

CLASSE PRIMA UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°3	
Titolo U.d.A.	“A tavola con...”
Descrizione U.d.A.	L’UdA si pone l’obiettivo di verificare le capacità progettuali, organizzative e tecnico pratiche dell’allievo nel campo enogastronomico, oltre a quelle comunicative. Mediante l’organizzazione e la simulazione di un evento conviviale, l’alunno potrà dimostrare di essere un protagonista dell’enogastronomia.
Nuclei tematici	Nucleo tematico n.4 Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.
	N. 1 Competenza alfabetica funzionale Indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Il suo sviluppo costituisce la base per l’apprendimento successivo e l’ulteriore interazione linguistica. N. 2 Competenza multilinguistica Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Essa comprende una dimensione storica e competenze interculturali e si basa sulla capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel quadro comune europeo di riferimento. Sono comprese anche le lingue classiche come il latino e il greco antico considerate facilitatori dell’apprendimento delle lingue moderne. N. 4 Competenza digitale Presuppone l’interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l’alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l’alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l’essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersecurity), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico. N. 5 Competenza personale, sociale e di imparare a imparare È la capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all’incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al

	futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo. N. 8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Comprensione e rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.
Competenze generali	Competenza in uscita n° 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo INTERMEDIO (PRIMO ANNO) Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati
Competenze d'indirizzo	Competenza in uscita n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
Compito – prodotto	Produzione di un prodotto multimediale di una ricetta o di un piatto sostenibile. Realizzare un “menù etico equilibrato” con messaggi relativi all'importanza di una sana alimentazione.
Obiettivi formativi	-Una corretta alimentazione per stile di vita sano ed equilibrato; - Le conseguenze di un'alimentazione scorretta - L'importanza del cibo come strumento di incontro e scambio tra popoli.
Utenti destinatari	Alunni delle classi prime del biennio “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”
Fase di applicazione	1. Presentazione dell'attività agli studenti. 2. Riflessione sul valore civico del compito da realizzare 3. Costituzione dei gruppi cooperativi e suddivisione dei ruoli interni a ciascun gruppo. 4. Ricerca delle fonti sull'attività assegnata. 5. Progettazione del prodotto. 6. Realizzazione del prodotto. 7. Monitoraggi.
Tempi	Pentamestre 25 ore
Assi coinvolti	● Asse dei linguaggi ● Asse matematico ● Asse storico-sociale ● Asse Scientifico-Tecnologico

Esperienze attivate	Presentazione Power Point: guida riguardante le regole della corretta alimentazione.
Metodologia	-Circle time, • Cooperative learning, • Brainstorming, Pag. 3 a 11 • Lezione partecipata, • Problem solving • Discussioni guidate • Simulazione di attività
Risorse umane	Interne: coordinatore di classe, docenti degli insegnamenti degli assi coinvolti, assistenti tecnico (informatico).
Strumenti	Libri di testo testi di consultazione schede di lavoro PC-Internet LIM e Laboratori computer (dove possibile) articoli di giornale riviste specializzate materiale strutturato e semistrutturato.
Valutazione	• Valutazione formativa • Valutazione in itinere • Valutazione sommativa • Valutazione delle competenze • Autovalutazione metacognitiva

COMPETENZE PROFESSIONALI E DI INDIRIZZO
INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA” (D.M. 92/2018- ALL. 2G)

COMPETENZA N. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.

COMPETENZA INTERMEDIA (BIENNIO):

Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in cointesti strutturati e noti

<i>Asse culturale</i>	<i>Abilità minime</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Insegnamenti</i>
Asse dei linguaggi	Applicare semplici procedure di gestione aziendale	Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività
Asse storico-sociale	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base	Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l’offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.	
Asse matematico	Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera	Filiere produttive: dall’origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.	
Asse scientifico tecnologico e professionale	Applicare metodologie di base di lavoro in équipe	Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.	

