

**“Sognavo di poter un giorno fondare una scuola in cui si potesse apprendere senza annoiarsi,e si fosse stimolati a porre dei problemi e a discuterli;una scuola in cui non si dovessero sentirerisposte non sollecitate a domande non poste;in cui non si dovesse studiare al fine di superare gli esami.”K. Popper**

**“Il senso della ricerca sta nel cammino fatto,**

**e non nella meta, il fine del viaggiare è il viaggiare stesso e non l’arrivare”**

**Tiziano Terzani**L’insegnamento basato sulla trasmissione del sapere genera negli studenti demotivazione e conduce all’aumento del tasso di dispersione scolastica e all’abbandono. Motivare gli studenti richiede un forte impegno e la convinzione che solo un processo formativo intenzionale può favorire la piena maturazione delle loro potenzialità e la messa in gioco di attitudini, interessi e vocazioni. Occorre, perciò, sostituire la didattica basata sulla disciplina, e quindi sul docente, con una didattica che abbia come centro le prestazioni degli studenti. Questo implica una metodologia laboratoriale, collaborativa e interattiva che utilizzi le conoscenze e le abilità disciplinari previste nel curricolo come strumenti attivi per comprendere il mondo che ci circonda.

Per realizzare ciò la scuola deve organizzare un ambiente di apprendimento che si configuri come laboratorio di esperienza, come comunità che dialoga e che partecipa responsabilmente alla vita civile. Lo studente, dunque, acquisisce il “sapere” attraverso il “fare consapevole”.

Porre lo studente al centro del processo di apprendimento significa garantire la trasparenza e la  
comunicabilità dei risultati di apprendimento, prestando attenzione costante alla riﬂessione, alla  
ricostruzione dei processi e delle procedure messe in atto e all’autovalutazione: tutti fattori indispensabili per lo sviluppo della metacognizione e della conoscenza di sé. A questo si aggiungono gli aspetti aﬀettivi, emotivi, relazionali che sostengono la motivazione all’apprendimento.

**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  
  
a) 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.  
b) Il glossario è una raccolta di termini specifici anche in lingua straniera corredate di informazioni  
concettuali.  
c) 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*** | **Cucinare, che passione! Si, ma con i giusti metodi di cottura…. Classe 2 sez. IPSEOA A.S.:** | |
| ***Compito - prodotto*** | * **Aggiornamento ricettario personale (lavoro in PPT +presentazione)** * **Realizzazione e presentazione di un menu di due portate con contorno in cui vengono applicati con le corrette procedure almeno tre o più diversi metodi di cottura** * **Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)** * **Test semi-strutturato di fine UDA** * **Relazione individuale** | |
| ***Competenze mirate***   * ***assi culturali*** * ***cittadinanza*** * ***professionali***   Risultati immagini per competenze chiavi di cittadinanza | ***Competenze degli assi culturali***   * Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti  |  | | --- | |  |  * Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza * Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro * Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi * 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 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 * Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza ***Competenze di cittadinanza*** - Progettare - Collaborare e partecipare   - Risolvere Problemi  ***Competenze professionali*** - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. \*   * Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati * Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro * Rispettare il principio della “marcia in avanti”   ***Competenze disciplinari***   * Saper indicare le tecniche di cottura più adeguate per ogni tipo di alimento | |
| **Conoscenze** | | **Abilità** |
| * Le principali tecniche e metodologie di cottura degli alimenti: la cottura in un liquido, la cottura a vapore, la cottura nei grassi (al salto, frittura), la cottura in umido, la cottura per arrostimento e la gratinatura, la cottura alla griglia, la cottura al calore secco, la cottura al microonde | | * Saper indicare la tecnica di cottura più adeguata a ridurre al minimo la perdita di nutrienti e la modificazione dei caratteri organolettici degli alimenti |
| * Gli effetti della cottura sugli alimenti | | * Saper classificare i diversi metodi di cottura |
| * TT della cottura | | * Saper valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura |
| ***Utenti destinatari*** | **ALLIEVI DELLA CLASSE 2** | |
| ***Prerequisiti***  Risultati immagini per 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 - Le tecniche di base di cucina - Le preparazioni preliminari e complementari degli ortaggi - I principali tagli degli alimenti** | |
| ***Fase di applicazione*** | **Trimestre per la parte teorica. Tutto il pentamestre in attività di laboratorio.** | |
| ***Tempi***  Risultati immagini per orologio che scorre  Risultati immagini per tempi | **T1: Presentazione UDA**  **T2: Analisi degli effetti della cottura sugli alimenti, il concetto della TT applicato alle tecniche di cottura**  **T3: Le tre modalità di immissione di calore all’interno dell’alimento. La classificazione della cottura in base al contenuto di principi nutritivi.**  **T4: Analizzare i principali sistemi di cottura in un liquido, in umido, per arrostimento, al forno, alla griglia, al salto, friggere, al vapore.**  **T5: Predisporre il glossario specifico dei principali metodi di cottura in lingua Inglese e in lingua Francese**  **T6: Esecuzione corretta dei diversi metodi di cottura in LIM attraverso le video-ricette del grande Maestro di cucina Luciano Tona ex Rettore di ALMA la scuola internazionale di cucina italiana. Aggiornamento del proprio ricettario personale.**  **T7: “La reazione Maillard”: chimica**  **T8 : La cottura in sala; origine e tecniche del flambage**  **T9: Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale. (gruppo A)**  **T10: Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale. (gruppo B)**  **T11: Test semistrutturato di fine UDA.**  **T12: Relazione individuale.**  **T13: Realizzazione lavoro multimediale del ricettario personalizzato della classe (in collaborazione con docente di TIC e LSE Cucina)**  **Tutto il pentamestre in attività di laboratorio (I menu concordati con il dipartimento e realizzati in cucina comprendono di volta in volta tecniche e modalità di cottura differenti)**  **38 ore totali** | |
| ***Esperienze attivate*** | **Esperienze pratiche di laboratorio.**  **Invito all’esercitazione pratica a casa.**  **Degustazione in laboratorio di Sala/Bar docenti coinvolti.** | |
| ***Metodologia*** | **Lezione frontale ed interattiva**  **Lezione multimediale**  **Lezione dialogata**  **Lavoro di gruppo**  **Esercitazione simulata in classe**  **Esercitazione pratica in laboratorio** | |
| ***Risorse umane***   * ***interne*** * ***esterne*** | **Risorse interne:**  Docente di LSE-CUCINA  Docente di LSV sala-bar  Docente di Italiano  Docente di Scienze degli alimenti  Docente di Lingua Inglese  Docente di Lingua Francese  Docente di Chimica e lab Chimica  Docente di TIC | |
| ***Strumenti***    Risultati immagini per strumenti cucina | Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore)  Aula  Laboratorio di cucina  Libro di testo  Tablet  Dizionari bilingue  Fotocopie di materiale informativo di Internet  Fotocamera digitale | |
| ***Valutazione***  Risultati immagini per valutazione didattica | 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 n.1 (42 ore tot.)**

