

Gruppo: Arrivano i Prof.

Di Filippo Diodoro

Cerciello Laura

Coppola Nazareno

Cervelli Claudia

Cincis Alessia

Esposito Massimo

Croce Sara

Della Ragione Antonio

Di Braccio Francesco

Da Prato Simone

Chierchia Giuseppe

Cherchi Manuela

Unità Didattica di Apprendimento (UdA)

1. Informazioni preliminari	
Titolo	L'Arte della Miscelazione: Cocktail e Autonomia
Destinatari	IPSEOA "G. Marchesi" Città di Castello (PG) Seconda, Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. La classe dello studente, una quarta articolazione sala e vendita, è composta da 16 studenti, 6 maschi e 10 femmine. Sono presenti uno studente con legge 104/92 e due BES con DSA (legge 170/2010).
Tempi di realizzazione	L'UDA si sviluppa in 52 ore complessive distribuite nel secondo quadrimestre (febbraio-giugno 2026), articolate in 4 fasi progressive.

Principali finalità del percorso	• Potenziamento dell'autonomia operativa in attività strutturate di tipo professionale • Consolidamento della memoria procedurale attraverso routine ripetute • Miglioramento della gestione emotiva e del controllo degli impulsi • Ampliamento del lessico specifico disciplinare • Potenziamento delle abilità di motricità fine e coordinazione • Sviluppo di consapevolezza metacognitiva sulle proprie strategie di apprendimento Competenze Chiave Europee maggiormente coinvolte: • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza alfabetica funzionale • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza multilinguistica Competenze di Cittadinanza maggiormente coinvolte: • Imparare ad imparare • Agire in modo autonomo e responsabile • Comunicare • Collaborare e partecipare • Progettare
Ambiti disciplinari coinvolti	• Sala e Vendita (20 ore) • Scienze Motorie (6 ore) • Italiano (12 ore) • Inglese (8 ore)
Indicazione delle Azioni didattiche per ogni disciplina coinvolta	FASE 1 - Esplorazione e Familiarizzazione (13 ore - Febbraio) <i>Obiettivo: Conoscere strumenti, spazi, ingredienti base e sviluppare motivazione</i> Sala e Vendita (6 ore) - Presentazione del progetto e visita guidata al laboratorio cocktail bar - Esplorazione tattile e nominazione degli strumenti (shaker, jigger, mixing glass, strainer, cucchiaino bar) - Potenziamento della conoscenza degli ingredienti base: acqua, ghiaccio, succhi, sciroppi - Prime attività di manipolazione: versare, dosare, trasferire liquidi - Mise en place completa: preparazione postazione Scienze Motorie (2 ore) - Esercizi di coordinazione oculo-manuale con bicchieri e liquidi colorati - Attività di precisione: versare senza rovesciare, riempire fino alla tacca - Giochi motori con sequenze gestuali (es. sequenza "prendi-versa-mescola-servi") Italiano (3 ore) - Lettura guidata di semplici ricette illustrate - Creazione di un quaderno operativo personalizzato con immagini e parole chiave - Esercizi di copia in stampato maiuscolo dei termini tecnici fondamentali

Inglese (2 ore)

- Primo glossario visivo con carte illustrate: ice, glass, juice, shake, stir
- Gioco di associazione parola-immagine-oggetto

FASE 2 - Apprendimento delle Tecniche di Base (13 ore - Marzo)

Obiettivo: Acquisire le tecniche fondamentali di miscelazione e preparare i primi cocktail semplici

Sala e Vendita (6ore)

- Tecnica BUILD (costruire direttamente nel bicchiere): preparazione Negroni e Negroni Sbagliato
- Tecnica Shaker en strein (Schecherare con ghiaccio): preparazione Cocktail Fantasia
- Uso corretto del jigger per dosaggi precisi
- Uso corretto dello Shaker
- Gurnizioni Semplici e Fantasia
- Procedure di pulizia e riordino postazione

Scienze Motorie (2 ore)

- Coordinazione bimanuale: esercizi con uso simultaneo di due strumenti
- Controllo del movimento circolare (steiner)
- Tecniche di rilassamento: respirazione per gestire l'ansia da prestazione

Italiano (3 ore)

- Compilazione schede tecniche dei cocktail preparati (ingredienti, dosi, procedimento)
- Lettura ad alta voce delle ricette con supporto delle immagini
- Esercizi di descrizione orale: "Come si fa il Negroni?"