COMPETENZE COINVOLTE AREA GENERALE
(D.M. 92/2018- ALL. 1)
BIENNIO

Numero 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

COMPETENZA INTERMEDIA	Insegnamenti coinvolti
Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività

COMPETENZE DI CITTADINANZA

Competenza n. 1 Competenza alfabetica funzionale <i>Indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Il suo sviluppo costituisce la base per l'apprendimento successivo e l'ulteriore interazione linguistica</i>		
---	--	--

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Atteggiamenti</i>
Presuppone la conoscenza del vocabolario, della grammatica funzionale e delle funzioni del linguaggio. Comporta la conoscenza dei principali tipi di interazione verbale, di una serie di testi letterari e non letterari, delle caratteristiche principali di diversi stili e registri della lingua.	Comunicare in forma orale e scritta in tutta una serie di situazioni e di sorvegliare e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione. Capacità di distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo, di cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, di usare ausili, di formulare ed esprimere argomentazioni in modo convincente e appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto. Comprende il pensiero critico e la capacità di valutare informazioni e di servirsene.	Disponibilità al dialogo critico e costruttivo, apprezzamento delle qualità estetiche e interesse a interagire con gli altri. Consapevolezza dell'impatto della lingua sugli altri e la necessità di capire e usare la lingua in modo positivo e socialmente responsabile.

Competenza n. 2 Competenza multilinguistica <i>Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Essa comprende una dimensione storica e competenze interculturali e si basa sulla capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel quadro comune europeo di riferimento.</i>		
---	--	--

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Atteggiamenti</i>
Conoscenza del vocabolario e della grammatica funzionale di lingue diverse e la consapevolezza dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici. Conoscenza delle convenzioni sociali, dell'aspetto culturale e della variabilità dei linguaggi.	Capacità di comprendere messaggi orali, di iniziare, sostenere e concludere conversazioni e di leggere, comprendere e redigere testi, a livelli diversi di padronanza in diverse lingue, a seconda delle esigenze individuali. Le persone dovrebbero saper usare gli strumenti in modo opportuno e imparare le lingue in modo formale, non formale e informale tutta la vita.	Apprezzamento della diversità culturale, interesse e curiosità per lingue diverse e per la comunicazione interculturale. Presuppone rispetto per il profilo linguistico individuale di ogni persona, compresi minoranze e migranti, che la valorizzazione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese come quadro comune di interazione.

Competenza n. 4 <i>Presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (comprese l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersecurity), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.</i>		
--	--	--

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Atteggiamenti</i>
-------------------	----------------	----------------------

Conoscere il funzionamento e l'utilizzo di base di diversi dispositivi, software e reti; comprendere i principi generali, i meccanismi e la logica che sottendono alle tecnologie digitali in evoluzione; comprendere in che modo le tecnologie digitali possono essere di aiuto alla comunicazione, alla creatività e all'innovazione, pur nella consapevolezza di quanto ne consegue in termini di opportunità, limiti, effetti e rischi.	Utilizzare, accedere a, filtrare, valutare, creare, programmare e condividere contenuti digitali; utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali; essere in grado di gestire e proteggere informazioni, contenuti, dati e identità digitali, oltre a riconoscere software, dispositivi, intelligenza artificiale o robot e interagire efficacemente con essi.	Atteggiamento riflessivo e critico, improntato alla curiosità, aperto e interessato al futuro della loro evoluzione, improntato ad approccio etico, sicuro e responsabile all'utilizzo di tali strumenti.
---	---	---

