

Classe 5 B Enogastronomia

A.S. 2022 – 2023

Coordinatore Prof.ssa Giuseppina Pantusa

Descrizione della classe

La classe V B enogastronomia è formata da 26 studenti, 19 provenienti dalla classe ex 4B , 1 alunna ripetente, 5 provenienti dal CFP di Cinisello Balsamo e 1 dall' istituto alberghiero Frisi di Milano. Sono presenti nella classe diversi studenti che presentano situazione di fragilità, per i quali sono stati predisposti dal Consiglio di classe i relativi piani didattici personalizzati e tre studenti che beneficiano di uno specifico piano educativo individualizzato. La classe può inoltre godere dell'assistenza continuativa e sistematica di due insegnanti di sostegno.

Fin dall'inizio dell'anno scolastico, il gruppo classe ha mostrato un atteggiamento positivo e rispettoso nei confronti dei docenti, vi è tuttavia la tendenza da parte di un gruppo di studenti all'assenteismo dalle lezioni e a saltare strategicamente verifiche ed interrogazioni programmate e non. Alcuni alunni hanno ripreso con gradualità tempi e modalità di lavoro già dallo scorso anno e ciò è evidente dai risultati ottenuti in sede di verifiche scritte e orali. Gli studenti della VB complessivamente evidenziano voglia di imparare e si mostrano motivati alle proposte dei docenti. Solo un piccolo gruppo di studenti mostra un atteggiamento superficiale nello studio personale.

Il rapporto con i docenti è corretto, tutti gli studenti appaiono al momento rispettosi delle regole del regolamento di istituto.

Le valutazioni scritte e orali, saranno condivise con le famiglie attraverso l'inserimento dei voti sul registro elettronico. I rapporti con le famiglie saranno frequenti e improntati alla massima trasparenza e collaborazione. I genitori potranno incontrare i docenti secondo le modalità previste dall'istituto e saranno tenuti al corrente dell'andamento scolastico degli studenti attraverso il registro elettronico.

.Per quanto riguarda il PCTO durante l'anno verranno proposte delle attività (uscite didattiche di settore, incontri con esperti) al fine di arricchire le esperienze professionali, inoltre vi è la possibilità di partecipare alla mobilità tramite Erasmus Plus K1 che prevede soggiorni all'estero.

Il tutor interno designato dal C.d.c. è la prof.ssa Sara Muraro che si occupa della raccolta e della verifica di tutta la documentazione.

Programmazione UDA

L'UDA di classe avrà come titolo “ Maturare consapevolmente”, essa verrà sviluppata nelle seguenti materie:

lab. Di sala , lab di enogastronomia, scienza dell'alimentazione, economia, matematica e le due lingue(Segue prospetto). Il prodotto finito consisterà nell'organizzazione e preparazione di una cena di classe presso il nostro istituto.

Il CdC di 5^B ha individuato come competenze chiave di cittadinanza da sviluppare nello studente le seguenti skills: progettare, partecipare e collaborare

Per Il **curricolo di educazione civica** la classe aderisce al progetto proposto dalla coop “ **le competenze diventano impresa**”. Esso ha come obiettivo lo sviluppo di un’idea imprenditoriale in forma cooperativa nel settore alimentare, (temi trattati: cibo e sostenibilità, ambiente e salute ruolo delle cooperative, il lavoro di gruppo). Il prodotto finale consisterà nella produzione di un elaborato .

PROGETTI DEL PTOF DA REALIZZARE

Il Consiglio di classe aderisce ai seguenti progetti del Piano Triennale dell’Offerta Formativa 2022/23:

- Progetto C.O.S.M.O.S. e Campionati studenteschi.
- Progetto raccolta differenziata

USCITE DIDATTICHE

E’ in fase di programmazione una serie di uscite didattiche la cui attivazione effettiva sarà comunque legata all’andamento disciplinare della classe relative alle diverse aree di competenza settoriale, culturale e scientifica.

Per quanto riguarda le uscite didattiche vi è una sospensione delle stesse a causa della situazione epidemiologica da valutare di mese in mese.

