

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSE PRIMA

| <b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>                             |  |
|--|--|
| <b>Denominazione</b>                                       | <b>“Benvenuti nel Laboratorio!”</b><br><b>Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti</b>  |
| <b>Prodotti</b>  | <p>Cartellone da esporre/lavoro multimediale in PPT (le divise dei laboratori formativi)</p> <p>Glossario tecnico specifico personalizzato (Inglese e Francese)</p> <p>Prova esperta (attività pratica di laboratorio nel rispetto dei criteri del sistema HACCP e della Sicurezza alimentare)</p> <p>Relazione finale individuale</p>   |
| <b>Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali</b> | <p><b><u>COMPETENZE LINGUISTICHE ASSE DEI LINGUAGGI</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA/ EUROPEE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>• 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</li> <li>• Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della</li> </ul> |

clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari)  
favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

**COMPETENZA DIGITALE**

- Utilizzare e produrre testi multimediali

**Conoscenze**

**Abilità**

Principi di fidelizzazione del cliente

Applicare le normative riguardante gli atteggiamenti, la riservatezza, la sicurezza e la salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio

Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature

Garantire la tutela e sicurezza del cliente

Tecniche di *problem solving* e gestione reclami

- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .  
Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica  
Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali  
Fattori di rischio professionale ed-ambientale  
Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente
- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali  
Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale  
Terminologia tecnica, specifica di settore con lessico specifico  
Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive  
Tecniche di rilevamento della *customer satisfaction*  
Meccanismi di fidelizzazione cliente
- Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei

- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*
- Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva
- Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto

|  |   |
|--|---|
| flussi informativi<br>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento<br>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente |   |
| Elementi di eco-gastronomia  | Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari   |
| Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità   | Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili   |
| <b>Utenti destinatari</b>  | Classe: I sez.: A.S.:   |
| <b>Prerequisiti</b>  | Primo approccio alle attività tecnico-pratiche  |
| <b>Fase di applicazione</b>  | Trimestre   |
| <b>Tempi</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• T1 Presentazione dell'Uda (esposizione del progetto) 1 ora</li> <li>• T2 Presentazione delle divise e terminologia in lingua straniera (inglese) 4 ore</li> <li>• T3 Presentazione delle divise e terminologia in lingua straniera (francese) 4 ore</li> <li>• T4 Interazione tra l'attività sportiva e la sana alimentazione 2 ore</li> <li>• T5 Rischi connessi alla manipolazione degli alimenti (tossinfezioni alimentari, igiene e salubrità degli alimenti) 4 ore</li> <li>• T6 Ingresso nei laboratori e presentazione attrezzature 3 ore</li> <li>• T7 Igiene e sicurezza nei laboratori 3 ore</li> <li>• T8 Tutela del lavoratore 2 ore</li> <li>• T9 Storia, cultura e tradizioni sull'alimentazione delle diverse religioni 2 ore</li> <li>• T10 Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi 4 ore</li> <li>• T10 Realizzazione dei cartelloni 4 ore</li> <li>• T11 Presentazione cartelloni 2 ore</li> <li>• T12 Prova esperta 3 ore</li> <li>• T13 Relazione individuale 2 ore</li> <li>• Tot= 40 ore</li> </ul> |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
| <b><i>Esperienze attivate</i></b>                            | Visita nei tre laboratori: cucina, sala e vendita e accoglienza turistica.<br>Lezione pratica in laboratorio   |
| <b><i>Metodologia</i></b>                                    | <b>Lezione frontale ed interattiva</b><br><b>Lezione multimediale</b><br><b>Lezione dialogata</b><br><b>Lavoro di gruppo</b><br><b>Esercitazione simulata in classe</b><br><b>Esercitazione pratica in laboratorio</b><br><b>Flipped Classroom</b><br><b>Cooperative Learning</b><br><b>Debate</b>   |
| <b><i>Risorse umane interne</i></b><br><b><i>esterne</i></b> | Docenti del Consiglio di Classe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inglese</li> <li>• Diritto ed economia</li> <li>• Scienze degli alimenti</li> <li>• Italiano</li> <li>• Sala e vendita</li> <li>• Cucina LSE</li> <li>• Accoglienza turistica</li> <li>• Francese</li> <li>• Scienze della Terra</li> <li>• Scienze motorie</li> <li>• Religione</li> <li>• Matematica</li> <li>• TIC</li> </ul> |
| <b><i>Strumenti</i></b>                                      | Libri di testo<br>Laboratori<br>Filmati<br>Computer<br>Tablet<br>Materiali per la realizzazione dei cartelloni<br>APP di Google  |