Competenza n. 5 Competenza personale, sociale e di imparare a imparare <i>È la capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.</i>		
Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Presuppone la conoscenza delle proprie strategie di apprendimento preferite, delle proprie necessità di sviluppo delle competenze e di diversi modi per sviluppare le competenze e per cercare le occasioni di istruzione, formazione e carriera, o per individuare le forme di orientamento e sostegno disponibili. Conoscenza degli elementi che compongono una mente, un corpo e uno stile di vita salutari.	Saper individuare le proprie capacità, di concentrarsi, di gestire la complessità, di riflettere criticamente e di prendere decisioni; essere in grado di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma, di organizzare il proprio apprendimento e di perseverare, di saperlo valutare e condividere, di cercare sostegno quando opportuno e di gestire in modo efficace la propria carriera e le proprie interazioni sociali. Essere resilienti e capaci di gestire l'incertezza e lo stress. Saper comunicare costruttivamente in ambienti diversi, collaborare nel lavoro in gruppo e negoziare, manifestando tolleranza, esprimendo e comprendendo punti di vista diversi, oltre alla capacità di creare fiducia e provare empatia.	Avere un atteggiamento positivo verso il proprio benessere personale, sociale e fisico e verso l'apprendimento per tutta la vita, improntato a collaborazione, assertività e integrità, che comprende il rispetto della diversità degli altri e delle loro esigenze, e la disponibilità sia a superare i pregiudizi, sia a raggiungere compromessi, ad affrontare i problemi per risolverli, riuscendo a gestire gli ostacoli e i cambiamenti, desiderio di applicare quanto si è appreso in precedenza e le proprie esperienze di vita nonché la curiosità di cercare nuove opportunità di apprendimento e sviluppo nei diversi contesti della vita.

Competenza n. 8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali <i>Comprensione e rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed</i>

esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Atteggiamenti</i>
Conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e dei prodotti culturali, oltre alla comprensione di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui. Comprensione dei diversi modi della comunicazione di idee tra l'autore, il partecipante e il pubblico nei testi scritti, stampati e digitali, nel teatro, nel cinema, nella danza, nei giochi, nell'arte e nel design, nella musica, nei riti, nell'architettura oltre che nelle forme ibride. Presuppone la consapevolezza dell'identità personale e del patrimonio culturale all'interno di un mondo caratterizzato da diversità culturale e la comprensione del fatto che le arti e le altre forme culturali possono essere strumenti per interpretare e plasmare il mondo.	Capacità di esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia, e la capacità di farlo in diverse arti e in altre forme culturali, riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali e impegnarsi in processi creativi, sia individualmente sia collettivamente.	Aperto e rispettoso nei confronti delle diverse manifestazioni dell'espressione culturale, unitamente a un approccio etico e responsabile alla titolarità intellettuale e culturale, curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità e disponibilità a partecipare a esperienze culturali

Piano delle attività didattiche

Fase	Descrizione attività	Saperi essenziali	Durata in ore	Risultati attesi	Valutazioni	Discipline
Presentazione attività	Presentazione dell'UdA		1	Coinvolgimento del gruppo classe		TUTTE
Lezioni	A tavola con “ equilibrio “	Conoscere, leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. Come scrivere una ricetta e un menu. Lessico /morfologia e sintassi di base	Marzo-giugno	Feedback interesse dimostrato Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	Capacità di ascolto Partecipazione e al dialogo con interventi adeguati all'argomento proposto Collaborazione con il gruppo	ITALIANO
Lezioni	Le abitudini alimentari dei Greci	Il Mediterraneo e la Grecia	Marzo-giugno	Feedback interesse dimostrato -Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	Capacità di ascolto Partecipazione e al dialogo con interventi adeguati all'argomento proposto Collaborazione con il gruppo	STORIA
Lezione	Scelta e condivisione con gli alunni dell' argomento pertinente al loro vissuto. Divisione della classe in gruppi di lavoro (<i>cooperative learning</i> e <i>assegnazione di un ruolo per ciascun alunno</i>);	Alla ricerca della convivialità perduta! I pasti in Francia, in Germania e in Italia. Commercio, alimenti, quantità e prezzo. Riflessione sulla lingua – lessico relativo alle attività da svolgere.	Marzo-giugno	Sviluppo della capacità di interagire e cooperare all'interno di lavori di gruppo; -Sviluppo delle abilità comunicative e di ricezione e di produzione di semplici messaggi.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	FRANCESE