Inglese (2 ore)

- Glossario tecnico fase 2: build, stir, pour, garnish, slice, twist
- Memorizzazione nomi inglesi dei cocktail: Negroni, Negroni Sbagliato, Cocktel Fantasia.

FASE 3 - Approfondimento e Consolidamento (13 ore - Aprile-Maggio)

Obiettivo: Perfezionare le tecniche, introdurre preparazioni più complesse, consolidare la memoria procedurale

Sala e Vendita (6 ore)

- Consolidamento Pratica ripetuta coordinazione e simulazione
- Decorazioni più elaborate
- Esercitazioni ripetute per automatizzare le procedure
- Simulazione di servizio: preparare il cocktail e servirlo correttamente

Scienze Motorie (2 ore)

- Esercizi avanzati di coordinazione: shake ritmico con lo shaker
- Postura corretta durante le operazioni: equilibrio, distribuzione del peso

Italiano (3 ore)

- Produzione di testi descrittivi brevi: " Cocktel Fantasia " (ingredienti, colore, sapore, profumo)
- Esposizione orale: presentare ai compagni il cocktail preparato
- Ampliamento lessicale: aggettivi per descrivere i cocktail (fresco, dolce, amaro, fruttato, aromatico)

Inglese (2 ore)

- Glossario fase 3: shake, mint, lime, rum, vodka, ginger beer
- Role-play semplice: customer chiede, bartender risponde in inglese

	FASE 4 - Verifica, Valutazione e Presentazione Finale (13 ore Giugno) <i>Obiettivo: Valutare le competenze acquisite, promuovere consapevolezza metacognitiva, valorizzare il percorso svolto</i> Sala e Vendita (2 ore) - Verifica pratica individuale: preparazione autonoma di un cocktail a scelta tra quelli studiati - Autovalutazione guidata con griglia di osservazione semplice (check-list operativa) Italiano (3 ore) - Elaborazione di un ricettario personale illustrato con i 5 cocktail imparati - Presentazione orale del proprio ricettario ai compagni Inglese (2 ore) - Verifica del glossario attraverso gioco interattivo (memory, tombola dei termini) Attività Trasversale - Evento Finale (6 ore) - "Cocktail Party": preparazione e servizio di cocktail per compagni, docenti e genitori - Riflessione metacognitiva guidata: "Cosa ho imparato? Cosa mi è piaciuto? Cosa è stato difficile? Come mi sono sentito?" - Consegna di attestato di partecipazione personalizzato
Setting di apprendimento per ogni Azione didattica	Materiali Operativi Attrezzatura professionale da bar: shaker boston e cobbler, mixing glass, jigger (20ml, 40ml), muddler, strainer, cucchiaino bar, spremiagrumi Bicchieri: tumbler, highball, old fashioned, calice Ingredienti analcolici per esercitazioni: succhi, sciroppi, soda, acqua tonica, ginger beer Ingredienti alcolici (per dimostrazioni supervisionate): aperitivi, vermouth, distillati base Supporti Visivi e Didattici Schede operative illustrate passo-passo con immagini fotografiche Poster murali con sequenze visive delle tecniche (build, stir, shake) Ricettari visivi personalizzati con QR code per video dimostrativi Check-list plastificate per mise en place e pulizia Flashcard bilingue (italiano-inglese) con termini tecnici e immagini Timer visivo per gestione dei tempi e delle pause Risorse Digitali Video tutorial professionali di miscelazione (YouTube, siti specializzati) App per cocktail con ricette illustrate (es. Cocktail Flow, The Cocktail App) Presentazioni multimediali con immagini ad alta qualità Registro fotografico/video del percorso per documentazione e autovalutazione Spazi • Aula di Lettere e Lingue, • Laboratorio Sala, • Palestra, • Postazione Bar

