| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** |
| --- |
| ***Denominazione***  | **VinoForchetta e coltelloWine & Food Pairing…principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino** |
| ***Compito - prodotto*** | Analisi di piatti e menu tipici associati ai vini dei vitigni locali e della tradizione.Elaborazione di testi scritti regolativi, descrittivi e narrativi. |
| ***Competenze mirate**** ***assi culturali***
* ***cittadinanza***
* ***professionali***
 | CITTADINANZAComunicare:* comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.

Collaborare e partecipare:* lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive

Agire in modo autonomo e responsabile* riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità

Risolvere problemi* raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte

ASSI CULTURALIAsse linguaggi:* leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
* produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi
* utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi e operativi
* utilizzare e produrre testi multimediali

Asse matematico:* utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico
* usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico

Asse storico-sociale, giuridico ed economico* riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente, le connessioni con le strutture economico-sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
* saper utilizzare il linguaggio specifico
* compredere la normativa italiana ed europea in materia di beni di consumo

Asse scientifico-tecnologico* valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera
* studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale
* utilizzare gli elementi in ambito gastronomico
* proprietà nutritive e terapeutiche.

PROFESSIONALIarea professionale* valorizzare e promuovere le tradizioni
* adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro nel settore di riferimento con particolare attenzione anche alla salvaguardia ambientale
* utilizzare i corretti principi operativi e gli strumenti di lavoro
 |
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| Asse linguaggi***Asse dei Linguaggi******Italiano****Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali**Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione**principali strutture grammaticali della lingua italiana**elementi di base della funzione del linguaggio**termini tecnici propri del linguaggio settoriale****Lingue Straniere****:**Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale.**Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.**Semplici modalità di scrittura* | ***Asse dei Linguaggi******Italiano****Comunicare in modo semplice, ma adeguato**Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati**Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi**Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo.**Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative.**Rielaborare in forma chiara le informazioni.****Lingue Straniere****Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all’espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale.**Lessico di base su temi di interesse professionale.**Compilare in lingua schede di interesse professionale.* |
| **Asse scientifico-tecnologico e matematico**Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti.Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).Lettura, comprensione e realizzazione di grafici. | **Asse scientifico-tecnologico e matematico**Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati.Saper organizzare il lavoroSviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.Saper leggere, comprendere, realizzare un grafico. |
| ***Utenti destinatari*** | Classi quinte di indirizzo “sala e vendita” 5A ipseoa |
| ***Prerequisiti*** | Leggere e interpretare semplici schede tecniche di degustazioneconoscenze di base del linguaggio del settoreelementi base di lingua straniera |
| ***Fase di applicazione*** | Novembre-Marzo 2022 |
| ***Tempi***  | Dal 1.11.2021 al 31/03/2022 – 32 h totali |
| ***Esperienze attivate*** | Visita alle cantine locali con salette degustazioni. |
| ***Metodologia*** | Lezione frontalelavoro di gruppo e individualeattività laboratoriali |
| ***Risorse umane**** ***interne***
* ***esterne***
 | * i docenti del consiglio di classe: lab cucina, italiano, matematica, informatica, inglese, seconda lingua, diritto e tecniche amministrative, scienza degli alimenti, Scienze motorie e sportive
* esperti del mondo del lavoro (durante la visita)
 |
| ***Strumenti*** | * Libri di testo
* Laboratori per esercitazioni pratiche
* filmati
* riviste specializzate
* appunti e internet
 |
| ***Valutazione*** | * autovalutazione degli alunni
* prove semi strutturate delle conoscenze
* relazione scritta sulla visita

La valutazione avverrà al termine dell’UDA e terrà conto del grado di autonomia e responsabilità dimostrati dagli studenti nell’esecuzione del compito attraverso l’utilizzo della griglia di osservazioneSaranno espressi voti nelle discipline coinvolte.VERIFICALingue straniere: compilazione di una scheda di degustazione con relativa scheda di abbinamento cibo vino; produzione/comprensione di istruzioni per l’abbinamento giusto e sbagliato, descrizione delle principali caratteristiche del cibo e del vino da abbinare.Italiano: stesura di un testo espositivo (relazione sull’esperienza dell’UDA).Storia: contestualizzazione storico-culturale relativa ai piatti e ai vini oggetto dell’UDA. Scienze degli alimenti: esecuzione di una prova semi strutturata sulla composizione chimico-nutrizionale dei vini e degli alimenti tipici abbinati e loro proprietà nutritive.Matematica: redazione di un buono di scarico da magazzino relativo al prodotto realizzato nella verifica pratica e calcolo del costo complessivo delle materie prime, problema di scelta tra fornitori in base ai costi.Scienze motorie e sportive: descrizione delle basi energetiche dell’attività sportiva e importanza della dieta mediterranea.VERIFICA PRATICAPresentazione in laboratorio di una simulazione di abbinamento cibo vino, al tavolo del cliente con racconto espositivo della proposta e relativa degustazione. |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA AGLI STUDENTI** |
| **Titolo UdA: Wine & Food Pairing…Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino****Cosa si chiede di fare** In questa UdA conosceremo le origini e la cultura enogastronomica del territorio. Il prodotto che si realizzerà sarà un insieme di piatti tipici abbinati ai vini locali.**In che modo**Il lavoro sarà svolto sia singolarmente sia in gruppo.**Quali prodotti**Degustazione analitica di un piatto tipico della cucina regionale in abbinamento ad un vino di vitigno tipico.**Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**Questa UdA è un'opportunità per conoscere e valorizzare il proprio territorio. Conoscerete, inoltre, i piatti della tradizione nella loro varietà, esaltandone il gusto attraverso l’abbinamento ai vini locali con particolare riferimento ai grandi vini del cilento.**Tempi** Da .**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)**Lo staff di progettazione e realizzazione è composto dai docenti del Consiglio di Classe e dagli assistenti tecnici. L'attività si svolgerà nei laboratori della scuola utilizzando strumenti e attrezzature di settore.Interverranno, inoltre, esperti del settore.**Criteri di valutazione**Il tuo lavoro sarà valutato in base a quello che “*saprai*” e a quello che “*saprai fare*”. Il racconto dell’abbinamento e le schede relative saranno valutati dal docente e dal Consiglio di classe, pertanto sarà apprezzata la capacità espositiva in termini di ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti.Sarà, inoltre, valutato l'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, di partecipazione attiva e collaborazione come interazione produttiva all'interno del gruppo.**Valore della UdA in riferimento alla valutazione della competenza mirata: è una parte o la soddisfa interamente?** Il compito/prodotto rappresenta una componente del tuo percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all’attività alberghiera. |

