

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;
- interdisciplinarietà, 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 chiamato a 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.



UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITA'
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none"> - 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
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p>Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi <p>Competenze Asse scientifico e tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando lo spreco alimentare. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete <p>Asse storico-sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione della Repubblica Italiana, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. <p>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline) Agire in modo autonomo e responsabile</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità <p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte - Comunicare - Collaborare e partecipare. <p>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (<i>Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria - Competenza alfabetica funzionale - Competenza in materia di cittadinanza (PCTO) - Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (PCTO)
Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Le principali tecniche e metodologie di cottura dei pesci, saper distinguere i pesci in base alla loro categoria (acqua dolce,salata,crostacei,molluschi) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i vari tipi di pesce azzurro presente sul nostro territorio (acciuga,sgombero,tonno) 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificare i pesci in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità
<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di valutazione della freschezza,conservazione e norme igieniche dei prodotti ittici 	<ul style="list-style-type: none"> - Conservare in modo corretto i prodotti ittici
<i>Utenti destinatari</i>	ALLIEVI DELLA CLASSE III sez:

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Prerequisiti</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Le principali norme di igiene e sicurezza che regolano l'organizzazione di lavoro in cucina - La grande e la piccola attrezzatura di cucina - La mise en place: come organizzare il lavoro in cucina - Come avviare le fasi di pulizia del pesce -tempi di cottura per i vari tipi di pesci -conoscenza di ricette tradizionali del territorio
<i>Fase di applicazione</i>	Da Ottobre a Dicembre (nel caso in cui per problemi organizzativi il Consiglio non riuscisse a svilupparla in questi tempi allora è preferibile iniziare a Dicembre per completarla a Gennaio/Febbraio) per la parte teorica e pratica
<i>Tempi</i>	<p>21 h in classe/aula virtuale</p> <p>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>ALCUNI MENU SONO STATI CONCORDATI DAL DIPARTIMENTO DISCIPLINARE SUL PESCE CHE VERRANNO SVOLTI DI VOLTA IN VOLTA DAL PERIODO DI GENNAIO- APRILE</p>
<i>Esperienze attivate</i>	<p>Esperienze pratiche di laboratorio.</p> <p>Degustazione prodotto finale</p>

<i>Metodologia</i>	Lezione frontale ed interattiva Lezione multimediale Lezione dialogata Lavoro di gruppo Esercitazione simulata in classe Esercitazione pratica in laboratorio
---------------------------	--

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> interne esterne 	Risorse interne: Docente di LSE- CUCINA Docente di STORIA Docente di Scienze degli alimenti Docente di Lingua Inglese Docente di diritto Docente di matematica
Strumenti	Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) Classroom Aula Laboratorio di cucina Libro di testo Tablet Dizionari bilingue Fotocopie di materiale informativo di Internet
Valutazione	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 SOSTENIBILITA' 21 h
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
1	Presentazione dell'UDA agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore UDA+ 2 docenti	/
2	Analizzare le varie famigli 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
3	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 dei 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	3 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	3 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 ,corretta 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	4 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 + docente di italiano (per correzioni)	Test semi-strutturato.
9	Relazione individuale	aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 h Docente storia	Composizione scritta

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

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

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

DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

DOCENTE: _____ **MATERIA:** _____

ALLIEVA/O: _____ **CLASSE:** _____

Metodologie e strategie	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
Misure dispensative	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare):	
Strumenti compensativi	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare):	
Verifiche e valutazioni	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	

Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare):	
Strategie utilizzate dall'alunno nello studio	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare):	
Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare):	

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.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

Gennaio- 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.

Rubrica di autovalutazione

Non è una valutazione (non genera alcun voto) ma un riscontro sul processo e il lavoro svolto da ciascun allievo

Quesito	SEZIONE ALUNNO	SEZIONE DOCENTE
Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO
	1 Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	A avanzato	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendoli organizzando le proprie idee in modo dinamico	
		B intermedio	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		C base	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		D Non raggiunta	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
		A avanzato	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	

Relazionale, affettiva e motivazionale	2 Relazione con i formatori e le altre figure adulte	B intermedio	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		C base	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		D Non raggiunta	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	3 Curiosità	A Avanzato	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	
		B Intermedio	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		C Base	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		D Non raggiunta	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	4 Superamento delle crisi	A Avanzato	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	
		B Intermedio	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con	
			una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
Sociale		C Base	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		D Non raggiunta	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
	5 Rispetto dei tempi	A avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	

		B 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	
		C 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	
		D Non raggiunta	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	
	6 Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	A avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		B intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		C base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		D Non raggiunta	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
	7 Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	A avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		B intermedio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problematiche con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		C base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		D Non raggiunta	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
Pratica	8 Funzionalità	A avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	

		B intermedio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		C base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
Cognitiva	9 Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	A avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali- tecnici-professionali in modo pertinente	
		B intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		C base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		D Non raggiunta	Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico- professionale	
	10 Completezza, pertinenza, organizzazione	A 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	
		B intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		C base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		D Non raggiunta	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	11 Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	A avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti	
		B intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		C base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	

		D Non raggiunta	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	12 Ricerca e gestione delle informazioni	A 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	
		B 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	
		C base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		D Non raggiunta	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	
Della meta-competenza	13 Consapevolezza riflessiva e critica	A avanzato	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		B intermedio	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		C base	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		D Non raggiunta	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	14 Autovalutazione	A avanzato	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		B intermedio	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		C base	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	

		D Non raggiunta	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	15 Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	A avanzato	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		B intermedio	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		C base	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		D Non raggiunta	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	16 Creatività	A avanzato	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		B intermedio	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		C base	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		D Non raggiunta	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	17 Autonomia	A avanzato	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	
		B intermedio	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		C base	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno spesso di spiegazioni integrative e di guida	

		D Non raggiunta	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	
--	--	--------------------------------	---	--

RUBRICA

DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curriculum enogastronomia/triennio)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA "CUCINA"

Livello avanzato	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia.</p> <p>Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato.</p> <p>Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
Livello intermedio	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.</p> <p>Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
Livello base	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce.</p> <p>Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili.</p> <p>Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
Iniziale	<p>Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata.</p> <p>Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi / Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata</p> <p>Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata.</p> <p>Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni	D Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	C Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	B Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e

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

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

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: **D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

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

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____

presenze _____

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	
Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

Studente:

classe:

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

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)