***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 pulizia  delle 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 STORIA  Docente di Scienze degli alimenti Docente di Lingua Inglese Docente di diritto  Docente di matematica |
| ***Strumenti*** | Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore)  Classroom  Aula  Laboratorio di cucina Libro di testo  Tablet  Dizionari bilingue  Fotocopie di materiale informativo di Internet |
| ***Valutazione*** | Valutazione in itinere (vedi piano di lavoro dell’UDA)  Valutazione intermedia (prove strutturate) delle discipline coinvolte  Valutazione 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+ 2  docenti | / |
| **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 deli  alimenti | 2 h Docente di Scienze degli  Alimenti | 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 attrezzatura  personale del docente | Implementare la conoscenza della materia prima in base all’applicazione del giusto metodo di cottura | 3 h Docente  Coordinatore UDA | Valutazione Intermedia |
| **5** | Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese | Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca  scolastica | 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 Docente  Coordinatore UDA,  Docente di Scienze degli alimenti, Docente di storia Docente  matematica | 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 del  piatto | 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 acquisizione  delle competenze | 1 h docente coordinatore + docente di italiano (per correzioni) | Test semi- strutturato. |
| **9** | Relazione individuale | aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza  vissuta | 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 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): ………………………………………………………. |  |

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 e  socializzazione 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 inadeguata  Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata.  Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata |

**VALUTAZIONE DEL PROCESSO**

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

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

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

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

**VALUTAZIONE DEL PRODOTTO**

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

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

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

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRITTORI DI LIVELLO** | **INIZIALE** | **BASE** | **INTERMEDIO** | **AVANZATO** | **TOT** |
| **INDICATORI** |  |  |  |  |  |
| **Partecipazione** | L’alunno non partecipa  spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente  sollecitata | L’alunno partecipa  spontaneamente alle attività proposte, ma  necessita di frequenti richiami per seguire  le indicazioni e i  modelli operativi forniti | L’alunno partecipa  spontaneamente e con interesse  alle attività proposte. Segue le  indicazioni e i modelli forniti | L’alunno partecipa  spontaneamente e con alto interesse. Segue le  indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e  creativo |  |
| **Capacità di lavorare**  **in**  **piccolo gruppo** | L’alunno rifiuta il  lavoro in piccolo  gruppo, non contribuisce, non si  assume responsabilità,  disturba e intralcia il lavoro dei compagni. | L’alunno coopera e  contribuisce solo se  richiamato a farlo. Si assume poche  responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo  se sollecitato. È, a volte, elemento  di disturbo e intralcio | L’alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a  volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista.  Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità  richieste e svolge i  compiti assegnati | L’alunno coopera e  contribuisce in modo attivo e con  competenza. Si assume le responsabilità  richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni. |  |
| **Uso del tempo e delle**  **informazioni ricevute (per la realizzazione**  **del compito)** | L’alunno è incapace di  terminare il lavoro  assegnato nel tempo previsto  perché non  utilizza le informazioni  ricevute | L’alunno necessita di tempo  supplementare e di una guida per completare il lavoro  assegnato | L’alunno è in grado di terminare in modo autonomo il  lavoro nel tempo  assegnato | L’alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e  le informazioni ricevute |  |
| **Qualità del prodotto**  **realizzato** | L’alunno non svolge il compito assegnato o la  realizzazione è  totalmente  inappropriata | La qualità del prodotto realizzato necessita di  miglioramenti | La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le  parti del compito sono completate  esaurientemente | Il compito è realizzato in modo  accurato, con originalità  e contributi personali. |  |
| **Correttezza dei**  **contenuti negli**  **elaborati prodotti** | Gli elaborati prodotti  non sono  corretti e/o sono  totalmente  incongruenti –  incomprensibili | Negli elaborati prodotti sono presenti diversi  errori e/o inesattezze nelle informazioni  riportate. Le idee  individuabili  non sono adeguatamente  sviluppate | Negli elaborati si rilevano alcuni errori non  fondamentali nelle  informazioni riportate. Le idee contenute sono  generalmente chiare. | Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti  sono precisi ed  espliciti. Le idee  contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo  originale. |  |
| **TOTALE** |  | | | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell’UdA**  **Studente: classe:** | | | |
| **D** | **C** | **B** | **A** |
| Ho lavorato  sempre da solo | Ho lavorato  raramente  con gli altri | Ho lavorato spesso  con gli altri | Ho lavorato sempre  con gli altri |
| Ho considerato solo il mio punto di vista | Ho considerato non solo il  mio punto di vista, ma anche quello  dei miei amici | Ho considerato tutti i punti di vista | Ho apprezzato punti di vista  diversi dal  mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee |
| Ho preferito  non dare il mio parere | Ho dato il mio parere solo a volte | Ho dato spesso il mio parere | Ho dato sempre il mio parere |
| Ho preferito  che gli altri  facessero la maggior parte del lavoro | Ho avuto bisogno  di essere sollecitato per partecipare al lavoro | Ho eseguito il lavoro e  raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni | Ho eseguito  sempre il  lavoro senza bisogno di sollecitazioni |
| Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato | Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare | La maggior parte delle volte sono stato in  grado di selezionare con gli altri i materiali migliori | Ho sicuramente scelto i materiali  migliori confrontandomi con gli altri |
| Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto | ll lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto | Il lavoro è risultato chiaro e corretto | Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante |
| Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale | Ho curato diversi aspetti del prodotto finale | Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale | Ho curato molto tutti gli aspetti  del prodotto finale |

**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)**