

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

ISTITUTO COMPRENSIVO "EL7 C.D. Montello – S. M. Santomauro"	ANNO SCOLASTICO: 2021/2022
CONSIGLIO DELLE CLASSI SECONDE	DOCENTE REFERENTE Ogni c.d.c nominerà un proprio referente
GRUPPO DI LAVORO	DOCENTI: Inglese, Spagnolo, Arte, Italiano, Storia, Ed. Fisica, Musica.
TITOLO U.D.A.	"Cibo sì, spreco no!"
PRODOTTO/COMPITO AUTENTICO	PowerPoint e/o padlet Cartelloni e/o Galleria di immagini che illustrino le fasi del lavoro inerenti al tema trattato. Elaborati sul tema
DESTINATARI	Alunni classi seconde

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	Competenza nella lingua madre	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo - Redigere testi e documentare le attività individuali e di gruppo
	Competenza nella lingua straniera	Condividere alcune abilità di base per la comunicazione nelle lingue straniere

	Competenza digitale	- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici della comunicazione nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
	Competenze sociali e civiche	- Partecipare attivamente e intervenire in maniera propositiva nel lavoro di classe, apportando un appropriato ed originale contributo e collaborando con i compagni
	Imparare ad imparare	- Individuare collegamenti e relazioni. - Acquisire ed interpretare informazioni per utilizzarle nella soluzione di semplici problemi di esperienza. - Acquisizione della consapevolezza sulla sostenibilità alimentare

<p>TRAGUARDI DI COMPETENZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Usa la comunicazione orale per interagire con gli altri, nella formulazione di giudizi su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali. - Si orienta nella complessità del passato- presente e comprende opinioni e culture diverse. - Empatizza e riconosce il disagio derivante da disturbi del comportamento alimentare. - Sviluppa la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta e bilanciata alimentazione e a un sano stile di vita . - Sa riconoscere i nutrienti contenuti nei cibi e sa come nutrirsi in modo corretto e bilanciato. - Ricerca seleziona e sintetizza informazioni utilizzando strumenti informatici necessari. - Conosce i principali processi di trasformazione di risorse 	
<p>RISORSE MOBILITATE</p>	<p>CONOSCENZE</p> <p>Italiano/ Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lessico specifico relativo al tema trattato. ● Modalità e tecniche delle diverse forme di produzioni scritte: relazioni, testi, poesie, role play, mappe e schemi concettuali. ● Cenni di storia locale ● Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata tradizioni, detti e usanze popolari, piatti tipici. 	<p>ABILITA'</p> <p>Italiano/ Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esporre in modo chiaro, logico e coerente testi letti o ascoltati - Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto. <p>Leggere articoli che riportano notizie sulle problematiche, ormai sempre più frequenti, relative alla alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale sincronica e diacronica. - -Cogliere le varianti culturali dei popoli attraverso la conoscenza di specialità gastronomiche e abitudini alimentari. -Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera

Lingue comunitarie

- Conosce il lessico relativo a messaggi orali su argomenti noti.
- Sviluppa un atteggiamento positivo verso la lingua straniera.
- Legge vocaboli e/o testi su argomenti
Riguardo alimentazione e salute e ne comprende il significato globale.
- Conosce le strutture e le funzioni linguistiche che gli permettono di parlare del cibo.
- Produce frasi o brevi testi.
- Rileva le principali analogie e differenze tra L1 e L2.

Lingue comunitarie

- Interagisce in semplici scambi dialogici su argomenti noti relativi agli stili di vita: sana alimentazione e tradizioni culinarie utilizzando le lingue comunitarie (Lingue inglese, francese, spagnolo).
- Produce testi sia orali che scritti su argomenti trattati relativi all'alimentazione utilizzando le lingue comunitarie (Lingue inglese, francese, spagnolo).
- Confronta parole e strutture delle lingue comunitarie riguardanti codici verbali diversi (Lingue inglese, francese, spagnolo).

