**UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSI PRIME**

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** |
| ***Denominazione*** | ***Attenti, Puliti e Ordinati.*** |
| ***Compito - prodotto*** | * Relazione finale individuale
* Glossario tecnico in lingua inglese
* Cartellone da esporre/Lavoro multimediale in PPT
* Test semi strutturato di fine UDA
 |
| ***Competenze mirate**** ***assi culturali***
* ***cittadinanza***
* ***professionali***
 | **COMPETENZE LINGUISTICHE*** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti
* Utilizzare la lingua inglese e francese per i principali scopi comunicativi ed operativi

**COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA*** Collaborare e partecipare
* Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente

**COMPETENZE PROFESSIONALI*** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
* Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
* Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
* Rispettare il principio della “marcia in avanti”
* Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale

**COMPETENZA DIGITALE** * Utilizzare e produrre testi multimediali
 |
| ***Conoscenze*** | ***Abilità*** |
| * Le principali norme igienico-sanitarie e procedura di autocontrollo HACCP.
* La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore dell’inglese
* Le contaminazioni biologiche
* Le fonti del diritto e il regolamento per l’utilizzo del laboratorio
* Terminologia tecnica, specifica di settore con lessico specifico
* Procedure e tecniche di organizzazione delle principali linee da seguire per garantire un’adeguata igiene e sicurezza del posto di lavoro Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili;
* Deontologia professionale
* Terminologia tecnica, specifica del settore
 | * Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo
* Tradurre alcuni testi dall’inglese
* utilizzando il dizionario
* Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze
* Riconoscere e rispettare le norme che regolano le attività in laboratorio
* Sviluppare le relative abilità per garantire l’igiene adeguata di se stessi, del posto di lavoro e delle materie prime da manipolare
* Provvedere alle corrette operazioni funzionamento ordinario delle attrezzature
* Saper stabilire rapporti funzionali e di collaborazione nella brigata di Sala e Cucina
* Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con lealtre figure professionali e i vari reparti
* Garantire la tutela e sicurezza del cliente
* Conoscenza del territorio circostante in termini di rintracciabilità e sicurezza alimentare
 |
| **Utenti destinatari** | Classe: I sez: A.S.: |
| **Prerequisiti** | Primo approccio alle attività tecnico-pratiche |
| **Fase di applicazione** | Da Febbraio a Maggio Pentamestre |
| **Tempi** | T1 Presentazione dell’UdA (docente coordinatore+ 2 docenti) e consegna agli studenti (1 ORA)T2 Analisi dei regolamenti dei laboratori (docenti tecnico-pratici: LSE,LSV, Accoglienza turistica) 3 ORET3 Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione dellaDivisa. Come diventare un professionista e i requisiti fondamentali. Il galateo a tavola. (docenti tecnico pratici: LSE, LSV, Accoglienza turistica) 3 ORE T4 La comunicazione verbale e il savoir faire: come rivolgersi al cliente. L’utilizzo dei titoli di CORTESIA e dei titoli SPECIFICI (ITALIANO) 3 ORE T5 IGIENE & SALUTE: HACCP e sicurezza alimentare: le normative di riferimento (DIRITTO) 3 ORET6 Stesura glossario tecnico in lingua inglese: divisa, comportamenti corretti e scorretti durante il lavoro, principali figure che compongono il TUSL, fasi del processo di “marcia in avanti” (INGLESE-FRANCESE) 6 ORE (3+3)T7 Criteri e modalità di realizzazione di mappe concettuali e/o diagrammi di flusso inerenti all’organigramma della sicurezza e il processo di “marcia in avanti” del prodotto (TIC) 4 ORET8 Riconoscimento delle BPI (Le buone pratiche igieniche) e delle contaminazioni dirette, indirette e crociate (sporco-pulito, le procedure di pulizia, la disinfezione e la disinfestazione) (SCIENZE DEGLI ALIMENTI) 4 ORET9 **La geografia enogastronomica Campana: l’igiene, la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti alimentari d’eccellenza nascono dalla conoscenza diretta del territorio Cilentano 4 ORE**T10 Realizzazione del cartellone 4 ORE (DOCENTE DI ITALIANO)T11 Presentazione dell’attività 2 ORE (TUTTI I DOCENTI COINVOLTI)T12 Test semi-strutturato di fine UDA 2 ORE (DOCENTI DI LSE, LSV E ACCOGLIENZA TURISTICA) T13 Relazione individuale 1 ORA (DOCENTE DI ITALIANO) |
| **Esperienze attivate** | Visita nei tre laboratori: cucina, sala e vendita e accoglienza turistica ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro nel pieno rispetto dei principi di igiene e sicurezza sul posto di lavoro |
| **Metodologia** | * Lezione frontale ed interattiva
* Lezione multimediale
* Lezione dialogata
* Lavoro di gruppo
* Esercitazione simulata in classe
* Esercitazione pratica in laboratorio
 |

