

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO MULTIDISCIPLINARE

**Classe - I.C. "Betty" Pierazzo- Noale**

**Anno 2016-2017**

<b>Area Piano Triennale delle Attività</b>	<i>Ricerca di identità e di autonomia decisionale, relazioni nel gruppo, condizionamenti e comportamenti devianti</i>
<b>TITOLO</b>	<b>ALIMENTAZIONE</b> <b>"VIAGGIO IN EUROPA TRA SAPORI E TRADIZIONI"</b>
<b>COMPETENZA ATTESA</b>	L'alunno, attraverso il percorso pluridisciplinare che prevede momenti di conoscenza, discussione, e riflessione critica e guidata impara a rispettare gli altri, dimostrandosi disponibile al confronto ( <b>Interazione nel gruppo, disponibilità al confronto, rispetto dei diritti altrui, attitudine alla collaborazione</b> ) Si dimostra in grado di ricercare in modo autonomo fonti e informazioni ( <b>metodo di studio e di lavoro/ acquisizione di strategie di apprendimento e strumenti informativi</b> ) e di utilizzare le conoscenze acquisite in contesti diversi per rielaborarle in modo creativo e personale ( <b>Utilizzo delle conoscenze acquisite in nuovi contesti</b> ) anche attraverso il linguaggio tecnologico ( <b>comunicazione nei linguaggi tecnologici</b> ) Interagisce nel gruppo in modo costruttivo, contribuendo al raggiungimento dei diversi obiettivi ( <b>Capacità di organizzazione e leadership</b> )
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Scienze, Italiano, tecnologia, lingue straniere, religione, .....
<b>COMPITO AUTENTICO INTEGRATO</b>	<b>Presentazione (power point) e realizzazione documentata da immagini di un piatto tipico di un paese europeo: analisi delle caratteristiche nutrizionali del piatto, con riflessioni riguardanti la cultura e le tradizioni del Paese, la sua collocazione geografica e gli aspetti economici</b>
<b>COMPETENZE EUROPEE E INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL TRAGUARDO DI COMPETENZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>KC 6 - Competenze sociali e civiche</b> Descrittori: <b>Interazione nel gruppo, disponibilità al confronto, rispetto dei diritti altrui, attitudine alla collaborazione</b></li> <li>• <b>KC 5 - Imparare ad imparare</b> Descrittori: <b>Metodo di studio e di lavoro</b> <b>Acquisizione di strategie di apprendimento e strumenti informativi</b></li> <li>• <b>KC 7 - Spirito di iniziativa</b> Descrittori: <b>Utilizzo delle conoscenze acquisite in nuovi contesti</b> <b>Capacità di organizzazione e leadership</b></li> <li>• <b>KC4 – Competenze digitali</b> Descrittori: <b>Comunicazione nei linguaggi tecnologici</b></li> </ul>
<b>STRATEGIE E METODI COMUNI</b>	lavoro di gruppo
<b>TEMPI e FASI DELL'ATTIVITA'</b>	primo e secondo quadrimestre
<b>Il quadro di riferimento delle Indicazioni Nazionali 2012</b>	
<b>Traguardo/i di competenza</b>	<b>OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI</b>
<b>DISCIPLINA: SCIENZE</b>	
Spiegare il funzionamento macroscopico del <b>corpo umano</b> come un sistema in equilibrio di	<b>KC 3 Competenze di base in Scienze e Tecnologia</b> <b>Kc 5 Le competenze sociali e civiche</b>

