

ISTITUTO COMPRENSIVO "TITO LIVIO"

UNITÀ DIDATTICA DI APPRENDIMENTO (UDA) **"INDOVINA CHI VIENE A CENA? ... VIDEORICETTA PER UNA CENA DI CLASSE"**

Tipologia UDA	Discipline coinvolte	Tempi previsti
<input type="checkbox"/> Disciplinare	TECNOLOGIA	<input type="checkbox"/> Trimestre
<input type="checkbox"/> Multidisciplinare		<input type="checkbox"/> Pentamestre
<input type="checkbox"/> Interdisciplinare		
<input type="checkbox"/> Transizione		

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO "E Beltrame"

CLASSE 2

anno scolastico 2017-2018

L'educazione alimentare è uno strumento importante per il mantenimento di un buono stato di salute, ma offre anche spunti di confronto facendo riflettere su usi e abitudini di altre culture. Il compito di realtà consiste nel realizzare una video ricetta per una cena completa d'emergenza. Ti è mai capitato di avere degli ospiti a cena e di non sapere cosa cucinare? Ecco le idee giuste per creare una cena completa (dall'antipasto al dolce) in pochi minuti. L'obiettivo è organizzare una cena di classe tenendo conto anche di esigenze alimentari dovute a motivi religiosi, stili di vita o problemi di salute. Un'idea accattivante inerente il grande argomento dell'alimentazione.

COMPETENZE ATTESE

Europee	Curricolo verticale / Linee guida per la pratica didattica – Regione Veneto	Specifiche
Comunicazione nella lingua madre	<ul style="list-style-type: none"> • Interagire in situazioni comunicative diverse • Individuare informazioni, relazioni e scopi di un testo letto • Produrre e rielaborare testi a seconda dello scopo comunicativo • Capire ed utilizzare il lessico in diversi contesti sia in forma orale che scritta • Riconoscere ed applicare le regole ortografiche e grammaticali 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le consegne • Usare termini specialistici in base ai campi del discorso • Saper schematizzare e descrivere sinteticamente • Saper relazionare un'esperienza
Comunicazione nelle lingue straniere	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'argomento e le informazioni essenziali relative a situazioni quotidiane e familiari nell'ascolto e nella lettura • Interagire usando un lessico semplice e le funzioni comunicative di uso più comune in argomenti familiari • Produrre semplici testi scritti per dare informazioni, fare auguri e inviti • Riflettere, cogliere e individuare diverse forme linguistiche e uso della lingua straniera • Confrontare e stabilire relazioni tra elementi linguistici e culturali della lingua italiana con quella straniera 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere stili di vita di altri paesi • Conoscere piatti tipici di altri paesi • Confrontare e stabilire relazioni tra piatti tipici italiani e piatti tipici di altri paesi • Saper scrivere ricette nelle lingue straniere • Saper spiegare alcuni piatti tipici italiani in lingua straniera
<u>Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Usare strumenti matematici e terminologia specifica • Scegliere ed applicare strategie e tecniche di calcolo e misurazione • Formulare ipotesi e verificarle nella soluzione dei problemi • Stabilire relazioni in situazioni geometriche e/o numeriche • Indagare la realtà con approccio razionale o metodo scientifico • Individuare relazioni tra eventi, ipotesi, idee • Elaborare schematizzazioni e modellizzazioni di fatti e fenomeni • Comprendere la struttura e le funzioni presenti in ambienti, materiali, oggetti, strumenti e macchine di uso comune • Progettare e realizzare oggetti e modelli reali e digitali e prevederne gli impatti • Riparare e trasformare semplici oggetti, apparecchiature e dispositivi di uso comune 	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare scelte alimentari in base ai principi di una sana alimentazione • Realizzare un questionario in formato digitale da somministrare agli alunni della classe e/o della scuola • Tabulare i dati con programmi di calcolo e realizzare grafici esplicativi • Valutare le conseguenze di scelte e decisioni relative a situazioni problematiche • Realizzare cartelloni, modellini o prodotti digitali per esporre le attività esperite
Competenze sociali e civiche	<ul style="list-style-type: none"> • Prendersi cura di sé • Prendersi cura degli altri • Partecipare alla vita sociale <p>ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. • Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone. 	<ul style="list-style-type: none"> • Impegnarsi per portare a compimento il lavoro intrapreso • Collaborare con i compagni nella realizzazione di attività e progetti • Adottare uno stile di vita sostenibile e rispettoso dell'ambiente sensibilizzandosi reciprocamente e in maniera positiva