	riflessione sulla lingua e cura del lessico relativo i pasti in Francia, alla vendita, quantità e prezzo degli alimenti in relazione al tema “A tavola con...”			-Capacità di ascoltare ,intervenire e scambiare le opinioni con il gruppo rispettando i tempi e i modi.		
Lezione	LA ROOM DIVISION LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE	l’organigramma e le sue funzioni il front office attività e attrezzature del FO la comunicazione interpersonale la comunicazione telefonica la comunicazione scritta	Marzo-giugno	Feedback interesse dimostrato Conoscenze e abilità relative all’argomento trattato	Valutazione di processo Valutazione del prodotto	ACCOGLIENZA
Lezione	Microsoft PowerPoint e le sue funzionalità di base per la realizzazione di presentazioni professionali. Realizzare sequenze di istruzioni per risolvere problemi semplici e man mano più complessi	Strumento di presentazione: struttura di una diapositiva. Le animazioni. I collegamenti ipertestuali con Power Point. Le istruzioni che compongono gli algoritmi e i modi di rappresentarli	Marzo-giugno	Feedback interesse dimostrato Conoscenze e abilità relative all’argomento trattato	Valutazione di processo Valutazione del prodotto	TIC
Lezione	Acqua e micronutrienti	Classificazione dei micronutrienti e loro funzioni, alimenti con presenza di micronutrienti . Acqua: macronutriente non energetico,	Marzo-giugno	Acquisire informazioni relative all’importanza dei micronutrienti e dell’acqua. Descrivere differenze e	Utilizzazione sia in forma scritta che orale il lessico scientifico	SCIENZA DEGLI ALIMENTI

		funzioni e bilancio idrico e fabbisogno. L'etichetta dell'acqua.		analogie tra i micronutrienti e indicare la loro funzione.		
Lezione	Analisi della concentrazione zuccherina di bevande zuccherate di uso comune e della % vol di bevande alcoliche.	I miscugli omogenei (le soluzioni) in ambito enogastronomico: (es: le bevande alcoliche) Dissoluzioni esotermiche ed endotermiche Le concentrazioni delle soluzioni: percento in massa, percento in volume, massa/volume Concetto di diluizione La solubilità e i fattori che la influenzano	Marzo-giugno	Descrivere le proprietà fisiche di una soluzione Preparare una soluzione di data concentrazione con solvente e materiale in uso in ambito alimentare Saper identificare e interpretare il significato dei diversi modi per esprimere la concentrazione di una soluzione. Effettuare la diluizione/concentrazione di una soluzione Acquisire consapevolezza sulle	Valutazione di processo Valutazione del prodotto	SCIENZE INTEGRATE

				caratteristiche di alcuni prodotti alimentari di uso comune al fine di		
Lezione	Applicazioni delle equazioni e della geometria piana alla realtà.	Equazioni di primo grado. Nozioni fondamentali di geometria del piano. Perimetro delle figure piane note.	Marzo-giugno	Capacità di problem solving. Capacità di lavorare in team, utilizzando tecniche di calcolo.	Feedback interesse mostrato. Osservazione e sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte. Valutazione finale.	MATEMATICA
Lezione	Le fonti energetiche e la sostenibilità ad esse relativa	Conoscere le varie fonti energetiche, la transizione energetica per proiettarsi in un futuro sostenibile	Marzo-giugno	Feedback e interesse dimostrato Competenze raggiunte		GEOGRAFIA
Lezione	La rivelazione ebraico-cristiana.	La Bibbia come parola dell'uomo e come Parola di Dio. La storia della salvezza nell'Antico Testamento. L'arte bianca nella religione ebraica.	Marzo-giugno	Conoscenza e abilità relative all'argomento trattato.	Partecipazione al dialogo con interventi adeguati all'argomento esposto.	IRC
Lezione	Le classificazioni degli alimenti per gamme alimentari. Ruoli e compiti	Saper svolgere lavoro di equipe all'interno della brigata, e conoscere l'esatta classificazione	Marzo-giugno	Conoscere i diversi cereali da cui si ricavano le diverse	Capacità di ascolto Partecipazione al dialogo con interventi adeguati	CUCINA

