



UNITÀ DI APPRENDIMENTO N° 1	
DENOMINAZIONE	"Io sono...io sarò!"
CONTESTUALIZZAZIONE	<p>L'UdA invita allieve e allievi a presentare se stesse/i manifestando eventuali aspettative e timori; a riconoscere le proprie caratteristiche personali, le proprie possibilità e i propri limiti; a valutare il proprio inserimento nella comunità professionale in vista di una conferma della scelta del percorso di studi intrapreso.</p> <p>L'UdA inoltre vuole promuovere lo sviluppo di capacità di ascolto, di dialogo e di confronto, promuovere l'interesse, la sensibilità e la curiosità verso la realtà professionale.</p> <p>Allieve e allievi dovranno recuperare nella loro memoria, nei loro libri di testo e nei quaderni conoscenze e abilità acquisite durante il lavoro dei primi mesi dell'anno scolastico e utilizzarle autonomamente nel corso delle attività previste dall'UdA. Inoltre dovranno utilizzare differenti forme comunicative verbali (italiano e lingue straniere) e non verbali (attraverso il corpo) e utilizzare forme di comunicazione visiva e multimediale.</p> <p>I docenti dei laboratori di accoglienza e informatica e il docente TIC saranno i "registri" che guideranno allieve/i nella raccolta dei materiali disciplinari e nella realizzazione della presentazione multimediale.</p>
COMPITO/PRODOTTO	Una <i>presentazione multimediale</i> rivolta a un pubblico adulto. <i>Relazione individuale</i> dello studente (da inserire all'interno del Progetto Formativo Individuale)
COMPETENZE MIRATE	<p><u>Competenze assi culturali</u></p> <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 e professionali;• 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;• utilizzare le lingue straniere previste dai percorsi di studio;• utilizzare il linguaggio non verbale. <p><u>Competenze di cittadinanza</u></p> <ul style="list-style-type: none">• imparare ad imparare;• comunicare. <p><u>Competenze professionali</u></p> <ul style="list-style-type: none">• essere consapevole del ruolo svolto all'interno della struttura ricettiva sapendosi presentare in modo appropriato a seconda del ruolo assegnato;• applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.gov.it



CONOSCENZE CONTESTUALIZZATE	ABILITÀ RECUPERATE
Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana e delle lingue straniere ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice. Aspetti grammaticali, lessicali e pragmatici relativi alla sfera quotidiana.	Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.
Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali e informali.	Scrivere testi di tipo descrittivo anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione.
Strutture essenziali dei testi descrittivi e narrativi.	Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali), su argomenti noti di interesse generale. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario su argomenti noti di interesse generale.
Caratteri comunicativi di un testo multimediale Tecniche di presentazione e di comunicazione	Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa
Le diverse risorse umane che operano all'interno del front office, la divisa e le norme di comportamento.	Riconoscere le figure e le funzioni del personale del front office; identificare le doti fondamentali degli addetti al front office.
Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina e di sala-bar. Elementi di deontologia professionale. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.