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** |
| ***Risorse umane**** ***interne***
* ***esterne***
 | *Docenti del Consiglio di Classe:** Inglese
* Francese
* Diritto ed economia
* Geografia
* Italiano
* Sala e vendita
* LSE Cucina
* Accoglienza turistica
* Scienza degli alimenti
* TIC
* TIC
* Geografia
 |
| ***Strumenti*** | Laboratori di cucina, sala e accoglienza turistica con annessi strumenti e macchinari Regolamenti d’uso dei laboratoriComputerAula informaticaDispense interattiveTabletMateriali per la realizzazione dei cartelloni |
| ***Valutazione*** | * Presentazione del cartellone ai docenti coinvolti.
* Prove di verifica disciplinare sulle conoscenze
* Tabelle di osservazione e valutazione in aula e in laboratorio secondo i criteri di interesse, impegno e collaborazione personale al progetto
* Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione
* Valutazione globale con “*Griglia di valutazione dell’UdA*”
 |

Piano di lavoro uda

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO:** ***Attenti, puliti e ordinati.*** *(totale ore 40)* |
| **Coordinatore:** Docente coordinatore |
| **Collaboratori:** Docenti di: Diritto ed economia, Lingua Inglese, Lingua Francese, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, sala e vendita, accoglienza turistica, Scienza degli alimenti, Italiano, TIC e Geografia. |

