ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA

V. GIOBERTI

**PIANO DI LAVORO DIPARTIMENTO**

**ENOGASTRONOMIA E INNOVAZIONE**

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER ASSI CULTURALI ASSE TECNOLOGICO-SCIENTIFICO-PROFESSIONALE**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | **QUINTO ANNO** |
| **5^** | F |

**PREMESSA**

# La presente programmazione del Dipartimento di Arti dolciarie tiene conto:

✔ dello sviluppo degli Assi Culturali che, assieme alle competenze chiave di cittadinanza1, rappresentano il tessuto essenziale per percorsi di apprendimento come da DM 139/2007;

✔ della Riforma dei percorsi professionali, come da D.lgs 61/2017, che prevede una programmazione per competenze, una pianificazione per unità di apprendimento (UdA) e una personalizzazione attraverso il PFI;

✔ del Profilo culturale, educativo e professionale dei percorsi di istruzione professionale come da D.P.R. 89/2010 e della progettazione dei percorsi formativi in uscita;

**COMPETENZE**

Il concetto di competenza è espresso come combinazione di “**conoscenze, abilità e atteggiamenti**”. Questi ultimi sono definiti quale “disposizione, mentalità per agire e/o reagire ad idee, persone, situazioni”. Non tutte le competenze in uscita sono riferibili agli assi culturali comuni o d’indirizzo; altre si presentano con un livello di trasversalità, la cui acquisizione si ottiene attraverso l’interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere attribuita a un singolo asse.

1. **otto competenze chiave di cittadinanza, documento del 22 maggio 2018 dal Consiglio dell’Unione Europea e del DM 139/07.**

**COMPETENZE DI CITTADINANZA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | C1 | Competenza alfabetica funzionale |
|  | C2 | Competenza multilinguistica |
|  | C3 | Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria |
| **X** | C4 | Competenza digitale |
| **X** | C5 | Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare |
| **X** | C6 | Competenza in materia di cittadinanza |
| **X** | C7 | Competenza imprenditoriale |
| **X** | C8 | Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali |

**COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI: SCIENTIFICO - TECNICO - PROFESSIONALE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | S1 | Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità |
| **X** | S2 | Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza |
| **X** | S3 | Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate |

**COMPETENZE DEI PERCORSI DI IP**

**COMPETENZE AREA GENERALE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **1** | 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. |
| **X** | **2** | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. |
| **X** | **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. |
| **X** | **4** | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini  della mobilità di studio e di lavoro. |
| **X** | **5** | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di  studio e di lavoro. |
|  | **6** | Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. |
| **X** | **7** | 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. |
| **X** | **8** | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. |
|  | **9** | 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. |
| **X** | **10** | Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e  dei servizi. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **11** | 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. |
| **X** | **12** | Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. |

**COMPETENZE DI INDIRIZZO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **1** | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed  enogastronomiche. |
| **X** | **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. |
| **X** | **3** | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro |
| **X** | **4** | 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 obbiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita  sostenibili ed equilibrati. |
| **X** | **5** | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando  tecniche tradizionali e innovative. |
| **X** | **6** | Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. |
| **X** | **7** | Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle  tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. |
| **X** | **8** | Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. |
| **X** | **9** | Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con  le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. |
| **X** | **10** | Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management,  perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. |
| **X** | **11** | Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. |



