

### ***OPERARE PER PROGETTI***

Le linee guida privilegiano la didattica di laboratorio e suggeriscono come metodologia l'operare per progetti. Il laboratorio come ambiente, infatti, non garantisce di per sé una buona didattica: occorre che l'alunno attivi sempre sia la mente, sia la mano. Pertanto la lezione di laboratorio non deve essere progettata solo dai docenti, ma anche dagli alunni.

### ***REALIZZARE RACCORDI DISCIPLINARI***

La Didattica per competenze richiede il superamento dei rigidi steccati disciplinari cui siamo abituati, per giungere a una maggiore integrazione delle finalità e dei percorsi.

Le Linee Guida nel primo biennio chiedono alle discipline dell'area di indirizzo di cooperare con quelle dell'area generale per il raggiungimento delle competenze degli assi culturali e di cittadinanza. Infatti nella certificazione delle competenze del primo biennio le competenze delle materie professionali confluiscono nei vari assi culturali.

### ***L'AMBIENTE DELL'UDA***

L'Unità di Apprendimento si caratterizza per questi aspetti, che vanno definiti già nella sua progettazione:

- individuazione delle competenze di riferimento e di abilità e conoscenze;
- interdisciplinarità, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline;
- ruolo attivo degli allievi attraverso le attività laboratoriali, le attività riflessive perché l'allievo viene sollecitato in alcuni momenti a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite, il cooperative learning;
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alle competenze da raggiungere;
- trasparenza dei criteri di valutazione;
- verifica finale tramite prova in situazione o autentica.

L'unità di apprendimento costituisce la struttura di base dell'azione formativa; è l'insieme di occasioni di apprendimento che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più autentica.

Prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che gli allievi sono chiamati a realizzare ed indica le risorse, capacità, conoscenze, abilità che egli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Lo scopo dell'UdA è quello di sollecitare curiosità, fornire strumenti e stimolare la riflessione. In questo modo, si impara lavorando.

Concentra l'attenzione sulle azioni e sulle esperienze coinvolgendo attivamente gli alunni così da sviluppare vere competenze, induce a riflettere, rimodulare, ripensare l'agito scolastico, crea solidarietà rispetto al lavoro docente e rende gli studenti consapevoli dell'importanza del "sapere agito".

L'unità di apprendimento sviluppa il potenziale creativo e propositivo, induce gli allievi a soluzioni creative e ad ipotizzare e progettare nuove strategie, anche multimediali, di comunicazione.

### ***L'UNITÀ DI APPRENDIMENTO***

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze e per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse in termini di capacità, conoscenze, abilità, che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Il gruppo docenti dovrà predisporre un incontro per compilare l'UdA individuando il compito/prodotto e le competenze mirate. Un esempio di compito/prodotto è:

- la predisposizione di un dossier
- il glossario
- la relazione personale

a) Il dossier è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato. Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono

essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) Il glossario è una raccolta di termini specifici anche in lingua straniera corredate di informazioni concettuali.

c) La relazione personale è un testo di carattere prevalentemente tecnico con eventuali allegati di varia natura, che l'allievo dovrà compilare alla fine del percorso che sarà oggetto di valutazione.

**UDA REALIZZATA DALLA PROFESSORESSA NAPOLITANO ROSA**

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITA'</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricettario di prodotti ittici ( PESCE AZZURRO)</li> <li>- Realizzazione piatti di pesce con prodotti ittici a km 0 includendo anche il pesce azzurro</li> <li>- Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base)</li> <li>- Relazione individuale</li> </ul>	
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>assi culturali</i></li> <li>• <i>cittadinanza</i></li> <li>• <i>professionali</i></li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> <li>- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente le connessioni con le strutture economico- sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</li> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera corta</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <p>Progettare Collaborare e partecipare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Competenze professionali</b></p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel sistema produttivo del proprio territorio</li> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni</li> <li>- Adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro nel settore di riferimento, con particolare attenzione anche alla salvaguardia ambientale</li> <li>- Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti adeguati</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Competenze disciplinari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper classificare i pesci di acqua dolce e acqua salata</li> <li>- Saper indicare le operazione di pulizia del pesce</li> <li>- Saper indicare i giusti metodi di cottura dei vari pesci che si utilizzano</li> </ul>	
<b>Conoscenze</b>		<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le principali tecniche e metodologie di cottura dei pesci,saper distinguere i pesci in base alla loro categoria( acqua dolce,salata,crostacei,molluschi)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper indicare la tecnica di cottura più adeguata per ridurre al minimo la perdita di nutrienti e la modificazione dei caratteri organolettici degli alimenti;saper indicare il giusto metodo di pulizia delle varie categorie.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i vari tipi di pesce azzurro presente sul nostro territorio ( acciuga,sgombro,tonno)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificare i pesci in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Criteri di valutazione della freschezza,conservazione e norme igieniche dei prodotti ittici</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservare in modo corretto i prodotti ittici</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>ALLIEVI DELLA CLASSE 3 B ENOGASTRONOMIA</b>	

