

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

<b><u>DENOMINAZIONE</u></b>	<b>I cereali: la tradizione a tavola</b>	
<b><u>COMPITO PRODOTTO</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Presentazione in power point dell'organizzazione del lavoro in cucina e delle procedure operative per la produzione di un piatto tipico della cucina locale a base di cereali, con la variante gluten free</b></li> <li>- <b>Glossario in italiano e in lingue straniere</b></li> <li>- <b>Relazione individuale</b></li> </ul>	
<b><u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u></b>	<b>Asse dei linguaggi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</li> <li>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> </ul>	
	<b>Asse matematico</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</li> </ul>	
	<b>Asse scientifico tecnologico</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> <li>- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</li> </ul>	
	<b>Asse storico-sociale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- 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.</li> </ul>	
<b><u>COMPETENZE DI CITTADINANZA</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaborare e partecipare</li> <li>- Comunicare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>	
<b><u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</li> </ul>	
<b><u>ASSI COINVOLTI DISCIPLINE</u></b>	<b><u>CONOSCENZE</u></b>	<b><u>ABILITÀ</u></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Asse dei linguaggi</b></li> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> <li>• Religione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo)</li> <li>- Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</li> <li>- La struttura linguistica straniera di base</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprensione e stesura di una ricetta</li> <li>- Stesura di una relazione</li> <li>- Redigere una ricetta in lingua straniera</li> <li>- Riconoscere la terminologia specifica</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Asse matematico</b></li> <li>• Matematica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema internazionale di misurazioni</li> <li>- Rapporti e proporzioni percentuali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Asse scientifico tecnologico</b></li> <li>• Scienze integrate</li> <li>• Scienze degli alimenti</li> <li>• TIC</li> <li>• Lab. sala e vendita</li> <li>• Lab. enogastronomia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo</li> <li>- Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità</li> <li>- La celiachia</li> <li>- I cereali in una dieta equilibrata</li> <li>- La specificità di alcuni ingredienti utilizzati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Foglio Excel: tabella delle calorie e dei principali valori nutrizionali (carboidrati, proteine, grassi) del mais, del grano e di altri cereali</li> <li>- Distinguere le specificità delle diverse certificazioni e dei diversi marchi di qualità</li> <li>- Riconoscere le differenze tra</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lab. acc. turistica</li> <li>• Scienze motorie</li> </ul>	<p>con i cereali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodi e procedure di preparazione e cottura dei cibi</li> <li>- I cereali come fonte di energia</li> </ul>	<p>allergie e intolleranze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere i cereali in cui è presente il glutine</li> <li>- Ideazione e realizzazione di un piatto completo ed equilibrato contenente cereali, anche nella variante gluten free</li> <li>- Assumere comportamenti alimentari responsabili: organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare, organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di pallavolo</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Asse storico sociale</b></li> <li>• Storia</li> <li>• Diritto</li> <li>• Geografia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I diversi utilizzi dei cereali nella storia</li> <li>- Conoscere le maggiori aree di produzione cerealicola</li> <li>- Conoscere e localizzare le produzioni cerealicole di "nicchia"</li> <li>- La produzione: i fattori della produzione, i settori della produzione con particolare riferimento al settore primario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare informazioni e documenti mirati individualmente e in gruppo</li> <li>- Riconoscere le principali caratteristiche dei cereali</li> <li>- Saper combinare i fattori della produzione per produrre un bene;</li> <li>- Sapere riconoscere la vocazione agricola del proprio territorio</li> </ul>
<p><b><u>UTENTI DESTINATARI</u></b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Alumni classi seconde</b></p>	
<p><b><u>PREREQUISITI</u></b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ABILITÀ:</b> <b>linguistiche di base, relative al piatto, ai prodotti, alle norme igieniche</b></p>	
<p><b><u>FASE DI APPLICAZIONE</u></b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Anno scolastico</b></p>	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Ricerca storica del prodotto e del piatto della tradizione locale a base di cereali T3 Riconoscere la celiachia. Ricerca sul tessuto produttivo del proprio territorio in relazione al settore primario. T4 Assumere comportamenti alimentari responsabili: organizzazione di una colazione e di un pranzo corretti T5 Ricerca e stesura del piatto relativo al prodotto in esame anche nella variante gluten free T6 Stesura della ricetta in lingua con terminologia specifica. Predisposizione glossario T7 Raccolta materiale e elaborazione del power point T8 Preparazione e descrizione del piatto presentato T9 Stesura della relazione individuale
<b>Esperienze attivate</b>	Attività di laboratorio
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale e partecipata Lavoro in gruppi Lavoro individuale <b>Caso pratico professionale</b>
<b>Risorse umane</b> • interne • esterne	<b>Risorse interne</b> Docenti di classe <b>Risorse esterne</b> Eventuali esperti esterni
<b>Strumenti</b>	Libri di testo Materiale cartaceo (fotocopie) Materiale on line Laboratorio cucina Laboratorio informatico Riviste di settore
<b>Valutazione</b>	<b>La valutazione delle competenze</b> verterà sul processo e sul prodotto; oggetto di valutazione i seguenti indicatori: <b>Processo:</b> livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti, livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti, livello di cooperazione, capacità di interazione col gruppo e con i docenti, capacità di usufruire di abilità e conoscenza pregresse per l'acquisizione di nuove competenze. <b>Prodotto:</b> correttezza e completezza, precisione, funzionalità, efficacia e capacità espositiva (come da griglia allegata).  In aggiunta viene richiesta anche un'autovalutazione dell'allievo mediante la compilazione del modello allegato.