	della brigata	degli alimenti applicando le corrette tecniche di cottura.		farine alimentari. Conoscere il locale di pasticceria, ed i suoi utilizzi	all'argomento proposto Collaborazione con il gruppo	
Lezione	Struttura e offerta del ristorante e del bar	La mise en place Il servizio di sala.	Marzo-giugno	Saper riconoscere le attrezzature, il mobilio, la posateria ,la porcellana ,la biancheria e il loro impiego nella sala e nel bar. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.	Capacità di ascolto Partecipazione al dialogo con interventi adeguati all'argomento proposto Esercitazioni di laboratorio.	SALA E VENDITA
Lezione	I rapporti politici. I rapporti economici. I doveri del cittadino. I sistemi economici		Marzo-giugno	Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	Capacità di ascolto Partecipazione al dialogo con interventi adeguati e verifiche relative all'argomento;	DIRITTO
Lezione	Sustainable traditions and actions	Sustainable tradition: Christmas/Easter and popular festivals at table	Marzo-giugno	Sviluppo della capacità di interagire e cooperare	Capacità di interagire e cooperare all'interno	INGLESE

				all'interno di lavori di gruppo; Sviluppo delle abilità comunicative di ricezione e di produzione di semplici messaggi Capacità di ascoltare, intervenire e scambiare le opinioni con il gruppo rispettando i tempi e i modi	di lavori di gruppo. Interesse e partecipazione Esposizione e interazione efficace Utilizzazione sia in forma	
Lezione	Le fonti energetiche e la sostenibilità ad essa relativa	Conoscere le varie fonti energetiche, la transizione energetica per proiettarsi in un futuro sostenibile	Marzo-giugno	Feedback e interesse dimostrato Competenze raggiunte	Capacità di ascolto, di partecipazione attiva e di collaborazione nel gruppo classe	GEOGRAFIA

Lezione					
---------	--	--	--	--	--

DIAGRAMMA DI GANTT

Fas i	MARZO	APRILE	MAGGIO	
Fase 1	X			
Fase2		X		
Fase 3			X	
Monte ore complessivo				33% del totale del monte ore

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE
dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
Cosa devi ancora imparare
Come valuti il lavoro da te svolto

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE del percorso - per lo studente

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE del percorso - per lo studente			
ECCELLENTE (9/10)		Ho compreso con chiarezza il compito richiesto	
		Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale	
		Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze	
		Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo	
		Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi	
		Ho collaborato intensamente con i compagni	
		Ho raggiunto buoni risultati	
ADEGUATO (6/7/8)		Ho compreso il compito richiesto	
		Ho impostato il lavoro senza difficoltà	
		Ho utilizzato le mie conoscenze	
		Ho svolto il compito in modo autonomo	
		Ho potuto collaborare positivamente con i compagni	
		Ho completato il compito	
		I risultati sono positivi	
PARZIALE (35)		Ho fatto fatica a comprendere il compito	
		Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	
		Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	
		Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	
		Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	
		Ho completato solo parzialmente il compito	
		Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	
Segna l'indicazione che meglio indica la tua preparazione	ECCELLENTE	ADEGUATO	PARZIALE

Link scheda di autovalutazione dello studente <https://forms.gle/ZMGwZbmTLks11bSa8>

