



**Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 533614 – e-mail: [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it); - pec: [frrh030008@pec.istruzione.it](mailto:frrh030008@pec.istruzione.it)

SITO WEB: [www.alberghierofiuggi.edu.it](http://www.alberghierofiuggi.edu.it) - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE  
CLASSI QUARTE PASTICCERIA  
PRIMO QUADRIMESTRE**

**"I PRODOTTI REGIONALI E LE LORO CONTAMINAZIONI ETNICHE"**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI**

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE</b>	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	Prodotti dolciari regionali e loro contaminazioni etniche
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Proponi 5 dolci classici rielaborati con ingredienti tipici di culture etniche a tuo piacere
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi QUARTE ARTE BIANCA E PASTICCERIA
<b>ASSI CULTURALI</b>	<input checked="" type="checkbox"/> UMANISTICO <input checked="" type="checkbox"/> ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE <input checked="" type="checkbox"/> LINGUISTICO <input checked="" type="checkbox"/> GIURIDICO ECONOMICO <input type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Francese 10 ore, Inglese 8 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.c. 6 ore, DTA 3 ore Storia 2 ore Scienze motorie 2 ore T.O.G.P.P. 3 ore
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	1 - Imparare ad imparare 2 - Progettare 3 - Comunicare e comprendere 4 - Collaborare e partecipare 5 - Agire in modo autonomo e responsabile 6 - Risolvere problemi 7 - Individuare collegamenti e relazioni 8 - Acquisire ed interpretare l'informazione:
<b>COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA DI INDIRIZZO</b>	<p><b>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</b></p> <p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. (1)</p>

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroto" Fiuggi

	<p><b>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione</b>  Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione. (2)</p> <p><b>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</b>  Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. (3)</p> <p><b>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</b>  Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. (4)</p> <p><b>Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</b>  Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. (5)</p>
<p><b>COMPETENZE DELL’AREA GENERALE</b></p>	<p><b>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</b>  Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. (5)</p> <p><b>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</b></p>

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
I.P.S.S.E.O.A. “M. Buonarroti” Fiuggi

	<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera. (7)</p> <p><b>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</b>          Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. (9)</p> <p><b>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</b>          Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. (10)</p>
<b>CONOSCENZE</b>	<p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</b> -conoscere i principali dolcificanti usati in pasticceria e gli effetti che hanno sulla salute.</p> <p><b>Cucina:</b> Conoscere gli ambiti di lavoro e le caratteristiche della professione di <i>pasticcere in ambito regionale e comprendere l'odierna influenza dei prodotti etnici possono apportare alle tipiche preparazioni</i> tradizionali</p> <p><b>Dta:</b> Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento - Capitale proprio e capitale di debito</p> <p><b>Francese:</b> connaître les spécialités des régions françaises, y compris les régions d'outre-mer. Analyser les raisons historiques de la contamination ethnique.</p> <p><b>Inglese:</b> Knowing ethnic trends in Italy and in the UK</p> <p><b>Scienze motorie</b> conoscere la miscela carboidrati-lipidi per le prestazioni di endurance</p> <p><b>T.O.G.P.P.:</b> Conoscere le tecniche di rappresentazione grafica dei prodotti da realizzare</p> <p><b>Storia:</b> Conoscere i flussi migratori e le abitudini alimentari delle varie popolazioni</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</b> saper distinguere tra i vari dolcificanti usati in pasticceria e saper individuare il loro corretto utilizzo.</p> <p><b>Cucina:</b> sapere come i principi fisici e chimici influenzano le preparazioni della pasticceria classica regionale.</p> <p><b>Francese:</b> savoir présenter une spécialité régionale et ses éventuelles contaminations.</p> <p><b>Inglese:</b> Comparing the ethnic influence between the two culinary traditions.</p> <p><b>Dta:</b> • <b>Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione</b></p> <p><b>Scienze motorie</b> saper scegliere i prodotti dolciari in funzione della performance</p>