	<p>Arte</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Possiede nozioni inerenti il linguaggio visuale <p>Musica</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ascolto, analisi e interpretazione: principali strutture del linguaggio musicale e loro valenza espressiva; ● analogie, differenze e peculiarità stilistiche di generi musicali diversi; 	<p>Arte</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Produce messaggi visivi utilizzando tecniche e materiali diversi <p>Musica</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere ed analizzare con linguaggio appropriato le fondamentali strutture della musica e la loro valenza espressiva anche in relazione ad altri linguaggi; ● acquisire i concetti di melodia, ritmo e timbro.
	<p>Ed. Fisica</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Principi e caratteristiche degli alimenti nella dieta dello sportivo. ● Movimento e salute 	<p>Ed. Fisica</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Essere consapevole delle esigenze alimentari in relazione ai fabbisogni nutritivi ed energetici legati all'età ed all'attività fisica. ● Saper applicare i principi alimentari utili e funzionali per mantenere un buono stato di salute e una buona efficienza fisica/sportiva. ● Riconoscere il rapporto tra

		alimentazione ed esercizio fisico in relazione a sani stili di vita
--	--	--

<p>Nucleo fondante disciplina prevalente</p>	<p>Italiano : Il nucleo prevede un percorso che si propone di avvicinare gli studenti al tema di una corretta alimentazione, finalizzata a valorizzare e promuovere sia le tradizioni locali e regionali sia uno stile di vita sano. Gli alunni, attraverso la conoscenza dei prodotti alimentari tipici della nostra tradizione e il confronto con quelli dell'alimentazione moderna, acquistano consapevolezza circa i valori di fondo (nutrizionale, culturale, emozionale, sociale) dei cibi e si avviano a diventare consumatori consapevoli. Gli alunni arriveranno a scoprire le nostre origini non solo dal punto di vista storico ma soprattutto dal punto di vista culturale e alimentare pervenendo alla conclusione che la nostra storia locale è l'insieme di tradizioni tramandate anche da popoli lontani passati dal nostro territorio come conquistatori o come individui interessati a nuove scoperte.</p>
<p>Nucleo fondante discipline concorrenti</p>	<p>Storia: tradizioni antiche e contemporanee delle abitudini alimentari locali Ed. fisica: sport e alimentazione Arte: Esprimersi e comunicare Musica: Ascoltare e interpretare</p>
<p>TEMPI</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>
<p>VALUTAZIONE</p>	<p>Brainstorming sulle conoscenze relative al benessere con particolare attenzione all'alimentazione e ai disturbi del comportamento alimentare. In itinere: osservazione e monitoraggio, da parte dei singoli docenti, delle fasi di lavoro, comprensione delle consegne, rispetto dei tempi, apprendimento dei contenuti. Finale: valutazione del livello di adeguatezza e chiarezza dei contenuti, tenuto conto di: - Efficacia dell'utilizzo e dell'organizzazione del materiale raccolto; - - Efficacia dell'azione di condivisione e rispetto del lavoro proprio e altrui;</p>

	<p>- Efficacia nel presentare il prodotto finale di fronte ai pari e/o all'esterno.</p> <p><u>Valutazione delle conoscenze</u> apprese sulle tematiche di indagine nelle varie discipline</p> <p><u>Valutazione delle abilità</u> di utilizzo degli strumenti di consultazione, di costruzione di testi comunicativi.</p> <p><u>Valutazione delle Competenze Sociali e Civiche</u>, Spirito di iniziativa e imprenditorialità, Imparare a imparare (reperimento, organizzazione e utilizzo delle informazioni), di base delle varie discipline.</p> <p><u>Valutazione del prodotto</u>: efficacia, funzionalità, qualità e pertinenza del linguaggio</p>
--	--

TITOLO UDA: "Cibo sì, spreco no!"