|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **1^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 3 – 4 – 6 – 7 – 10 - 11 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 1 – 2 - 4 – 5 – 6 |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ 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’alimentazione.  ✔ Supportare le attività budgeting- reporting aziendale e collaborare alla  definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.  ✔ Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche  professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali.  ✔ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione,  di commercializzazione dei servizi e dei prodottienogastronomici e ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.  ✔ Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze  della clientela (anche in relazione a specifici regimi dieteticie stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili, equilibrati e tesi al benessere della persona.  ✔ Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di  panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.  ✔ Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di  approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità di sviluppo della cultura dell’innovazione e di economia circolare.  ✔ Supportare la gestione di tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto  professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee edefficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose edelle specifiche esigenze dietetiche. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Abilità minime** | ✔ L’alunno conosce il valore culturale del cibo e sa distinguere il giusto rapporto  tra gastronomia e società per garantire una alimentazione sana ed equilibrata.  ✔ L’alunno conosce il valore culturale del cibo e sa individuare i componenti  culturali del cibo in rapporto tra gastronomia e società per comunicare conoscenze.  ✔ L’alunno conosce alcune ricette regionali ed utilizza il giusto ingrediente e procedimento per la preparazione di piatti regionali.  ✔ L’alunno conosce i principali voci di costo nella produzione ristorativa e li applica per definire il costo – piatto  ✔ L’alunno conosce i principali sistemi di calcolo e li applica per definireil costo di produzione.  ✔ L’alunno conosce le caratteristiche dei prodotti tipici e li utilizza nella preparazione dei piatti per valorizzare il prodotto e il territorio.  ✔ Valorizzare e promuovere i prodotti del territorio, le tradizioni locali e  nazionali. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ Organizzazione del personale del settore pasticceria.  ✔ Sa individuare le componenti culturali della gastronomia.  ✔ Individuare i principi generali di benessere e diete personalizzate.  ✔ Sa distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.  ✔ Sa applicare le tecniche di preparazione e cottura.  ✔ Sa elaborare alcune ricette della tradizione regionale.  ✔ Riconosce il ruolo centrale del menu nella definizione degli elementi fondamentali del ristorante.  ✔ Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionalidella  clientela. |
| **Attività formative** | ✔ Approvvigionamento.  ✔ Il reparto del magazzino.  ✔ Il banqueting.  ✔ Il buffet. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.  ✔ Le allergie e intolleranze.  ✔ Conoscere le ricette regionali più rappresentative. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 1^ periodo:  ✔ 5 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **2^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 3 - 5 - 7 – 8 - 9 - 10 -11 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 1 – 2 – 3 - 5 - 7 – 8 - 9 - 10 -11 |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di  organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.  ✔ Predisporre prodotti, servizi, e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.  ✔ Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di  panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative.  ✔ Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali  che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.  ✔ Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di  approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità, di sviluppo della cultura dell’innovazione e di economiacircolare.  Supportare la realizzazione di pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.  ✔ Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla  definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.  ✔ Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione  dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.  ✔ Supportare la gestione di tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più  idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.  ✔ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Abilità minime** | ✔ Bilanciare la ricetta del gelato e applicare le corrette tecniche di gelateria.  ✔ Applicare tecniche di panificazione.  ✔ Conoscere, promuovere e valorizzare i prodotti dolciari della tradizione italiana.  ✔ L’alunno conosce le caratteristiche dei prodotti tipici e li utilizza nella preparazione dei piatti per valorizzare il prodotto e il territorio.  ✔ Valorizzare e promuovere i prodotti del territorio, le tradizioni locali e Nazionali.  ✔ Sapere organizzare un evento.  ✔ Operare in relazione all’ambiente di lavoro e alle normative disicurezza.  ✔ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ Gelateria: materie prime, tecniche di preparazione e produzione, bilanciatura.  ✔ Panificazione: materie prime, metodi di impasto, lievitazione e cottura.  ✔ Prodotti dolciari e di panificazione della tradizione italiana.  ✔ Sceglie il livello di lavorazione dei prodotti in base a criterieconomici, gastronomici ed organizzativi.  ✔ Sa valorizzare i prodotti tipici.  ✔ Sceglie il livello di lavorazione dei prodotti in base a criterieconomici, gastronomici ed organizzativi.  ✔ Sa valorizzare i prodotti tipici.  ✔ Sa leggere un’etichetta.  ✔ Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.  ✔ Simulare eventi di catering e banqueting.  ✔ Sa realizzare prodotti dolciari funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari, utilizzando prodotti speciali.  ✔ Comprendere l’importanza dell’autocontrollo sul processo.  ✔ Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina.  ✔ Realizzare a grandi linee un piano HACCP.  ✔ Usare atteggiamenti sicuri, che prevengano possibili infortuni.  ✔ Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela dellasalute  ✔ Progettare menu per tipologia di eventi.  ✔ Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Attività formative** | ✔ La gelateria.  ✔ La panificazione.  ✔ Sistemi di lavorazione del pane.  ✔ I prodotti dolciari tipici di ogni regione italiana.  ✔ Conosce le gamme e il loro utilizzo.  ✔ Conosce la qualità totale.  ✔ Conosce i sistemi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.  ✔ Conosce il significato di prodotto biologico.  ✔ Sa cos’è la tracciabilità.  ✔ Il Catering: soggetti coinvolti (committente, caterer, consumatore finale).  ✔ Catering industriale. |

**METODI E STRUMENTI DIDATTICI**

# Metodologia Didattica

Come da indicazioni delle Linee guida2, si predilige il ricorso a metodologie di tipo induttivo, con esperienze di laboratorio e in contesti operativi, con analisi e soluzioni di problemi attraverso:

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Compiti di realtà |
| **X** | Project work |
| **X** | Simulazioni |
| **X** | Esercitazioni di laboratorio |
| **X** | Work-based learning experience |

# Di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 9

Il dipartimento di Arti dolciarie applica come metodologia didattica:

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Lezione frontale |
| **X** | Blended (lezioni frontali e lezioni flipped) |
| **X** | Flipped classroom |
| **X** | Cooperative learning |
| **X** | Apprendimento laboratoriale (task-based learning) |
| **X** | Attività di gruppo (peer education) |
| **X** | Attività di laboratorio |
| **X** | Esercitazioni pratiche |
|  | Problem-based learning |
| **X** | Stem |
|  | Didattica digitale integrata |
| **X** | Debate |
|  | Altro: |

# Strategie metodologiche e didattiche per alunni con Bisogni Educativi Speciali

Si prendono in considerazione tutte le strategie metodologico-didattiche nonché di valutazione che ogni singolo caso richiede e si seguiranno le indicazioni didattico-metodologiche descritte nel PDP e nel PEI.

Gli studenti plusdotati e ad alto potenziale sono riconosciuti, come da Nota Miur n. 562 del 3 aprile 2019, portatori di bisogni educativi speciali e destinatari di piano didattico personalizzato.

**STRUMENTI**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Libro di testo in formato digitale |
| **X** | Mappe e schede dalle risorse online del libro di testo |
| **X** | Strumenti digitali (software didattici multimediali, video proiettore, registrazioni digitali, podcast, youtube) |
| **X** | Materiale prodotto dall’insegnante (presentazioni power point, infografiche, ecc.) BYOD |
| **X** | Visite didattiche |
| **X** | Libro di testo in formato digitale |
|  | Altro: |

**SPAZI**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Aula fisica |
| **X** | Classroom su piattaforma GSuite |
| **X** | Laboratori |
|  | Spazi esterni in modalità di Service learning per lo sviluppo dei percorsi PCTO |
|  | Altro: |
|  |  |

**VALUTAZIONE**

La progettazione didattica richiesta dal nuovo ordinamento dell’IP, basata su UdA costruite attorno a compiti di realtà, necessita di un coordinamento con le tradizionali modalità di valutazione scolastica3. La valutazione tiene conto sia dell’acquisizione di abilità, conoscenze valutabili in scala decimale che del raggiungimento dei traguardi intermedi delle competenze di cui al QNQ di riferimento e trova il proprio completamento nella valutazione del processo formativo in una scala qualitativa in livelli**.**4

# Gli strumenti per la valutazione: griglie e rubriche di valutazione

Le griglie di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **conoscenze e abilità** (skills) e si riferiscono all’osservazione di prestazione per la produzione scritta e orale attraverso:

✔ valutazione continua o in itinere

✔ valutazione in momenti specifici o "puntuale", essenzialmente sommativa, prevalentemente oggettiva, analitica ed effettuata con l'aiuto di griglie comuni di valutazione organizzate dai docenti del dipartimento.

Alla luce della recente riforma dell’Esame di Stato, sarà prediletta la valutazione continua o in itinere per il potenziamento e il consolidamento della competenza orale.

Le rubriche di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **competenze** sia durante lo svolgimento dei compiti di realtà, sia al termine di essi:

✔ durante il compito forniscono i descrittori dei diversi livelli dell’evidenza dell’agire competente (**rubrica di processo**), da registrare nella griglia di osservazione sistematica (saper agire in situazione),

✔ al termine del compito servono per desumere dal prodotto finale se i requisiti della competenza, in termini di conoscenza e abilità utilizzate, siano stati soddisfatti e secondo quale livello (**rubrica di prodotto**).

Il criterio di sufficienza (**voto 6 e livello Base per il raggiungimento delle competenze**) che ogni alunno deve raggiungere anche con riferimento al PDP e PEI, per non incorrere, a fine anno scolastico, nel debito formativo e nella **rimodulazione del PFI**, è individuato sulla base dei saperi irrinunciabili e delle competenze essenziali **della programmazione disciplinare**. Per gli alunni con BES si tiene di quanto stabilito nel PDP nel rispetto delle linee guida della legge 170 e successive modificazioni.

**COMPETENZE ESSENZIALI E SAPERI IRRINUNCIABILI**

# Competenze essenziali

Si considera essenziale il conseguimento del **livello base** definito nella **Rubrica per la valutazione delle competenze**.