Modalità di verifica e/o valutazione dell'Azioni didattiche	Compito di realtà evento finale "Cocktail Party"
2. Articolazione del percorso per lo studente con disabilità	
Attività proposte per lo studente con disabilità nelle varie discipline	Considerato il profilo di Danilo, con particolare attenzione ai problemi comportamentali e alle difficoltà di controllo degli impulsi significativamente migliorati grazie alla terapia farmacologica, l'UDA integra strategie specifiche per la gestione emotiva: Strategie Preventive Ambiente prevedibile e strutturato: routine chiare, orari fissi, sequenze sempre identiche Anticipazione visiva: mostrare in anticipo cosa si farà (agenda visiva della lezione) Riduzione del carico cognitivo: un'attività nuova per volta, tempo adeguato per ogni fase Evitamento situazioni caotiche: gruppi piccoli, laboratorio ordinato, nessuna pressione temporale Tecniche di Autoregolazione Pause programmate: ogni 20-25 minuti, momento di scarico emotivo fuori dall'aula (breve camminata, attività motoria leggera) Riconoscimento segnali di stress: insegnare a Danilo a identificare quando sta aumentando la tensione (respiro accelerato, rigidità muscolare, irritabilità) Tecniche di respirazione semplici: "respiro del bartender" - inspira lentamente contando fino a 4, espira contando fino a 6 Spazio calmo dedicato: angolo tranquillo nel laboratorio con cuscini, materiali antistress (palline, fidget) Token economy: sistema a punti positivi per comportamenti adeguati, convertibili in piccoli privilegi (scelta del cocktail da preparare, ruolo di "esperto" con i compagni) Gestione delle Difficoltà Protocollo d'emergenza condiviso con tutti i docenti: cosa fare se Danilo mostra segni di sovraccarico emotivo Comunicazione positiva: evitare rimproveri in pubblico, usare linguaggio calmo e descrittivo ("vedo che sei agitato, facciamo una pausa") Ridimensionamento aspettative: se una giornata è difficile, ridurre gli obiettivi senza sensi di colpa Collaborazione con la famiglia: diario condiviso per monitorare benessere emotivo e fattori esterni (sonno, alimentazione, eventi familiari)
Metodologie didattiche strategie, materiali impiegati	• Didattica Laboratoriale). • Compito di Realtà (Authentic Task) • Anticipazione Visiva • Analisi del Compito (Task Analysis) • Token Economy • Metacognizione Guidata • Tecniche di Autoregolazione • Visual Learning • Peer Tutoring • Role-Play

Modalità di verifica e/o valutazione previste	La valutazione è personalizzata, formativa e orientata alla valorizzazione dei progressi individuali rispetto ai livelli di partenza. Non si utilizzano verifiche equipollenti ma strumenti e criteri differenziati coerenti con il PEI. Strumenti di Verifica • Osservazione sistematica durante le attività laboratoriali (griglie di osservazione con indicatori comportamentali e operativi) • Prove pratiche individualizzate: preparazione autonoma di un cocktail con supporto di scheda visiva • Verifiche orali con supporto di immagini: descrivere un procedimento, elencare ingredienti • Prodotti realizzati: ricettario personale, schede compilate, fotografie dei cocktail preparati • Autovalutazione guidata: check-list semplici "Cosa ho fatto bene? Cosa posso migliorare?" • Videoregistrazioni (con consenso) per analisi e documentazione dei progressi
--	--

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

UDA: L'Arte della Miscelazione: Cocktail e Autonomia

Studente: Danilo - Anno Scolastico: 2025/2026

PARTE 1: GRIGLIE DI VALUTAZIONE FORMATIVA

FASE 1 - Esplorazione e Familiarizzazione (Febbraio - 13 ore)

