

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

ISTITUTO COMPRENSIVO "EL7 C.D. Montello – S. M. Santomauro"	ANNO SCOLASTICO: 2018/2019	
CONSIGLIO DELLE CLASSI SECONDE	DOCENTE REFERENTE Ogni c.d.c nominerà un proprio referente	
GRUPPO DI LAVORO	DOCENTI: Italiano, Storia, Matematica, Scienze, Tecnologia, Ed. Fisica	
TITOLO U.D.A.	"La nostra storia nel piatto"	
PRODOTTO/COMPITO AUTENTICO	Evento "Master chef": Preparazione e presentazione di un piatto (con relativa ricetta scritta e breve descrizione), delle nostre "radici" con particolare attenzione alla valorizzazione di prodotti territoriali, locali e/o regionali e stagionali. In itinere: PowerPoint e/o padlet Cartelloni e/o Galleria di immagini che illustrino le fasi del lavoro inerenti al tema trattato.	
DESTINATARI	Alumni classi seconde	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	Competenza nella lingua madre	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo - Redigere testi e documentare le attività individuali e di gruppo
	Competenza di base in	- Rilevare e analizzare dati

	matematica, Scienze e tecnologia	<p>significativi, interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche e strumenti di calcolo;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze sull'alimentazione per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita e alla promozione della salute. - Conosce i principali processi di trasformazione di risorse o di produzione di beni e riconosce le diverse forme di energia coinvolte. - Comprendere il funzionamento e l'organizzazione della produzione all'interno di un'industria alimentare con particolare riferimento ai problemi legati alle forme e modalità della stessa. - Riconoscere l'importanza dei prodotti del proprio territorio.
	Competenza digitale	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici della comunicazione nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
	Competenze sociali e civiche	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipare attivamente e intervenire in maniera propositiva nel lavoro di classe, apportando un appropriato ed

		originale contributo e collaborando con i compagni
	Imparare ad imparare	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare collegamenti e relazioni. - Acquisire ed interpretare informazioni per utilizzarle nella soluzione di semplici problemi di esperienza.
TRAGUARDI DI COMPETENZA	<ul style="list-style-type: none"> - Usa la comunicazione orale per interagire con gli altri, nella formulazione di giudizi su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali. - Si orienta nella complessità del passato- presente e comprende opinioni e culture diverse. - Empatizza e riconosce il disagio derivante da disturbi del comportamento alimentare. - Sviluppa la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta e bilanciata alimentazione e a un sano stile di vita . - Sa riconoscere i nutrienti contenuti nei cibi e sa come nutrirsi in modo corretto e bilanciato. - Ricerca seleziona e sintetizza informazioni utilizzando strumenti informatici necessari. - Conosce i principali processi di trasformazione di risorse 	
RISORSE MOBILITATE	Conoscenze	Abilità
	Italiano/ Storia <ul style="list-style-type: none"> • Lessico specifico relativo al tema trattato. • Modalità e tecniche delle diverse forme di produzioni scritte: relazioni, testi, poesie, role play, mappe e schemi concettuali. • Cenni di storia locale 	Italiano/ Storia <ul style="list-style-type: none"> – Esporre in modo chiaro, logico e coerente testi letti o ascoltati – Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto. – Leggere articoli che riportano notizie sulle problematiche, ormai sempre più frequenti, relative alla alimentazione;

	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata • Tradizioni, detti e usanze popolari, piatti tipici. 	<ul style="list-style-type: none"> – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale sincronica e diacronica. – Cogliere le varianti culturali dei popoli attraverso la conoscenza di specialità gastronomiche e abitudini alimentari. – Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera
	<p>Matematica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentazione, analisi ed interpretazione di dati con sviluppo di deduzioni e ragionamenti sugli stessi 	<p>Matematica</p> <ul style="list-style-type: none"> – Raccogliere, classificare e rappresentare i dati con grafici e tabelle anche facendo uso di un foglio elettronico.. – Confrontare dati al fine di prendere decisioni
	<p>Scienze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metabolismo, fabbisogno energetico e dieta. • Le molecole biologiche e i nutrienti • Trasformazioni dei principi nutritivi nei processi fisiologici legati alla digestione • Le principali malattie legate a disturbi dell'alimentazione. • L'importanza dell'alimentazione in relazione agli stili di vita. • La dieta mediterranea e i prodotti del proprio 	<p>Scienze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere come i nutrienti siano alla base della dieta mediterranea - Valutare il valore nutritivo degli alimenti in relazione al contenuto dei principi nutritivi. - Comprendere e spiegare i principi di una dieta equilibrata e metterla in relazione con la salute - Riflettere su comportamenti alimentari che, pur socialmente accettati, recano danno alla salute. - Collegare gli aspetti nutrizionali e gli stili di vita al benessere ed alla prevenzione delle malattie. - Riconoscere i nessi che collegano l'agricoltura, l'ambiente,