FASI DI LAVORO

Fase	Attività	Descrizione	Metodologia	Strumenti	Tempi
1 Progettazione di Istituto.	Presentazione dell'UDA Organizzazione e del lavoro ed illustrazione dell'attività finale	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell'UDA alla classe e ipotesi relative alla realizzazione del prodotto finale. - Condivisione del progetto con gli allievi e breve spiegazione frontale degli obiettivi da conseguire. Discussione. • Attività di brain storming sulle abitudini alimentari dei ragazzi. • Costituzione di gruppi di lavoro e suddivisione dei compiti all'interno degli stessi, ciascun gruppo sarà eterogeneo al suo interno con individuazione di un tutor • Individuazione delle risorse di interesse e raccolta di materiale informativo 	<p>Brainstorming sulle conoscenze</p> <p>Lezione frontale e interattiva Discussione guidata</p> <p>Affidamento di incarichi organizzativi Circle time</p>	Strumenti digitali: Computer, LIM, Proiettore, Internet	2h

<p>Organizzazione e produzione del lavoro nell'ambito di ciascuna disciplina</p>	<p>Indagine sulle nostre abitudini alimentari</p>	<p>conoscitiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riflessione sulle abitudini alimentari, iniziando a scoprire se si mangia in modo corretto oppure no. ● Conversazioni e dibattiti sul valore di una corretta alimentazione e sull'importanza di una dieta varia ed equilibrata ● Individuazione dei siti di interesse e raccolta di materiale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Discussione guidata ● Lezione partecipata ● Lavoro di gruppo Cooperative learning 	<p>informatico</p> <p>Lim</p> <p>Ricerche sul web</p> <p>Uso di software</p>	
--	---	---	---	--	--

	<p>Italiano/storia</p> <p>Visione di un film</p> <p>Lecture di brani relativi al benessere Produzione di testi in prosa e poesia inerenti l'argomento.</p> <p>Ricerche storiche e confronto fra passato e</p>	<p>La proiezione del film "Sabato, domenica e lunedì" di Lina Wertmüller, tratto dall'omonima commedia di Eduardo De Filippo rappresenta lo spunto per introdurre il lavoro, trama: a Pozzuoli, nel 1934, un fine settimana che ruota tutto intorno alla preparazione del pranzo della domenica. Il ragù diventa un'occasione per affrontare i problemi familiari e di coppia. Gli alunni apprenderanno che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la salute è un bene prezioso ed irrinunciabile; - i prodotti e i piatti tipici di un territorio raccontano la sua storia, la sua cultura, le sue tradizioni. - le nostre origini devono essere considerate non solo dal punto di vista storico ma soprattutto dal punto di vista culturale e alimentare - che la nostra storia locale è l'insieme di tradizioni tramandate anche da popoli lontani passati dal nostro territorio come conquistatori o come individui interessati a nuove scoperte 	<p>Brifing guidato</p> <p>Induttivo - deduttivo</p> <p>Creazione di situazioni motivanti all'ascolto, alla lettura, alla produzione</p> <p>Lavoro nel</p>	<p>Film</p> <p>Lim</p> <p>Videoproiettore</p> <p>Lavagna</p> <p>Mappe</p> <p>Documenti</p>	<p>10h</p>
--	--	---	---	--	------------

	presente	<ul style="list-style-type: none">-Storia dell'alimentazione: come è variato il modo di alimentarsi nel tempo.-Confronto tra la cultura del passato, ricette di piatti tipici, fiabe, proverbi e modi di dire propri della nostra tradizione orale e popolare con quella contemporanea rappresentata dagli slogan pubblicitari-Ricette tipiche della tradizione moderna e del passato delle nostre radici focalizzando l'attenzione sul valore della dieta mediterranea	piccolo gruppo, cooperative learning Ricerche sul web di immagini e notizie storiche	cartacei e digitali	
--	----------	---	---	---------------------	--

<p>4 Realizzazioni e presentazioni e del prodotto</p>	<p>Realizzazioni e di lavori di sintesi dell'intero percorso e loro presentazione</p>	<p>Strutturazione preliminare dei prodotti finali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione dei prodotti intermedi e finali • Presentazione dei lavori e descrizione del processo 	<p>Lavori di gruppo Tutoring</p>	<p>Supporto multimediale</p>	<p>3h</p>
<p>3 Valutazione</p>	<p>Valutazione in itinere (a cura delle singole discipline).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attività affrontata in aula e/o in uno dei laboratori afferenti alle singole discipline. 	<p>Correzione di testi, elaborati grafici, e/o digitali da parte dei singoli docenti</p>	<p>Materiale di produzione propria degli alunni</p>	<p>2h</p>