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le principali norme di igiene e sicurezza che regolano l'organizzazione di lavoro in cucina</li> <li>- La grande e la piccola attrezzatura di cucina</li> <li>- La mise en place: come organizzare il lavoro in cucina</li> <li>- Come avviare le fasi di pulizia del pesce</li> <li>-tempi di cottura per i vari tipi di pesci</li> <li>-conoscenza di ricette tradizionali del territorio</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	Da Gennaio ad Aprile per la parte teorica e pratica
<b>Tempi</b>	<p>20 h in classe e laboratorio</p> <p>T1: Presentazione UDA</p> <p>T2: divisione della classe in gruppi, assegnazione dei vari ruoli</p> <p>T3: analizzare il (pesce) nelle sue sottospecie (pesce magri,grassi,come riconoscere l'indice di freschezza,e la conservazione,conoscere i vari tipi di pesce azzurro presenti sul territorio</p> <p>T4: analizzare le fasi di pulizia del pesce, con i relativi sistemi di cottura adatti al pesce azzurro utilizzando(lim,video-ricette)predisporre un proprio ricettario personale</p> <p>T5: Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese</p> <p>T6 stesura di un menu di pesce dall'antipasto al secondo utilizzando principalmente pesce azzurro con variazioni di altre specie, con il relativo calcolo calorico per porzioni singole,prendendo in considerazione prodotti ittici a km 0.</p> <p>T7: Esercitazione pratica in laboratorio con suddivisione nelle varie partite ad ognuna la realizzazione di una portata( antipasto,primo,secondo)</p> <p>T8: Test di fine UDA.</p> <p>T9: Relazione individuale.</p> <p>8 h in Laboratorio di Cucina per la classe terza B</p> <p><b>ALCUNI MENU SONO STATI CONCORDATI DAL DIPARTIMENTO DISCIPLINARE SUL PESCE CHE VERRANNO SVOLTI DI VOLTA IN VOLTA DAL PERIODO DI GENNAIO- APRILE</b></p>
<b>Esperienze attivate</b>	<p>Esperienze pratiche di laboratorio.</p> <p>Degustazione prodotto finale</p>
<b>Metodologia</b>	<p>Lezione frontale ed interattiva</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Esercitazione simulata in classe</p> <p>Esercitazione pratica in laboratorio</p>

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>interne</li> <li>esterne</li> </ul>	<b>Risorse interne:</b> Docente di LSE-CUCINA Docente di STORIA Docente di Scienze degli alimenti Docente di Lingua Inglese Docente di diritto Docente di matematica
<b>Strumenti</b>	Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) Aula Laboratorio di cucina Libro di testo Tablet Dizionari bilingue Fotocopie di materiale informativo di Internet
<b>Valutazione</b>	Valutazione in itinere (vedi piano di lavoro dell'UDA) Valutazione intermedia (prove strutturate) delle discipline coinvolte Valutazione finale (test semi-strutturato e relazione finale) utilizzando la "Griglia di Valutazione dell'UDA)

## PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITÀ
Coordinatore: Docente di LSE Cucina
Collaboratori : Docente di storia, Scienze degli Alimenti, Inglese,diritto,matematica,

## PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
<b>1</b>	Presentazione dell'UDA agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore UDA+ 2 docenti	/
<b>2</b>	Analizzare le varie famiglie dei pesci,(pesce azzurro)	Libro di testo,fotocopie di materiale informativo	Cercare di informare i ragazzi in base alla mia esperienza di lavoro	2 h Coordinatore UDA	Valutazione intermedia
<b>3</b>	Dividere i prodotti ittici in base al loro apporto nutrizionale	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti organolettici e nutrizionali, di sicurezza e di salubrità degli alimenti	2 h Docente di Scienze degli Alimenti	Valutazione Intermedia (test Vero/Falso)