	<p>territorio</p>	<p>l'alimentazione, la salute e la cultura locale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare l'agricoltura locale attraverso la conoscenza e la promozione delle produzioni e il recupero delle tradizioni; - Individuare i prodotti agricoli locali e le loro stagionalità
	<p>Tecnologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funzionamento di un'azienda alimentare nei suoi rapporti con la realtà esterna. • Ruoli e figure professionali dei lavoratori che operano in un'azienda alimentare. • I principali processi di produzione e trasformazione. • Effetti della conservazione e trasformazione degli alimenti sul loro valore nutritivo. 	<p>Tecnologia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare la struttura e l'organizzazione aziendale, con i diversi ruoli necessari al suo funzionamento. - Saper descrivere i sistemi ed i cicli produttivi aziendali. - Conoscere le norme di conservazione e di consumo degli alimenti
	<p>Ed. Fisica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi e caratteristiche degli alimenti nella dieta dello sportivo. • Movimento e salute 	<p>Ed. Fisica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essere consapevole delle esigenze alimentari in relazione ai fabbisogni nutritivi ed energetici legati all'età ed all'attività fisica. - Saper applicare i principi alimentari utili e funzionali per mantenere un buono stato di salute e una buona efficienza fisica/sportiva. - Riconoscere il rapporto tra

		alimentazione ed esercizio fisico in relazione a sani stili di vita.
Nucleo fondante disciplina prevalente	<p>Italiano - Scienze: Il nucleo prevede un percorso che si propone di avvicinare gli studenti al tema di una corretta alimentazione, finalizzata a valorizzare e promuovere sia le tradizioni locali e regionali sia uno stile di vita sano. Gli alunni, attraverso la conoscenza dei prodotti alimentari tipici della nostra tradizione e il confronto con quelli dell'alimentazione moderna, acquistano consapevolezza circa i valori di fondo (nutrizionale, culturale, emozionale, sociale) dei cibi e si avviano a diventare consumatori consapevoli.</p> <p>Gli alunni arriveranno a scoprire le nostre origini non solo dal punto di vista storico ma soprattutto dal punto di vista culturale e alimentare pervenendo alla conclusione che la nostra storia locale è l'insieme di tradizioni tramandate anche da popoli lontani passati dal nostro territorio come conquistatori o come individui interessati a nuove scoperte.</p>	
Nucleo fondante discipline concorrenti	<p>Storia: tradizioni antiche e contemporanee delle abitudini alimentari locali</p> <p>Matematica: indagine statistica conoscitiva sulle abitudini alimentari</p> <p>Tecnologia: funzionamento, organizzazione e produzione all'interno di un'azienda alimentare</p> <p>Ed. fisica: sport e alimentazione</p>	
TEMPI	Secondo quadrimestre	
VALUTAZIONE	<p>Brainstorming sulle conoscenze relative al benessere con particolare attenzione all'alimentazione e ai disturbi del comportamento alimentare.</p> <p>In itinere: osservazione e monitoraggio, da parte dei singoli docenti, delle fasi di lavoro, comprensione delle consegne, rispetto dei tempi, apprendimento dei contenuti.</p> <p>Finale: valutazione del livello di adeguatezza e chiarezza dei contenuti, tenuto conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efficacia dell'utilizzo e dell'organizzazione del materiale raccolto; - Efficacia dell'azione di condivisione e rispetto del lavoro proprio e altrui; - Efficacia nel presentare il prodotto finale di fronte ai pari e/o all'esterno. <p><u>Valutazione delle conoscenze apprese sulle tematiche di indagine nelle varie</u></p>	

	<p>discipline</p> <p><u>Valutazione delle abilità</u> di utilizzo degli strumenti di consultazione, di costruzione di testi comunicativi.</p> <p><u>Valutazione delle Competenze Sociali e Civiche</u>, Spirito di iniziativa e imprenditorialità, Imparare a imparare (reperimento, organizzazione e utilizzo delle informazioni), di base delle varie discipline.</p> <p><u>Valutazione del prodotto</u>: efficacia, funzionalità, qualità e pertinenza del linguaggio</p>
--	--