|                    |   |
|--------------------|---|
|                    |   |
| <b>Valutazione</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del cartellone ai docenti coinvolti.</li> <li>• Valutazioni intermedie discipline coinvolte</li> <li>• Tabelle di osservazione e valutazione in aula, in laboratorio e in DaD secondo i criteri di interesse, impegno e collaborazione personale al progetto</li> <li>• Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione</li> <li>• Valutazione globale con “<i>Griglia di valutazione dell’Uda</i>” + griglia valutazione DaD e griglia valutazione DIP</li> </ul> |

### **Piano di lavoro UDA**

|  |
|--|
| <p>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <b>“BENVENUTI NEI LABORATORI”</b><br/>         Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti<br/>         Ore: 40</p>   |
| <p>Coordinatore UDA: Docente coordinatore</p>  |
| <p><i>Collaboratori:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inglese</li> <li>• Diritto ed economia</li> <li>• Italiano</li> <li>• Sala e vendita</li> <li>• Cucina</li> <li>• Accoglienza turistica</li> <li>• Religione</li> <li>• Francese</li> <li>• Scienze della Terra</li> <li>• Scienze motorie</li> <li>• Scienze degli alimenti</li> <li>• Matematica</li> <li>• TIC</li> </ul> |

### Specificazione delle Fasi

| Fasi | Attività  | Strumenti   | Esiti  | Tempi  | Valutazione                            |
|------|---|---|--|--|--|
| 1    | Presentazione dell'UdA  | Scheda<br><i>"Consegna agli studenti"</i>   | Motivare il gruppo classe  | 1 ora<br>Coordinatore UdA  | Interesse dimostrato                   |
| 2    | Presentazione delle divise e del ruolo rivestito in base ad esse; Lingua Inglese  | Le divise dei tre laboratori:<br>Lezione frontale<br>Libri di testo<br>Materiale multimediale | Indossare correttamente le divise.<br>Consapevolezza del proprio ruolo                   | 4 ore<br>Docente Inglese   | Osservazione<br>Verifica intermedia    |
| 3    | Presentazione delle divise e del ruolo rivestito in base ad esse; Lingua Francese | Le divise dei tre laboratori:<br>Lezione frontale<br>Libri di testo<br>Materiale multimediale | Indossare correttamente le divise.<br>Consapevolezza del proprio ruolo                   | 4 ore<br>Docente Francese  | Osservazione<br>Verifica intermedia    |
| 4    | Interazione tra l'attività sportiva e la sana alimentazione                       | Libro di testo, Aula, Materiale multimediale, palestra  | Implementare la conoscenza della sana alimentazione attraverso l'attività sportiva       | 2 ore<br>Docente di Scienze motorie                                  | Osservazione<br>Valutazione intermedia |
| 5    | Rischi connessi alla manipolazione degli alimenti (tossinfezioni)                 | Libro di testo, internet, materiale multimediale  | Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, | 4 ore Docente di Scienze degli alimenti<br>Compresenza sala e cucina | Osservazione<br>Valutazione intermedia |