4	Analizzare i principali sistemi di cottura e di pulizia del pesce e saper la giusta conservazione delle varie specie	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente, dispositivo Tablet per immagini, piccola attrezzatura personale del docente	Implementare la conoscenza della materia prima in base all'applicazione del giusto metodo di cottura	3 h Docente Coordinatore UDA	Valutazione Intermedia
5	Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico	2 h Docente di lingua Inglese	Valutazione intermedia (test a risposta multipla)
6	Stesura di un menu di pesce tenendo conto dei prodotti a km 0 del pesce azzurro presente sul nostro territori, calcolo calorico	Aula Multimediale con utilizzo del videoproiettore, ricettario personale, fotocamera, internet	Implementare negli allievi competenze professionali, fantasia, autonomia ed entusiasmo	2 h Docente Coordinatore UDA, Docente di Scienze degli alimenti, Docente di storia Docente matematica	Valutazione intermedia
7	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura ,giusta presentazione del piatto Aggiornamento ricettario personale.	Laboratorio di Cucina	Esecuzione pratica delle ricette che compongono il menu con applicazione giusta delle diverse fasi di pulizia del pesce dei corretti metodi di cottura e la giusta presentazione del piatto	3 h Tutti i docenti coinvolti	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione
8	Test di fine uda	aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze	1 h docente coordinatore	Test semi-strutturato.
9	Relazione individuale	aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 h Docente storia	Composizione scritta

**PIANO DI LAVORO UDA  
DIAGRAMMA DI GANTT**

	Tempi					
Fasi	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
1		1h				
2		2h				
3		2h				
4		3 h				
5		2 h				
6		2 h				
7			4h			
8			2 h			
9			2h			
10						

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

## DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

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

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

<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 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	
<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 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 (verdane)	
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	
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): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'alunno 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 utilizzati dall'alunno 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)	
Altro (specificare): .....	

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze. Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

### **IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA**

Un esempio di compito/prodotto e' :

- a) la predisposizione di un dossier
- b) il glossario
- c) la relazione personale

a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.

Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) **Il glossario** e' una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano cio' che lo studente ha imparato ( perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico ( con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

## **Titolo UdA**

### **PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITA'**

#### **Cosa si chiede di fare**

- Ricettario di prodotti ittici ( PESCE AZZURRO)
- Realizzazione piatti di pesce con prodotti ittici a km 0 includendo anche il pesce azzurro
- Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base)
- Relazione individuale

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

Lezione frontale ed interattiva  
Lezione multimediale  
Lezione dialogata  
Lavoro di gruppo  
Esercitazione simulata in classe  
Esercitazione pratica in laboratorio

#### **Quali prodotti**

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point

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

Questa UDA è una opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, conoscere il mondo ittico con le sue sotto famiglie, applicare le giuste fasi di pulizia del pesce alle varie specie, con i giusti metodi di cottura, conoscere i prodotti del territorio (KM 0) conoscere il pesce azzurro molto usato sul nostro territorio e soprattutto nella dieta mediterranea

#### **Tempi**

Febbraio- Aprile 2019 per un totale di 20 ore

#### **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore)  
Aula  
Laboratorio di cucina  
Libro di testo  
Tablet  
Dizionari bilingue  
Fotocopie di materiale informativo di Internet  
Fotocamera digitale  
Docenti delle discipline coinvolte

#### **Criteri di valutazione**

Il lavoro sarà valutato in base a quello che saprai e a quello che saprai fare. Sarà inoltre valutato l'impegno inteso come rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo.

Saranno valutati anche l'ordine, la cura della propria persona e l'etica professionale verso i compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature. Sarà anche l'applicazione pratica dei diversi metodi di cottura sul pesce e con le relative fasi di pulizia e presentazione del piatto finito durante le esercitazioni pratiche di laboratorio. Sarà anche valutata l'acquisizione delle conoscenze acquisite nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.

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

**10%**

## **SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE**

**Descrivi in sintesi l'attività**

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

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

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

**Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio**

**Cosa devi ancora imparare**

**Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)**

**Allegati:**

- 1) Test di verifica semi-strutturato (10 Vero o Falso, 2 esercizi grafici di completamento, 5 domande a risposta multipla, 1 domanda aperta)**
- 2) Correttore test**
- 3) Griglia di autovalutazione da parte dello studente**
- 4) Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo**
- 5) Griglia di valutazione certificazione competenze**

**PROFESSORESSA  
ROSA NAPOLITANO**