TITOLO UDA: "La nostra storia nel piatto"

FASI DI LAVORO

Fase	Attività	Descrizione	Metodologia	Strumenti	Tempi
1 Progettazione di Istituto.	Presentazione dell'UDA Organizzazione e del lavoro ed illustrazione dell'attività finale	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell'UDA alla classe e ipotesi relative alla realizzazione del prodotto finale. • Condivisione del progetto con gli allievi e breve spiegazione frontale degli obiettivi da conseguire. Discussione. • Attività di brain storming sulle abitudini alimentari dei ragazzi. • Costituzione di gruppi di lavoro e suddivisione dei compiti all'interno degli stessi, ciascun gruppo sarà eterogeneo al suo interno con individuazione di un tutor • Individuazione delle risorse di interesse e raccolta di materiale informativo 	Brainstorming sulle conoscenze Lezione frontale e interattiva Discussione guidata Affidamento di incarichi organizzativi Circle time	Strumenti digitali: Computer, LIM, Proiettore, Internet	2h
2 Organizzazione	Matematica Indagine sulle nostre	<ul style="list-style-type: none"> • Il percorso di apprendimento si avvia somministrando, un questionario di indagine conoscitiva. • Raccolta dei dati forniti dall'indagine, tabulazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Brainstorming • Discussione guidata 	Laboratori o informatic	6h

<p>e produzione del lavoro nell'ambito di ciascuna disciplina</p>	<p>abitudini alimentari</p> <p>Rilevazione di tipo statistico</p>	<p>dei dati e costruzione di un grafico.</p> <ul style="list-style-type: none"> Analisi dei dati raccolti e successivo confronto sulle risposte fornite per avviare la riflessione sulle abitudini alimentari, iniziando a scoprire se si mangia in modo corretto oppure no. Conversazioni e dibattiti sul valore di una corretta alimentazione e sull'importanza di una dieta varia ed equilibrata <p>Individuazione dei siti di interesse e raccolta di materiale</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lezione partecipata Lavoro di gruppo Cooperative learning 	<p>o</p> <p>Lim</p> <p>Ricerche sul web</p> <p>Uso di software</p>	
	<p>Italiano/storia</p> <p>Visione di un film</p> <p>Lecture di brani relativi al benessere</p> <p>Produzione di testi in prosa e poesia inerenti l'argomento.</p> <p>Ricerche storiche e confronto fra passato e presente</p>	<p>➤ La proiezione del film "Sabato, domenica e lunedì" di Lina Wertmüller, tratto dall'omonima commedia di Eduardo De Filippo rappresenta lo spunto per introdurre il lavoro, trama: a Pozzuoli, nel 1934, un fine settimana che ruota tutto intorno alla preparazione del pranzo della domenica. Il ragù diventa un'occasione per affrontare i problemi familiari e di coppia.</p> <p>➤ Gli alunni apprenderanno che:</p> <ul style="list-style-type: none"> la salute è un bene prezioso ed irrinunciabile; i prodotti e i piatti tipici di un territorio raccontano la sua storia, la sua cultura, le sue tradizioni. le nostre origini devono essere considerate non solo dal punto di vista storico ma soprattutto dal punto di vista culturale e alimentare che la nostra storia locale è l'insieme di tradizioni tramandate anche da popoli lontani passati dal nostro territorio come conquistatori o come individui interessati a nuove scoperte <p>➤ Storia dell'alimentazione: come è variato il modo di alimentarsi nel tempo.</p>	<p>Brifing guidato</p> <p>Induttivo - deduttivo</p> <p>Creazione di situazioni motivanti all'ascolto, alla lettura, alla produzione</p> <p>Lavoro nel piccolo gruppo, cooperative</p>	<p>Film</p> <p>Lim</p> <p>Videoproiettore</p> <p>Lavagna</p> <p>Mappe</p> <p>Documenti cartacei e digitali</p>	<p>10h</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Confronto tra la cultura del passato, ricette di piatti tipici, fiabe, proverbi e modi di dire propri della nostra tradizione orale e popolare con quella contemporanea rappresentata dagli slogan pubblicitari ➤ Ricette tipiche della tradizione moderna e del passato delle nostre radici focalizzando l'attenzione sul valore della dieta mediterranea 	<p>learning</p> <p>Ricerche sul web di immagini e notizie storiche</p>		
	<p>Scienze</p> <p>Ricerca di informazioni relative ai processi nutritivi e alle conseguenze derivanti da abitudini alimentari scorrette. La piramide alimentare e la dieta mediterranea</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alunni maturano un approccio più consapevole e responsabile rispetto alla propria alimentazione, attraverso l'analisi critica e il confronto in classe in merito al rispetto di alcune regole di comportamento condivise, alla conoscenza dei diversi fabbisogni alimentari e dei principi della piramide alimentare. "Mangiar bene significa vivere bene!" La salute è connessa all'alimentazione, è importante cibarsi correttamente variando la propria dieta. Mangiare cibi sani, avere cura del proprio corpo, è fondamentale per il nostro benessere e di conseguenza anche quello della società in cui viviamo. • Gli alunni tramite lo studio della piramide alimentare acquisiscono consigli e suggerimenti alimentari che dovrebbero seguire al fine di un equilibrio nutrizionale e uno stato di salute ottimale. 	<p>Lezione partecipata e dialogata</p> <p>Apprendimento Cooperativo</p> <p>Attività di ricerca</p> <p>Lavoro di gruppo</p>	<p>Lim</p> <p>Uso di internet e di software adeguati</p>	<p>6h</p>
	<p>Tecnologia</p> <p>Organizzazione, funzionamento e</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alunni apprenderanno come si struttura, si organizza e funziona un'azienda alimentare. • Individuazione dei punti chiave per la preparazione di un questionario da somministrare agli operatori di un'azienda 	<p>Lezione partecipata</p> <p>Lavoro di gruppo</p>	<p>Lim</p> <p>Uso di internet e di software</p>	<p>6h</p>

