

## 01 Modello\_UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>BANQUETING E CATERING</b>
<b>Compito – prodotto</b>	Preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali
<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><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> <li>- analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Partecipare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul> <p><b>Competenze professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità</li> <li>- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</li> <li>- Riconoscere le caratteristiche fondamentali delle imprese di banqueting</li> </ul>
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione I menu della ristorazione collettiva L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu</li> <li>- Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>- Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti</li> <li>- Calcolare i costi di produzione specifici del settore</li> <li>- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</li> <li>- Simulare eventi di catering e banqueting</li> <li>- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>- Simulare l'organizzazione di una brigata di cucina</li> <li>- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	Studenti classe V sez.

## 01 Modello\_UDA

<b><i>Prerequisiti</i></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- le regole di una buona prassi igienica</li><li>- La sicurezza sul lavoro</li><li>- Le certificazioni di qualità</li><li>- Gli stili alimentari alternativi</li><li>- Le intolleranze alimentari</li></ul>
<b><i>Fase di applicazione</i></b>	Febbraio – maggio

## 01 Modello\_UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b><i>Tempi</i></b>	30 h ( 22 h in classe e 8 h in laboratorio)
<b><i>Esperienze attivate</i></b>	Redazione di un menu Lezione pratica nel laboratorio
<b><i>Metodologia</i></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Esercitazioni pratiche in laboratorio</li><li>- Lezioni frontali</li><li>- Ricerca di materiale informativo sui siti internet</li><li>- Lavoro di gruppo</li><li>- Lezione dialogata</li></ul>
<b><i>Risorse umane</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>interne</i></li><li>• <i>esterne</i></li></ul>	I docenti del consiglio di classe: lab.sala, lab cucina, inglese, scienze degli alimenti, francese, DTA, Italiano
<b><i>Strumenti</i></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Libro di testo</li><li>- Aula</li><li>- Laboratorio di cucina</li><li>- Dizionario bilingue</li><li>- Fotocopie di materiale informativo</li></ul>
<b><i>Valutazione</i></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Valutazione intermedia</li><li>- Valutazione sommativa</li></ul>

## 01 Modello\_UDA

### PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Catering e Banqueting
Coordinatore: docente di LSE cucina
Collaboratori : docente di LSV, scienze degli alimenti , inglese, francese, DTA, italiano

### *PIANO DI LAVORO UDA* SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UDA agli studenti	Lezione frontale	Sviluppo delle curiosità , condivisione del progetto e degli obiettivi	1 h Docenti di sala e cucina	Feedback Interesse dimostrato

## 01 Modello\_UDA

<b>2</b>	Accertamento dei prerequisiti	Lezione dialogata	Accertamento prerequisiti	1 h docenti di sala e cucina	
<b>3</b>	La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione	Aula . libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Implementare conoscenze della gestione dei servizi di banqueting e catering	3 h Docente di DTA	Valutazione intermedia
<b>4</b>	Alimenti . principi nutritivi e calorie Le intolleranze alimentari	Aula , libro di testo	Consolidare conoscenze riguardo agli alimenti, ai principi nutritivi , alle calorie e alle intolleranze alimentari	3 h Docente scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>5</b>	I menu della ristorazione collettiva	Aula , libro di testo	Implementare la conoscenza dei vari menu	2 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
<b>6</b>	L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	Aula, libro di testo	Implementare la conoscenza dell'organizzazione e del costo di un banchetto	3 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
<b>7</b>	Predisporre il glossario specifico in lingua inglese e francese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet	Definizione di un glossario tecnico specifico del mondo del Catering e del Banqueting	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h Docente di lingua francese	Valutazione intermedia
<b>8</b>	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione di un menu per banchetto	Laboratorio di cucina e sala	Esecuzione pratica del menu concordato (servizio in sala)	8 h Tutti i docenti coinvolti	valutazione intermedia

## 01 Modello\_UDA

9	Test di fine UDA. Relazione individuale	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze. Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	3 h Docente coordinatore UDA+ docente di Italiano	Test semi- strutturato. Prelazione individuale.
---	---	------	--	--	--

## 01 Modello\_UDA

### PIANO DI LAVORO UDA DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	gennaio	Febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
1		1h				
2		1h				
3		2 h				
4			3h			
5			2h			
6				2h		
7				3h+3h		
8					8 h	
9					2 h	

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**

Banqueting e Catering

**Cosa si chiede di fare**

Conoscere la gestione di catering e

banqueting Saper simulare un banqueting

saper redigere un menu

Predisporre un glossario tecnico in lingua inglese

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

Lezione frontale

lezione dialogata

lezione di gruppo

esercitazione pratica in laboratorio

**Quali prodotti**

A conclusione dell'attività dovrete:

preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali, gli insegnanti vi aiuteranno nelle fasi di ricerca del materiale e nell'applicazione pratica di tutte le procedure organizzative relative all' evento.

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

Questa UDA è un' opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità

,comprendere le difficoltà gestionali di un 'impresa specializzata nel banqueting



## 01 Modello\_UDA

### **Tempi**

Dedicheremo all'attività 30 ore + 8 di attività di laboratorio

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

L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti di sala e vendita, inglese e scienze degli alimenti

### **Criteri di valutazione**

Il vostro lavoro verrà valutato in base alla completezza e alla concretezza delle indicazioni. Avrà un valore anche l'impegno che metterete nel produrlo inteso come: rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo

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

Il compito prodotto rappresenta una componente del vostro percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.

## **SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE**

**Descrivi in sintesi l'attività**

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

## 01 Modello\_UDA

**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)**

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

#### **Relazionale, affettiva e motivazionale**

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

## 01 Modello\_UDA

		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

### Sociale, Pratica

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

### Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Cognitiva</b>	Uso del linguaggio settoriale- tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	

## 01 Modello\_UDA

		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

### Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	

## 01 Modello\_UDA

Del problem solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

## VALUTAZIONE DEL PROCESSO

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

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI		
COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
Interesse e partecipazione	D	Mostra saltuaria attenzione.
	C	Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	B	Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	A	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel <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.

## 01 Modello\_UDA

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	D	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni

## 01 Modello\_UDA

<b>testuale.</b> <b>Scelta delle categorie.</b> <b>Scelta dei contenuti.</b>		del docente.
	<b>C</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	<b>B</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	<b>A</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
<b>Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura.</b> <b>Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.</b> <b>Organicità.</b>	<b>D</b>	Il testo contiene informazioni parziali.
	<b>C</b>	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	<b>B</b>	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	<b>A</b>	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

## VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

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

DESCRIPTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
<b>INDICATORI</b>					
<b>Partecipazione</b>	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
<b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b>	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.	
<b>Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</b>	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	

## 01 Modello\_UDA

<b>Qualità del prodotto realizzato</b>	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.	
<b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b>	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.	
<b>TOTALE</b>					

<b>AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA</b> <b>Studente:</b> _____ <b>classe:</b> _____				
<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	
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 confrontandoli 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	



## 01 Modello\_UDA

Il Consiglio di Classe

Sede \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_