La persona come unità psico-fisica. Le qualità fisiche, psichiche e intellettive. I diversi gradi delle emozioni. Le caratteristiche del linguaggio non verbale. L'uso dello spazio nelle relazioni.	Individuazione e analisi delle proprie qualità fisiche, del proprio bagaglio motorio, delle proprie caratteristiche espressive e riflessione sulla capacità di usare le varie parti del copro per comunicare. Comprensione delle connessioni psico-fisiche e dei processi dalla capacità all'abilità.
UTENTI DESTINATARI	CLASSI PRIME SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PREREQUISITI	Fondamenti ortografici, grammaticali e lessicali (in italiano appropriato uso degli aggettivi qualificativi e determinativi, dell'apposizione, dei registri linguistici; nelle lingue straniere strutture grammaticali e regole ortografiche di base, lessico concernente aspetti del proprio aspetto fisico e del proprio carattere); caratteristiche della narrazione e della descrizione (oggettiva e soggettiva). Conoscenze informatiche di base; conoscenza delle attrezzature, degli utensili e dei luoghi di lavoro (cucina e sala); Il front e back office con i relativi spazi e attrezzature; conoscenza del concetto di salute secondo la definizione dell'OMS e delle buone pratiche negli ambienti di lavoro; gli schemi motori di base.
FASE DI APPLICAZIONE	■ 3-14/12/2018 □ 15-28/02/2018 □ 01-15/04/2018
MACROFASI condivise dalle discipline coinvolte	<ul style="list-style-type: none">• presentazione dell'UdA con consegna agli studenti di una scheda informativa;• attivazione dei prerequisiti e recupero dei materiali;• attività individuali e di gruppo per la contestualizzazione delle conoscenze e il loro trasferimento nel prodotto finale;• utilizzando le abilità acquisite nelle precedenti fasi, progettazione e realizzazione dei prodotti;• Valutazione finale.
ESPERIENZE ATTIVATE	<ul style="list-style-type: none">• Attivazione conoscenze pregresse;• Ricostruzione delle conoscenze acquisite;• Attività laboratoriali;• Clima e ambiente cooperativo.
METODOLOGIE	<i>Cooperative learning, role playing, metodologie induttive e laboratoriali.</i>
RISORSE UMANE	Interne: alunne/i e docenti del CdC. Esterne: nessuna.
STRUMENTI	Libri di testo in adozione e in uso; TIC (LIM, Smartphone); fotocopie fornite dai docenti.
VALUTAZIONE	Una valutazione delle abilità e delle conoscenze per singola disciplina e una valutazione collegiale del prodotto e del processo.



;

DISCIPLINE	FASI DISCIPLINARI
ITALIANO	<p>T.1 Attivazione e ricostruzione delle conoscenze pregresse su narrazione e descrizione (<i>1h lavoro individuale - 1 h a piccoli gruppi</i>): lettura e analisi di brani descrittivi e narrativi dai quali ricavare la differenza tra descrizione e narrazione e le mappe con gli indicatori necessari a produrre una descrizione oggettiva e soggettiva di persone, cose, animali, ambienti: l'uso dei cinque sensi; il linguaggio verbale e non verbale. Lavoro per casa: produzione di una descrizione oggettiva e una soggettiva.</p> <p>T2. Attivazione delle conoscenze pregresse su apposizione e attributi (<i>1h lavoro individuale - 1 h a coppie</i>): lettura e analisi di brani nei quali individuare attributi e apposizioni e attraverso i quali ricavarne le definizioni. Stesura di elenchi di aggettivi adeguati alla presentazione di persone, cose, animali, paesaggi. Composizione di brani descrittivi lessicalmente ricchi. Valutazione in itinere del processo. Lavoro per casa: ulteriore composizione di brani descrittivi – d. oggettiva e soggettiva - lessicalmente ricchi.</p> <p>T3. Osservazione di immagini e produzione delle relative descrizioni oggettive e soggettive, con particolare attenzione al linguaggio non verbale dei soggetti rappresentati (<i>2h - lavoro a coppie</i>) Valutazione in itinere del processo. Lavoro per casa: riportare su slide le mappe relative a: 1. narrazione/descrizione; 2. descrizione oggettiva/soggettiva.</p> <p>T4. Utilizzando le mappe, role play (<i>1h e ½ - lavoro a coppie</i>): • descivo il mio compagno; • mi presento.</p> <p>T5. Compilazione della scheda di relazione individuale di fine UDA (<i>½h - lavoro individuale</i>) Valutazione della produzione scritta.</p>
LINGUA INGLESE	<p>T1. Gli studenti presenteranno se stessi (utilizzando una tabella precedentemente fornita con il lessico relativo al fisico e alla personalità). Valutazione della produzione orale.</p> <p>T2. Presentazione di un familiare, un compagno/a o un VIP. Valutazione della produzione orale.</p> <p>T3. <i>Role play</i> (tre studenti) sotto forma di dialogo. Valutazione della produzione orale.</p> <p>T4. Descrizione scritta di un personaggio famoso a partire da una foto.</p> <p>T5. Espressione orale <i>like / dislikes</i> relativi alla sfera personale.</p>



