

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGI
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	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	
		76-90	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati	

			ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGI	
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità		
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione		
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento - il tempo a disposizione		
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione		
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità		
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità		
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità		
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato		
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione		
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione		
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità		
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato		
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità		
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena		
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima		
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità		

Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGI
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali-tecnici-professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	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	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	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	
		76-90	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	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metacompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGI
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	

solving	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
		61-75	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
		<60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato

Alunno:

Valutazione media finale in 100/100	<u> </u> /100
--	---

L'equipe docenti	

data

Il Dirigente Scolastico

MAPPA DELLA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Il gruppo dei docenti coinvolti nell'UdA dovrà costruire una mappa dove si espliciteranno gli strumenti utilizzati per verificare gli indicatori della griglia di valutazione dell'UdA.

Di seguito viene inserita una mappa esemplificativa da adottare che i docenti adegueranno in funzione delle specifiche caratteristiche.

DIMENSIONI / INDICATORI		AMBITI / OGGETTI		
Dimensioni	Indicatori	Prodotti/servizi	Comportamenti / Processi	Linguaggio
AFFETTIVE E REAZIONARIE	Motivazione e Curiosità Autostima, cura di sé Ascolto, empatia Orientamento		Griglia di osservazione Diario di bordo	Relazione orale Relazione scritta Glossario Progetto personale
SOCIALI	Comunicazione Collaborazione e Partecipazione Impegno, superamento delle crisi Rispetto, valorizzazione dell'altro Intraprendenza Responsabilità Gestione dei tempi		Griglia di osservazione Diario di bordo Procedure qualità, Prevenzione, sicurezza Diario di bordo	Relazione orale Relazione scritta
PRATICA	Rispetto delle regole e consegne Destrezza, Precisione Funzionalità, efficacia Controllo e correzione Efficienza e cura nell'uso dei mezzi	Prodotto Progetto Per i servizi: soddisfazione utenti, riscontro con esperti	Griglia di osservazione Procedure di verifica Diario di bordo	Relazione orale Relazione scritta
COGNITIVA	Correttezza e adeguatezza Comprensione e analisi Sintesi Connessioni Collegamenti i Confronti	Progetto Relazione di accompagnamento del Prodotto	Griglia di osservazione: in classe, in Laboratorio, Durante un'esperienza/un evento, in una struttura esterna/in azienda Diario di bordo	Relazione orale Relazione scritta Glossario
METACOMPETENZA	Riflessione Visione nella risoluzione di problemi Creatività Apprendere ad apprendere Autovalutazione	Documentazione Prodotto	Griglia di osservazione Diario di bordo	Relazione orale Relazione scritta Glossario Progetto personale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

CLASSI PRIME

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Denominazione	Attenti, puliti, ordinati ... siamo proprio obbligati?
Compito - prodotto	Elaborato multimediale Glossario tecnico (anche in lingua) Relazione individuale
Competenze mirate • assi culturali • cittadinanza • professionali	Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente Competenze di cittadinanza Progettare Collaborare e partecipare Competenze professionali Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
Conoscenze	Abilità
Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali	- Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo - L'igiene personale in palestra
La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore delle lingue straniere	Tradurre paragrafi, alcuni vocaboli e/o semplici frasi dalle lingue straniere utilizzando il dizionario
Le contaminazioni biologiche	Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze
Le fonti del diritto e il regolamento per l'utilizzo del laboratorio	Riconoscere e rispettare le norme che regolano le attività in laboratorio
Consapevolezza del sè	- Rispetto per sè e per gli altri
Ragionamento logico	Attività logico-pratiche
Utenti destinatari	Classe prima
Prerequisiti	Utilizzare un computer per scrivere testi contenuti anche foto e disegni
Fase di applicazione	Primo quadrimestre
Tempi	T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi dei regolamenti dei laboratori e di regolamenti analoghi in lingua inglese T3 Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa T4 Stesura glossario tecnico, anche in lingue straniere, compilazione check-list T5 Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard) T6 Realizzazione elaborato multimediale T7 Presentazione dell'attività T8 Relazione individuale