|          |   |   |   |  |  |
|----------|---|---|---|--|--|
|          | alimentari, igiene e salubrità degli alimenti) e <b>alimentazione sostenibile</b>   | e, tablet, Aula   | pulizia e manipolazione degli alimenti  |  |  |
| <b>6</b> | Ingresso nei laboratori<br>Presentazione attrezzature<br>Terminologia in lingua straniera   | Lezione frontale<br>Laboratori<br>Attrezzature<br>Filmati                           | Individuare correttamente le attrezzature e la logistica dei tre laboratori<br>Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera | 3 ore<br>Docenti tecnico-pratici SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA | Osservazione nei laboratori<br>Verifica intermedia                 |
| <b>7</b> | Igiene e sicurezza nei laboratori   | Libri di testo<br>Lezione frontale<br>Laboratorio<br>Tablet<br>Slide                | Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale nei laboratori   | 3 ore<br>Docenti tecnico-pratici SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA | Osservazione nei laboratori<br>Verifica intermedia                 |
| <b>8</b> | Tutela del lavoratore   | Libri di testo<br>Lezione frontale<br>Laboratorio<br>Tablet<br>Slide                | Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore  | 2 ore<br>Docente di Diritto                                | Osservazione nei laboratori<br>Valutazione intermedia<br>Colloquio |
| <b>9</b> | Storia, cultura e tradizioni sull'alimentazione delle diverse religioni con particolare riguardo allo <b>sviluppo sostenibile</b> | Libro di testo<br>Lezione frontale e dialogata<br>Materiale multimediale e internet | Implementare negli allievi la conoscenza in linea generale dell'alimentazione nelle diverse culture religiose                                     | 2 ore Docente di Religione                                 | Valutazione intermedia   |

|           |  |   |  |   |   |
|-----------|--|---|--|---|---|
| <b>10</b> | 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    | 4 ore matematica  | Valutazione intermedia  |
| <b>11</b> | Realizzazione dei cartelloni/lavoro in PPT Vademecum in lingua                         | Attività in aula<br>Lavori di gruppo<br>Aula informatica<br>Tablet<br>Slide | Bozza cartelloni /lavori in PPT<br>Stesura definitiva  | 4 ore<br>Docente Italiano e TIC                                       | Correttezza formale, terminologica e comunicativa                           |
| <b>12</b> | Presentazione cartelloni   | Aula LIM<br>Biblioteca<br>PC con proiettore                                 | Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni   | 2 ora<br>Tutti i docenti coinvolti/solo il coordinatore (da definire) | Valutazione globale dell'UdA con " <i>Griglia di valutazione dell'UdA</i> " |
| <b>13</b> | Prova esperta  | Laboratorio di sala, cucina e accoglienza                                   | Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta, con particolare riguardo al processo della marcia in avanti e "zero sprechi" | 3 ore<br>Tutti i docenti coinvolti                                    | Vedi rubrica valutativa delle competenze                                    |
| <b>14</b> | Relazione individuale  | Aula  | Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta   | 2 ore<br>Docente di Italiano  | Composizione scritta su traccia   |

|             | TEMPI    |          |         |  |
|-------------|----------|----------|---------|--|
| <i>Fasi</i> | Novembre | Dicembre | Gennaio |  |
| <b>1</b>    | 1 ora    |          |         |  |
| <b>2</b>    | 4 ore    |          |         |  |
| <b>3</b>    | 4 ore    |          |         |  |
| <b>4</b>    | 2 ore    |          |         |  |
| <b>5</b>    | 4 ore    |          |         |  |
| <b>6</b>    |          | 3 ore    |         |  |
| <b>7</b>    |          | 3 ore    |         |  |
| <b>8</b>    |          | 2 ore    |         |  |
| <b>9</b>    |          | 2 ore    |         |  |
| <b>10</b>   |          |          | 4 ore   |  |
| <b>11</b>   |          |          | 4 ore   |  |
| <b>12</b>   |          |          | 2 ore   |  |
| <b>13</b>   |          |          | 3 ore   |  |
| <b>14</b>   |          |          | 2 ore   |  |

## DIAGRAMMA DI GANTT

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

**Titolo UdA:** “BENVENUTI NEI LABORATORI”

**Cosa si chiede di fare**

Creazione di un cartellone sulle divise dei rispettivi indirizzi e delle principali attrezzature presenti nei diversi

laboratori

Vademecum sulla terminologia tecnica di base, anche in lingua (inglese e francese). Relazione finale individuale e una prova esperta dei tre laboratori formativi.