Rubriche di valutazione

TITOLO UDA: “A tavola con...”	ALUNNO:
VALUTAZIONE PROCESSO	CLASSI PRIME

EVIDENZE/ CRITERI	DESCRITTO RI	LIVELLO
Ricerca e seleziona le informazioni	L'alunno ricerca dati e informazioni con accuratezza e perizia , organizzando il lavoro in piena autonomia, originalità e creatività .	A
	L'alunno ricerca dati e informazioni pertinenti, organizzando il lavoro in modo appropriato e corretto .	B
	L'alunno ricerca dati e informazioni essenziali, organizzando il lavoro in modo accettabile .	C
	L'alunno ricerca dati e informazioni in modo frettoloso e superficiale e/o solo se sollecitato .	D
Interpreta e analizza situazioni-problema	L'alunno evidenzia profonda comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è OTTIMO e originale .	A
	L'alunno evidenzia adeguata comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è appropriato e corretto .	B
	L'alunno evidenzia sufficiente comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è SUFFICIENTE .	C
	L'alunno evidenzia semplice comprensione ed interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è parziale e raggiungibile solo se guidato .	D
Rispetto dei tempi, organizzazione	L'allievo ha utilizzato in modo efficace e produttivo il tempo a disposizione, dimostrando un' OTTIMA capacità di organizzazione del lavoro.	A
	L'allievo ha utilizzato in modo appropriato e corretto il tempo a disposizione, dimostrando una buona capacità di organizzazione del lavoro.	B
	L'allievo ha utilizzato in modo consono il tempo a disposizione, dimostrando una adeguata capacità organizzativa.	C
	L'allievo ha utilizzato in modo dispersivo il tempo a disposizione dimostrando una carente organizzazione del lavoro.	D
Riflettere e comunicare le attività svolte	L'alunno riflette sulle attività svolte con ottimo senso critico. È in grado in MANIERA autonoma di ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale vasto , comunicando in modo esperto e originale .	A
	L'alunno riflette sulle attività svolte con senso critico appropriato . È in grado in modo autonomo di ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale adatto al contesto, comunicando in modo corretto .	B
	L'alunno riflette sulle attività svolte con senso critico adeguato . Se sollecitato , è in grado di	C

	ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale familiare e comunica in modo comprensibile .	
--	---	--

	L'alunno riflette sulle attività svolte in modo limitato . È in grado di ripercorrere l'intero processo di lavoro, solo se guidato . Dispone di un repertorio lessicale di base , comunicando in modo elementare .	D
--	--	----------

A=LIVELLOAVANZATO	PUNTEGGIO
B=LIVELLOINTERMEDIO	PUNTEGGIO
C=LIVELLOBASE	PUNTEGGIO
D=LIVELLO INIZIALE	PUNTEGGIO

TITOLO UDA: “A tavola con...”	ALUNNO:
COMPITO DI REALTA’	CLASSE:

EVIDENZE/C RIT ERI	DESCRITTO RI	LIVELL O
Rispondenza alla consegna, completezza	Il prodotto è pienamente rispondente ai parametri richiesti dalla consegna, è ricco di informazioni e contiene tutte le parti collegate tra loro in modo strutturato e coerente .	A
	Il prodotto è rispondente alle indicazioni della consegna e contiene informazioni appropriate e corrette . Le parti sono complete e collegate tra loro in modo più che soddisfacente .	B
	Il prodotto è rispondente alle indicazioni della consegna, ma contiene informazioni di base . Le parti sono sufficientemente complete e collegate tra loro.	C
	Il prodotto evidenzia lacune e risponde parzialmente alle indicazioni della consegna. Carenze nella completezza e coesione tra le parti.	D
Correttezz a e originalit à	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate rivelano un ottimo grado di originalità e creatività.	A
	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate mostrano un buon grado di originalità.	B
	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate sono sufficientemente originali.	C
	Il prodotto evidenzia carenze in merito alla correttezza di esecuzione.	D
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo esperto e originale .	A
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo appropriato e corretto .	B
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo accettabile .	C
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo frettoloso e impreciso .	D
Linguaggio tecnico specifico, illustrazione e comunicazione	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico avanzato . La comunicazione è eccellente .	A
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico corretto . La comunicazione è buona .	B
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico semplice ma adeguato . La comunicazione è sufficiente .	C
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico non sempre adeguato e preciso e nella comunicazione necessita del supporto del Docente, si esprime a fatica e non riesce ad esporre se non in modo molto superficiale .	D

A=LIVELLOAVANZATO	PUNTEGGIO
B=LIVELLOINTERMEDIO	PUNTEGGIO
C=LIVELLOBASE	PUNTEGGIO
D=LIVELLO INIZIALE	PUNTEGGIO

Competenza n.