DIAGRAMMA DI GANTT

FASI	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	
1	X	X				
2		X	X	X		
3			X	X	X	
4					X	X

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA : “**Cibo si, spreco no!**”

Cosa si chiede di fare: riflettere su quanto sia importante alimentarsi in modo corretto, un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute; scoprire le nostre origini storiche ma soprattutto culturali e alimentari. Evento “Master chef”: preparazione e presentazione di un piatto (con relativa ricetta scritta e breve descrizione), delle nostre “radici” con particolare attenzione alla valorizzazione di prodotti territoriali, locali e/o regionali e stagionali.

In che modo: svolgendo una piccola indagine conoscitiva e statistica, analizzando dati documenti e articoli di giornale, discutendo con l'insegnante, ascoltando reportage televisivi, facendo ricerche e attraverso la visione di film e documentari. Ogni aspetto e fase verrà svolto da gruppi di lavoro, con un tutor, a cui sarà affidato un compito preciso. Ogni componente del gruppo potrà lavorare singolarmente e poi condividere il lavoro svolto con gli altri componenti del gruppo.

Quali prodotti : preparazione e presentazione di un piatto per l'evento “Master chef” di un piatto, con relativa ricetta scritta e breve descrizione, delle nostre radici con particolare attenzione alla valorizzazione di prodotti territoriali locali e/o regionali e stagionali. Produzione in itinere di testi di diversa tipologia; esecuzione di cartelloni, disegni, grafici, ricerca d'immagini, realizzazione di un prodotti multimediale (power point, padlet, prezi ecc.) **Che senso ha:** attraverso questo lavoro, i ragazzi prenderanno coscienza di quali sono i buoni comportamenti alimentari per avere e mantenere un corpo sano. Ricercheranno i piatti della tradizione a base di ingredienti scelti secondo i principi della sana alimentazione della Dieta Mediterranea e faranno buon uso delle conoscenze acquisite per nutrirsi meglio.

Tempi Risorse: secondo quadrimestre. Tutti gli strumenti e le risorse a disposizione: il computer, la LIM, Internet, Filmati, immagini, testimonianze, dati statistici ecc.

Criteri di valutazione saranno valutati per ogni alunno:

Per il prodotto finale

- 1.Capacità di raccogliere informazioni, di analizzarle e comprenderne i messaggi;
- 2.Capacità di organizzare il lavoro;
- 3.Capacità di spiegare i procedimenti seguiti;
- 4.Capacità di confrontare e analizzare procedimenti differenti;
- 5.Capacità di presentare il prodotto finale;

Per il processo

Capacità di ricercare: articoli, eventi, storie, immagini, ...;

Capacità di assemblare foto, immagini e testi per documentare il lavoro;

RUBRICA DI VALUTAZIONE

La rubrica è organizzata in modo tale da ricomprendere i seguenti ambiti specifici di competenze:

- **PRODOTTO**
- **PROCESSO**
- **RELAZIONE**
- **METACOGNIZIONE**

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Capacità di raccogliere informazioni, di analizzarle e comprenderne i messaggi.	Raccoglie le informazioni, le analizza e ne comprende i messaggi in modo autonomo e critico, selezionando e assemblando quelle utili in modo armonico, per il raggiungimento degli obiettivi	4
	Raccoglie le informazioni, le analizza e ne comprende i messaggi in modo autonomo, selezionando quelle utili per il raggiungimento degli obiettivi	3
	Raccoglie le informazioni essenziali, le analizza e ne comprende i messaggi utili per il raggiungimento degli obiettivi	2
	Raccoglie le informazioni più semplici, ne comprende globalmente i messaggi, lavorando in maniera guidata	1
Capacità di organizzare il lavoro	Organizza il lavoro in modo autonomo, con capacità di coordinamento all'interno del gruppo, fornendo input originali	4
	Organizza il lavoro in modo funzionale agli obiettivi, integrando in modo armonico gli stimoli forniti dall'esterno	3