organi e apparati che interagiscono tra loro. Esaminare le interazioni positive e negative con fattori ambientali e stili di vita, ed individuare (per evitare) abitudini e comportamenti dannosi per la salute.		<b>KC6 Imparare ad imparare</b> <b>Kc 7 Senso di iniziativa e l'imprenditorialità</b>	
CONOSCENZE	ABILITA'	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/ COMPITI DI REALTA'	INDICATORI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALIMENTI E PRINCIPI NUTRITIVI</li> <li>• FUNZIONI DEI PRINCIPI NUTRITIVI</li> <li>• CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI</li> <li>• APPARATO DIGERENTE FUNZIONI, ORGANI E SALUTE</li> <li>• L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA</li> <li>• LA LETTURA DELLE ETICHETTE NUTRIZIONALI</li> <li>• I DISTURBI ALIMENTARI</li> </ul>	<p>Mettere in relazione l'apparato digerente, la sua fisiologia e le sue funzioni, con gli alimenti, il loro contenuto di principi nutritivi e la loro funzione.</p> <p>Scegliere in modo consapevole anche in base alla conoscenza dei luoghi di produzione e della catena di distribuzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte e orali</li> <li>• Osservazione del comportamento/partecipazione/collaborazione nei momenti di discussione e riflessione</li> <li>• LETTURA, ANALISI E CONFRONTO DI ETICHETTE NUTRIZIONALI DI PRODOTTI ALIMENTARI DI USO COMUNE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire conoscenze specifiche</li> <li>• Utilizzare correttamente i termini scientifici</li> <li>• Interpretare informazioni relative a tabelle e grafici</li> <li>• Individuare collegamenti fra i concetti appresi per risolvere problemi in ambito scientifico</li> </ul>
<b>DISCIPLINA INGLESE</b>			
CONOSCENZE	ABILITA'	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/ COMPITI DI REALTA'	INDICATORI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli esponenti linguistici per parlare di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cibo</li> <li>- Bevande</li> <li>- Principi nutritivi</li> <li>- La piramide alimentare</li> </ul> </li> <li>• Saper ordinare cibi e bevande</li> <li>• Conoscere i cibi più popolari e tradizionali del Regno Unito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere semplici dialoghi, testi, tabelle;</li> <li>• Saper ordinare al ristorante;</li> <li>• Classificare i diversi cibi e i principi nutritivi;</li> <li>• Riflettere su abitudini alimentari;</li> <li>• Saper riconoscere un'alimentazione sana ed equilibrata;</li> <li>• Confrontare cibi tradizionali e riflettere su</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scrivere un breve dialogo per ordinare cibi e bevande al ristorante;</li> <li>• Conoscere i cibi più popolari e/o tradizionali delle due culture e operare confronti;</li> <li>• Redigere una tabella personale sul cibo e prendere consapevolezza della propria alimentazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correttezza ed appropriatezza nell'uso dei termini, delle funzioni e delle strutture linguistiche negli elaborati scritti ed orali</li> </ul>

	alcune differenze		
<b>DISCIPLINA : FRANCESE</b>			
<b>Traguardo/i di competenza</b>		<b>OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI</b>	
<p><i>Descrive oralmente situazioni, racconta avvenimenti ed esperienze personali, espone argomenti di studio.</i></p> <p><b>KC 2 -La comunicazione in lingua straniera</b> <b>KC 5 - Imparare ad imparare</b> <b>KC 6 - Competenze sociali</b></p>		<p><b>Fa sintesi</b> di lavori di ricerca, approfondimento, studio <b>Presenta</b> in modo disinvolto e competente il lavoro svolto</p>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico specifico sull' argomento oggetto di studio</li> <li>- Corretta pronuncia del repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune</li> </ul>	<p><b>esporre</b> il lavoro svolto in gruppi sulla regione francese assegnata.</p>	<p>Divisione in gruppi a cui è stata assegnata una delle 13 regioni di Francia.</p> <p>Creare un power point in cui la si colloca geograficamente, qualche accenno di storia , cosa vedere e cosa mangiare.</p> <p>Esporre alla classe il tutto in modo preciso e coinvolgente.</p>	<p><b>Attinenza</b> alla traccia data</p> <p><b>Saper esprimere</b> in modo chiaro e corretto i contenuti</p> <p><b>Pronunciare</b> in modo corretto</p> <p><b>Usare</b> un lessico appropriato</p>
<b>DISCIPLINA: TECNOLOGIA</b>			
<b>Traguardo/i di competenza</b>		<b>OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI</b>	
<p>L'alunno sa utilizzare comunicazioni procedurali e istruzioni tecniche per ANALIZZARE, LEGGERE , COMPRENDERE e SELEZIONARE in maniera metodica e razionale gli alimenti in base alla dicitura nelle etichette, Collaborando e cooperando con i compagni.</p>		<p>Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per comprendere le problematiche e per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita, alla promozione della salute.</p> <p>KC3 - Competenze di base in Scienze e Tecnologia KC5 - Competenze sociali e civiche KC7 - Spirito di iniziativa KC6 - Imparare a imparare</p>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>VERIFICHE/OSSERVAZIONI/ COMPITI DI REALTA'</b>	<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i diversi nutrienti.</li> <li>- Conoscere le regole per un' alimentazione equilibrata.</li> <li>- conoscere lo scopo e le indicazioni di una etichetta alimentare. Conoscere le diverse piramidi alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinguere gli alimenti in base ai principi nutritivi.</li> <li>- Saper operare una corretta distribuzione dei pasti nell' arco della giornata</li> <li>- Assumere comportamenti corretti dal punto di vista alimentare. <ul style="list-style-type: none"> <li>. Raccogliere, organizzare e rappresentare dati-informazioni di tipo testuali.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcolo delle calorie, analisi e confronto dei risultati</li> <li>- Saper analizzare le diverse piramidi alimentari per optare ad una piu consona alla loro età</li> <li>- Saper leggere correttamente le etichette alimentari per selezionare gli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- collaborazione con i compagni.</li> <li>- Utilizzo del proprio bagaglio personale per trasferire i concetti in ambiti diversi.</li> <li>- Utilizzo del linguaggio specifico. utilizzo degli strumenti specifici della disciplina.</li> </ul>