**In che modo (singoli, gruppi..)**

- Lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione di gruppo
- esercitazione pratica in laboratorio
- DaD

**Quali prodotti**

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, attrezzature specifiche di laboratorio, tablet, internet, APP di google

**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 trimestre

**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.

#### **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

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

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

| <b>STRUMENTI DIDATTICI PARTICOLARI PREVISTI NELLA DDI</b><br><i>(Barrare una X nella casella a destra per la misura scelta)</i> |  |
|---|--|
| <b>Metodologie e Strategie</b>  |  |
| Lavoro di gruppo  |  |
| Azioni di tutoraggio  |  |
| Cooperative learning  |  |
| Attività di tipo laboratoriale  |  |
| Mappe concettuali   |  |
| Semplificazione del testo mediante schemi   |  |
| Lezioni frontali con  |  |
| Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei  |  |
| <b>Misure dispensative</b>  |  |
| 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):  |  |
| <b>Strumenti compensativi</b>   |  |
| Sostituzione della scrittura con linguaggio visivo e/o iconografico   |  |
| Riduzione degli esercizi di compito   |  |
| Supporto di un tutor (indicare quale)   |  |
| Riduzione degli esercizi nella verifica o in itinere 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 concettual   |  |
| 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):   |  |
| <b>Verifiche e valutazioni</b>   |  |
| 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   |  |
| 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):   |  |
| <b>Strategie utilizzate dall'allievo nello studio</b>  |  |
| 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):   |  |
| <b>Strumenti per costruire mappe concettuali</b>   |  |
| Cmap Tools <a href="https://www.youtube.com/watch?v=wiSmSx0LMLE">https://www.youtube.com/watch?v=wiSmSx0LMLE</a>   |  |
| Coggle <a href="https://www.youtube.com/watch?v=c8zw19Wpj4U">https://www.youtube.com/watch?v=c8zw19Wpj4U</a>   |  |
| Popplet <a href="https://www.youtube.com/watch?v=8fMi9x_a-Tw">https://www.youtube.com/watch?v=8fMi9x_a-Tw</a>  |  |
| Mindomo <a href="https://www.youtube.com/watch?v=HrTwBD53-1s">https://www.youtube.com/watch?v=HrTwBD53-1s</a>  |  |
| Draw-io <a href="https://www.youtube.com/watch?v=2KCH4RiuZss">https://www.youtube.com/watch?v=2KCH4RiuZss</a>  |  |
| <b>Sintesi vocale e Text Help</b>  |  |
| Natural Reader <a href="https://www.youtube.com/watch?v=3_iGbMSfI70">https://www.youtube.com/watch?v=3_iGbMSfI70</a>   |  |
| Online Dictation <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zWenmm3YQ9Y">https://www.youtube.com/watch?v=zWenmm3YQ9Y</a>   |  |
| Leggi x me <a href="https://www.youtube.com/watch?v=LRvf9KxuOXM">https://www.youtube.com/watch?v=LRvf9KxuOXM</a>   |  |
| Read and write <a href="https://www.youtube.com/watch?v=am0fRevzLz0">https://www.youtube.com/watch?v=am0fRevzLz0</a>   |  |
| Balabolka <a href="https://www.youtube.com/watch?v=haKdTAS23U8">https://www.youtube.com/watch?v=haKdTAS23U8</a>  |  |
| <b>App per la condivisione di Lavagne</b>  |  |
| Jamboard <a href="https://www.youtube.com/watch?v=_7_HYIudJxw">https://www.youtube.com/watch?v=_7_HYIudJxw</a>   |  |
| Live Board <a href="http://bottegadidattica.blogspot.com/2018/08/liveboard-lavagnaonline-">http://bottegadidattica.blogspot.com/2018/08/liveboard-lavagnaonline-</a> |  |
| <b>Software per la registrazione audio</b>   |  |
| Audacity: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=y-End8nazVQ">https://www.youtube.com/watch?v=y-End8nazVQ</a>  |  |
| <b>Strumenti per realizzare Verifiche Personalizzate</b>   |  |
| Learning Apps <a href="https://www.youtube.com/watch?v=yvn6HSKJDzk">https://www.youtube.com/watch?v=yvn6HSKJDzk</a>  |  |
| Educandy <a href="https://www.youtube.com/watch?v=rsQ-DIQueE4">https://www.youtube.com/watch?v=rsQ-DIQueE4</a>   |  |
| Wordwall <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Urt798Ryowk">https://www.youtube.com/watch?v=Urt798Ryowk</a>   |  |
| <b>Strumenti utilizzati dall'allievo nello studio</b>  |  |
| 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) |  |
| <b>Altro (specificare):</b>                   |  |
|   |  |