		<p>anche nella scelta dei prodotti alimentari (prodotti a Km zero, filiera alimentare)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fare scelte consapevoli per il mantenimento di un buono stato di salute • Assimilare il senso e la necessità del rispetto della convivenza civile
Consapevolezza ed espressione culturale	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. • 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. • 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. • Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere piatti antichi della tradizione locale e regionale • Impegnarsi a progettare, secondo i propri talenti, un prodotto concreto ed artistico (video ricetta) • Comprendere come stili di vita e motivi religiosi influenzano le scelte alimentari • In un'ottica di dialogo e rispetto reciproco interpretare i sistemi simbolici e culturali della società • Utilizzare gli strumenti di conoscenza per comprendere sé stesso e gli altri e apprezzare e rispettare le diverse identità
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare valutazioni rispetto alle informazioni, ai compiti, al proprio lavoro, al contesto; valutare alternative, prendere decisioni • Trovare soluzioni nuove a problemi di esperienza; adottare strategie di problem solving • Assumere e portare a termine compiti ed iniziative • Pianificare e organizzare il proprio lavoro per realizzare semplici progetti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere capace di superare difficoltà operative e di terminare il proprio prodotto • Essere capace di tradurre le idee in azione in vista di un obiettivo confrontandosi con novità e imprevisti
Imparare ad imparare	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire ed interpretare l'informazione • Individuare collegamenti e relazioni, trasferire in altri contesti • Organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie, del proprio metodo di studio e di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare le consegne e declinarle • Saper modificare il proprio stile di vita e i propri atteggiamenti in base a quanto appreso • Saper consultare ed utilizzare i dati statistici e tenerne conto nella realizzazione del video • Essere capace di ricercare e selezionare nuove informazioni • Organizzare il proprio lavoro • Organizzarsi per portare a compimento il lavoro intrapreso
Competenza digitale	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le più comuni tecnologie dell'informazione e della comunicazione individuando le soluzioni potenzialmente utili ad un dato contesto applicativo, a partire dall'attività di studio • Essere consapevole delle potenzialità, dei limiti e dei rischi dell'uso delle TIC, con particolare riferimento al contesto produttivo, culturale, sociale in cui vengono applicate 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare Internet per reperire e selezionare informazioni di approfondimento • Utilizzare software specifici per presentare il proprio lavoro