	<p>T6. Espressione orale delle abilità personali (<i>can / can't</i>). Lavoro a casa: elaborazione della parte in lingua che verrà inserita nel prodotto finale.</p>
LINGUA FRANCESE	<p>T1. Semplice presentazione di se stessi / un familiare / un compagno e una compagna / un VIP tramite l'attivazione dei prerequisiti lessicali/linguistici (1 h – <i>presentazione individuale</i>). Valutazione in itinere della produzione orale.</p> <p>T2. <i>Jeu de rôle</i> sotto forma di dialogo (1 h – <i>lavoro a coppie</i>). Consolidamento del repertorio lessicale acquisito e suo riutilizzo, consolidamento delle strutture grammaticali di base. Valutazione in itinere del processo.</p> <p>T3. Descrizione per iscritto di un personaggio famoso a partire da una foto (1 h – <i>lavoro individuale</i>) In questa fase, gli studenti rafforzeranno l'autonomia nella redazione di un testo originale ma che preveda il riutilizzo consapevole dei prerequisiti grammaticali e lessicali e un loro ampliamento. Valutazione: osservazione dell'acquisizione della capacità degli studenti di lavorare in autonomia, di rispetto dei tempi e della consegna.</p> <p>T4. Gli studenti descrivono se stessi e cosa vorranno diventare in modo completo (1 h – <i>lavoro individuale</i>). Lavoro a casa: continuazione dell'elaborazione della parte in lingua che verrà inserita nel prodotto finale e che sarà valutata.</p>
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA E SALA-VENDITA	<p><u>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA E DI SALA E VENDITA</u></p> <p>T1. Presentazione della parte di Laboratorio Enogastronomia – Settore cucina/sala in cui si articolerà l'UdA.</p> <p>T2. Attivazione delle conoscenze pregresse relative all'igiene della persona e dei locali, alle norme antinfortunistiche e di comportamento con specifico riferimento al regolamento dei laboratori dell'Istituto attraverso una scheda di rilevazione predisposta</p> <p>T3. Breve <i>briefing</i> e organizzazione dell'esercitazione pratica.</p> <p>T4. Attività di <i>role play</i> nella simulazione del lavoro di una brigata di cucina/sala.</p> <p>T5. Elaborazione del materiale da inserire nel prodotto finale. Valutazione: osservazione relative al grado di autonomia, la precisione e la destrezza, l'autovalutazione, il rispetto delle norme e dei regolamenti.</p>