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITA' DI EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	<i>le competenze diventano impresa</i>
Prodotti	Sviluppo di un'idea imprenditoriale in forma cooperativa
Competenze mirate per il curricolo di educazione civica comuni/cittadinanza professionali	Competenze disciplinari: Capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, uso del linguaggio settoriale-tecnico- professionale, competenze maturate nelle materie professionali

Disciplina	Abilità	Conoscenze
lingua straniera	tedesco: esprimere conoscenze di settore in lingua	mansioni del personale
Scienza e cultura dell'alimentazione	consumo consapevole e sostenibilità	
Economia	elaborazione di un tipo di impresa	Food cost Le gare d'appalto e i marchi la filiera del consumo
italiano	riflessione sui diritti universali come diritti dei lavoratori	testo informativo e argomentativo
storia	le associazioni dei lavoratori e i loro diritti	conoscenza delle riforme storiche sui lavoratori
Lingue straniera	Francese: prodotti del territorio	Menù in lingua
Irc	principio di solidarietà e di diversità	
Utenti destinatari	CLASSE 5° B settore cucina IPSSEC "A.Olivetti"	
Prerequisiti	Comprensione e uso del linguaggio di settore Conoscere le forme di associazione imprenditoriali	
Fase di applicazione	Anno scolastico	
Tempi	Lezioni frontali, attività di ricerca di gruppo ed individuale, attività di laboratorio	
Esperienze attivate	.	
Metodologia	Lezione frontale, lezione partecipata, flipped classroom, circle time, brainstorming, lezione digitale	
Risorse umane interne esterne	Docente di IRC , , docente di lingua tedesca, docente di lingua francese, Docente di scienze dell'alimentazione, docente di economia, docente di italiano e storia responsabile del progetto Coop	
Strumenti	Libro di testo, PowerPoint, computer/tablet, internet, digital board video di approfondimento	

Valutazione

La valutazione degli allievi sarà effettuata tramite una prova scritta e un'esposizione orale sull'idea di imprenditorialità

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

1^ il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

nota:

2^ l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: *“le competenze diventano impresa”*

Cosa si chiede di fare

Gli studenti sono invitati a reperire nella storia le caratteristiche delle imprese cooperative nel settore alimentare e della sostenibilità, con riflessioni e conoscenze sui temi della salute e dei diritti dei lavoratori e dei consumatori dei lavoratori e delle imprese del territorio e oltre conoscenze sugli alimenti IGP; STG e IGT che presenti nella cucina lombarda e italiana.

In che modo (singoli, gruppi..)

I ragazzi lavoreranno in gruppo o in sottogruppi(brigate)

Quali prodotti

Il gruppo dovranno produrre elaborati e scheda tecnica degli alimenti, scheda food cost, grafici

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Gli studenti impareranno a raccogliere informazioni significative, a pianificare la creazione di una impresa a comunicare in modo efficace, ad organizzare mansioni e funzioni come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, svilupperanno competenze interdisciplinari acquistando così fiducia in sé stessi e nel gruppo dei pari.

Tempi

Anno scolastico

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Libro di testo, dispense, computer,digital board, laboratori, internet

Criteri di valutazione

Esposizione dei lavori

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):

L' Uda rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per sé stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni)

Peso della UDA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'UDA, le cui conoscenze verranno valutate sono:
lingue straniere, scienze e cultura dell'alimentazione , diritto e tecniche amministrative, italiano e storia

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA
Coordinatore: Giuseppina Pantusa
Collaboratori:

PIANO DI LAVORO UDA di ed. civica SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell'Uda e del progetto.	Lezione frontale: materiali prodotti dal docente, video di approfondimento.	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato.	2 ore	Partecipazione, interesse curiosità dimostrati.
2	Suddivisione in gruppi di lavoro: Costituzione e assegnazione dei lavori per ricercare e poi produrre il contenuto storico e giuridico delle associazioni Gruppi per elaborare un' idea di impresa sostenibile curare l'aspetto economico. Creazione della scheda tecnica relativa al tipo di impresa Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda.	Lezione frontale libro di testo, materiali prodotti dal docente, digital board	Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione Disponibilità al confronto, assertività.	10 ore	Progettazione di un'impresa sostenibile e suddivisione dei ruoli Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di valutare, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare.
3	Tutto il gruppo classe: condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi.		Cooperative learning; peer tutoring.	3 ore	Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo.