ATTIVITÀ PER ATTIVITÀ

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ELENCO DELLE ATTIVITÀ PREVISTE	VALUTAZIONE
<p>TECNOLOGIA È in grado di ipotizzare le possibili conseguenze di una decisione o di una scelta di tipo tecnologico, riconoscendo in ogni innovazione opportunità e rischi.</p> <p>Utilizza adeguate risorse materiali, informative e organizzative per la progettazione e la realizzazione di semplici prodotti, anche di tipo digitale.</p> <p>Ricava dalla lettura e dall'analisi di testi o tabelle informazioni sui beni o sui servizi disponibili sul mercato, in modo da esprimere valutazioni rispetto a criteri di tipo diverso</p> <p>Conosce le proprietà e le caratteristiche dei diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso efficace e responsabile rispetto alle proprie necessità di studio e socializzazione.</p> <p>Sa utilizzare comunicazioni procedurali e istruzioni tecniche per eseguire, in maniera metodica e razionale, compiti operativi complessi, anche collaborando e cooperando con i compagni.</p> <p>Progetta e realizza rappresentazioni grafiche o <i>infografiche</i>, relative alla struttura e al funzionamento di</p>	<p>TECNOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conosce la funziona degli alimenti • Conosce le caratteristiche dei principi nutritivi • Conosce le caratteristiche di un'alimentazione sana ed equilibrata • Conosce la piramide degli alimenti • Conosce le caratteristiche dell'alimentazione dell'adolescente • Conosce i pericoli dei principali disturbi alimentari: denutrizione, malnutrizione, obesità, anoressia, bulimia • Conosce l'uso dei principali grafici statistici 	<p>TECNOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa riconoscere gli alimenti secondo le loro caratteristiche e nutrizionali • Sa calcolare il contenuto calorico di una dieta • Sa leggere le etichette alimentari • Sa rappresentare e dati utilizzando i grafici statistici • Sa leggere e interpretare grafici statistici • Comprende e sa utilizzare termini specifici <p>INFORMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa utilizzare il computer per ricercare informazioni • Sa scegliere tra le informazioni trovate in rete quelle utili al compimento del proprio lavoro • Sa realizzare un 	<ul style="list-style-type: none"> • FASE 1: 1 ora a scuola tutti insieme <p>Il docente: introduce il tema tramite il <u>Brainstorming</u> a cui segue una breve lezione frontale sull'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata e sulle diverse esigenze alimentari dovute a motivi religiosi, stili di vita e/o problemi di salute</p> <p>Gli alunni: in Brainstorming attivano le pre-conoscenze e forniscono degli esempi di: alimentazione sana ed equilibrata e diverse esigenze alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • FASE 2: 1 ora a scuola tutti insieme e in Piccolo Gruppo Cooperativo (PGC) <p>Il docente: Invita ogni alunno a fare un elenco di cibi "SI" che vengono assunti con piacere e che sono considerati parte di un'alimentazione sana ed equilibrata e di cibi "NO" che non vengono assunti per motivi religiosi, stili di vita e/o problemi di salute</p> <p>Gli alunni: Realizzano singolarmente i due elenchi (cibi "SI" e cibi "NO") e suddivisi in gruppi (3-4 persone) con il <u>Penso, scambio, condivido in gruppo</u> effettuano uno scambio reciproco di informazioni</p> <p>Il docente: aiuta, controlla, interviene sul lavoro dei gruppi e valuta</p> <ul style="list-style-type: none"> • FASE 3: 2 ore a scuola in Piccolo Gruppo Cooperativo (PGC) <p>Il docente: divide la classe in quattro macro gruppi e invita gli alunni a redigere un questionario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gruppo A si occuperà delle intolleranze alimentari (per esempio al glutine o al lattosio) - Gruppo B si occuperà di esigenze particolari legate a stili di vita (vegetariani, vegani) - Gruppo C si occuperà di esigenze particolari legate a motivi religiosi (musulmani che non mangiano carne di maiale, ebrei che seguono un'alimentazione kosher, ecc.) - Gruppo D si occuperà dei cibi "SI" (piacciono) e "NO" (non piacciono) <p>Gli alunni: Ogni gruppo dovrà sviluppare degli item, che saranno</p>	<p>Modalità di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservazione sistematica • Controllo del lavoro domestico • Osservazione del prodotto finale • Griglie di osservazione dei processi di lavoro (vedi allegato) • Revisione di coppia / collettiva con metodologie attive • Verifiche scritte di tipo oggettivo per l'accertamento delle conoscenze • Verifiche orali e/o grafiche