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: I cereali: la tradizione a tavola</b> (totale ore 33)
<b>Referente:</b> Docente di area professionale
<b>Collaboratori:</b> Docenti di classe

## SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione UdA	Power Point Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
<b>2</b>	Ricerca storica del prodotto e dei piatti della tradizione locale a base di cereali	Libro di testo Internet	Riconoscere l'evoluzione storica del prodotto Individuare le ricette della tradizione idonee al compito proposto	5 ore Doc. di Italiano e Storia e di Cucina	
<b>3</b>	Riconoscere la celiachia e la regolamentazione in ambito legislativo	Libro di testo Internet	Implementare le conoscenze sui cereali in cui è presente il glutine e le norme sulla celiachia	5 ore Doc. di Scienza degli alimenti, Scienze integrate e di Diritto	
<b>4</b>	Assumere comportamenti alimentari responsabili	Libro di testo Internet	Organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare, organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di pallavolo	2 ore Doc. di Scienze motorie	
<b>5</b>	Ricerca e stesura della ricetta relativa al prodotto in esame anche nella variante gluten free	Libro di testo Internet Testi di cucina	Costruzione di un menu con il prodotto in esame equilibrato e innovativo	6 ore Doc. di cucina, Scienze integrate e di Scienza degli alimenti	
<b>6</b>	Stesura della ricetta in lingua con terminologia specifica Predisposizione glossario	Libro di testo Dizionario bilingue PC	Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale	3 ore Doc. di Italiano e Lingue straniere	
<b>7</b>	Raccolta materiale e elaborazione del power point	PC	Implementare le conoscenze informatiche in ambito professionale	2 ore Doc. di Tic	
<b>8</b>	Preparazione e descrizione del piatto presentato	Laboratorio di cucina	Sviluppare la manualità in cucina, mettendo in pratica quanto appreso e controllando la tempistica Comunicare in modo chiaro e organico le fasi di lavoro e l'organizzazione	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>9</b>	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

## DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1			2 ore			
2			5 ore			
3			5 ore			
4				2 ore		
5				6 ore		
6				3 ore		
7					2 ore	
8					6 ore	
9					2 ore	

**CHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE  
dello studente**

**RELAZIONE INDIVIDUALE**

- 1. Descrivi il percorso generale dell'attività**
- 2. Indica come avete svolto il compito all'interno del gruppo e cosa hai fatto tu**
- 3. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate**
- 4. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni**
- 5. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni**
- 6. Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**
- 7. Che cosa devi ancora imparare**
- 8. Come valuti il lavoro da te svolto**

**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
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	<b>1</b> Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	<b>A</b> <b>avanzato</b>	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	
		<b>B</b> <b>intermedio</b>	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		<b>C</b> <b>base</b>	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		<b>D</b> <b>Non raggiunta</b>	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	<b>2</b> Relazione con i formatori e le altre figure adulte	<b>A</b> <b>avanzato</b>	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		<b>B</b> <b>intermedio</b>	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		<b>C</b> <b>base</b>	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		<b>D</b> <b>Non raggiunta</b>	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	<b>3</b> Curiosità	<b>A</b> <b>Avanzato</b>	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>B</b> <b>Intermedio</b>	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		<b>C</b> <b>Base</b>	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		<b>D</b> <b>Non raggiunta</b>	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	<b>4</b> Superamento delle crisi	<b>A</b> <b>Avanzato</b>	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>B</b> <b>Intermedio</b>	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con	



			una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		<b>C Base</b>	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		<b>D Non raggiunta</b>	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
<b>Sociale</b>	<b>5</b> Rispetto dei tempi	<b>A avanzato</b>	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	
		<b>B intermedio</b>	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	
		<b>C base</b>	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	
		<b>D Non raggiunta</b>	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	
	<b>6</b> Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	<b>A avanzato</b>	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		<b>B intermedio</b>	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		<b>C base</b>	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		<b>D Non raggiunta</b>	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
<b>Pratica</b>	<b>7</b> Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	<b>A avanzato</b>	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		<b>B intermedio</b>	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione edestrezza. Trovasoluzionedalcuniproblemitecnici con discretamanualità, spiritopraticoediscretaintuizione	
		<b>C base</b>	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		<b>D Non raggiunta</b>	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	<b>8</b> Funzionalità	<b>A avanzato</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	

		<b>B intermedio</b>	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		<b>C base</b>	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		<b>D Non raggiunta</b>	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	
<b>Cognitiva</b>	<b>9</b> Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	<b>A avanzato</b>	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali-tecnici-professionali in modo pertinente	
		<b>B intermedio</b>	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		<b>C base</b>	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale	
		<b>D Non raggiunta</b>	Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico- professionale	
	<b>10</b> Completezza, pertinenza, organizzazione	<b>A avanzato</b>	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>B intermedio</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		<b>C base</b>	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		<b>D Non raggiunta</b>	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	<b>11</b> Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	<b>A avanzato</b>	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando collegamenti	
		<b>B intermedio</b>	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		<b>C base</b>	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		<b>D Non raggiunta</b>	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	<b>12</b> Ricerca e gestione delle informazioni	<b>A avanzato</b>	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>B intermedio</b>	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	
		<b>C base</b>	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	

		<b>D Non raggiunta</b>	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	
<b>Della meta-competenza</b>	<b>13</b> Consapevolezza riflessiva e critica	<b>A avanzato</b>	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		<b>B intermedio</b>	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		<b>C base</b>	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		<b>D Non raggiunta</b>	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	<b>14</b> Autovalutazione	<b>A avanzato</b>	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		<b>B intermedio</b>	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		<b>C base</b>	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		<b>D Non raggiunta</b>	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	<b>15</b> Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	<b>A avanzato</b>	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		<b>B intermedio</b>	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		<b>C base</b>	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		<b>D Non raggiunta</b>	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
<b>Del problem solving</b>	<b>16</b> Creatività	<b>A avanzato</b>	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		<b>B intermedio</b>	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		<b>C base</b>	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		<b>D Non raggiunta</b>	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	<b>17</b> Autonomia	<b>A avanzato</b>	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>B intermedio</b>	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		<b>C base</b>	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	
		<b>D Non raggiunta</b>	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

**L'équipe di docenti**

**Il Dirigente Scolastico**

---

**Data**

---