 h docente coordinatore + docente di italiano (per correzioni) | Test semi- strutturato. |
| **9** | Relazione individuale | aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienzavissuta | 2 h Docente storia | Composizione scritta |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Tempi** |
| **Fasi** | Dicembre | Gennaio | Febbraio | Marzo | Aprile | Maggio | Giugno |
| **1** | **1h** |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **2h** |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **2h** |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  | **3 h** |  |  |  |  |  |
| **5** |  | **3 h** |  |  |  |  |  |
| **6** |  | **3 h** |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  | **4h** |  |  |  |  |
| **8** |  |  | **1 h** |  |  |  |  |
| **9** |  |  | **2h** |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |  |  |  |

*PIANO DI LAVORO UDA*

# DIAGRAMMA DI GANTT

|  |
| --- |
| **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 cucinaApplicare 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 dellacorrettezza 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): ………………………………………………………. |  |

L’Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze. Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

 **IL COMPITO/PRODOTTO DELL’UDA**

Un esempio di compito/prodotto e’ :

* 1. la predisposizione di un dossier
	2. il glossario
	3. la relazione personale
1. **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.

Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

1. **Il glossario** e’ una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano cio’ che lo studente ha imparato ( perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l’attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

1. **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico ( con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

# CONSEGNA AGLI STUDENTI

**Titolo UdA**

**PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITA’**

**Cosa si chiede di fare**

* **Ricettario di prodotti ittici ( PESCE AZZURRO)**
* **Realizzazione piatti di pesce con prodotti ittici a km 0 includendo anche il pesce azzurro**
* **Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base)**
* **Relazione individuale**

# In che modo (singoli, gruppi)

**Lezione frontale ed interattiva Lezione multimediale**

**Lezione dialogata Lavoro di gruppo**

**Esercitazione simulata in classe Esercitazione pratica in laboratorio**

# Quali prodotti

**Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point**

# Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questa UDA è una opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, conoscere il mondo ittico con le sue sotto famiglie, applicare le giuste fasi di pulizia del pesce alle varie specie, con i giusti metodi di cottura,conoscere i prodotti del territorio (KM 0) conoscere il pesce azzurro molto usato sul nostro territorio e soprattutto nella dieta mediterranea

# Tempi

Gennaio- Aprile 2019 per un totale di 20 ore

# Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)

Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) Aula

Laboratorio di cucina Libro di testo

Tablet

Dizionari bilingue

Fotocopie di materiale informativo di Internet Fotocamera digitale

Docenti delle discipline coinvolte

# Criteri di valutazione

Il lavoro sarà valutato in base a quello che saprai e a quello che saprai fare. Sarà inoltre valutato l’impegno inteso come rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione 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. Sarà anche l’applicazione pratica dei diversi metodi di cottura sul pesce econ le relative fasi di pulizia e presentazione del piatto finito durante le esercitazioni pratiche di laboratorio. 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.

 **Rubrica di autovalutazione**

**Non è una valutazione (non genera alcun voto) ma un riscontro sul processo e il lavoro svolto da ciascun allievo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Quesito  | SEZIONE ALUNNO  | SEZIONE DOCENTE  |
| Comprensione del compito  | □Ho compreso con chiarezza il compito richiesto  □Ho compreso il compito richiesto  □Ho fatto fatica a comprendere il compito  | □ Eccellente  □ Adeguato  □ Parziale  |
| Impostazione del lavoro  | □Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale  □Ho impostato il lavoro senza difficoltà  □Mi sono trovato in difficoltà nell’organizzare il lavoro   | □ Eccellente  □ Adeguato  □ Parziale  |
| Utilizzo delle conoscenze  | □Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze  □Ho utilizzato le mie conoscenze  □Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso  | □ Eccellente  □ Adeguato  □ Parziale  |
| Svolgimento del compito  | □Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo  □Ho svolto il compito in modo autonomo  □Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti  | □ Eccellente  □ Adeguato  □ Parziale  |
| Completamento del compito  | □Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi  □Ho completato il compito  □Ho completato solo parzialmente il compito   | □ Eccellente  □ Adeguato  □ Parziale  |
| Collaborazione  | □Ho collaborato intensamente con i compagni  □Ho potuto collaborare positivamente con i compagni  □Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni    | □ Eccellente  □ Adeguato  □ Parziale  |
| Risultati raggiunti  | □Ho raggiunto buoni risultati  □I risultati sono positivi  □Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti  | □ Eccellente  □Adeguato  □ Parziale |
|  |   |  |

# SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONI****DELLA****INTELLIGENZA** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | **LIVELLO** |
| **Relazionale, affettiva e motivazionale**  | **1**Comunicazione esocializzazione di esperienze e conoscenze | **A avanzato** | L’allievo ha un’ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l’ascolto attivo ed arricchendoriorganizzando le proprie idee in modo dinamico |   |
| **B****intermedio** | L’allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l’ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee  |   |
| **C****base** | L’allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto  |   |
| **D** **Non raggiunta**  | L’allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze  |   |
| **2**Relazione con i formatori e le altre figure adulte | **A avanzato** | L’allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo  |   |
| **B intermedio**  | L’allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto  |   |
| **C** **base**  | Nelle relazioni con gli adulti l’allievo manifesta una correttezza essenziale  |   |
| **D** **Non raggiunta**  | L’allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti  |   |
| **3**Curiosità | **A Avanzato** | 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  |   |
| **B Intermedio** | Ha una buona motivazione all’esplorazione e all’approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema  |   |
| **C** **Base** | Ha una motivazione minima all’esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema  |   |
| **D** **Non raggiunta**  | Sembra non avere motivazione all’esplorazione del compito  |   |
| **4** Superamento delle crisi  | **A Avanzato**  | 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  |   |
| **B Intermedio**  | L’allievo è in grado di affrontare le crisi con  |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo  |  |
| **C****Base** | Nei confronti delle crisi l’allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà  |   |
| **D****Non raggiunta** | Nei confronti delle crisi l’allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta  |   |
| **Sociale**  | **5** Rispetto dei tempi  | **A avanzato** | L’allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità  |   |
| **B intermedio** | 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  |   |
| **C****base** | 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  |   |
| **D****Non raggiunta** | 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  |   |
| **6** Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine  | **A avanzato** | Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità  |   |
| **B intermedio** | Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità  |   |
| **C** **base**  | Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità  |   |
| **D** **Non raggiunta**  | Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato  |   |
| **Pratica**  | **7** Precisione e destrezza nell’utilizzo degli strumenti e delle tecnologie  | **A avanzato** | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione  |   |
| **B intermedio** | Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problematiche con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione  |   |
| **C****base** | Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità  |   |
| **D****Non raggiunta** | Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato  |   |
| **8** Funzionalità  | **A avanzato**  | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità  |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **B intermedio** | Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena  |   |
| **C****base** | Il prodotto presenta una funzionalità minima  |   |
| **D****Non raggiunta** | Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità  |   |
| **Cognitiva**  | **9** Uso del linguaggio settoriale- tecnico-professionale  | **A**  **avanzato** | Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali-tecnici-professionali in modo pertinente  |   |
| **B intermedio** | La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell’allievo è soddisfacente  |   |
| **C****base** | Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale  |   |
| **D****Non raggiunta** | Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale  |   |
| **10** Completezza, pertinenza, organizzazione  | **A avanzato** | 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  |   |
| **B intermedio** | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro  |   |
| **C****base** | Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna  |   |
| **D****Non raggiunta** | Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate  |   |
| **11** Capacità di trasferire le conoscenze acquisite  | **A avanzato** | Ha un’eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti  |   |
| **B intermedio** | Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti  |   |
| **C****base** | Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza  |   |
| **D****Non raggiunta** | Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti  |   |
| **12** Ricerca e gestione delle informazioni  | **A avanzato** | 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  |   |
| **B intermedio** | 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  |   |
| **C** **base**  | L’allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata  |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **D** **Non raggiunta** | L’allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo  |   |
| **Della meta- competenza**  | **13** Consapevolezza riflessiva e critica  | **A****avanzato** | Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico  |   |
| **B intermedio** | Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico  |   |
| **C** **base** | Coglie gli aspetti essenziali di ciò cha ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico  |   |
|  **D****Non raggiunta** | Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)  |   |
| **14** Autovalutazione  |  **A****avanzato** | L’allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo  |   |
| **B intermedio** | L’allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni  |   |
| **C****base** | L’allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione  |   |
| **D****Non raggiunta** | La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso  |   |
| **15** Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto  | **A avanzato** | È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto  |   |
| **B intermedio** | È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto  |   |
| **C****base** | Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto  |   |
| **D****Non raggiunta** | Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto  |   |
| **Del problem solving**  | **16** Creatività | **A** **avanzato** | Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali  |   |
| **B intermedio** | Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali  |   |
| **C****base** | L’allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto  |   |
|  **D****Non raggiunta** | L’allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività  |   |
| **17** Autonomia | **A avanzato** | 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  |  |
| **B intermedio** | È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri  |   |
| **C****base** | Ha un’autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno spesso di spiegazioni integrative e di guida  |   |
| **D****Non raggiunta** | Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e pro- cede, con fatica, solo se supportato  |   |

RUBRICA

DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

***(allegata al curricolo enogastronomia/triennio)***

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA “CUCINA”

|  |  |
| --- | --- |
| **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 inadeguataConosce 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 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 |

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE**

**Descrivi in sintesi l’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**

**Quale rapporto c’è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio**

**Cosa devi ancora imparare**

**Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)**