<p>sistemi materiali o immateriali, utilizzando elementi del disegno tecnico o altri linguaggi multimediali e di programmazione.</p>	<p>(diagrammi cartesiani, istogrammi, ideogrammi ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conosce i mezzi usati per la registrazione e di suoni e immagini <p>INFORMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conosce internet e la modalità di ricerca on-line. • Conosce alcuni semplici programmi (Movie Maker) per il montaggio e l'editazione di video • Conosce il programma di video scrittura (Libre Office Writer o Word) • Conosce il programma per l'inserimento e la realizzazione di grafici (Libre Office Calc o Excel) 	<p>questionario da sottoporre ai compagni di classe e/o agli altri alunni dell'Istituto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa tabulare con un programma di calcolo (Libre Office Calc o Excel) i dati raccolti e rappresentarli con opportuni grafici • Sa realizzare e modificare video utilizzando semplici programmi (Movie Maker) • Sa creare documenti di testo, editarli e aggiungere immagini e/o foto 	<p>somministrati agli alunni della propria classe, nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 item a risposta chiusa (Si/No o scelta multipla) - 1 item a risposta aperta <p>Il docente: Aiuta, controlla, interviene sul lavoro dei gruppi e valuta. Revisiona complessivamente il lavoro, sceglie gli item da inserire nel questionario.</p> <ul style="list-style-type: none"> • FASE 4: 2 ore a scuola tutti insieme <p>Il docente: Stabilisce il format da usare per la creazione del questionario (tipo di carattere, grandezza, interlinea, tipologia di elenchi ...)</p> <p>Gli alunni: Creano il questionario con un programma di video scrittura</p> <p>Il docente: aiuta, controlla, interviene sul lavoro, revisiona complessivamente il lavoro e valuta singolarmente</p> <ul style="list-style-type: none"> • FASE 5: 1/2 ora a scuola tutti insieme: Raccolta dei dati <p>Il docente: Distribuisce il questionario agli alunni della classe che lo compilano in 10 minuti.</p> <p>Gli alunni: Compilano il questionario</p> <ul style="list-style-type: none"> • FASE 6: 1 ora a scuola tutti insieme e poi a coppie: Tabulazione dei dati <p>Il docente: <u>Breve lezione frontale</u> sui grafici statistici e sull'utilizzo di programmi di calcolo per la tabulazione e restituzione grafica dei dati raccolti Forma delle coppie e suddivide gli item all'interno delle coppie</p> <p>Gli alunni: A coppie tabulano i dati relativi ad alcuni item</p> <p>Il docente: aiuta, controlla, interviene sul lavoro dei gruppi, revisiona complessivamente il lavoro e valuta</p> <ul style="list-style-type: none"> • FASE 7: 1 ora a scuola a coppie: Restituzione dei dati <p>Il docente: Decide quali tipi di grafici utilizzare per ogni item</p> <p>Gli alunni: Restituiscono graficamente i dati raccolti secondo le</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica della progettazione e costruzione e di semplici prodotti/elaborati grafici/digitali • Rubrica valutativa (vedi allegato) • Relazione finale di autovalutazione dell'allunno (vedi allegato) • Questionario di gradimento (vedi allegato)
--	---	--	---	--

			<p>indicazione del docente Il docente: aiuta, controlla, interviene sul lavoro dei gruppi, revisiona complessivamente il lavoro e valuta</p> <ul style="list-style-type: none"> • FASE 8: 2 ore a scuola in Piccolo Gruppo Cooperativo (PGC) <p>Il docente: Invita gli alunni a scambiarsi dati e grafici, aiuta, controlla, interviene sul lavoro dei gruppi e valuta Gli alunni: Ogni gruppo realizza una presentazione dei dati raccolti; revisione complessiva del lavoro tramite <u>Visita in galleria</u></p> <p>Il docente: aiuta, controlla, interviene sul lavoro dei gruppi, revisiona complessivamente il lavoro e valuta il lavoro complessivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • FASE 9: 1 ora a scuola tutti insieme <p>Il docente: Coordina la decisione di un menù adatto a tutti Gli alunni: Decidono un menù adatto a tutti tenendo conto delle informazioni acquisite tramite il questionario</p> <ul style="list-style-type: none"> • FASE 10: 4 ore a scuola/casa in Piccolo Gruppo Cooperativo (PGC): ideazione del menù <p>Il docente: divide la classe in sei gruppi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gruppo A si occuperà dell'antipasto (+ vino adatto) - Gruppo B si occuperà del primo piatto (+ vino adatto) - Gruppo C si occuperà del secondo piatto (+ vino adatto) - Gruppo D si occuperà del contorno - Gruppo E si occuperà del dolce (+ vino adatto) - Gruppo F si occuperà della frutta <p>Ogni gruppo dovrà compilare una scheda facilmente consultabile con l'elenco degli ingredienti, il procedimento e alcuni dettagli come: difficoltà (bassa, media, alta), tempo di preparazione, tempo di cottura, costo, dosi per 4 persone. Il docente stabilisce il tipo di carattere, la grandezza, l'interlinea, tipologia di elenchi ...</p> <p>Gli alunni: Eseguono il lavoro in PGC</p> <p>Il docente: aiuta, controlla, interviene sul lavoro dei gruppi, revisiona complessivamente il lavoro e valuta</p>	
--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> • FASE 11: 2 ore a casa in Piccolo Gruppo Cooperativo (PGC): ideazione della video ricetta <p>Il docente: Stabilisce: tempi (max. 2 minuti), luogo di ripresa (cucina di casa), abbigliamento ...</p> <p>Gli alunni: nei gruppi di appartenenza realizzeranno il video</p> <p>Il docente: valuta il lavoro complessivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • FASE 12: 1 ora a suola tutti insieme: proiezione video ricette <p>Il docente: valuta il lavoro complessivo</p> <p>Gli alunni: visionano le video ricette, effettuano un'analisi oggettiva del lavoro degli altri gruppi ed espongono eventuali critiche/suggerimenti e/o aspetti lodevoli</p>	
--	--	--	---	--