Docente valutatore: _____ Data: _____

AREA COGNITIVA E OPERATIVA				
INDICATORI	 Inadeg.	 Parziale	 Adeguato	 Buono
Riconosce e nomina gli strumenti base (shaker, jigger, mixing glass)	☐	☐	☐	☐
Identifica gli ingredienti principali (succhi, sciroppi, soda)	☐	☐	☐	☐
Esegue attività di manipolazione base (versare, dosare, trasferire)	☐	☐	☐	☐
Prepara la postazione (mise en place) con supporto visivo	☐	☐	☐	☐
AREA MOTORIA E COORDINAZIONE				
INDICATORI	 Inadeg.	 Parziale	 Adeguato	 Buono
Coordina movimenti oculo-manuali	☐	☐	☐	☐
Versa liquidi senza rovesciare	☐	☐	☐	☐
Esegue sequenze gestuali ordinate (prendi-versa-mescola)	☐	☐	☐	☐
AREA LINGUISTICA E COMUNICATIVA				
INDICATORI	 Inadeg.	 Parziale	 Adeguato	 Buono
Legge semplici ricette illustrate	☐	☐	☐	☐
Copia termini tecnici in stampato maiuscolo	☐	☐	☐	☐

Associa parole inglesi base a immagini (ice, glass, juice)	☐	☐	☐	☐
AREA EMOTIVO-COMPORTAMENTALE				
INDICATORI	Mai	Raramente	Spesso	Sempre
Mostra interesse e motivazione	☐	☐	☐	☐
Gestisce l'emotività durante le attività	☐	☐	☐	☐
Richiede pause quando necessario	☐	☐	☐	☐
Mantiene comportamento adeguato in laboratorio	☐	☐	☐	☐
Utilizza tecniche di autoregolazione (respirazione)	☐	☐	☐	☐

Note del docente (punti di forza, difficoltà emerse, strategie efficaci):

FASE 2 - Apprendimento Tecniche Base (Marzo - 13 ore)

Docente valutatore: _____ Data: _____

AREA COGNITIVA E OPERATIVA				
INDICATORI	 Inadeg.	 Parziale	 Adeguato	 Buono
Esegue la tecnica BUILD (Spritz, Americano)	☐	☐	☐	☐
Esegue la tecnica STIR (Negroni)	☐	☐	☐	☐
Utilizza correttamente il jigger per dosaggi precisi	☐	☐	☐	☐
Realizza garnish semplici (limone, oliva, menta)	☐	☐	☐	☐
Pulisce e riordina la postazione	☐	☐	☐	☐
AREA MOTORIA AVANZATA				
INDICATORI	 Inadeg.	 Parziale	 Adeguato	 Buono
Coordina movimenti bimanuali	☐	☐	☐	☐
Esegue movimento circolare (stir) con fluidità	☐	☐	☐	☐
Applica tecniche di rilassamento quando necessario	☐	☐	☐	☐
AREA LINGUISTICO-ESPRESSIVA				
INDICATORI	 Inadeg.	 Parziale	 Adeguato	 Buono
Compila schede tecniche con supporto	☐	☐	☐	☐
Legge ad alta voce ricette con supporto visivo	☐	☐	☐	☐
Descrive oralmente il procedimento di un cocktail	☐	☐	☐	☐
Memorizza termini inglesi base (build, stir, pour, garnish)	☐	☐	☐	☐
AREA MEMORIA PROCEDURALE				
INDICATORI	Mai	Raramente	Spesso	Sempre
Ricorda la sequenza delle operazioni senza supporto visivo	☐	☐	☐	☐

Ripete correttamente le procedure dopo le pause	☐	☐	☐	☐
Generalizza le tecniche apprese a cocktail simili	☐	☐	☐	☐

Note del docente (punti di forza, difficoltà emerse, strategie efficaci):