DISCIPLINA : ARTE			
Traguardo/i di competenza		OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI	
L'alunno sa realizzare elaborati personali e creativi, applicando le conoscenze e le regole del linguaggio visivo, sa scegliere tecniche e materiali differenti, sa osservare e leggere le immagini.		Utilizzare consapevolmente gli strumenti di uso comune, immagini fotografiche, elementi iconografici e visivi per produrre nuove immagini. Utilizzare consapevolmente strumenti, tecniche grafiche-pittoriche per ottenere una produzione creativa che dimostri lo stile espressivo personale. Utilizzare le tecniche e i linguaggi più adeguati per realizzare prodotti visivi seguendo una precisa finalità operativa.	
CONOSCENZE	ABILITA'	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/ COMPITI DI REALTA'	INDICATORI DI VALUTAZIONE
Conoscere i diversi nutrimenti utilizzando l'immagine artistica e evidenziando tramite tecniche pittoriche diverse la loro conformazione naturale.	Utilizzare correttamente i vari tipi di fogli scegliendo, con consapevolezza tecniche grafiche-pittoriche opportune per un elaborato personale	Produzione di elaborati raffiguranti gli alimenti presenti in opere d'arte.	Utilizzo del linguaggio specifico della disciplina.  Utilizzo personale e creativo delle varie tecniche e degli strumenti.
DISCIPLINA : RELIGIONE			
Traguardo/i di competenza		OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI	
Interagire con persone di religione differente, sviluppando un'identità accogliente.		Sviluppare a partire dal proprio contesto di vita atteggiamenti di rispetto. Produrre atteggiamenti di accoglienza e solidarietà nei confronti dell'altro da sé  Kc 5 Le competenze sociali e civiche KC6 Imparare ad imparare	
CONOSCENZE	ABILITA'	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/ COMPITI DI REALTA'	INDICATORI DI VALUTAZIONE
•Ricerca umana e rivelazione di Dio nella storia: il Cristianesimo a confronto con l'Ebraismo e l'Islamismo. •Riconoscere le radici cristiane dell'Europa.	•Evidenziare gli elementi specifici della dottrina, del culto e dell'etica nelle tre religioni rivelate. •Favorire l'incontro, il confronto e la convivenza tra persone di diversa cultura e religione.	Fasi del lavoro in classe e a casa: 1-Ricerca e scelta di ricette di piatti tipici della cultura culinaria del popolo ebraico, cristiano (cattolico e ortodosso) e musulmano. 2-Ricerca del significato religioso dei diversi piatti. 3-Produzione scritta sul quaderno. 4- Realizzazione di tre dolci che verranno condivisi dagli alunni e professori in un tempo e spazio comune stabilito dal CdC	Per determinare il livello di acquisizione di conoscenze, abilità e competenze l'insegnante predisporrà: •una griglia di valutazione con i seguenti indicatori: -Interesse e partecipazione all'argomento trattato -Impegno in classe e nel lavoro domestico -Conoscenza dei contenuti essenziali •una griglia di autovalutazione per gli alunni (questionario autovalutativo) Realizzazione dei piatti in collaborazione con le famiglie

Commento [mp1]:

Commento [mp2R1]:

DISCIPLINA: GEOGRAFIA			
esaminare le differenze alimentari tra le varie aree geografiche e analizzare i processi storico/economici alla base del fenomeno della globalizzazione.		<p style="text-align: center;"><b>KC 4 competenze digitali</b>  <b>Kc 5 Le competenze sociali e civiche</b>  <b>KC6 Imparare ad imparare</b>  <b>Kc 7 Senso di iniziativa e l'imprenditorialità</b>  <b>KC 8 – Consapevolezza ed espressioni culturali</b></p>	
CONOSCENZE	ABILITA'	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/ COMPITI DI REALTA'	INDICATORI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LA GEOGRAFIA DEGLI ALIMENTI</li> <li>• LE PRINCIPALI AREE GEOGRAFICHE CON PECULIARITÀ FISICHE, POLITICHE ED ECONOMICHE</li> <li>• CAUSE ED EFFETTI DELLA GLOBALIZZAZIONE</li> <li>• AREE POVERE E RICCHE DELLA TERRA</li> </ul>	<p>riconoscere le differenze alimentari tra le varie aree geografiche ed esporre in maniera critica i pro e i contro di una alimentazione "globalizzata"</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• produrre questionari chiari e intuitivi</li> <li>• analizzare e comprendere dati statistici</li> <li>• costruire grafici esaustivi</li> </ul>	<p>Si osserva e si verifica la capacità di relazionarsi nel dibattito, l'organizzazione di spazi e tempi, la suddivisione dei compiti da svolgere</p>
DISCIPLINA: ITALIANO			
Traguardo/i di competenza		OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI	
<p>Scritto: Scrive correttamente testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo), adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario.</p> <p>Parlato: Espone oralmente all'insegnante e ai compagni argomenti di studio e di ricerca, anche avvalendosi di supporti specifici (schemi, mappe, presentazioni al computer, ecc.).</p> <p><b>KC 1 -La comunicazione nella madrelingua</b>  <b>KC 5 – Imparare ad imparare</b>  <b>KC 6 - Competenze sociali</b>  <b>KC4 – Competenze digitali</b></p>		<p>Parlato dialogico, interattivo in diverse situazioni (da scambi comunicativi, dialogo, conversazioni, discussioni di classe e di gruppo)</p> <p>Organizzazione dimensioni comunicative: la narrazione orale (narrare esperienze, eventi, trame selezionando informazioni significative in base allo scopo, ordinandole in base a un criterio logico-cronologico, esplicitandole in modo chiaro ed esauriente e usando un registro adeguato all'argomento e alla situazione e anche attraverso strumenti multimediali)</p> <p>Correttezza regole linguistiche testuali</p> <p>Scrittura Creativa</p>	
CONOSCENZE	ABILITA'	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/ COMPITI DI REALTA'	INDICATORI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPOLOGIE POETICHE: IL SONETTO</li> <li>• STRUTTURA METRICA DELLA POESIA</li> <li>• PRINCIPALI FIGURE RETORICHE DI ORDINE, SUONO, SIGNIFICATO</li> <li>• TECNICHE DI IDEAZIONE DELLE RIME</li> <li>• PRINCIPI ESSENZIALI DI ORGANIZZAZIONE DEL DISCORSO ORALE</li> <li>• PARTI VARIABILI DEL DISCORSO, ELEMENTI PRINCIPALI DELLA FRASE SEMPLICE, PRINCIPALI</li> </ul>	<p>Applicare le conoscenze teoriche apprese per comporre un sonetto a tema dedicato al piatto/ricetta oggetto della ricerca (creare rime trovando parole nuove; giocare con le parole per trovare analogie tra suoni e significati; utilizzare la lingua in modo creativo)</p>	<p>Composizione di un sonetto originale che celebri in maniera creativa il piatto/ricetta oggetto della ricerca. come in uno spot pubblicitario, il sonetto deve rendere appetibile il piatto e incuriosire e divertire l'ascoltatore.</p>	<p>Saper applicare le conoscenze di metrica e di composizione poetica</p> <p>Saper collaborare nel gruppo dando un proprio e personale contributo</p> <p>Saper utilizzare la lingua in modo creativo</p> <p>Saper pianificare e organizzare il discorso orale in maniera efficace</p> <p>Saper comunicare in maniera efficace</p>

<p>CONNETTIVI LOGICI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ELEMENTI DI BASE DELLE FUNZIONI DELLA LINGUA</li> </ul>	<p>Esporre il lavoro di gruppo utilizzando le tecniche di comunicazione efficace (pianificazione del testo orale, intonazione, postura, regolazione dei turni di parola, ....)</p>		<p>attraverso un power point:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cura degli aspetti grafici</li> <li>- cura di ortografia e sintassi</li> <li>- inserimento di effetti nelle diapositive</li> <li>- inserimento di collegamenti ipertestuali</li> </ul>
---	--	--	---