CONTENUTI DI RACCORDO CON ALTRE DISCIPLINE

SCIENZE	I principi nutritivi. Gli alimenti e l'apporto calorico. Concetto di intolleranza alimentare.
LINGUE STRANIERE	Piatti tipici di altri paesi in lingua
GEOGRAFIA	Piatti tipici di altri paesi.
STORIA	Piatti antichi della trazione locale e regionale.
RELIGIONE	Le diverse esigenze alimentari legate a motivi religiosi

MATERIALI UTILI PER L'ORGANIZZAZIONE E LA BUONA RIUSCITA DELL'ATTIVITÀ

Materiali a disposizione del docente:

- Libro di testo in adozione
- Altri testi, anche multimediali, per la ricerca delle fonti
- LIM (Presentazioni e slides, immagini, manifesti...) o proiettore.
- Riviste
- Fonti orali (famiglia: mamme, papà, nonni ...)
- Pc (aula informatica)
- Scheda di osservazione degli alunni nei lavori di gruppo

Materiali forniti agli alunni

- Descrizione passi del compito, Schemi guida, schede
- Questionari
- Frammenti di testi alternativi al testo in adozione
- Pc (aula informatica)
- LIM (Presentazioni e slides, immagini, manifesti...) o proiettore.

Percorso: Cosa rende visibile l'apprendimento dell'alunno?

- Gli elaborati grafico-pratici (presentazione di una ricetta: elenco ingrediente, procedure ...)
- I prodotti finali (video ricette)

Per l'alunno

- Questionario di gradimento
- Scheda metacognitiva

RUBRICA VALUTATIVA - TECNOLOGIA

LIVELLI	4	5	6	7	8	9 / 10
INDICATORI	NON ACCETTABILITA'		ACCETTABILITA'	LIVELLO INTERMEDIO		ECCELLENZA
			INIZIALE D	BASE C	INTERMEDIO B	AVANZATO A
COMPRESIONE DELLA CONSEGNA E RISPETTO DEL FORMAT	Non comprende le tracce di consegna e non rispetta nessun parametro del format	Comprende parzialmente le tracce di consegna e non rispetta nessun parametro del format	Comprende parzialmente le tracce di consegna e rispetta parzialmente i parametri del format	Comprende le tracce di consegna e rispetta parzialmente i parametri del format	Comprende le tracce di consegna e rispetta la maggioranza dei parametri del format	Comprende le tracce di consegna e rispetta tutti i parametri del format
CONOSCENZA DELLE TECNICHE (MEZZI, METODI, PROCEDIMENTI)	Non conosce le tecniche e non sa usare i materiali	Conosce le tecniche ed utilizza parzialmente i materiali	Conosce ed utilizza le tecniche se guidato	Conosce ed utilizza le tecniche in modo appropriato	Conosce ed utilizza le tecniche in modo corretto	Conosce ed utilizza le tecniche in maniera originale
COMPRESIONE ED USO DI LINGUAGGI SPECIFICI (CONOSCERE E RICONOSCERE)	Scarsa e lacunosa capacità lessicale	Parziale incapacità lessicale	Sufficiente capacità lessicale	Buona capacità lessicale	Buona ed originale capacità lessicale	Ottima capacità e padronanza lessicale
PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE / RAPPRESENTAZIONE GRAFICA E VERIFICA DI ESPERIENZE OPERATIVE (SAPER FARE)	Non progetta, non rappresenta/ non realizza, quindi non verifica	Progetta e rappresenta/realizza in modo parziale, non verifica	Progetta e rappresenta/realizza in modo essenziale, verifica con superficialità	Progetta e rappresenta /realizza in modo autonomo, verifica	Progetta e rappresenta in modo sicuro ed elaborato	Progetta e rappresenta in modo approfondito e brillante
ESPRESSIONE E COMUNICAZIONE (INTERPRETAZIONE PERSONALE E CREATIVITA')	Non dimostra nessuno sforzo interpretativo, non manifesta alcuno slancio creativo e rivela scarsa cura per l'elaborato	Non dimostra nessuno sforzo interpretativo né manifesta alcuno slancio creativo	Dimostra sforzo interpretativo ma non elabora alcuno slancio creativo rispetto alla traccia	Dimostra sforzo interpretativo ed elabora qualche tentativo di personalizzazione creativa	Dimostra sforzo interpretativo ed elabora diversi tentativi di personalizzazione creativa	Dimostra sforzo interpretativo ed elabora originali tentativi di personalizzazione creativa