**Specificazione delle Fasi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi e docenti coinvolti** | **Valutazione** |
| **1** | Presentazione dell’UdA | Scheda “*Consegna agli studenti”* | Coinvolgimento del gruppo classe | 1 ore Coordinatore UdA + 2 docenti | - |
| **2** | Analisi dei regolamenti dei laboratori  | Aula Laboratori di sala, cucina e accoglienza Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici) | Riconoscimento del significato delle norme contenute nei regolamenti e loro applicazioni neilaboratori | 3 ore Docenti diCucina, sala e vendita,accoglienza turistica | Valutazione intermedia |
| **3** | Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione dellaDivisa. Come diventare un professionista e i requisiti fondamentali. Il galateo a tavola. | Aula e laboratori | Autogestirsi nell’uso della divisa, collegandola alle sue funzioni e al comportamento che implica. Sapere, saper fare, saper essere. | 3 ore Docenti diCucina, sala e vendita, accoglienza turistica | Valutazione intermedia osservativa e scritta  |
| **4** | La comunicazione verbale e il savoir faire: come rivolgersi al cliente. L’utilizzo dei titoli di CORTESIA e dei titoli SPECIFICI | **Aula** | Implementare la conoscenza della lingua italiana padroneggiando gli strumenti espressivi  | **3 ore****Docente di Italiano** | Valutazione intermedia |
| **5** | IGIENE & SALUTE: HACCP e sicurezza alimentare: le normative di riferimento | **Aula** | Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore e dell’igiene degli alimenti | **3 ore** **Docente di** **Diritto** | Valutazione intermedia |
| **6** | Stesura glossario tecnico in lingua inglese: divisa, comportamenti corretti e scorretti durante il lavoro, principali figure che compongono il TUSL, fasi del processo di “marcia in avanti” | Aula, Pc e stampante Dizionario italiano-inglese,libro di testo, tablet, internet | Definizione di un glossario tecnico specifico | 3 ore Docente di inglese+3 ore docente di francese | Valutazione intermedia (adeguatezza e correttezza del glossario) |
| **7** | Criteri e modalità di realizzazione di mappe concettuali e/o diagrammi di flusso inerenti all’organigramma della sicurezza e il processo di “marcia in avanti” del prodotto | Aula, Pc e stampante, aula informatica, tablet, libro di testo, dispense sicurezze e igiene alimentare, fotocopie | Implementare negli allievi la conoscenza nell’utilizzo di testi multimediali  | **4 ore****Docente di TIC** | Valutazione intermedia e osservativa |
| **8** | Riconoscimento delle BPI (Le buone pratiche igieniche) e delle contaminazioni dirette, indirette e crociate (sporco-pulito, le procedure di pulizia, la disinfezione e la disinfestazione) | Aula, laboratorio di cucina, libro di testo, dispense da internet, esempi empirici  | Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di, pulizia e manipolazione degli alimenti | **4 ore****Docente di** **Scienze degli** **alimenti** | Valutazione Intemedia |
| **9** | La geografia enogastronomica Campana: l’igiene, la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti alimentari d’eccellenza nascono dalla conoscenza diretta del territorio Cilentano | Aula, libro di testo,LIM, internet, tablet, dispense varie | Implementare negli allievi la conoscenza diretta dei territori cilentani per un migliore approccio al mondo della cucina, alla gestione della sala e al coinvolgimento del cliente | 4 ore Docente di Geografia | Valutazione intermedia |
| **10** | Realizzazione dei cartelloni | Aula, cartelloni, pennarelli ecc. materiali raccolti | Organizzare il lavoro con autonomia, individuandogli elementi salienti e ordinandoli in sequenza | 4 ore Docente di italiano | Valutazione intermedia |
| **11** | Presentazione dell’attività | PC espositori aula magna, aula informatica | Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto del cartellone/i | 2 ore Tutti i docenticoinvolti | Valutazione globale dell’UdA con “*Griglia**di valutazione dell’UdA*” |
| **12** | Test semi-strutturato di fine UDA | **Aula** | Valutazione finale e acquisizione delle competenze. | **2 ore****Docenti di****LSE, LSV e Accoglienza** **turistica** | Griglia di valutazione del Test semi-strutturato. |
| **13** | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 1 ora Docente di italiano | Composizione scritta su traccia |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***Tempi*** |
| ***Fasi*** | **Febbraio** | **Marzo**  | **Aprile** | **Maggio**  |  |  |
| **1** | 1 ore |  |  |  |  |  |
| **2** | 3 ore |  |  |  |  |  |
| **3** | 3 ore |  |  |  |  |  |
| **4** | 3 ore |  |  |  |  |  |
| **5** |  | 3 ore |  |  |  |  |
| **6** |  | 3+3 ore |  |  |  |  |
| **7** |  | 4 ore |  |  |  |  |
| **8** |  |  | 4 ore |  |  |  |
| **9** |  |  | 4 ore |  |  |  |
| **10** |  |  | 4 ore |  |  |  |
| **11** |  |  |  | 2 ore |  |  |
| **12** |  |  |  | 2 ore |  |  |
| **13** |  |  |  | 1 ora |  |  |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA AGLI STUDENTI** |
| **Titolo UdA: “ATTENTI, PULITI E ORDINATI”**  |
| **Cosa si chiede di fare**Creazione di un cartellone contenente i cenni generali e maggiormente significativi sul metodo HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE, VIGNETTE AL FRONT OFFICE CON UN POTENZIALE CLIENTE IN FASE DI PRENOTAZIONEterminologia tecnica di base, anche in lingua (inglese e francese). Relazione finale individuale e un test semi strutturato di fine UDA  |
| **In che modo (singoli, gruppi.)*** Lezione frontale
* lezione dialogata
* lezione di gruppo
* esercitazione pratica nei tre laboratori formativi
* lezione multimediale
* LIM
 |
| **Quali prodotti**Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, attrezzature specifiche di laboratorio, tablet, internet |
| **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**Questa UDA è un’opportunità per imparare a lavorare in gruppo, capire il proprio ruolo e come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell’applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline. Il tutto finalizzata alla formazione del professionista e della persona. |
| **Tempi** 40 ore ( 35 h in classe e 5 h in laboratorio) |
| **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)**L’attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti  |
| **Criteri di valutazione**Il cartellone comprensivo di vademecum sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate. Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti. A tutto questo si aggiungerà la valutazione dell’impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione produttiva all’interno del gruppo. Saranno valutati anche l’ordine, la cura della propria persona e l’etica professionale verso i compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature.Sarete valutati sui prodotti finali, sarà anche valutata l’acquisizione delle conoscenze acquisite nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento. |
| **Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline**Il compito prodotto rappresenta una componente del percorso formativo dell’allievo, in percentuale diversa a seconda della rilevanza che ha per le diverse discipline. In dettaglio: ***Area comune*** Italiano: 15% Inglese: 10% Scienze degli alimenti: 10 % Diritto 10% TIC 5% Geografia 5%*Area di indirizzo*: Lab. Cucina: 15% Lab. Sala-vendita: 15%Lab. Accoglienza: 15%  |