**PIANO DI LAVORO UDA :**

**Wine & Food Pairing…Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino**

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fasi | Attività | Strumenti | Esiti | Tempi | Valutazione |
| 1 | ***Presentazione UdA agli studenti*** | Lezione frontale Consegna materialePredisposizione del dossier allievo | Sviluppo della curiositàCondivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto e servizio Comprensione dell’importanza professionale del compito assegnato | 2 ora | FeedbackInteresse dimostrato |
| 2 | ***Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti*** | Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio | Formazione dei gruppi | 1 ora |  |
| 3 | ***Ricerca di informazioni relative all’argomento******Attività di gruppo, scambi di intergruppo, discussioni guidate*** | Lezione frontalelavoro in classe e in laboratorio multimedialericerche individuali | Acquisizione delle conoscenze | 4 ore | Elaborati e attività di laboratorio |
| 4 | ***Presentazione alla classe dei lavori di gruppo******Sintesi e rielaborazione*** | Schede di abbinamenti cibo vino. | Condivisione dei lavori di gruppoE individuazione degli abbinamenti da realizzare | 3 ore | Relazioni orali individuali |
| 5 | ***Realizzazione della scheda degustazione e della scheda abbinamento cibo vino*** | Attività in aula Lavori di gruppo Laboratorio informatico | Valutazione finale della corretta scelta fatta sul reale abbinamento del piatto con il vino | 8 ore | Correttezza formale, terminologica e comunicativa Fruibilità della ricetta |
| 6 | ***Programmazione e predisposizione dell’evento*** | Lezione frontale e compilazione dossier allievo, laboratori | Consapevolezza delle prime competenze acquisite | 4 ore |  |
| 7 | ***Esperimenti guidati in laboratorio*** | Laboratori enogastronomici | Consapevolezza modalità svolgimento del compitoCorrettezza nelle esecuzioni delle tecniche di abbinamento | 4 ore | Scheda di valutazione |
| 8 | ***Realizzazione dell’evento*** | Laboratori enogastronomici | Consapevolezza modalità svolgimento del compitoCorrettezza dell’ esecuzionePresentazione delle scelte | 4 ore | Scheda di valutazione |

**DIAGRAMMA DI GANTT UDA :**

|  |  |
| --- | --- |
| **FASI** | TEMPI (settimane,ore) |
|  | **Novembre** |  **Dicembre** |  **Gennaio**  |  **Febbraio** | **Marzo** |
| 1 | 2 h1 ingl1 Italiano |  |  |  |  |
| 2 | 1h1 h DTA |  |  |  |  |
| 3 | 1h1 mat | 3 h1 h franc1 h sc alimenti1 h storia |  |  |  |
| 4 |  | 3 h1 matematica2 laborat info |  |  |  |
| 5 |  |  | 8 h1 hItaliano 1 DTA 2 laborat info2 ingl, 2 franc |  |  |
| 6 |  |  | 2 h1 lab sala1 lab info. |  |  |
| 7 |  |  | 4 hcuc/sala | 4 hcuc/sala |  |
| 8 |  |  |  |  | 4 hcuc/sala + altre disc. coinvolte |

TOTALE 32 ore

|  |
| --- |
| **OBBIETTIVI 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.
 |

**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): ………………………………………………………. |  |

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL’UDA**

**Relazionale, affettiva e motivazionale**

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

**Sociale, Pratica**

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

**Cognitiva**

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

**Della metcompetenza, del problem solving**

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

**VALUTAZIONE DEL PROCESSO**

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

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

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

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

**VALUTAZIONE DEL PRODOTTO**

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

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

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

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

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

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

Il Consiglio di Classe

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

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