RUBRICA VALUTATIVA

COMPETENZA DEL PROFILO	COMPETENZA CHIAVE		LIVELLO DI PADRONANZA				
			NON ADEGUATO	INIZIALE A	BASE B	INTERMEDIO C	AVANZATO D
Comunicare in italiano	Comunicazione nella madrelingua	Usa un repertorio lessicale	inadeguato	limitato	semplice e con pochi termini tecnici	ampio e con diversi termini tecnici	esteso e con diversi termini tecnici
Affrontare problemi della realtà con il metodo logico-scientifico	Competenze di base in scienze e tecnologia	Valuta le scelte alimentari	non valuta	in modo frettoloso	in modo accettabile	in modo analitico	in modo critico
Usare le tecnologie della comunicazione	Competenza digitale	Usa internet	solo guidato	a livello principiante se guidato	a livello principiante	a livello autonomo	a livello esperto
		Ricerca informazioni	solo guidato	in modo dispersivo	in modo esecutivo	in modo autonomo	in modo esperto
		Si accosta a nuove applicazioni informatiche	solo guidato	a livello non autonomo	a livello principiante	a livello autonomo	a livello esperto
Orientarsi nello spazio e nel tempo	Consapevolezza ed espressione culturale	Esegue analisi	non esegue	superficiali	globali	puntuali	molto accurate
Ricerca e aggregare le informazioni	Imparare ad imparare	Ricerca e seleziona informazioni	solo guidato	solo se sollecitato	con l'aiuto dei modelli	con perizia	con consapevolezza
		Apprende nuove conoscenze	non apprende	solo se sollecitato	con l'aiuto dei modelli	con perizia	con consapevolezza
		Organizza il lavoro	non lavora	solo se guidato	in modo appena adeguato	in modo efficace	in modo efficiente
Riconoscere identità culturali e religiose e i loro sistemi simbolici	Consapevolezza ed espressione culturale	Dimostra un atteggiamento volto al dialogo e al rispetto	mai	talvolta	frequentemente	regolarmente	sempre
Esprimersi con il corpo, l'arte e la musica	Consapevolezza ed espressione culturale	Si impegna a progettare	non progetta	in modo superficiale	in modo globale	in modo puntuale	in modo accurato
		Si esprime in ambito artistico	non si esprime	in modo spontaneo	in modo schematico	in modo autonomo	in modo consapevole
Dimostrare originalità e spirito d'iniziativa	Spirito d'iniziativa e imprenditorialità Competenza sociale e civica	Si confronta con novità e imprevisti	si arrende	con passività	con rigidità	con sicurezza	con intraprendenza
Orientare le scelte in base e potenzialità e limiti	Imparare ad imparare Competenza sociale e civica	Organizza il lavoro	non lavora	solo se guidato	in modo appena adeguato	in modo efficace	in modo efficiente
		Si impegna	non si impegna	in modo saltuario	in modo settoriale	in modo assiduo	in modo continuo
Rispettare le regole e	Competenza sociale e civica	Con i compagni ha un comportamento	non corretto	passivo	corretto	collaborativo	proattivo

collaborare		Collabora con gli altri	non collabora	in modo passivo	in modo corretto	in modo collaborativo	in modo proattivo
Seguire un corretto stile di vita e partecipare alle funzioni pubbliche	Competenza sociale e civica	È rispettoso di sé	mai	raramente	talvolta	spesso	sempre
		Rispetta la convivenza civile	mai	in modo discontinuo	in modo esecutivo	in modo autonomo	in modo esperto