<i>Esperienze attivate</i>	Visita ai laboratori ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Lavoro di gruppo Attività laboratoriale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	Risorse interne Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingue straniere, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Italiano e Storia, Lab. Accoglienza turistica, TIC, Scienze integrate, IRC Risorse esterne chef e/o Maitre, direttore d'albergo
Strumenti	Laboratori di cucina e sala, accoglienza turistica e annessi strumenti e macchinari Regolamenti d'uso dei laboratori PC Materiali per la realizzazione degli elaborati
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA. Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

Piano di lavoro uda

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Attenti, puliti, ordinati ... siamo proprio obbligati? (totale ore 26)
Coordinatore: Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita.
Collaboratori: Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingue straniere, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Italiano e Storia, Lab. Accoglienza turistica, TIC, Scienze integrate, IRC

sPeCiFiCazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore ore UdA + due docenti	-
2	Analisi dei regolamenti dei laboratori e di regolamenti analoghi in lingue straniere	Aula Laboratori di sala e cucina e acc. tur. Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Riconoscimento del significato delle norme contenute nei regolamenti e loro applicazioni nei laboratori	7 ore Docenti di cucina e sala e vendita, acc.tur diritto e Lingue straniere, Sc. Motorie	Valutazione intermedia
3	Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa	Aula e laboratori	Autogestirsi nell'uso della divisa, collegandola alle sue funzioni e al comportamento che implica	4 ore Docenti di cucina e sala e vendita e acc. tur, IRC	Valutazione intermedia osservativa e scritta sulle singole componenti della divisa e le loro funzioni
4	Stesura glossario tecnico, anche in L2	Pc e stampante Dizionario italiano-L2	Realizzare il glossario bilingue	2 ore Docente di L2	Valutazione intermedia (adeguatezza e correttezza del glossario)
5	Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard)	Aula, libro di testo, LIM	Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi operativa	4 ore Docenti di scienza degli alimenti e cucina, scienze integrate	Valutazione intermedia

6	Realizzazione degli elaborati	Aula, TIC, PC,	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	3 ore Docente di italiano e TIC, Matematica	Valutazione intermedia
7	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna	Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto elaborato	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi					
Fasi	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo
1	2 ore					
2	7 ore					
3	4 ore					
4	2 ore					
5		4 ore				
6		3 ore				
7			2 ore			
8			2 ore			

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Denominazione	Una giornata all'agriturismo
Compito - prodotto	Organizzazione di una visita guidata a una struttura ricettiva (agriturismo) con predisposizione di un dossier (anche digitale) da presentare ai genitori Glossario trilingue dei termini tecnici Relazione individuale
Competenze mirate • assi culturali • cittadinanza • professionali	Competenze degli assi culturali Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Competenze di cittadinanza Acquisire e interpretare l'informazione Comunicare Competenze professionali Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
Conoscenze	Abilità
Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali	Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati
Le funzioni del linguaggio in relazione ai diversi contesti	Comunicare sia oralmente che per iscritto in diverse situazioni comunicative, adattando la propria comunicazione in base alla situazione
Tecniche di lettura di linguaggi diversi (verbale, matematico, ecc.).	Interpretare i vari messaggi ricevuti, attraverso molteplici strumenti
Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera	Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera
La struttura ricettiva, in particolare agrituristica: strutturazione e normativa	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche di una struttura ricettiva agrituristica nei diversi ambiti: cucina, sala vendita, accoglienza - La normativa specifica
L'importanza dell'ospitalità	Riconoscere la valenza dell'accoglienza
Relazione uomo-natura: sport all'aria aperta	Attività sportiva outdoor
Utenti destinatari	Classe prima
Prerequisiti	Uso del vocabolario e del linguaggio professionale di base
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre

Tempi	<p>T1 Presentazione dell'UdA</p> <p>T2 Analisi delle caratteristiche della struttura agrituristica attraverso l'esame di diverse fonti (testi professionali, letterari, articoli di giornale, dati statistici, ecc.)</p> <p>T3 Visita ad una struttura agrituristica</p> <p>T4 Esame delle attività nei tre settori: cucina, sala e vendita, accoglienza turistica</p> <p>T5 Realizzazione del Dossier "Una giornata all'agriturismo"</p> <p>T6 Stesura del Glossario trilingue dei termini tecnici</p> <p>T7 Presentazione del Dossier ai genitori e al consiglio di classe</p> <p>T8 Stesura relazione individuale</p>
Esperienze attivate	Visita a una struttura ricettiva

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Metodologia	<i>Cooperative learning</i> sviluppato attraverso quattro elementi fondamentali: ricerca, interazione, interpretazione, motivazione. <i>Brainstorming</i> <i>Role playing</i> Lezione frontale
Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	Risorse interne Docenti di Italiano e Storia, Inglese, Francese/Tedesco, Scienze integrate, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, IRC, Scienze motorie, Diritto ed economia, TIC, Matematica, Scienze motorie Risorse esterne Proprietari della struttura ospitante
Strumenti	Aula di informatica Aula scolastica Struttura ospitante
Valutazione	Valutazione intermedia disciplinare Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”

Piano di laVoro uda

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Una giornata all'agriturismo</i> (totale ore 31)
Coordinatore: Docente di Laboratorio di servizi Accoglienza turistica
Collaboratori: Docenti di Italiano e Storia, Inglese, Francese/Tedesco, Scienze integrate, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, IRC, Scienze motorie, Diritto ed economia, TIC, Matematica, Sc.Mot

sPeCiFiCazione delle Fasi

Fa si	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazio ne
1	Presentazioni dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinator e UdA + due docenti	-
2	Analisi delle caratteristiche della struttura agrituristica attraverso l'esame di diverse fonti	Libri di testo professionali e non, testi letterari, articoli di giornale, materiali reperiti in rete, dati statistici	Individuare le caratteristiche della struttura agrituristica. Comprendere i messaggi di testi diversi e riconoscere le funzioni dei vari linguaggi	5 ore Docenti di accoglienza turistica e italiano, Diritto, Mat	Valutazione intermedia
3	Esame delle attività nei tre settori: cucina, sala e vendita, accoglienza turistica	Laboratori di cucina, sala e accoglienza turistica	Effettuare delle semplici esperienze nei tre laboratori che simulino la situazione in una struttura agrituristica	5 ore Docenti di cucina e sala e vendita 2 ore Docente di accoglienza turistica	Valutazione intermedia
4	Realizzazione del Dossier "Una giornata all'agriturismo"	Aula di informatica	Stesura del Dossier accattivante e coinvolgente che contenga elementi di vario tipo (immagini, citazioni, didascalie, testi)	4 ore Docenti di italiano e accoglienza turistica	Valutazione intermedia
5	Stesura del Glossario trilingue dei termini tecnici	Laboratorio linguistico o aula di informatica	Acquisizione della terminologia specifica anche in inglese e L3	4 ore Docenti di italiano, inglese, L3	Valutazione intermedia con test

6	Presentazione del Dossier ai genitori e al consiglio di classe	Sala riunioni, Videoproiettore, Power Point	Presentazione in Power Point o con altri strumenti multimediali del Dossier <i>“Una giornata all’agriturismo”</i>	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell’UdA con <i>“Griglia di valutazione dell’UdA”</i>
7	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia
8	Visita ad una struttura agrituristica	Piccole interviste e reportage	Annotare e registrare informazioni relative alla struttura visitata	5 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione finale

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi					
Fasi	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1			2 ore			
2			5 ore			
3				5+2 ore		
4				4 ore		
5				4 ore		
6					2 ore	
7					2 ore	
8						5 ore