



**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 TERZE CUCINA  
PRIMO QUADRIMESTRE**

**"LE SPEZIE: VIAGGIO NELE TEMPO E NEL GUSTO"**

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

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE</b>	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	Le spezie: viaggio nel tempo e nel gusto
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Creazione di un raccogliatore di spezie con etichettatura esplicativa sull'uso in cucina delle stesse e traduzione in lingue straniere
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi TERZE CUCINA
<b>ASSI CULTURALI</b>	<input checked="" type="checkbox"/> UMANISTICO <input checked="" type="checkbox"/> SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE <input checked="" type="checkbox"/> LINGUISTICO <input checked="" type="checkbox"/> GIURIDICO ECONOMICO <input type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Francese 4 ore, Scienza degli alimenti 2 ore, L.s.e.s.c. 8 ore, Inglese 4 ore, DTA 3h, Italiano 4 ore, Storia 4 ore, Scienze motorie 2 ore, IRC 1 ora
<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 DELL'AREA DI INDIRIZZO</b>	<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 (1).</b>

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia\_Primo Quadrimestre\_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</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 (4).</b></p> <p>Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di contesto e le esigenze della clientela, in prodotti/servizi/menù coerenti con i contesti strutturati.</p> <p><b>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (6).</b></p> <p>Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p> <p><b>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (11).</b></p> <p>Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto secondo procedure standard, in contesti alle attività di Destination marketing professionali strutturati.</p>
<p><b>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</b></p>	<p><b>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2).</b></p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.</p>

	<p><b>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 (3).</b>  Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.</p> <p><b>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (4).</b>  Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi</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 (5)</b>  Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p> <p><b>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8).</b>  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</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 (9).</b>  Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.</p>
<b>CONOSCENZE</b>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> conoscere le caratteristiche delle principali spezie.  <b>Cucina:</b> conoscere le proprietà delle spezie  <b>DTA:</b> Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica</p>

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia\_Primo Quadrimestre\_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

	<p><b>Inglese:</b> Knowing the names of the most common herbs and spices</p> <p><b>Francese:</b> connaître le lexique de base des aromates, des épices et des herbes mélangées. Connaître quelques recettes françaises dans lesquelles on utilise les épices et les aromates.</p> <p><b>Scienze motorie</b> conoscere le caratteristiche degli integratori naturali per la performance</p> <p><b>IRC:</b> Conoscere La cucina del pellegrino, viaggio attraverso le spezie lungo il cammino</p> <p><b>Italiano:</b> conoscere la cucina medievale</p> <p><b>Storia:</b> conoscere i prodotti alimentari del mondo medievale</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> saper riconoscere gli effetti sulla salute delle principali spezie.</p> <p><b>Cucina:</b> saper abbinare correttamente le erbe pietanze da elaborare</p> <p><b>DTA:</b> distinguere le caratteristiche del mercato turistico - identificare le dinamiche del mercato turistico - applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio.</p> <p><b>Inglese:</b> Naming the most common herbs and spices</p> <p><b>Francese:</b> Savoir assaisonner avec les épices et les aromates, parler des bienfaits des épices et des aromates en cuisine.</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper utilizzare gli integratori naturali per supportare la performance</p> <p><b>IRC:</b> Saper utilizzare le spezie come condimento nella cucina del pellegrino</p> <p><b>Italiano:</b> distinguere gli elementi della cucina medievale</p> <p><b>Storia:</b> distinguere cucina e prodotti alimentari medievali rispetto ai quelli moderni</p>
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Primo quadrimestre – 48 ORE
<b>TEMPI</b>	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 32 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito – 2 ore</p> <p>T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore</p>
<b>ESPERIENZE</b>	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, Learning by doing, didattica metacognitiva.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC.
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>Valutazione del processo</b>

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia\_Primo Quadrimestre\_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

	<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> <li>- Valutazione del docente: organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; 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> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita</li> <li>- Schema di riepilogo per i coordinatori di classe</li> </ul>
--	---

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> </ul>	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici: settore cucina	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foglio delle consegne</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul> <p><b>Metodologie</b></p>	<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	Questionario di autovalutazione in ingresso.

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia\_Primo Quadrimestre\_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Definizione dei tempi</li> <li>-Suddivisione degli studenti in gruppi</li> <li>-Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul>		P.A.M.O.R.			
<b>2A</b>	Les épices et les aromates	Docente di Lingua Straniera Francese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -lavagna touch screen  <b>Luoghi</b> Aula Laboratorio di lingue  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio	4 ORE	Rubrica di valutazione
<b>2B</b>	Le spezie	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -LIM  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere le caratteristiche delle principali spezie.	2 ORE	osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia\_Primo Quadrimestre\_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

<b>2C</b>	Erbe e spezie	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula/laboratorio  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring	Conoscere i luoghi di provenienza delle erbe e delle spezie, sapendole impiegare correttamente in cucina nella realizzazione di pietanze salate e dolci.	8 ORE	Osservazione diretta
<b>2D</b>	Herbs and spices	Docente di Inglese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -attività di gruppo - peer to peer	Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2E</b>	Il mercato turistico	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet  <b>Luoghi</b> Aula	Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica	3 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia\_Primo Quadrimestre\_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

			<b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning			
<b>2F</b>	La figura di Dante medico e speciale	Docente di Italiano	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch screen  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2G</b>	I cammini dei pellegrini (testi specifici)	Docente di Storia	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch screen  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2H</b>	Analisi dei fattori che provocano riduzione delle difese immunitarie	Docente di Scienze Motorie	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch screen	Conoscere le caratteristiche degli integratori naturali per la performance	2 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia\_Primo Quadrimestre\_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

			<b>Luoghi</b> Aula /campi  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning			
21	Analisi di testi che narrano storie di pellegrinaggio	Docente di IRC	<b>Strumenti</b> Video Lim fotocopie  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> Lezione dialogata rappresentazione grafica	Conoscere le usanze dei popoli che si incontrano in un percorso di pellegrinaggio	1 ORA	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici: settore cucina  Docente di Italiano  Docente di lingua Francese  Docente di lingua Inglese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -monitor touch screen -materiale per la produzione del compito.  <b>Luoghi</b> -Aula -Laboratorio  <b>Metodologie</b> -didattica laboratoriale -learning by doing	Creazione di un raccoglitore di spezie con etichettatura esplicativa sull'uso in cucina delle stesse e traduzione in lingue straniere	10 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia\_Primo Quadrimestre\_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici: settore cucina  Docente di Italiano	<b>Strumenti</b> -libro di testo -monitor touch screen  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -debate	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto	2 ORE	Osservazione diretta
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 -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe  <b>Luoghi</b> Aula-laboratorio multimediale  <b>Metodologie</b> Didattica metacognitiva.	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 terze Enogastronomia\_Primo Quadrimestre\_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

## DIAGRAMMA DI GANTT

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

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

<b>TITOLO</b>	<b>LE SPEZIE: VIAGGIO NEL TEMPO E NEL GUSTO</b>
<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>	Creazione di un raccoglitore di spezie con etichettatura esplicativa sull'uso in cucina delle stesse e traduzione in lingue straniere

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia\_Primo Quadrimestre\_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

<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> </ul> <p>In particolare:</p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> saper riconoscere gli effetti sulla salute delle principali spezie.  <b>Cucina:</b> saper abbinare correttamente le erbe pietanze da elaborare  <b>DTA:</b> distinguere le caratteristiche del mercato turistico - identificare le dinamiche del mercato turistico - applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio.  <b>Inglese:</b> Naming the most common herbs and spices  <b>Francese:</b> Savoir assaisonner avec les épices et les aromates, parler des bienfaits des épices et des aromates en cuisine.  <b>Scienze motorie:</b> saper utilizzare gli integratori naturali per supportare la performance  <b>IRC:</b> Saper utilizzare le spezie come condimento nella cucina del pellegrino  <b>Italiano:</b> distinguere gli elementi della cucina medievale  <b>Storia:</b> distinguere cucina e prodotti alimentari medievali rispetto a quelli moderni</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 servizi enogastronomici-sala e vendita</li> <li>- Laboratorio di accoglienza turistica</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> <li>- Libro di testo</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>	<p>I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite. I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.</p>