	produzione di un'azienda alimentare	<p>alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visita ad un'azienda alimentare 	Attività di ricerca	adeguati	
	<p>Ed Fisica</p> <p>Ricerca del benessere attraverso esercizi utili a favorire un'armonica crescita corporea.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alunni impareranno a riconoscere lo stretto rapporto tra alimentazione ed esercizio fisico in relazione ad un sano stile di vita. Movimento e salute un binomio indissolubile per il benessere personale. 	<p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Lavoro di gruppo</p>	<p>Schede di lavoro</p> <p>Testi di approfondimento</p> <p>Test fisici</p> <p>Uso di internet e di software adeguati</p>	4h
3	Valutazione in itinere (a cura delle singole discipline).	<ul style="list-style-type: none"> • Attività affrontata in aula e/o in uno dei laboratori afferenti alle singole discipline. 	Correzione di testi, elaborati grafici, e/o digitali da parte dei singoli docenti.	Materiale di produzione propria degli alunni.	2h
4	Realizzazione di lavori di sintesi dell'intero percorso e loro presentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione dell'evento "Master chef" • Strutturazione preliminare dei prodotti finali. • Realizzazione dei prodotti intermedi e finali • Presentazione dei lavori e descrizione del processo 	Lavori di gruppo Tutoring	Supporto multimediale	3h

DIAGRAMMA DI GANTT

FASI	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	
1						
2						
3						
4						

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso

Titolo UdA : **“La nostra storia nel piatto”**

Cosa si chiede di fare: riflettere su quanto sia importante alimentarsi in modo corretto, un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute; scoprire le nostre origini storiche ma soprattutto culturali e alimentari. Evento “Master chef”: preparazione e presentazione di un piatto (con relativa ricetta scritta e breve descrizione), delle nostre “radici” con particolare attenzione alla valorizzazione di prodotti territoriali, locali e/o regionali e stagionali.

In che modo: svolgendo una piccola indagine conoscitiva e statistica, analizzando dati documenti e articoli di giornale, discutendo con l'insegnante, ascoltando reportage televisivi, facendo ricerche e attraverso la visione di film e documentari. Ogni aspetto e fase verrà svolto da gruppi di lavoro, con un tutor, a cui sarà affidato un compito preciso. Ogni componente del gruppo potrà lavorare singolarmente e poi condividere il lavoro svolto con gli altri componenti del gruppo.

Quali prodotti : preparazione e presentazione di un piatto per l'evento “Master chef” di un piatto, con relativa ricetta scritta e breve descrizione, delle nostre radici con particolare attenzione alla valorizzazione di prodotti territoriali locali e/o regionali e stagionali. Produzione in itinere di testi di diversa tipologia; esecuzione di cartelloni, disegni, grafici, ricerca d'immagini, realizzazione di un prodotti multimediale (power point, padlet, prezi ecc.)