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

**DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL’ALUNNO DSA**

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

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

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

|  |
| --- |
| **RELAZIONE INDIVIDUALE** |

**Descrivi il percorso generale dell’attività**

**Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**

**Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte**

**Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**

 **Cosa devi ancora imparare**

**Come valuti il lavoro da te svolto**

RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA IN DaD (per tutte le classi)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Indicatori1 | Descrittori | Livello(A, B, C, D)3 |
| DISPONIBILITÀEP ARTECIPAZIONE | 1. L’allievo mostra pronta e costante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa

attivamente alle attività sincrone e asincrone proposte1. L’allievo mostra disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle Activiti sincrone e asincrone proposte
2. L’allievo mostra un’accettabile ma incostante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e

partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte1. L’allievo mostra disponibilità occasionale rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa

altrettanto occasionalmente alle attività sincrone e asincrone proposte |  |
| RISPETTO DELLE CONSEGNE E P UNTUALITÀ | 1. L’allievo è sempre rispettoso dei tempi delle consegne e puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono
2. L’allievo è rispettoso dei tempi delle consegne e abbastanza puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono
3. L’allievo è abbastanza rispettoso dei tempidelle consegne ma non sempre puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono
4. L’allievo non rispetta i tempi delle consegne e ha difficoltàa essere puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono
 |  |
| CONTRIBUTO P ERSONALE / CAP ACITÀ DIA PPROFONDIMENTI | 1. L’allievo mostra sistematicamente spirito di iniziativa e capacità diandare oltre le consegne e i compitiassegnati con originalità
2. L’allievo mostra spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati
3. L’allievo mostra spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati
4. L’allievo mostra occasionalmente spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati
 |  |
| AUTONOMIA | 1. L’allievo mostra piena autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente,

dei genitori o dei compagni1. L’allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni
2. L’allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ma ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni
3. L’allievo mostra autonomia in poche occasioni e ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni

rispetto al lavoro da svolgere |  |
| APPRENDIMENTI | 1. L’allievo dimostra di possedere conoscenze e/o abilità solide e approfondite che padroneggia con sicurezza
2. L’allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera corretta e produttiva
3. L’allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera essenziale ma corretta
4. L’allievo acquisito parzialmente i contenutifondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni in forma corretta
 |  |

1 **Indicatore:** è un ambito rilevante della competenza attesa, un aspetto di essa che ne costituisce una parte significativa e che in quanto tale non può essere

trascurato. L’indicatore si riferisce al “**cosa**” osservare.