## 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)

| Indicatori <sup>1</sup>                  | Descrittori   | Livello<br>(A, B,<br>C, D) <sup>3</sup> |
|--|---|---|
| DISPONIBILITÀ<br>E<br>P<br>ARTECIPAZIONE | A. L'allievo mostra pronta e costante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone proposte<br>B. L'allievo mostra disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte<br>C. L'allievo mostra un'accettabile ma incostante disponibilità rispetto alle proposte del docente e alle consegne assegnate e partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte<br>D. 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<br>DELLE<br>CONSEGNE            | A. L'allievo è sempre rispettoso dei tempi delle consegne e puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono<br>B. L'allievo è rispettoso dei tempi delle consegne e abbastanza puntuale in occasione delle attività in sincrone/asincrono  |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| EP<br>PUNTUALITÀ  | <p>C. L'allievo è abbastanza rispettoso dei tempi delle consegne ma non sempre puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono</p> <p>D. L'allievo non rispetta i tempi delle consegne e ha difficoltà a essere puntuale in occasione delle attività in sincrono/asincrono</p>   |  |
| CONTRIBUTO<br>PERSONALE /<br>CAPACITÀ DI<br>APPROFONDIMENTI | <p>A. L'allievo mostra sistematicamente spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati con originalità</p> <p>B. L'allievo mostra spirito di iniziativa e capacità di andare oltre le consegne e i compiti assegnati</p> <p>C. L'allievo mostra spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati</p> <p>D. L'allievo mostra occasionalmente spirito di iniziativa ma senza andare oltre le consegne e i compiti assegnati</p>  |  |
| AUTONOMIA   | <p>A. L'allievo mostra piena autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni</p> <p>B. L'allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ricorrendo solo occasionalmente al supporto del docente, dei genitori o dei compagni</p> <p>C. L'allievo mostra autonomia rispetto al lavoro da svolgere ma ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni</p> <p>D. L'allievo mostra autonomia in poche occasioni e ricorre spesso al supporto del docente, dei genitori o dei compagni rispetto al lavoro da svolgere</p> |  |
| APPRENDIMENTI   | <p>A. L'allievo dimostra di possedere conoscenze e/o abilità solide e approfondite che padroneggia con sicurezza</p> <p>B. L'allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera corretta e produttiva</p> <p>C. L'allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze e/o abilità) e li applica in maniera essenziale ma corretta</p> <p>D. L'allievo ha acquisito parzialmente i contenuti fondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni in forma corretta</p>   |  |

<sup>1</sup> **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.

<sup>2</sup> **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.