Che senso ha: attraverso questo lavoro, i ragazzi prenderanno coscienza di quali sono i buoni comportamenti alimentari per avere e mantenere un corpo sano. Ricercheranno i piatti della tradizione a base di ingredienti scelti secondo i principi della sana alimentazione della Dieta Mediterranea e faranno buon uso delle conoscenze acquisite per nutrirsi meglio.

Tempi Risorse: secondo quadrimestre. Tutti gli strumenti e le risorse a disposizione: il computer, la LIM, Internet, Filmati, immagini, testimonianze, dati statistici ecc.

Criteri di valutazione saranno valutati per ogni alunno:

Per il prodotto finale

1. Capacità di raccogliere informazioni, di analizzarle e comprenderne i messaggi;
2. Capacità di organizzare il lavoro;
3. Capacità di spiegare i procedimenti seguiti;
4. Capacità di confrontare e analizzare procedimenti differenti;
5. Capacità di presentare il prodotto finale;

Per il processo

6. Capacità di ricercare: articoli, eventi, storie, immagini, ...;
7. Capacità di assemblare foto, immagini e testi per documentare il lavoro;

Si valuteranno inoltre l'autonomia, l'interazione con compagni e docenti, il metodo di lavoro, la comunicazione nella madrelingua, le competenze di base di matematica e scienze e le competenze digitali.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

La rubrica è organizzata in modo tale da ricomprendere i seguenti ambiti specifici di competenze:

- **PRODOTTO**
- **PROCESSO**
- **RELAZIONE**
- **METACOGNIZIONE**

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Capacità di raccogliere informazioni, di analizzarle e comprenderne i messaggi.	Raccoglie le informazioni, le analizza e ne comprende i messaggi in modo autonomo e critico, selezionando e assemblando quelle utili in modo armonico, per il raggiungimento degli obiettivi.	4
	Raccoglie le informazioni, le analizza e ne comprende i messaggi in modo autonomo, selezionando quelle utili per il raggiungimento degli obiettivi.	3

	Raccoglie le informazioni essenziali, le analizza e ne comprende i messaggi utili per il raggiungimento degli obiettivi.	2
	Raccoglie le informazioni più semplici, ne comprende globalmente i messaggi, lavorando in maniera guidata	1
Capacità di organizzare il lavoro	Organizza il lavoro in modo autonomo, con capacità di coordinamento all'interno del gruppo, fornendo input originali.	4
	Organizza il lavoro in modo funzionale agli obiettivi, integrando in modo armonico gli stimoli forniti dall'esterno.	3
	Organizza il lavoro in forma essenziale, accogliendo gli stimoli emersi nel gruppo.	2
	Organizza il lavoro in forma semplice, accogliendo gli stimoli emersi nel gruppo, con guida costante.	1
Capacità di spiegare i procedimenti seguiti.	Spiega il procedimento seguito e le strategie adottate con un linguaggio appropriato, producendo elaborati originali.	4
	Spiega il procedimento seguito e le strategie adottate con linguaggio corretto.	3
	Spiega il procedimento seguito e le strategie adottate con linguaggio semplice	2
	Guidato e/o con l'ausilio di mappe concettuali spiega il procedimento seguito.	1
Capacità di presentare il prodotto finale.	Presenta il prodotto finale con disinvoltura, padroneggiando i contenuti e facendo opportuni collegamenti a livello interdisciplinare.	4
	Presenta il prodotto finale padroneggiando i contenuti, operando i collegamenti contemplati a livello interdisciplinare.	3
	Presenta il prodotto finale in modo semplice, operando alcuni collegamenti a livello interdisciplinare.	2
	Guidato, presenta il prodotto finale rispondendo correttamente a semplici domande.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Capacità di ricercare: articoli, eventi, storie, immagini,.... (congruenza dei dati e attendibilità dei documenti).	L'alunno effettua la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili, interessanti e sollecitano la curiosità.	4
	L'alunno effettua la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili.	3
	L'alunno effettua la ricerca in modo essenziale, selezionando alcuni dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono globalmente attendibili.	2
	L'alunno effettua la ricerca in modo guidato, selezionando solo alcuni dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono globalmente attendibili.	1
Capacità di assemblare foto, immagini e testi per documentare il lavoro. (coerenza e logicità)	Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario e lascia trasparire il tema conduttore.	4
	Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario.	3
	Testi e immagini nel complesso sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è globalmente unitario.	2
	Testi e immagini sono collegati con percorsi logici semplici; il risultato finale è essenziale.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI

CRITERI/EVIDENZE		DESCRITTORI	LIVELLI
Comunicazione nella lingua madre	Comunicazione con i pari e gli adulti	Comunica con scioltezza, coerenza e precisione con i docenti e con i pari circa il lavoro, le cose da fare o fatte, le proprie intenzioni. Comunica con efficacia i propri stati d'animo e ascolta gli altri.	4
		Comunica con buona efficacia le proprie idee, intenzioni, le procedure da seguire e seguite. Ascoltando altri, comunica a sua volta i propri stati d'animo.	3
		Comunica idee, intenzioni e procedure dietro sollecitazione del gruppo o del docente. Esterna i propri stati d'animo con espressioni non verbali, verbalizzandoli se sollecitato.	2
		Ascolta le comunicazioni altrui e solo dietro precise domande stimolo del docente comunica circa il lavoro e le cose da fare o fatte.	1
	Utilizzo del linguaggio verbale e scritto	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo al contesto, allo scopo e ai destinatari.	4
		La padronanza del linguaggio, compresi i termini specifici e tecnici da parte dell'allievo è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo	3

		e ai destinatari è generalmente corretto.	
		Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è quindi sempre pertinente.	2
		Utilizza un linguaggio essenziale, senza apporti di tipo specifico e tecnico.	1
Competenza digitale	Utilizzo di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	Utilizza con autonomia motori di ricerca e strumenti digitali (CD, archivi informatici, ecc.) per reperire informazioni utili e pertinenti alla realizzazione del lavoro.	4
		Ricava informazioni utili e pertinenti da motori di ricerca e strumenti digitali (CD, archivi informatici, ecc.) indicati dal gruppo o dai docenti.	3
		Ricava alcune informazioni da archivi informatici e CD indicati dai docenti e dal gruppo, con il loro supporto.	2
		Utilizza le informazioni ricavate da altri in modo esecutivo.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE (osservazione durante i lavori di gruppo)

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Autonomia	L'alunno coglie subito la finalità del compito assegnato al gruppo; organizza il lavoro distribuendo gli incarichi con responsabilità; aiuta chi non ha ben capito cosa fare; si propone come relatore.	4
	L'alunno coglie subito la finalità del compito assegnato al gruppo; si attiene agli incarichi affidati dal docente e li esegue con puntualità, rispettando il lavoro svolto dagli altri componenti.	3
	L'alunno coglie la finalità del compito assegnato al gruppo dopo aver eseguito il lavoro; si attiene agli incarichi affidati dal docente.	2
	L'alunno mostra difficoltà nel cogliere la finalità del compito assegnato al gruppo; esegue l'incarico con superficialità e disattenzione.	1
Interazione orizzontale (con i compagni)	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e interagisce con loro negli spazi opportuni, invitandoli anche ad esprimere le loro opinioni. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	4
	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e interagisce con loro negli spazi opportuni. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	3
	L'alunno non sempre collabora; rispetta i compagni, ma esegue i compiti in modo isolato. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	2
	L'alunno non è collaborativo; non rispetta i compagni e assume atteggiamenti da prevaricatore.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA METACOGNIZIONE

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Metodo di studio/lavoro	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato. Motiva con obiettività le strategie attivate.	4
	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato.	3
	L'alunno non è sempre organizzato; persegue il risultato tentando le strategie.	2
	L'alunno non mostra un proprio metodo di lavoro e, spesso, il risultato non è perseguito.	1
Autovalutazione	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e interviene in modo opportuno per correggere eventuali imperfezioni.	4
	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	3
	L'alunno non sempre valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, solo guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	2
	L'alunno non è in grado di valutare correttamente e obiettivamente il proprio lavoro.	1

SCHEDA SINTETICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

UDA _____

		Comp. mirata:				Comp. mirata				Comp. mirata:			
N.	COGNOME E NOME	Ind. 1	Ind. 2 Liv.	Ind. 3	Ind. 4 Liv.	Ind. 1	Ind. 2 Liv.	Ind. 3	Ind. 4 Liv.	Ind. 1 Liv.	Ind. 2 Liv.	Ind. 3	Ind. 4 Liv.
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													

ALLEGARE LA RUBRICA-LEGENDA DI OGNI COMPETENZA