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	<b>T.O.G.P.P.:</b> Saper rappresentare con opportuna scala e metodo di rappresentazione, i prodotti realizzati <b>Storia:</b> sapersi orientare e saper riconoscere le varie contaminazioni etniche
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Primo quadrimestre – 52 ORE
<b>TEMPI</b>	T1- Presentazione dell’UdA – 2 ore T2- Esplicitazione dei contenuti – 36 ore T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore T4- Presentazione del compito – 2 ore T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore
<b>ESPERIENZE</b>	-
<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, didattica metacognitiva, learning by doing.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	-
<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, software, manuale meccanico.
<b>VALUTAZIONE</b>	<p><b>Valutazione del processo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autovalutazione dello studente (somministrazione di un questionario in ingresso per valutare le aspettative e di un questionario in uscita per valutare il livello di soddisfazione e consapevolezza raggiunto)</li> </ul> <p><b>- Valutazione del docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo;</li> <li>- Capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.</li> </ul> <p><b>Valutazione del prodotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo</li> <li>- Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto</li> </ul> <p><b>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell’UdA tenendo conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. Gli studenti potranno essere valutati anche nelle singole discipline coinvolte. Saranno certificate le competenze previste dall’UdA utilizzando la rubrica di valutazione.</li> </ul> <p><b>- Strumenti per la valutazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia di valutazione delle competenze</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul>

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
I.P.S.S.E.O.A. “M. Buonarroti” Fiuggi

- Questionario di autovalutazione in uscita
- Schema di riepilogo per i coordinatori di classe

PIANO DELL'UdA						
FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicazione della consegna agli studenti</li> <li>- Organizzazione del lavoro</li> <li>- Distribuzione dei compiti</li> <li>- Definizione dei tempi</li> <li>- Suddivisione degli studenti in gruppi</li> <li>- Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul>	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Arte bianca e pasticceria.	<b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foglio delle consegne</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul> <b>Metodologie</b> P.A.M.O.R.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA</li> <li>- Capacità di confronto e collaborazione</li> </ul>	2 ORE	-
<b>2A</b>	La contamination ethnique dans la pâtisserie	Docente di Lingua Straniera Francese	<b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- libro di testo</li> <li>- internet</li> <li>- monitor touch</li> </ul> <b>Luoghi</b> Aula	Capacità di confronto e collaborazione Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese in relazione	10 ORE	Rubrica di valutazione

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

			<b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	all'argomento oggetto di studio.		
<b>2B</b>	I dolcificanti e gli effetti sull'organismo	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<b>Strumenti</b> - <b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i principali dolcificanti usati in pasticceria e gli effetti che hanno sulla salute	2 ORE	Osservazione diretta
<b>2C</b>	Studio di testi storici di pasticceria e di pasticceria fusion	Docente di laboratorio di servizi enogastronomici. Arte bianca e pasticceria.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula/laboratorio  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring	Saper mixare preparazioni tradizionali con ingredienti etnici	6 ORE	Osservazione diretta
<b>2D</b>	Il fabbisogno finanziario	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo	Conoscere le principali fonti di	3 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

			-internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	finanziamento, il fabbisogno finanziario e la differenza fra capitale proprio e capitale di debito.		
<b>2E</b>	Globalisation and tradition in Italy and in the UK	Docente di Lingua Inglese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Capacità di confronto e collaborazione Riuscire ad esprimersi in Lingua Inglese in relazione all'argomento oggetto di studio.	8 ore	Osservazione diretta
<b>2F</b>	Flussi migratori	Docente di Storia	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere cause e conseguenze che le migrazioni apportano nelle civiltà ospitanti	3 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

<b>2G</b>	Testi specifici riguardanti attività fisiche connesse ad alimenti	Docente di Scienze Motorie	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere la miscela carboidrati-lipidi per le prestazioni di endurance	2 ORE	Osservazione diretta
<b>2H</b>	-Tecniche di Rappresentazione grafica di un prodotto	Docente di T.O.G.P.P.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere tecniche, metodi e software di rappresentazione grafica	3 ore	Osservazione diretta
<b>3.</b>	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di arte bianca e pasticceria.  Docente di T.O.G.P.P	<b>Strumenti</b> -Materiale del laboratorio -Materie prime -Schede  <b>Luoghi</b> -Aula	Proposta di 5 dolci classici rielaborati con ingredienti tipici di culture etniche a tuo piacere	10 ORE sincrone e asincrone	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