2 **Descrittore:** rappresenta il modo in cui una prestazione viene resa in ordine ad un obiettivo. In una rubrica valutativa esplicita i comportamenti con i quali l’alunno si esprime in ordine agli indicatori. Il descrittore si riferisce al “**come**” l’alunno esprime la competenza.

3 **A** = Avanzato; **B** = Intermedio; **C** = Base; **D** = Iniziale

**Griglia Globale UDA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | **PUNTEGGIO** |
| **Relazionale, affettiva e motivazionale** | Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze | 91-100 | L’allievo ha un’ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l’ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico |  |
| 76-90 | L’allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l’ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee |
| 61-75 | L’allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto |
| < 60 | L’allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze |
| Relazione con i formatori e le altre figure adulte | 91-100 | L’allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo |  |
| 76-90 | L’allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto |
| 61-75 | Nelle relazioni con gli adulti l’allievo manifesta una correttezza essenziale |
| < 60 | L’allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti |
| Curiosità | 91-100 | Ha una forte motivazione all’ esplorazione e all’approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande |  |
| 76-90 | Ha una buona motivazione all’ esplorazione e all’approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema |
| 61-75 | Ha una motivazione minima all’ esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema |
| < 60 | Sembra non avere motivazione all’esplorazione del compito |
| Superamento delle crisi | 91-100 | L’allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti |  |
| 76-90 | L’allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo |
| 61-75 | Nei confronti delle crisi l’allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà |
| < 60 | Nei confronti delle crisi l’allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta |

**Sociale, Pratica**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | **PUNTEGGIO** |
| **Sociale** | Rispetto dei tempi | 91-100 | L’allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità. |  |
| 76-90 | Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione. |
| 61-75 | Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione |
| < 60 | Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione. |
| Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine  | 91-100 | Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità |  |
| 76-90 | Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità |
| 61-75 | Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità |
| < 60 | Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato |
| **Pratica** | Precisione e destrezza nell’utilizzo degli strumenti e delle tecnologie  | 91-100 | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione |  |
| 76-90 | Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione |
| 61-75 | Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità |
| < 60 | Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato |
| Funzionalità | 91-100 | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità |  |
| 76-90 | Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena |
| 61-75 | Il prodotto presenta una funzionalità minima |
| < 60 | Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità |

**Cognitiva**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA** | **CRITERI** | **FOCUS DELL’OSSERVAZIONE** | **PUNTEGGIO** |
| **Cognitiva** | Uso del linguaggio settoriale-tecnico- professionale | 91-100 | Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente |  |
| 76-90 | La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell’allievo è soddisfacente |
| 61-75 | Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale |
| < 60 | Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale |
| Completezza, pertinenza, organizzazione | 91-100 | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica |  |
| 76-90 | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro |
| 61-75 | Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna |
| < 60 | Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate |
| Capacità di trasferire le conoscenze acquisite | 91-100 | Ha un’eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti |  |
| 76-90 | Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti |
| 61-75 | Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza |
| < 60 | Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti |
| Ricerca e gestione delle informazioni | 91-100 | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura. |  |
| 76-90 | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all’ interpretazione secondo una chiave di lettura |
| 61-75 | L’allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata |
| < 60 | L’allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo |

**Della metcompetenza, del problem solving**

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

**VALUTAZIONE DEL PROCESSO**

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

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

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

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

**VALUTAZIONE DEL PRODOTTO**

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

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

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

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

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

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