GRIGLIA DI OSSERVAZIONE DEGLI ALUNNI NEI LAVORI DI GRUPPO

Attività:
Classe:
Gruppo:

INDICATORI	DESCRITTORI	
ASPETTI SOCIO-RELAZIONALI NEL GRUPPO	Ascoltano l'opinione degli altri	1 2 3 4
	Aiutano i compagni a superare le difficoltà	1 2 3 4
	Rispettano l'ordine di parola	1 2 3 4
	Si isolano membri del gruppo	1 2 3 4
	Vengono isolati membri del gruppo	1 2 3 4
	Si distraggono a vicenda dal compito assegnato	1 2 3 4
	Creano gerarchie nel gruppo	1 2 3 4
MODALITA' DI LAVORO NEL GRUPPO	Rispettano i tempi delle consegne	1 2 3 4
	Si allontanano dal gruppo senza motivo	1 2 3 4
	Propongono modalità alternative per lo svolgimento del compito	1 2 3 4
	Partecipano tutti allo svolgimento del compito	1 2 3 4
	Si confrontano con gli altri gruppi	1 2 3 4
INTERAZIONI DEL GRUPPO CON L'INSEGNANTE	Chiedono l'aiuto dell'insegnante	1 2 3 4
	Seguono le indicazioni date dall'insegnante	1 2 3 4
	Chiedono spiegazioni di tipo concettuale	1 2 3 4
	Chiedono spiegazioni di tipo organizzativo	1 2 3 4
	Comunicano spontaneamente lo stato del lavoro	1 2 3 4

1 = per niente; 2 = poco; 3 = abbastanza; 4 = molto

IL QUESTIONARIO DI GRADIMENTO

1. La trattazione dell'argomento è stata:

- chiara difficile interessante noiosa

2. Le attività pratiche (con l'utilizzo di strumenti per il disegno, pc, materiali vari ...) sono state:

- utili difficili interessanti noiose

3. Le esercitazioni in laboratorio tecnologia e/o d'informatica sono state:

- chiare difficili utili noiose

4. Le schede guida sono state:

- chiare difficili utili non necessarie

5. L'insegnante si è dimostrato:

- preparato disponibile non disponibile

6. In che modo ha condotto l'argomento trattato

- chiaro difficile caotico e confuso

7. L'insegnante ha utilizzato un linguaggio semplice e comprensibile nelle spiegazioni?

- sì no

8. Le prove di verifica ti sono sembrate:

- difficile fattibili non fattibili per mancanza di tempo
- facili
- Altro _____

9. Pensi di aver acquisito nuove conoscenze e competenze alla fine di questo percorso?

- Sì No

10. Tra gli argomenti trattati quali ritieni siano stati più difficili e perché?

11. Esprimi un breve commento sull'uso del computer in questo percorso:

12. Come giudichi complessivamente il percorso:

- ottimo buono sufficiente insufficiente

13. Quali suggerimenti ti senti di dare all'insegnante per migliorare la qualità del percorso fatto?

SCHEDA METACOGNITIVA

Titolo del compito _____

Data _____

1. Gli argomenti

- Di quali argomenti vi siete occupati ? Li hai trovati facili o difficili?

ARGOMENTO	Facile	Difficile
1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Sapevi già qualcosa su questi argomenti? Sì No
- Che cosa? _____

- Ti è servito per realizzare meglio il lavoro? Sì No

- Scrivi tre cose che hai imparato e che ti sono rimaste più impresse

--	--	--

2. Il prodotto finale

- Che voto daresti al lavoro prodotto? _____
- Che cosa ti piace del vostro lavoro? _____
- Che cosa cambieresti? _____

3. Il tuo lavoro di gruppo

- Avete collaborato?
 Moltissimo Molto Poco Pochissimo
- Ti è piaciuto lavorare con i tuoi compagni?
 Moltissimo Molto Poco Pochissimo
- Su cosa si poteva migliorare il lavoro del gruppo?
 Condividere informazioni Divisione dei compiti Poco tempo a casa disordine
 Perdite di tempo Troppe discussioni Dimen- ticanze Altro ____

4. Il tuo lavoro

- Che cosa hai fatto nel gruppo? _____
- Che cosa ti è piaciuto di questa attività? _____
- Perché? _____
- Che cosa invece non ti è piaciuto _____
- Perché? _____