FASE 3 - Approfondimento e Consolidamento (Aprile-Maggio - 13 ore)

Docente valutatore: _____ Data: _____

AREA COGNITIVA E OPERATIVA				
INDICATORI	 Inadeg.	 Parziale	 Adeguato	 Buono
Esegue la tecnica SHAKE (Mojito, Moscow Mule)	☐	☐	☐	☐
Esegue la tecnica MUDDLE con controllo della forza	☐	☐	☐	☐
Realizza decorazioni elaborate	☐	☐	☐	☐
Automatizza le procedure ripetute	☐	☐	☐	☐
Simula correttamente il servizio	☐	☐	☐	☐
AREA COORDINAZIONE E POSTURA				
INDICATORI	 Inadeg.	 Parziale	 Adeguato	 Buono
Esegue shake ritmico con coordinazione	☐	☐	☐	☐
Controlla la forza nel muddle	☐	☐	☐	☐
Mantiene postura corretta durante le operazioni	☐	☐	☐	☐
AREA PRODUZIONE TESTUALE E COMUNICAZIONE				
INDICATORI	 Inadeg.	 Parziale	 Adeguato	 Buono
Produce testi descrittivi brevi sui cocktail	☐	☐	☐	☐
Presenta oralmente il cocktail ai compagni	☐	☐	☐	☐
Utilizza aggettivi appropriati (fresco, dolce, amaro, fruttato)	☐	☐	☐	☐
Costruisce frasi semplici in inglese per presentare i cocktail	☐	☐	☐	☐
Partecipa a role-play semplici	☐	☐	☐	☐
AREA AUTONOMIA E CONSAPEVOLEZZA				
INDICATORI	Mai	Raramente	Spesso	Sempre

Lavora in autonomia con ridotto supporto dell'insegnante	☐	☐	☐	☐
Riconosce i propri errori e li corregge	☐	☐	☐	☐
Chiede aiuto in modo appropriato	☐	☐	☐	☐
Dimostra consapevolezza delle proprie strategie di apprendimento	☐	☐	☐	☐

Note del docente (punti di forza, difficoltà emerse, strategie efficaci):

PARTE 2: VALUTAZIONE SOMMATIVA FINALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SOMMATIVA FINALE

Studente: D. _____ Data: _____

Docenti valutatori: _____

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI (Peso 35%)

INDICATORI	VALUTAZIONE
Padronanza delle tecniche base (BUILD, STIR, SHAKE, MUDDLE) ☐ 😞 Base (1) ☐ 😐 Intermedio (2) ☐ 😊 Avanzato (3)	___/3
Precisione nei dosaggi e nell'uso degli strumenti ☐ 😞 Base (1) ☐ 😐 Intermedio (2) ☐ 😊 Avanzato (3)	___/3
Qualità del prodotto finale ☐ 😞 Base (1) ☐ 😐 Intermedio (2) ☐ 😊 Avanzato (3)	___/3
Cura della presentazione e garnish ☐ 😞 Inadeguato (1) ☐ 😐 Adeguato (2)	___/2
TOTALE AREA (Peso 35% = x3.18)	___/35

COMPETENZE OPERATIVE E AUTONOMIA (Peso 25%)

INDICATORI	VALUTAZIONE
Autonomia nell'esecuzione delle procedure ☐ 😞 Base (1) ☐ 😐 Intermedio (2) ☐ 😊 Avanzato (3)	___/3
Organizzazione della postazione e mise en place ☐ 😞 Base (1) ☐ 😐 Intermedio (2) ☐ 😊 Avanzato (3)	___/3

Gestione dei tempi e delle pause ☐ 😞 Inadeguato (1) ☐ 😊 Adeguato (2)	___/2
TOTALE AREA (Peso 25% = x3.13)	___/25

COMPETENZE LINGUISTICO-COMUNICATIVE (Peso 20%)