<p>LABORATORIO DI SERVIZI E ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<p>T1. Presentazione della parte di Laboratorio Servizi e Accoglienza turistica in cui si articolerà l'UdA.</p> <p>T2. Elaborazione del materiale da inserire nel prodotto finale: presentazione di se stessi in qualità di addetti ai servizi di accoglienza turistica.</p> <p>T3. Valutazione del processo e del prodotto finale.</p>
<p>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</p>	<p>T1. Presentazione della parte di Scienze motorie e Sportive in cui si articolerà l'UdA. Attivazione delle conoscenze pregresse relative allo sviluppo della persona, con particolare riferimento all'attività motoria (2h) Valutazione: esecuzione di test su capacità condizionali (Forza, velocità, resistenza e mobilità) o psicomotorie (equilibrio, coordinazione, ecc).</p> <p>T2. Dalla nascita ad oggi ho imparato a muovermi sempre meglio, so eseguire tanti schemi motori, proviamo a fare un bilancio. <i>Form:</i> "Le mie Competenze motorie". Le azioni sono diventate sport: <i>form</i> "La mia storia sportiva" (2h ed eventuale compito a casa) Valutazione: scegliere tre foto di momenti di vita diversi e descriverle dal punto di vista motorio.</p> <p>T3. Il linguaggio non verbale "Il corpo mi aiuta ad esprimere le emozioni" (2h) Valutazione: Esecuzioni di semplici esercizi di mimo.</p> <p>T4. Elaborazione di una slide riassuntiva da parte degli alunni. Individuazione del contenuto della slide attraverso tre proposte (2h ed eventuale compito a casa):</p> <ul style="list-style-type: none">- individuazione e presentazione di una propria qualità psico-fisica- presentazione di una abilità motoria acquisita in una fase della vita- individuazione e presentazione delle proprie caratteristiche espressive <p>Valutazione: il coinvolgimento e la partecipazione nel processo di conoscenza di sé dal punto di vista fisico e motorio. Progettazione ed elaborazione della slide sulla sfera emotivo-corporea.</p>
<p>TIC E LABORATORIO INFORMATICO</p>	<p>In stretta collaborazione con i docenti delle singole discipline, il docente TIC sarà coinvolto nelle fasi che prevedono l'elaborazione del prodotto finale Le/gli allieve/i dovranno attivare le conoscenze pregresse relative all'uso del software prescelto per la propria presentazione.</p> <p>T1. Elaborazione del proprio progetto individuando strumenti multimediali, contenuti, forme verbali (in lingua italiana e in lingue straniere) e visive.</p> <p>T2. Realizzazione della propria presentazione Valutazione: prodotto finale e dei processi messi in atto</p>



SCHEDA DI PRESENTAZIONE DELL'UDA DA CONDIVIDERE CON GLI STUDENTI PRIMA DELL'INIZIO DELLE ATTIVITÀ DELL'UDA.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo dell'UdA: "Io sono...lo sarò!"
Cosa ti si chiede di fare: <ul style="list-style-type: none">– partecipare attivamente alle attività individuali e di gruppo che ti verranno proposte;– dimostrare curiosità, creatività e impegno;– ascoltare gli altri;– esercitarti con impegno in lavori a casa;– rispettare rigorosamente i tempi.
Attività e lavori saranno finalizzati al sapersi presentare a un pubblico adulto
In che modo: attraverso lettura e analisi di brani, costruzione di mappe, osservazione di immagini, scrittura di brevi testi in lingua italiana e straniera, simulazioni di dialogo e di lavoro, utilizzo di tecnologie digitali, sarai guidato all'elaborazione individuale del prodotto finale.
Quale prodotto: una presentazione multimediale che rappresenti quello che sei e quello che vuoi diventare
Che senso ha: il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare, consolidare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite dall'inizio dell'anno. Sarà l'inizio di un tuo percorso personale per diventare un cittadino competente e consapevole delle proprie risorse e dei propri limiti, per imparare a comunicare in modo efficace con differenti linguaggi.
Tempi: dal 3 al 14 dicembre 2018 tutte le discipline coinvolte lavoreranno alla realizzazione dell'UdA. E le altre materie che non sono presenti nell'UdA? Continuerai a lavorare secondo la programmazione delle singole discipline!
Risorse: avrai a tua disposizione diversi materiali, dal libro di testo o dalle fotocopie fornite dall'insegnante alle più moderne tecnologie di cui la scuola o tu stesso disponi (LIM, Smartphone) ma sarai soprattutto tu a creare il materiale che, di volta in volta, ti servirà all'elaborazione del prodotto finale!
Criteri di valutazione: Una valutazione delle abilità e delle conoscenze per singola disciplina e una valutazione collegiale del prodotto e del processo (in centesimi). I docenti valuteranno il tuo lavoro e il modo in cui lo hai prodotto sulla base di criteri quali la completezza, la pertinenza e l'organizzazione delle informazioni che dovrai saper cercare e gestire in modo autonomo, la correttezza del prodotto finale, il rispetto dei tempi, la precisione nell'utilizzo delle tecnologie che avrai a disposizione, la creatività e la curiosità, le tue capacità di autovalutarti e di utilizzare quanto appreso anche in diversi contesti e discipline.
Discipline coinvolte: Italiano, Lingua Inglese, Lingua Francese, Laboratori Enogastronomia - settore cucina e sala e vendita, Laboratorio di Servizi e Accoglienza turistica, Scienze motorie e sportive, TIC.
Peso dell'UdA in termini di voti in riferimento alle discipline coinvolte: i docenti coinvolti valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze trasversali e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta i prodotti, i processi, le attività in itinere (con voto nella propria disciplina). L'UdA concorrerà a determinare i voti in riferimento alle discipline coinvolte e alla condotta. Ti chiediamo quindi impegno, serietà e la massima puntualità nel rispetto dei tempi, delle consegne e dei materiali forniti dagli insegnanti o prodotti da te. Ogni lavoro si articola in diverse fasi: lavora bene e otterrai buoni risultati!