<sup>3</sup> **A** = Avanzato; **B** = Intermedio; **C** = Base; **D** = Iniziale

### Griglia Globale UDA

| DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA                 | CRITERI  | FOCUS DELL'OSSERVAZIONE |  | PUNTEGGIO |  |
|---|--|-------------------------|--|-----------|--|
| <b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b> | 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 |
|-------------------------------|--|-------------------------|--|-----------|
| <b>Sociale</b>                | 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   |           |
| <b>Pratica</b>                | 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 |
|-------------------------------|---|-------------------------|--|-----------|
| <b>Cognitiva</b>              | 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 |
|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|---|-----------|
| <b>Della metacompetenza</b>   | Consapevolezza riflessiva e critica | 91-100                  | Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico |           |
|                               |                                     | 76-90                   | Riflette su ciò che 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 che 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  |  |
| <b>Del problem solving</b> | 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>B</b> | Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.   |
|   | <b>A</b> | Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.  |
| <b>Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i></b>          | <b>D</b> | Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.   |
|   | <b>C</b> | Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.   |
|   | <b>B</b> | Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.  |
|   | <b>A</b> | Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.  |
| <b>Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce</b> | <b>D</b> | 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.                     |
|   | <b>C</b> | 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>B</b> | Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.  |
|   | <b>A</b> | 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.                         |
| <b>Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.</b>                  | <b>D</b> | Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.   |
|   | <b>C</b> | Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.  |
|   | <b>B</b> | Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.  |
|   | <b>A</b> | 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 |  |
| <b>Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni</b> | <b>D</b>  | Ricerca e acquisisce le informazioni minime.                     |
|  | <b>C</b>  | Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed |

|   |          |   |
|---|----------|---|
|   |          | organizzandole in forma semplice.   |
|   | <b>B</b> | Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.   |
|   | <b>A</b> | Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.                          |
| <b>Selezione e stesura delle informazioni</b> | <b>D</b> | Annota informazioni guidato dall'insegnante.  |
|   | <b>C</b> | Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.  |
|   | <b>B</b> | Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante. |
|   | <b>A</b> | Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.                                |

| COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO  |   |  |
|---|---|--|
| COMPETENZA DIGITALE   |   |  |
| CRITERI / EVIDENZE  | FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA |  |
| <b>Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i></b> | <b>D</b>  | Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.  |
|   | <b>C</b>  | Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.                      |
|   | <b>B</b>  | Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.    |
|   | <b>A</b>  | 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  |
| <b>Pertinenza e correttezza della tipologia testuale.</b><br><b>Scelta delle categorie.</b><br><b>Scelta dei contenuti.</b>  | <b>D</b> Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.  |
|  | <b>C</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.  |
|  | <b>B</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.  |
|  | <b>A</b> Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente. |
| <b>Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura.</b><br><b>Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.</b><br><b>Organicità.</b> | <b>D</b> Il testo contiene informazioni parziali.  |
|  | <b>C</b> Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.   |
|  | <b>B</b> Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.  |
|  | <b>A</b> Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro.<br>La composizione/scrittura è accurata.          |

## VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

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

| DESCRITTORI DI LIVELLO | INIZIALE   | BASE  | INTERMEDIO   | AVANZATO   | TOT |
|------------------------|--|---|--|--|-----|
| <b>INDICATORI</b>      |  |   |  |  |     |
| <b>Partecipazione</b>  | 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 |     |

|  |   |  |   |  |  |
|--|---|--|---|--|--|
| <p><b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b></p>   | <p>L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.</p> | <p>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</p> | <p>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</p> | <p>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.</p> |  |
| <p><b>Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</b></p> | <p>L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute</p>                       | <p>L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato</p>   | <p>L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato</p>  | <p>L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute</p>   |  |
| <p><b>Qualità del prodotto realizzato</b></p>  | <p>L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata</p>   | <p>La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti</p>   | <p>La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente</p>   | <p>Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.</p>   |  |
| <p><b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b></p>                             | <p>Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili</p>  | <p>Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate</p>                               | <p>Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.</p>   | <p>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.</p>     |  |
| <p><b>TOTALE</b></p>   |   |  |   |  |  |

## AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

**Studente:**

**classe:**

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

