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 – ARTICOLAZIONE SALA VENDITA E GESTIONE EVENTI** |
| **5^** | **C - D** |

**PREMESSA**

# La presente programmazione del Dipartimento di Enogastronomia e innovazione 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.

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

1

**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. |
|  | **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. |
|  | **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. |
|  | **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 |

2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | 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. |
|  | **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. |
|  | **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. |
|  | **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. |
|  | **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. |

3

**PIANO DI LAVORO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **1^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 1 – 5 – 2 |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ Ha conoscenze relative all’utilizzo di tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi (…) promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.✔ Supporta la valorizzazione, 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. |
| **Abilità minime** | ✔ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.✔ Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.✔ Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.✔ Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d’impresa. ✔ Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard diqualità di prodotti e servizi.✔ Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.✔ Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.✔ Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. |

4

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Concetti di sostenibilità e certificazione.✔ Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.✔ Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.✔ Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.✔ Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.✔ Tecniche di programmazione e controllo dei costi. |
| **Attività formative** | Ripetizione argomenti anno precedente in particolare:✔ L’evoluzione della gastronomia✔ Gli stili di cucina✔ Allergie e intolleranze alimentari✔ Le certificazioni di qualità✔ La gastronomia italiana, europea e mondiale |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 1^ periodo:✔ Il mondo che vorrei |

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **2^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 - 10 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 3 - 4 – 6 – 7 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ Supporta nella predisposizione di prodotti, servizi e menu 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, equilibrati e tesi al benessere della persona.✔ Supporta la gestione di tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizionireligiose e delle specifiche esigenze dietetiche.✔ Supporta la progettazione, 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.✔ Applica correttamente il sistema Haccp, la normativa sulla sicurezza |

5

|  |  |
| --- | --- |
|  | e sulla salute nei luoghi di lavoro. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Abilità minime** | ✔ Servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.✔ Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.✔ Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.✔ Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vistanutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.✔ Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio✔ Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.✔ Usare modalità di interazione e codici diversi.✔ Attuare l’informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.✔ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio.✔ Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.✔ Garantire la tutela e la sicurezza del cliente |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.✔ Concetti di sostenibilità e certificazione.✔ Servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. ✔ Azioni di controllo dell’attività di gestione aziendale e budgetaria. ✔ Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali.✔ Gli stili alimentari e le diete moderne.✔ Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.✔ Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.✔ Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi. |

6

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.✔ Conoscere i principali prodotti della gastronomia italiana, europea e mondiale.✔ Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. ✔ Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. ✔ Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. ✔ Fattori di rischio professionale ed ambientale.✔ Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente.✔ |

|  |  |
| --- | --- |
| **Attività formative** | Il menu✔funzioni e tipologie✔Strumento indispensabile✔ Le tipologie di menu nelle forme ristorative✔ I menu con scelta✔ I menu fissi✔ I menu concordati✔ Una proposta particolare: il piatto unico o light lunch✔ I menu programmati: ciclici e rotativi✔ Il menu: la ricetta e le portate✔ Schede tecniche di produzione✔ La ricetta standard e il menu✔ Un menu per le diverse esigenze✔ Le portate di un menu e il loro servizio✔ La scelta delle portate✔ Le tecniche di redazione✔ Il menu: strumento comunicativo✔ Il linguaggio del menu✔ La copertina del “libro” dei menu✔ Le leggi della visibilità nel menu✔ L’informatica e la grafica dei menuLa presentazione dei piatti✔ Guarnire, decorare e raccontare✔ Preparare il piatto di portata a seconda dei tipi di cottura ✔ Una tecnica ricercata: il cibo✔ La cromoterapia✔ La presentazione di un piatto tramite la descrizioneL’organizzazione degli ambienti della produzione✔ L’impresa ristorativa e i suoi spazi✔ Spazio della cucina✔ La cucina satellite✔ Il centro di produzione pasti |

7

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ La distribuzione degli alimenti✔ Gli strumenti fondamentali per rigenerare, mantenere, refrigerare e ✔ confezionare i cibi✔ La zona produttiva nella cucina satelliteI flussi di lavoro✔ L’organizzazione del personale✔ La pianificazione delle risorse umane✔ L’organigramma✔ La job description del settore ristorativo✔ L’organizzazione e la programmazione della produzione✔ La tecnica dell’assemblaggio e i sottogruppi dilavorazione ✔ L’organizzazione nel momento del servizioSicurezza✔ Sui luoghi di lavoro✔ Sicurezza igienico-sanitaria |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 2^ periodo:✔ Pianeta, la nostra casa: cittadini consapevoli e consumatori responsabili |

**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 |

Il dipartimento di Enogastronomia e innovazione applica come metodologia didattica:

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Lezione frontale |
| **X** | Blended (lezioni frontali e lezioni flipped) |
| **X** | Flipped classroom |

**2Di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92**

8

|  |  |
| --- | --- |
| **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:  |

9

**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**

10

✔ 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.

11

|  |
| --- |
| **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 |  |
|  |  |  |  |

12

|  |
| --- |
| **VALUTAZIONE DI PROCESSO** |
| **INDICATORI** | **INIZIALE (D)** | **BASE (C)** | **INTERMEDIO (B)** | **AVANZATO (A)** |
| **AUTONOMIA** | Lo studente ha incontrato **difficolta** | in autonomia le parti più**semplici** | **in autonomia** | 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 ildocente 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 dellemodalità | Il prodotto mostra **un’accurata capacità di pianificazione dei tempi e dei ruoli coinvolti** |

13