4	Tutto il gruppo classe: presentazione ed esposizione orale della idea di impresa sostenibile, anche in lingua i con l'ausilio della digital board.			4 ore	Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione.
5	Realizzazione del progetto			6	Raggiungimento delle competenze

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

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 (vedi rubrica di autovalutazione)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI		FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		Non adeguato	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	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		Non adeguato	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	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Competenze cognitive

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

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Maturare consapevolmente
Prodotti	Organizzazione e preparazione di un evento culinario con alcuni prodotti del territorio
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: progettare, collaborare e partecipare. Competenze disciplinari: Capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, uso del linguaggio settoriale-tecnico- professionale, competenze maturate nelle materie professionali

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lab. Sala e vendita	Conoscere il linguaggio di settore e evidenziare competenze degli anni passati	Il servizio
matematica	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	I grafici
Laboratorio di cucina	Alimenti identitari della gastronomia sostenibile e del territorio e sociali	I prodotti a coltivazione biologica e territoriali -il menù sostenibile
Scienza e cultura dell'alimentazione	Proporre alimenti/preparazioni sostenibili di qualità	Dieta sostenibile e qualità totale degli alimenti
Economia		Food cost Le gare d'appalto e i marchi
Lingue straniera	Francese: prodotti del territorio	Menù in lingua
Utenti destinatari	CLASSE 5° B settore cucina IPSSEC "A.Olivetti"	
Prerequisiti	Comprensione e uso del linguaggio di settore Conoscere gli alimenti e i nutrienti	
Fase di applicazione	Anno scolastico	
Tempi	Lezioni frontali, attività di ricerca di gruppo ed individuale, attività di laboratorio	
Esperienze attivate	.	
Metodologia	Lezione frontale, lezione partecipata, flipped classroom, circle time, brainstorming, lezione digitale	
Risorse umane interne esterne	Docente di matematica , docente di Lab. Sala ,docente di laboratorio di cucina, scienze dell'alimentazione, economia, lingue straniere	
Strumenti	Libro di testo, PowerPoint, computer/tablet, internet, digital board video di approfondimento	
Valutazione	La valutazione degli allievi sarà effettuata tramite una prova orale sulla realizzazione dell'evento. (cena)	

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

1^ il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

nota:

2^ l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: *“maturare consapevolmente”*

Cosa si chiede di fare

Gli studenti sono invitati a reperire nella storia del territorio conoscenze sugli alimenti IGP; STG e IGT che presenti nella cucina lombarda e italiana. Conoscenze di matematica nell'elaborazione di grafici

In che modo (singoli, gruppi..)

I ragazzi lavoreranno in gruppo o in sottogruppi(brigate)

Quali prodotti

Il gruppo dovranno produrre scheda tecnica degli alimenti, scheda food cost, grafici

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Gli studenti impareranno a raccogliere informazioni significative, a pianificare un evento a comunicare in modo efficace, ad organizzare mansioni e funzioni come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, svilupperanno competenze interdisciplinari acquistando così fiducia in sé stessi e nel gruppo dei pari.

Tempi

Anno scolastico

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Libro di testo, dispense, computer,digital board, laboratori, internet

Criteri di valutazione

Esercitazione pratica

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):

L' Uda rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per sé stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni)

Peso della UDA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'UDA, le cui conoscenze verranno valutate sono:

Laboratorio di cucina e di sala, lingue straniere, scienze e cultura dell'alimentazione , diritto e tecniche amministrative, matematica

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: maturare consapevolmente
Coordinatore: Giuseppina Pantusa
Collaboratori:

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell'Uda e del progetto.	Lezione frontale: materiali prodotti dal docente, video di approfondimento.	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato.	2 ore	Partecipazione, interesse curiosità dimostrati.
2	Suddivisione in gruppi di lavoro: Costituzione e assegnazione dei lavori per ricercare e poi produrre il contenuto storico e territoriale degli alimenti. Gruppi per elaborare un menù sostenibile curare l'aspetto economico. Creazione della scheda tecnica relativa alle ricette Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda.	Lezione frontale libro di testo, materiali prodotti dal docente, digital board	Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione Disponibilità al confronto, assertività.	10 ore	Progettazione di un menù sostenibile e suddivisione dei ruoli Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di valutare, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare.
3	Tutto il gruppo classe: condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi.		Cooperative learning; peer tutoring.	3 ore	Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo.

4	Tutto il gruppo classe: presentazione ed esposizione orale del meù sostenibile, anche in lingua inglese con l'ausilio della digital board. Organizzazione evento			4 ore	Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione.
5	Realizzazione pratica del progetto			6	Raggiungimento delle competenze

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

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 (vedi rubrica di autovalutazione)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI		FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		Non adeguato	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	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		Non adeguato	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	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Competenze cognitive

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