			-Laboratorio di pasticceria  <b>Metodologie</b> -Didattica laboratoriale. -Learning by doing			
4.	Presentazione del compito.	Docente di Arte Bianca e Pasticceria.	<b>Strumenti</b> -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> Debate	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA.  Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.	<b>Strumenti</b> -Griglia di valutazione delle competenze -Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita	Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. - Scheda di autovalutazione

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

			-Schema di riepilogo per i coordinatori di classe  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> Didattica metacognitiva.			
--	--	--	--	--	--	--

DIAGRAMMA DI GANTT									
	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1		X							
2A		X	X	X	X				
2B				X	X				
2C			X						
2D		X							
2E				X					
2F					X				
2G					X				
2H				X					
3					X				
4					X				
5		X			X				

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

<b>CONSEGNA AGLI STUDENTI</b>	
<b>TITOLO</b>	PRODOTTI DOLCIARI REGIONALI E LORO CONTAMINAZIONI ETNICHE
<b>Cosa devo fare?</b>	L'UdA ti chiede di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- seguire il percorso di lavoro proposto;</li> <li>- svolgere con attenzione le attività indicate;</li> <li>- riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte;</li> <li>- collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.</li> </ul>
<b>Come devo lavorare?</b>	In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2-3 studenti. Ogni gruppo in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività, indicando quelle che intende effettuare in classe o a casa
<b>Quale prodotto finale devo presentare?</b>	Proponi 5 dolci classici rielaborati con ingredienti tipici di culture etniche a tuo piacere
<b>Quali compiti devo affrontare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare Il prodotto finale;</li> <li>- Applicare metodologie di base di lavoro in équipe;</li> <li>- Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza;</li> <li>- Rispettare I tempi delle consegne;</li> <li>- Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.</li> </ul>
<b>Quali abilità devo raggiungere?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare;</li> <li>- Ascoltare;</li> <li>- Interagire;</li> <li>- Collaborare:</li> <li>- Produrre;</li> <li>- Rielaborare;</li> <li>- Sintetizzare.</li> <li>- In particolare</li> </ul> <p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</b> saper distinguere tra i vari dolcificanti usati in pasticceria e saper individuare il loro corretto utilizzo.</p> <p><b>Cucina:</b> sapere come i principi fisici e chimici influenzano le preparazioni della pasticceria classica regionale.</p> <p><b>Francese:</b> savoir présenter une spécialité régionale et ses éventuelles contaminations.</p>

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Primo quadrimestre – i prodotti regionali e le loro contaminazioni etniche  
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	<p><b>Inglese:</b> Comparing the ethnic influence between the two culinary traditions.  <b>Dta:</b> · <b>Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione Scienze motorie</b> saper scegliere i prodotti dolciari in funzione della performance  <b>T.O.G.P.P.:</b> Saper rappresentare con opportuna scala e metodo di rappresentazione, i prodotti realizzati  <b>Storia:</b> sapersi orientare e saper riconoscere le varie contaminazioni etniche</p>
<b>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> <li>- Libro di testo</li> <li>- Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni</li> <li>- Schemi e mappe</li> <li>- Materiali proposti dai docenti</li> </ul>
<b>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione logica e coerenza del lavoro;</li> <li>- Correttezza del compito;</li> <li>- Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte;</li> <li>- Capacità di lavorare in gruppo;</li> <li>- Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite;</li> <li>- L'agire competente.</li> </ul>
<b>Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso.</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita.</li> <li>- Griglia di valutazione delle competenze.</li> </ul>
<b>Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I docenti assegneranno un voto sul registro sui livelli di competenza raggiunti.</li> <li>- I docenti somministreranno una verifica sommativa sull'oggetto del lavoro che verrà sottoposta a valutazione.</li> </ul>