# Saperi irrinunciabili

Si ritengono irrinunciabili le seguenti **abilità e conoscenze**:

**3 dpr 122/2009**

**4 cfr art. 1 del d.lgs 13 aprile 2017 n.62**

✔ Conoscere le nozioni fondamentali di ogni singolo modulo, per potersi rapportare con professionalità e mostrando una cultura del settore enogastronomico nei confronti del cliente, per la futura professione.

**RECUPERO**

Per gli allievi che presentino lacune nei contenuti disciplinari o parziale raggiungimento delle competenze, saranno attivati:

✔ nelle classi I e II, personalizzazione degli apprendimenti;

✔ nelle classi III e IV e V pausa didattica;

✔ eventuali sportelli didattici.

Il presente piano di lavoro annuale è stato adottato all’unanimità dal Dipartimento e sarà adattato, da ciascun docente, nella personalizzazione delle “Attività formative”, alle esigenze didattiche del proprio gruppo classe.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GRIGLIA UNICA DI VALUTAZIONE** | | | |
| **CONOSCENZE** | **Contenuti dell’insegnamento** | 1 | Lo studente ha una conoscenza frammentaria e inadeguata |
| 2 | Lo studente ha una conoscenza corretta del contenuto |
| 3 | Lo studente ha una conoscenza corretta e organica del contenuto |
|  |  |  |  |
| **COMPETENZE** | **Trasversalità professionalizzanti** | 1 | Lo studente ha competenze frammentarie e inadeguate |
| 2 | Lo studente ha competenze corrette ma disorganiche |
| 3 | Lo studente ha competenze corrette e organiche del contenuto |
| 4 | Lo studente ha una competenza corretta e organica del contenuto con rielaborazioni personali |
|  |  |  |  |
| **ABILITA’** | **Applicazioni tecnico pratiche in contesti operativi** | 1 | Lo studente non applica i procedimenti corretti |
| 2 | Lo studente applica i procedimenti in modo corretto |
| 3 | Lo studente applica i procedimenti in modo corretto e autonomo |
|  |  | VALUTAZIONE |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **VALUTAZIONE DI PROCESSO** | | | | |
| **INDICATORI** | **INIZIALE (D)** | **BASE (C)** | **INTERMEDIO (B)** | **AVANZATO (A)** |
| **AUTONOMIA** | Lo studente ha incontrato **difficolta**` nell’affrontare il compito di realtà` | Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più **semplici** del compito di realtà` | Lo studente è riuscito a svolgere **in autonomia** il compito di realtà` | Lo studente ha saputo agire in modo **esperto**, **consapevole e originale** nello svolgimento del compito di realtà. |
| **RESPONSABILITA’** | Lo studente ha svolto il compito di realtà su **sollecitazione**  dell’insegnante | Lo studente ha mostrato  **adeguato** impegno | Lo studente ha mostrato  **discreto** impegno | Lo studente ha mostrato un impegno **costante e proficuo** |
| **TEAMWORK** | Lo studente ha partecipato solo su **sollecitazione**  dell’insegnante o di un suo pari | Lo studente ha collaborato **con il docente e con i suoi pari** | Lo studente ha saputo collaborare **costantemente** con il docente e con i suoi pari | Lo studente ha dimostrato di possedere una **spiccata propensione** al lavoro di squadra |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** | | | | |
| INDICATORI | **INIZIALE (D)** | **BASE (C)** | **INTERMEDIO (B)** | **AVANZATO (A)** |
| **COMPLETEZZA** | Il prodotto presenta  **imperfezioni formali e sostanziali** | Il prodotto risulta **semplice ed essenziale** | Il prodotto risulta ben sviluppato ed in gran parte **corretto** | Il prodotto risulta **ben**  **articolato** e con contributi  **originali** |
| **COERENZA/**  **RISPONDENZA** | Il prodotto presenta una struttura **poco coerente e poco rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta **abbastanza coerente e rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta **coerente e rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta  completamente **coerente, orginale** e rispondente alle indicazioni date |
| **RISPETTO TEMPI/REGOLE** | Il prodotto ha rispettato **in modo parziale** i tempi di consegna e la modalità di esecuzione | Il prodotto ha rispettato i **tempi di consegna e la modalità di**  **esecuzione** | Il prodotto mostra una **gestione responsabile** dei tempi e delle modalità | Il prodotto mostra **un’accurata capacità di pianificazione dei tempi e dei ruoli coinvolti** |