INDICATORI	VALUTAZIONE
Utilizzo del lessico tecnico specifico in italiano ☐ 😞 Base (1) ☐ 😊 Intermedio (2) ☐ 😄 Avanzato (3)	___/3
Esposizione orale dei procedimenti ☐ 😞 Base (1) ☐ 😊 Intermedio (2) ☐ 😄 Avanzato (3)	___/3
Comprensione e utilizzo termini inglesi di base ☐ 😞 Inadeguato (1) ☐ 😊 Adeguato (2)	___/2
TOTALE AREA (Peso 20% = x2.5)	___/20

COMPETENZE SOCIO-RELAZIONALI E AUTOREGOLAZIONE (Peso 20%)

INDICATORI	VALUTAZIONE
Gestione emotiva e controllo degli impulsi ☐ 😞 Base (1) ☐ 😊 Intermedio (2) ☐ 😄 Avanzato (3)	___/3
Collaborazione con compagni e docenti ☐ 😞 Base (1) ☐ 😊 Intermedio (2) ☐ 😄 Avanzato (3)	___/3
Utilizzo di strategie di autoregolazione ☐ 😞 Inadeguato (1) ☐ 😊 Adeguato (2)	___/2
TOTALE AREA (Peso 20% = x2.5)	___/20

COMPITO DI REALTÀ - COCKTAIL PARTY (Peso 20%)

INDICATORI	VALUTAZIONE
Preparazione autonoma del cocktail scelto ☐ 😞 Con supporto (1) ☐ 😐 Semi-autonoma (2) ☐ 😊 Autonoma (3) ☐ 😄 Sicura (4)	___/4
Gestione dell'ansia da prestazione ☐ 😞 Base (1) ☐ 😐 Intermedio (2) ☐ 😊 Avanzato (3)	___/3
Presentazione e comunicazione con il pubblico ☐ 😞 Base (1) ☐ 😐 Intermedio (2) ☐ 😊 Avanzato (3)	___/3
TOTALE AREA (Peso 20% = x2)	___/20

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

AREA	PUNTEGGIO
COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI	___/35
COMPETENZE OPERATIVE E AUTONOMIA	___/25
COMPETENZE LINGUISTICO-COMUNICATIVE	___/20
COMPETENZE SOCIO-RELAZIONALI E AUTOREGOLAZIONE	___/20
COMPITO DI REALTÀ - COCKTAIL PARTY	___/20
TOTALE	___/120

CONVERSIONE IN DECIMI (per PEI differenziato)

0-40 punti	😞 4
41-55 punti	😐 5
56-70 punti	😊 6
71-85 punti	😊 7
86-100 punti	😄 8

101-110 punti	😊 9
111-120 punti	😊 10

VALUTAZIONE FINALE: _____/10

SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE PER LO STUDENTE

Nome: D. Data: _____

Caro Danilo, ora che hai finito il progetto sui cocktail, ti chiediamo di pensare a come è andata. Metti una X sulla faccina che rappresenta meglio come ti senti.

COSA HO IMPARATO

	Per niente	Un pò	abbastanza	molto
1. Ho imparato a riconoscere gli strumenti del bar	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
2. Ho imparato a preparare i cocktail	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
3. Ho imparato parole nuove in italiano	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
4. Ho imparato parole nuove in inglese	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐

COME HO LAVORATO

1. Sono stato attento durante le lezioni	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
2. Ho lavorato bene anche da solo	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
3. Quando avevo bisogno ho chiesto aiuto	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
4. Ho tenuto in ordine la mia postazione	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐

COME MI SONO SENTITO

1. Mi sono divertito durante il progetto	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
2. Sono riuscito a stare calmo anche quando era difficile	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
3. Ho usato il "respiro del bartender" quando ero agitato	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
4. Sono andato d'accordo con i miei compagni	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐

IL COCKTAIL PARTY

1. Ero preparato per il Cocktail Party	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
2. Ero nervoso durante il Cocktail Party (meno nervoso è meglio!)	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
3. Sono contento di come è andata	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐

PARTE 4: SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE PER IL DOCENTE

Docente: _____ Data: _____

Disciplina: _____

PROGETTAZIONE E ORGANIZZAZIONE

INDICATORI	 No	 Poco	 Abbastanza	 Molto
Gli obiettivi erano realistici e raggiungibili per Danilo	☐	☐	☐	☐
I tempi previsti sono stati adeguati	☐	☐	☐	☐
I materiali preparati erano efficaci (schede visive, check-list, poster)	☐	☐	☐	☐
Il laboratorio era organizzato in modo funzionale e accessibile	☐	☐	☐	☐
La suddivisione in fasi è stata progressiva ed efficace	☐	☐	☐	☐

STRATEGIE DIDATTICHE E METODOLOGIE

INDICATORI	 No	 Poco	 Abbastanza	 Molto
La didattica laboratoriale è stata efficace	☐	☐	☐	☐
L'anticipazione visiva ha facilitato l'apprendimento	☐	☐	☐	☐
L'analisi del compito (task analysis) è stata chiara e utile	☐	☐	☐	☐
La token economy ha motivato Danilo	☐	☐	☐	☐
Le attività metacognitive hanno aumentato la consapevolezza	☐	☐	☐	☐
Il peer tutoring è stato valorizzato	☐	☐	☐	☐
I role-play hanno favorito l'apprendimento linguistico	☐	☐	☐	☐

GESTIONE EMOTIVO-COMPORTAMENTALE

INDICATORI	 No	 Poco	 Abbastanza	 Molto
Le pause programmate sono state sufficienti e tempestive	☐	☐	☐	☐
Le tecniche di autoregolazione insegnate sono state utilizzate	☐	☐	☐	☐
L'ambiente è rimasto sempre prevedibile e ordinato	☐	☐	☐	☐
Sono riuscito/a a prevenire situazioni di sovraccarico emotivo	☐	☐	☐	☐
La comunicazione con Danilo è stata sempre calma e positiva	☐	☐	☐	☐
Il protocollo d'emergenza era chiaro e condiviso con il team	☐	☐	☐	☐

COLLABORAZIONE E COORDINAMENTO

INDICATORI	 No	 Poco	 Abbastanza	 Molto
La collaborazione con gli altri docenti è stata efficace	☐	☐	☐	☐
Ho comunicato regolarmente con la famiglia di Danilo	☐	☐	☐	☐
Il diario condiviso con la famiglia è stato utile	☐	☐	☐	☐
L'integrazione disciplinare è stata ben coordinata	☐	☐	☐	☐

RISULTATI E PROGRESSI DELLO STUDENTE

INDICATORI	 No	 Poco	 Abbastanza	 Molto
Danilo ha raggiunto gli obiettivi previsti dal PEI	☐	☐	☐	☐
Si sono evidenziati progressi nella memoria procedurale	☐	☐	☐	☐

L'autonomia operativa è aumentata	☐	☐	☐	☐
La gestione emotiva è migliorata	☐	☐	☐	☐
Il lessico specifico si è ampliato	☐	☐	☐	☐
La motricità fine è migliorata	☐	☐	☐	☐
Danilo ha mostrato motivazione e interesse costanti	☐	☐	☐	☐

RIFLESSIONE QUALITATIVA

Aspetti più efficaci del percorso:

Criticità emerse e come sono state affrontate:

Episodi significativi (positivi o problematici):

Strategie che hanno funzionato meglio per Danilo:

Aspetti da migliorare in future UDA:

VALUTAZIONE DEL COMPITO DI REALTÀ (COCKTAIL PARTY)

Come è stata la performance di Danilo durante l'evento finale?

Come ha gestito l'ansia da prestazione?

Feedback ricevuti da compagni, genitori, altri docenti:

PROPOSTE PER IL FUTURO

Suggerimenti per il prossimo anno scolastico:

Competenze da consolidare:

Nuove aree da sviluppare:
