



Istituto Istruzione Superiore Enzo Ferrari - SUSA

**Istituto Tecnico - Liceo scientifico – Istituto Professionale
Corso Couvert, 21 – 10059 SUSA (To)**

Telef. 0122.622.381- Telegram: <https://t.me/FERRARISUSA> – C.F. 96006300014
e-mail tois017001@istruzione.it - pec: tois017001@pec.istruzione.it - web: <https://ferrarisusa.edu.it>

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER U. di A.	
MATERIA	SCIENZE INTEGRATE
DOCENTE	VAIR SIMONA – CECE IMMACOLATA
A.S.	2025/2026
CLASSE	2 AS
INDIRIZZO	SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE
N. ORE SETT.LI	3 di cui 2 in compresenza con ITP di CHIMICA

FONTI NORMATIVE

DECRETO 24 maggio 2018, n. **92**.

Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107.

1. Finalità generali della disciplina

La disciplina si propone di fornire agli studenti gli strumenti per:

- imparare a conoscere la vita, esplorando tutti i livelli di organizzazione: organi, tessuti, cellule e le molecole che costituiscono un organismo, nonché la popolazione, la comunità e l'ecosistema in cui esso vive;
- saper utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e oggetti e porsi con atteggiamento razionale e critico di fronte alla realtà, alle informazioni e alle loro fonti e riconoscere i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze;
- comprendere ed utilizzare un linguaggio scientificamente corretto (inclusi quelli formali) per analizzare e sintetizzare informazioni, spiegare fenomeni, comunicare idee e partecipare a discussioni, considerando i punti di vista differenti dal proprio e argomentando adeguatamente basandosi su evidenze scientifiche;
- affrontare la comprensione di fenomeni e processi e prevederne le conseguenze, tenendo in considerazione la complessità dei sistemi e le relazioni tra le varie componenti, anche con lo scopo di adottare comportamenti responsabili nei confronti della persona, dell'ambiente e del territorio.

Fonte Rilevazione Dati

X questionari conoscitivi

X prove d'ingresso

X osservazione diretta in situazione

X colloqui con gli alunni

X colloqui con le famiglie

☐ colloqui con gli insegnanti della scuola secondaria di I grado

☐ esame della documentazione didattico- educativa anni scolastici precedenti

UdA n.	1	Titolo:	LE BASI DELLA VITA	
Competenze attese a livello di U.d.A.				
Riconoscere i principali composti biochimici: le molecole della vita. Utilizzare e interpretare tabelle di dati scientifici. Sviluppare un linguaggio specifico. Stabilire nessi tra conoscenze acquisite in ambiti disciplinari diversi (matematica, fisica, chimica, scienze). Utilizzare le conoscenze acquisite e applicarle in un contesto diverso. Analizzare quantitativamente un fenomeno complesso stabilendo le opportune relazioni tra variabili. Saper riconoscere la veridicità delle notizie trasmesse dai mezzi di comunicazione comunemente utilizzati (tv, internet, giornali). Identificare le modalità con cui la scienza conosce e studia il mondo naturale.				
Argomenti	Conoscenze (contenuti)	Abilità (microcompetenze)	Tempi	
NUTRIENTI E BIOMOLECOLE	La biologia e lo studio della vita Le caratteristiche degli esseri viventi I virus La classificazione degli esseri viventi, i 5 regni. Il concetto di specie e la nomenclatura binomia Gli elementi chimici presenti nei viventi. L'acqua. I carboidrati e i lipidi. Le proteine. Gli acidi nucleici. L'alimentazione equilibrata.	Saper riconoscere un essere vivente da un non vivente in base alle sue caratteristiche peculiari. Classificare un essere vivente all'interno dei 5 regni, in base alle categorie procariote/eucariote, autotrofo/eterotrofo, unicellulare/pluricellulare Saper scrivere il nome di una specie utilizzando la nomenclatura binomia Sapere il significato di molecola organica, di biomolecola e di legami chimici, in particolare in relazione alla molecola di ATP. Saper descrivere la molecola dell'acqua, il legame idrogeno, la forza di coesione, la forza di adesione, il fenomeno dell'imbibizione, la capillarità e la tensione superficiale. Saper descrivere le caratteristiche delle biomolecole. Sapere il significato di monomero, di polimero, di reazione di condensazione e di reazione di idrolisi. Saper descrivere le caratteristiche dei carboidrati e saper articolare alcuni esempi di monosaccaridi, di disaccaridi e di polisaccaridi. Saper descrivere le caratteristiche dei lipidi e sapere la struttura dei trigliceridi e dei fosfolipidi. Sapere cosa sono le proteine e come sono strutturate.	Settembre - Novembre	

		Sapere cosa sono gli enzimi, l'energia di attivazione, il sito attivo e il substrato. Sapere cosa sono gli acidi nucleici, il DNA, l'RNA e il nucleotide. Riconoscere i principi nutritivi basilari. Sapere il significato di micronutrienti, di dieta mediterranea e di fabbisogno calorico giornaliero.	
Insegnamenti coinvolti	BIOLOGIA/ CHIMICA		
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Ricerca di carboidrati, lipidi, proteine negli alimenti. Estrazione del DNA da un frutto Cromatografia su carta della clorofilla.		
Modalità didattiche	Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale, lavoro nel piccolo gruppo.		
Materiali e strumenti	Libro di testo, LIM, Personal Computer, strumenti multimediali.		
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: ○ Interrogazioni individuali ○ Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) ○ Questionari a risposta aperta ○ Esercizi applicativi di regole		
Rubrica di valutazione	Al termine dell'UdA verrà utilizzata anche la rubrica di valutazione in allegato 1.		
Attività di recupero	○ Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta. ○ Correzione in classe di ogni verifica scritta. ○ Recupero in itinere per piccoli gruppi. ○ Prove per classi parallele al termine dei quadrimestri.		

UdA n.	2	Titolo:	LA CELLULA
Competenze attese a livello di U.d.A.			
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Utilizzare e interpretare tabelle di dati scientifici. Sviluppare un linguaggio specifico. Stabilire nessi tra conoscenze acquisite in ambiti disciplinari diversi (matematica, fisica, chimica, scienze). Utilizzare le conoscenze acquisite e applicarle in un contesto diverso. Analizzare quantitativamente un fenomeno complesso stabilendo le opportune relazioni tra variabili. Saper riconoscere la veridicità delle notizie trasmesse dai mezzi di comunicazione comunemente utilizzati (tv, internet, giornali). Identificare le modalità con cui la scienza conosce e studia il mondo naturale.			
Argomenti	Conoscenze (contenuti)	Abilità (microcompetenze)	Tempi
LA CELLULA PROCARIOTE E EUCARIOTE	Le cellule: forme e dimensioni. La cellula procariote. La cellula animale. La cellula vegetale. I principali organuli. Il metabolismo cellulare. I virus. Il microscopio ottico ed elettronico. Organizzazione dei viventi: dalla cellula all'organismo.	Riconoscere nella cellula l'unità funzionale dei viventi. Saper descrivere le caratteristiche delle cellule, le varie forme e dimensioni. Saper descrivere le caratteristiche e la struttura della cellula procariote Comparare le strutture comuni a tutte le cellule eucariote, distinguendo tra cellule animali e vegetali.	Dicembre
Insegnamenti coinvolti	BIOLOGIA/ CHIMICA		
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Analisi della cellula tramite modellini e riconoscimento al microscopio. Paragone delle strutture e funzioni di una cellula con quelli di una città.		
Modalità didattiche	Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale, lavoro nel piccolo gruppo.		
Materiali e strumenti	Libro di testo, LIM, Personal Computer, strumenti multimediali, laboratorio di chimica		
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) Questionari a risposta aperta Esercizi applicativi di regole		

Rubrica di valutazione	Al termine dell'UdA verrà utilizzata anche la rubrica di valutazione in allegato 1.
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi. Prove per classi parallele al termine dei quadrimestri.

UdA n.	3	Titolo:	IL CORPO UMANO	
Competenze attese a livello di U.d.A.				
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti dei temi scientifici in relazione alla propria quotidianità e in generale del rapporto tra uomo – ambiente – salute. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Utilizzare e interpretare tabelle di dati scientifici. Sviluppare un linguaggio specifico. Stabilire nessi tra conoscenze acquisite in ambiti disciplinari diversi (matematica, fisica, chimica, scienze). Utilizzare le conoscenze acquisite e applicarle in un contesto diverso. Essere in grado di utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Saper riconoscere la veridicità delle notizie trasmesse dai mezzi di comunicazione comunemente utilizzati (tv, internet, giornali) . Identificare le modalità con cui la scienza conosce e studia il mondo naturale.				
Argomenti	Conoscenze (contenuti)	Abilità (microcompetenze)	Tempi	
IL CORPO UMANO E LA SALUTE	Organizzazione generale di un organismo animale: movimento, digestione, respirazione, circolazione, percezione e risposta, riproduzione. Panoramica su sistemi e apparati del corpo umano e strutture analoghe negli animali: l'apparato scheletrico. l'apparato digerente e l'apparato respiratorio. il sistema circolatorio. il sistema escretore. Le malattie: prevenzione e stili di vita (disturbi alimentari, fumo, alcool, droghe e sostanze stupefacenti, infezioni sessualmente trasmissibili).	Descrivere le strutture e le funzioni generali degli animali, analizzando le interconnessioni tra sistemi e apparati. Individuare i livelli di organizzazione del corpo umano e riconoscere i principali gruppi di apparati e sistemi e le loro funzioni. Esporre le tematiche legate all'educazione alla salute.	Gennaio - Marzo	
Insegnamenti coinvolti	BIOLOGIA/ CHIMICA			
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Riconoscimento dei vari organi sul modellino anatomico Visione di video che illustrano i danni provocati dalle droghe con discussione in classe.			
Modalità didattiche	Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale, lavoro nel piccolo gruppo.			

Materiali e strumenti	Libro di testo, LIM, Personal Computer, strumenti multimediali, Laboratorio di chimica
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) Questionari a risposta aperta Esercizi applicativi di regole
Rubrica di valutazione	Al termine dell'UdA verrà utilizzata anche la rubrica di valutazione in allegato 1.
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi. Prove per classi parallele al termine dei quadrimestri. Eventuali recuperi in ore extra-curricolari.

UdA n.	4	Titolo:	IL SISTEMA IMMUNITARIO E LA PROFILASSI	
Competenze attese a livello di U.d.A.				
Comprendere le caratteristiche principali di virus e batteri e quindi le diverse terapie Utilizzare e interpretare tabelle di dati scientifici. Sviluppare un linguaggio specifico. Stabilire nessi tra conoscenze acquisite in ambiti disciplinari diversi (matematica, fisica, chimica, scienze). Utilizzare le conoscenze acquisite e applicarle in un contesto diverso. Analizzare quantitativamente un fenomeno complesso stabilendo le opportune relazioni tra variabili. Saper riconoscere la veridicità delle notizie trasmesse dai mezzi di comunicazione comunemente utilizzati (tv, internet, giornali). Identificare le modalità con cui la scienza conosce e studia il mondo naturale.				
Argomenti	Conoscenze (contenuti)	Abilità (microcompetenze)	Tempi	
SISTEMA IMMUNITARIO E PROFILASSI	Il sistema immunitario. I virus e le vaccinazioni. Le allergie. HIV e AIDS. Gli antibiotici. I farmaci di origine naturale.	Sapere il significato di immunità aspecifica, di immunità specifica, di linfociti e di antigene. Saper descrivere le caratteristiche dei virus e l'evoluzione della vaccinazione grazie a Edward Jenner e Louis Pasteur. Conoscere le vaccinazioni obbligatorie in Italia e quelle consigliate. Saper descrivere le caratteristiche del virus che causa la Sindrome da Immunodeficienza Acquisita. Conoscere il termine sieropositività. Sapere come sono stati scoperti gli antibiotici da Alexander Fleming. Conoscere il fenomeno della resistenza antibiotica. Saper descrivere le caratteristiche della medicina tradizionale e dei farmaci di origine naturale.	Aprile	
Insegnamenti coinvolti	BIOLOGIA			
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Ricerca sulle vaccinazioni obbligatorie e consigliate in Italia			
Modalità didattiche	Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale, lavoro nel piccolo gruppo.			

Materiali e strumenti	Libro di testo, LIM, videoproiettore, Personal Computer, strumenti multimediali, Laboratorio di chimica
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) Questionari a risposta aperta Esercizi applicativi di regole
Rubrica di valutazione	Al termine dell'UdA verrà utilizzata anche la rubrica di valutazione in allegato 1.
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi. Prove per classi parallele al termine dei quadrimestri.

UdA n.	5	Titolo:	ED. CIVICA: LA SALUTE	
Competenze attese a livello di U.d.A.				
Saper giudicare l'importanza della salute come problema non solo individuale, ma della società. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti dei temi scientifici in relazione alla propria quotidianità e in generale del rapporto tra uomo – ambiente – salute. Utilizzare e interpretare tabelle di dati scientifici. Sviluppare un linguaggio specifico. Stabilire nessi tra conoscenze acquisite in ambiti disciplinari diversi Utilizzare le conoscenze acquisite e applicarle in un contesto diverso. Saper riconoscere la veridicità delle notizie trasmesse dai mezzi di comunicazione comunemente utilizzati (tv, internet, giornali).				
Argomenti	Conoscenze (contenuti)	Abilità (microcompetenze)	Tempi	
Il Sistema Sanitario nazionale, le donazioni di organi, i farmaci	Art.32 della costituzione. Il funzionamento del SSN e le ASL. Le donazioni di organi, di sangue, di midollo osseo. La tutela dei disabili (L.104/92). I farmaci e le principali categorie. Il “bugiardino” (foglietto illustrativo).	Saper giudicare l'importanza della salute come problema non solo individuale, ma della società. Conoscere come funziona il Servizio Sanitario Nazionale, la donazione degli organi e tessuti. Saper distinguere le diverse categorie di farmaci e saper leggere un foglietto illustrativo.	Maggio	
Insegnamenti coinvolti	BIOLOGIA			
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Lettura e comprensione dei foglietti illustrativi dei medicinali più comuni.			
Modalità didattiche	Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale, lavoro nel piccolo gruppo.			
Materiali e strumenti	Libro di testo, LIM, Personal Computer, strumenti multimediali.			
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) Questionari a risposta aperta Esercizi applicativi di regole			
Rubrica di valutazione	Al termine dell'UdA verrà utilizzata anche la rubrica di valutazione in allegato 1.			
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi.			

UdA n.	6	Titolo:	UDA INTERDISCIPLINARE: IL TERRITORIO, UNA RISORSA DA SCOPRIRE	
Competenze attese a livello di U.d.A.				
Riconoscere le peculiarità dell’ambiente alpino e l’importanza della biodiversità.				
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti dei temi scientifici in relazione alla propria quotidianità e in generale del rapporto tra uomo – ambiente – salute.				
Sviluppare un linguaggio specifico.				
Stabilire nessi tra conoscenze acquisite in ambiti disciplinari diversi				
Argomenti	Conoscenze (contenuti)	Abilità (microcompetenze)	Tempi	
LE SPECIE DEL TERRITORIO ALPINO	La biodiversità La perdita di biodiversità negli ambienti Le specie del territorio alpino: i mammiferi Esempi più comuni dell’ornitofauna della nostra zona Rettili e anfibi alpini Le specie vegetali alpine più diffuse	Saper riconoscere le specie alpine Comprendere l’importanza della biodiversità Saper ricercare informazioni in rete	Maggio	
Insegnamenti coinvolti	BIOLOGIA			
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Riconoscimento e descrizione della biologia di alcune specie alpine del nostro territorio			
Modalità didattiche	Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale, lavoro nel piccolo gruppo.			
Materiali e strumenti	Libro di testo, LIM, Personal Computer, strumenti multimediali.			
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) Questionari a risposta aperta Esercizi applicativi di regole			
Rubrica di valutazione	Al termine dell’UdA verrà utilizzata anche la rubrica di valutazione in allegato 1.			
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi. Prove per classi parallele al termine dei quadrimestri. Eventuali recuperi in ore extra-curricolari.			

Laboratorio di CHIMICA

UDA Unità di apprendimento	ABILITA' Saper fare	CONOSCENZE Sapere	TEMPI REALIZZAZIONE
Modulo 1: Introduzione alla chimica.		La chimica, la materia, gli atomi , le molecole.	Settembre
Modulo 2: Il laboratorio chimico	Riconoscere vetreria e strumenti.	Norme comportamentali , Frasi di Sicurezza, Pittogrammi, DPI. Postazioni, vetreria e strumenti.	Settembre/Ottobre
Modulo 3: Le trasformazioni fisiche della materia: I passaggi di stato	Curva di riscaldamento e di raffreddamento. Candele profumate	Conoscere gli stati della materia, i passaggi di stato e la sosta termica. Il triangolo della combustione.	Ottobre/Novembre
Modulo 4: Le trasformazioni chimiche	Le trasformazioni chimiche: evidenze sperimentali .	Differenza tra trasformazioni fisiche e chimiche della materia. Le trasformazioni chimiche: definizione. Riconoscere una reazione chimica.	Novembre/Dicembre
Modulo 5: Elementi ,miscugli e soluzioni. Le tecniche di separazione	Estrazione della clorofilla dagli spinaci Cromatografia su carta della clorofilla.	Conoscere Elementi, miscugli e soluzioni. Conoscere le principali tecniche di separazione.	Gennaio/Febbraio
Modulo 6: Nutrienti e macromolecole	Estrazione del DNA da un frutto Ricerca delle Proteine Ricerca dei Carboidrati Ricerca dei Lipidi	Conoscere le quattro categorie di biomolecole: acidi nucleici, proteine, carboidrati e lipidi	Febbraio/Marzo
Modulo 7: La cellula	Uso del microscopio ottico Approfondimento al microscopio della cellula vegetale e di quella animale	Conoscere le differenze tra cellula animale e vegetale	Marzo/Aprile
Modulo 8: pH ed indicatori.	La scala cromatica del pH. Uso degli indicatori e del pHmetro. Indicatore dal cavolo rosso	Il pH e il pOH : definizione e formule di calcolo. I principali indicatori di pH.	Aprile/Maggio
Modulo 9: pH ed indicatori.	Determinazione del grado di acidità del latte	Il pH e il pOH : definizione e formule di calcolo.	Giugno

N.B. Verranno svolti argomenti teorici di chimica in preparazione alle esperienze di laboratorio.
Susa, 23/10/2025

Firma

Prof.ssa Simona Vair

Prof. ssa Immacolata Cece

Allegato 1

RUBRICA DI VALUTAZIONE

LIVELLI/ DIMENSIONI	AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	INIZIALE
COMPRESIONE DELL' UNITA' DIDATTICA	Mette a fuoco l'argomento dell'unità didattica e prefigura il risultato atteso trovando soluzioni originali.	Mette a fuoco l'argomento dell'unità didattica e prefigura il risultato atteso in modo autonomo.	Mette a fuoco l'argomento dell'unità didattica e prefigura il risultato atteso in base alle indicazioni date.	Mette a fuoco l'argomento dell'unità didattica e prefigura il risultato atteso solo con il sostegno dell'insegnante
PIANIFICAZIONE DELLE STRATEGIE, RICONOSCIMENT O E GESTIONE DELL'ERRORE	Elabora, attua e monitora in itinere un piano d'azione in piena autonomia e in modo originale, riadattandolo in funzione dello scopo.	Elabora, attua e monitora in itinere un piano d'azione in piena autonomia, lo riadatta in funzione dello scopo seguendo le indicazioni date.	Elabora, attua e monitora in itinere un piano d'azione sulla base di alcune linee guida.	Elabora, attua e monitora in itinere un piano d'azione rispettando le indicazioni specifiche fornite.
INTERAZIONE SOCIALE PER LAVORO DI GRUPPO	Interagisce con gli altri in modo funzionale e propositivo.	Interagisce con gli altri in modo funzionale, rispettando i ruoli e le situazioni.	Interagisce con gli altri in modo funzionale/ pertinente.	Interagisce con gli altri in modo funzionale, seguendo le indicazioni fornite.
AUTONOMIA	È capace di reperire da solo il materiale e usarlo in modo efficace e consapevole.	È capace di operare scelte in modo consapevole e con padronanza.	È capace di operare in modo relativamente autonomo, dimostrando una basilare consapevolezza delle conoscenze.	È capace di affrontare i compiti, recuperare le conoscenze e abilità essenziali con il supporto dell'insegnante.
USO DELLE CONOSCENZE	Ha saputo selezionare tutte le informazioni utili alla comprensione ed ha inserito qualche approfondimento.	Ha selezionato una gran parte delle informazioni utili alla comprensione dell'argomento.	Ha selezionato una quantità essenziale di informazioni per la trattazione dell'argomento.	Ha selezionato una quantità di informazioni inadeguate alla trattazione dell'argomento.
RISPETTO E GESTIONE DEL TEMPO	Ha realizzato il lavoro nel tempo previsto.	Ha realizzato il lavoro nel tempo previsto con limitato scarto.	Nel tempo previsto ha realizzato una sufficiente parte del lavoro.	Nel tempo previsto ha realizzato una insufficiente parte del lavoro.
CURA DEL PRODOTTO	Ha lavorato in modo molto ordinato, preciso ed il prodotto è pienamente comprensibile.	Ha lavorato in modo ordinato ed il prodotto è comprensibile.	Ha lavorato in modo sufficiente, ordinato ed il prodotto è abbastanza comprensibile.	Ha lavorato in modo disordinato ed il prodotto non è sempre comprensibile.

Allegato 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE RIEPILOGATIVA CLASSE_____ INDIRIZZO_____

ALUNNO	Comprensione dell'argomento	Pianificazione delle strategie, riconoscimento e gestione dell'errore.	Interazione sociale per lavoro di gruppo	Autonomia	Uso delle conoscenze	Rispetto e gestione del tempo	Cura del prodotto