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.gov.it

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso dell'attività (minimo sei righe):
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu ():
Indica quali difficoltà hai dovuto affrontare e come le hai risolte:
Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento:
Cosa devi ancora imparare:
Come valuti il lavoro da te svolto:



GRIGLIA DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE UDA – PRODOTTO		
Completezza, pertinenza, organizzazione	LIV 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
	LIV 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
	LIV 3	Il prodotto contiene tutte le parti le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro
	LIV 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica
Correttezza	LIV 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza d'esecuzione.
	LIV 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto
	LIV 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità
	LIV 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione
VALUTAZIONE UDA – PROCESSO		
Rispetto dei tempi	LIV 1	Il periodo necessario per la realizzazione è considerevolmente più ampio rispetto a quanto indicato e lo studente ha affrontato con superficialità la pianificazione delle attività disperdendo il tempo a disposizione
	LIV 2	Il periodo necessario per la realizzazione è leggermente più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha svolto le attività minime richieste
	LIV 3	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione
	LIV 4	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione anche svolgendo attività ulteriori
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	LIV 1	L'allievo utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
	LIV 2	L'allievo usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
	LIV 3	L'allievo usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione
	LIV 4	L'allievo usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione
Ricerca e gestione delle informazioni	LIV 1	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 3	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura
	LIV 4	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.



Autonomia	LIV 1	L'allievo non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato
	LIV 2	L'allievo ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida
	LIV 3	L'allievo è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
	LIV 4	L'allievo è completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni
<i>VALUTAZIONE UDA - DIMENSIONE METACOGNITIVA</i>		
Consapevolezza riflessiva e critica	LIV 1	L'allievo presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)
	LIV 2	L'allievo coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico
	LIV 3	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico
	LIV 4	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico
Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	LIV 1	L'allievo applica saperi e saper fare acquisiti nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti
	LIV 2	L'allievo trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza
	LIV 3	L'allievo trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
	LIV 4	L'allievo ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
Creatività	LIV 1	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività
	LIV 2	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto
	LIV 3	L'allievo trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali
	LIV 4	L'allievo elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali
Autovalutazione	LIV 1	La valutazione del lavoro da parte dell'allievo avviene in modo lacunoso
	LIV 2	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione
	LIV 3	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni
	LIV 4	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.gov.it

Curiosità	LIV 1	L'allievo sembra non avere motivazione all' esplorazione del compito
	LIV 2	L'allievo ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
	LIV 3	L'allievo ha una buona motivazione all' esplorazione e all' approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
	LIV 4	L'allievo ha una forte motivazione all' esplorazione e all' approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande

La valutazione sarà espressa in livelli:

- Livello base non raggiunto (Punteggio <60)
- Livello base (60-75)
- Livello intermedio (76-90)
- Livello Avanzato (91-100)