	Organizza il lavoro in forma essenziale, accogliendo gli stimoli emersi nel gruppo	2
	Organizza il lavoro in forma semplice, accogliendo gli stimoli emersi nel gruppo, con guida costante	1
Capacità di spiegare i procedimenti seguiti	Spiega il procedimento seguito e le strategie adottate con un linguaggio appropriato, producendo elaborati originali	4
	Spiega il procedimento seguito e le strategie adottate con linguaggio corretto	3
	Spiega il procedimento seguito e le strategie adottate con linguaggio semplice	2
	Guidato e/o con l'ausilio di mappe concettuali spiega il procedimento seguito	1
Capacità di presentare il prodotto finale	Presenta il prodotto finale con disinvoltura, padroneggiando i contenuti e facendo opportuni collegamenti a livello interdisciplinare	4
	Presenta il prodotto finale padroneggiando i contenuti, operando i collegamenti contemplati a livello interdisciplinare	3
	Presenta il prodotto finale in modo semplice, operando alcuni collegamenti a livello interdisciplinare	2
	Guidato, presenta il prodotto finale rispondendo correttamente a semplici domande	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Capacità di ricercare: articoli, eventi, storie, immagini, ... (congruenza dei dati e attendibilità dei documenti).	L'alunno effettua la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili, interessanti e sollecitano la curiosità.	4
	L'alunno effettua la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili.	3
	L'alunno effettua la ricerca in modo essenziale, selezionando alcuni dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono globalmente attendibili.	2
	L'alunno effettua la ricerca in modo guidato, selezionando solo alcuni dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono globalmente attendibili.	1
Capacità di assemblare foto, immagini e testi per documentare il lavoro. (coerenza e logicità)	Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario e lascia trasparire il tema conduttore.	4
	Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario.	3
	Testi e immagini nel complesso sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è globalmente unitario.	2
	Testi e immagini sono collegati con percorsi logici semplici; il risultato finale è essenziale.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE (osservazione durante i lavori di gruppo)

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Autonomia	L'alunno coglie subito la finalità del compito assegnato al gruppo; organizza il lavoro distribuendo gli incarichi con responsabilità; aiuta chi non ha ben capito cosa fare; si propone come relatore.	4
	L'alunno coglie subito la finalità del compito assegnato al gruppo; si attiene agli incarichi affidati dal docente e li esegue con puntualità, rispettando il lavoro svolto dagli altri componenti.	3
	L'alunno coglie la finalità del compito assegnato al gruppo dopo aver eseguito il lavoro; si attiene agli incarichi affidati dal docente.	2
	L'alunno mostra difficoltà nel cogliere la finalità del compito assegnato al gruppo; esegue l'incarico con superficialità e disattenzione.	1
Interazione orizzontale (con i compagni)	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e interagisce con loro negli spazi opportuni, invitandoli anche ad esprimere le loro opinioni. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	4
	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e interagisce con loro negli spazi opportuni. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	3
	L'alunno non sempre collabora; rispetta i compagni, ma esegue i compiti in modo isolato. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	2
	L'alunno non è collaborativo; non rispetta i compagni e assume atteggiamenti da prevaricatore.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA METACOGNIZIONE

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Autovalutazione	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e interviene in modo opportuno per correggere eventuali imperfezioni.	4
	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	3
	L'alunno non sempre valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, solo guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	2
	L'alunno non è in grado di valutare correttamente e obiettivamente il proprio lavoro.	1

Scuola secondaria di I grado "Gaetano SANTOMAURO" Bari
Griglia di valutazione COMPITO AUTENTICO classe..... sez..... a.s. 2021-2022
RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA METACOGNIZIONE

		Autovalutazione			
		1	2	3	4
N.	ALUNNO				
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					