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Cucinare, che passione! Si, ma con i giusti metodi di cottura… |
| Coordinatore: Docente di LSE Cucina |
| Collaboratori: Docente di Italiano, Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese, LSE Cucina, LSV sala e vendita, Chimica, Matematica, Accoglienza Turistica |

*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 + 2 docenti | / |
| **2** | Analisi degli effetti della cottura sugli alimenti, il concetto della TT applicato alle tecniche di cottura | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente | Implementare le conoscenze attraverso esempi empirici derivati dalla pratica quotidiana del mestiere | 2 h  Docente di cucina | Valutazione intermedia |
| **3** | Le tre modalità di immissione di calore all’interno dell’alimento. La classificazione della cottura in base al contenuto di principi nutritivi. | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo | Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti organolettici e nutrizionali, di sicurezza e di salubrità deli alimenti | 4 h  Docente di Scienze degli Alimenti | Valutazione Intermedia (test Vero/Falso) |
| **4** | Le reazioni chimiche durante le cottura e lo sviluppo di sostanze tossiche (IPA). Gli effetti della cottura sulle carni: la reazione di Maillard | Aula, libri di testo, materiale informativo, appunti | Approfondire la conoscenza sugli aspetti chimico-fisici degli alimenti durante le fasi di manipolazione e cottura (es: reazione di Maillard) | 2 h  Docente di scienze Integrate  (chimica) | Valutazione intermedia |
| **5** | Analizzare i principali sistemi di cottura in un liquido, in umido, per arrostimento, al forno, alla griglia, al salto, friggere, al vapore. | 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 di cucina | Valutazione Intermedia |
| **6** | Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese e in lingua Francese | Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica | Definizione di un glossario tecnico specifico sui principali metodi di cottura | 4 h  Docente di lingua Inglese  +  4 h docente di lingua francese | Valutazione intermedia (test a risposta multipla) |
| **7** | Esecuzione corretta dei diversi metodi di cottura in LIM attraverso le video-ricette del grande Maestro di cucina Luciano Tona ex Rettore di ALMA la scuola internazionale di cucina italiana. Aggiornamento del proprio ricettario personale. | Aula Multimediale con utilizzo del videoproiettore, ricettario personale, fotocamera, internet | Implementare negli allievi competenze professionali, fantasia, autonomia ed entusiasmo | 3 h  Docente Coordinatore, Docente di Cucina Docente di Scienze degli alimenti, Docente di Italiano | Valutazione intermedia |
| **8** | Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi | Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice | Comprendere lo studio e il procedimento di una ricetta, consolidandola attraverso l’utilizzo delle apposite unità di misura | 3 ore docente di matematica |  |
| **9** | La cottura in sala: origine e tecniche del flambage | Laboratorio di Sala, attrezzatura di sala | Implementare negli allievi la conoscenza della cucina di sala | 3 h  Docente di sala-bar | Valutazione intermedia |
| **10** | Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale.  GRUPPO A  (da prevedere 2 alunni con divisa di Accoglienza turistica in fase di presentazione) | Laboratorio di Cucina e Sala | Esecuzione pratica delle due ricette che compongono il menu con applicazione corretta dei metodi di cottura annessi ed espletamento del servizio attraverso tecniche semplici di degustazione | 3 h  Tutti i docenti coinvolti (previa consultazione e orari) | Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione |
| **11** | Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale.  GRUPPO B  (da prevedere 2 alunni con divisa di Accoglienza turistica in fase di presentazione) | Laboratorio di Cucina e Sala | Esecuzione pratica delle due ricette che compongono il menu con applicazione corretta dei metodi di cottura annessi ed espletamento del servizio attraverso tecniche semplici di degustazione | 3 h  Tutti i docenti coinvolti (previa consultazione e orari) | Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione |
| **12** | Test di fine UDA. | Aula | Valutazione finale e acquisizione delle competenze. | 1 h  Docente di cucina + docente di Italiano | Test semi-strutturato. |
| **13** | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 2 h  Docente di Italiano | Composizione scritta su traccia |
| **14** | Ricettario Personalizzato | Aula/Laboratorio informatica | Lavoro multimediale “Ricettario di Cucina” | 4 h  Docente di TIC + Docente di LSE Cucina | Lavoro in PPT |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tempi** | | | | | |
| **Fasi** | Ottobre | Novembre | Dicembre | Gennaio | Febbraio | Marzo |
| **1** | 1 h |  |  |  |  |  |
| **2** | 2 h |  |  |  |  |  |
| **3** | 4 h |  |  |  |  |  |
| **4** |  | 2 h |  |  |  |  |
| **5** |  | 3 h |  |  |  |  |
| **6** |  | 4 h + 4 h |  |  |  |  |
| **7** |  | 3 h |  |  |  |  |
| **8** |  | 3 h |  |  |  |  |
| **9** |  | 3 h |  |  |  |  |
| **10** |  |  | 3 h |  |  |  |
| **11** |  |  | 3 h |  |  |  |
| **12** |  |  | 1 h |  |  |  |
| **13** |  |  | 2 h |  |  |  |
| **14** |  |  | 4 h | Il lavoro può estendersi anche a Gennaio |  |  |

|  |
| --- |
| **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): ………………………………………………………. |  |

1. L’Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.
2. 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).

1. 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.
2. 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

a**) 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.

b) **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.

c) **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 Progetto**  Cucinare, che passione! Si, ma con i giusti metodi di cottura….  **Cosa si chiede di fare**   * Aggiornamento ricettario personale * Realizzazione e presentazione di un menu di due portate con contorno in cui vengono applicati con le corrette procedure almeno tre o più diversi metodi di cottura * Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base) * Relazione individuale   Consolidare il concetto di tecnica di base.  **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 progetto è una opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà nel saper adottare i giusti metodi di cottura durante la fase di un servizio di cucina. Conoscere l’organizzazione dei tempi e delle temperature di cottura nel pieno rispetto del principio della marcia in avanti. Arricchire il linguaggio specifico della materia.  **Tempi**  Ottobre - Dicembre 2023  **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 valutata anche l’applicazione pratica dei diversi metodi di cottura durante le esercitazioni pratiche di laboratorio. 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**  **20%** |



**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)**



**Allegati:**

1. **Test di verifica semi-strutturato**
2. **Correttore test e griglia di valutazione**
3. **Scheda di autovalutazione da parte dello studente**
4. **Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo**
5. **Griglia di valutazione certificazione competenze**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL’UDA**

**Relazionale, affettiva e motivazionale**

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

**Sociale, Pratica**

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

**Cognitiva**

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

**Della metcompetenza, del problem solving**

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

**VALUTAZIONE DEL PROCESSO**

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

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

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

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

**VALUTAZIONE DEL PRODOTTO**

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

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

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

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRITTORI DI LIVELLO** | **INIZIALE** | **BASE** | **INTERMEDIO** | **AVANZATO** | **TOT** |
| **INDICATORI** |  |  |  |  |  |
| **Partecipazione** | L’alunno non 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 |

Il Consiglio di Classe

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

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