

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO MULTIDISCIPLINARE

Classe 2C – I.C. “Betty” Pierazzo- Noale

Anno 2017-2018

<b>Area Piano Triennale delle Attività</b>	SOLIDARIETÀ
<b>TITOLO</b>	La nostra alimentazione: un viaggio nel mondo del cibo.
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Geografia, Inglese, Spagnolo, Scienze, Tecnologia, Arte e immagine, Religione
<b>MOTIVAZIONE DELLA PROPOSTA E SUO VALORE FORMATIVO</b>	L'alimentazione è un tema che viene affrontato in seconda media da più insegnanti in diverse discipline e quindi con l'apporto di più punti di vista. L'Unità di Apprendimento proposta offre quindi agli alunni la possibilità di affrontare trasversalmente l'argomento “alimentazione” attraverso un percorso che si propone di farli avvicinare ai temi di una corretta e sana alimentazione e della sostenibilità alimentare e di far loro conoscere le diverse abitudini alimentari in Europa e nel mondo. Le attività svolte in piccoli gruppi eterogenei permettono inoltre a ciascun alunno di evidenziare o sviluppare le proprie doti personali per il raggiungimento di un obiettivo comune.
<b>COMPETENZA ATTESA</b>	L'alunno riconosce l'importanza di una dieta equilibrata per il proprio benessere psicofisico e le conseguenze di un'alimentazione scorretta, conosce e distingue i principi nutritivi e i cibi che li contengono, sa calcolare il contenuto calorico di un alimento, riconosce l'importanza del cibo come strumento di incontro e scambio fra popoli, riflette sull'importante questione dell'eliminazione della fame nel mondo, progetta slogan finalizzati a promuovere comportamenti utili.
<b>NODO CONCETTUALE TRASVERSALE ALLE DISCIPLINE COINVOLTE</b>	L'Unità di Apprendimento proposta intende mettere in luce la trasversalità dell'Educazione Alimentare negli aspetti scientifici, geografici, culturali, legati al rapporto, personale e collettivo, con il cibo incentivando la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute, favorendo l'adozione di sani comportamenti alimentari, promuovendo un concetto di socialità complessiva del cibo, che incorpori aspetti valoriali relativi a sostenibilità e intercultura.

<b>COMPITO AUTENTICO INTEGRATO</b>	<p>Gli studenti devono realizzare una presentazione PowerPoint con collegamenti ipertestuali per accompagnare i loro compagni di 1C in un viaggio nel mondo del cibo che evidenzia non solo l'importanza di una corretta alimentazione ma anche l'esistenza di diversi modi di nutrirsi che variano a seconda delle opportunità e dei diversi modelli culturali. Al termine della presentazione i ragazzi offriranno alcuni semplici dolci tipici della religione ebraica, cristiana e musulmana preparati da loro.</p> <p>Le discipline coinvolte hanno contribuito a questo compito autentico complessivo realizzando elaborati/prodotti specifici, in cui sono rappresentate le competenze mobilitate dalle conoscenze/abilità esercitate.</p>
<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL TRAGUARDO DI COMPETENZA</b>	<p>KC1-Comunicazione nella madrelingua          KC2-Comunicazione nelle lingue straniere          KC3-Competenze di base in Scienze e Tecnologia          KC4-Competenza digitale          KC5-Imparare ad imparare (acquisizione di strategie di apprendimento e di strumenti informativi)          KC6-Competenze sociali e civiche (collaborare e partecipare)          KC7-Senso di iniziativa spirito di imprenditorialità (pianificare e progettare)          KC8-Consapevolezza ed espressione culturale (osservare e descrivere ambienti, fatti, fenomeni e produzioni artistiche)</p>
<b>STRATEGIE E METODI COMUNI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Ricerche in Internet su testi di vario genere</li> <li>• Lezioni frontali dialogate</li> <li>• Visione di filmati</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	2 quadrimestre

*Il quadro di riferimento delle Indicazioni Nazionali 2012*

**DISCIPLINA GEOGRAFIA**

<b>Traguardo/i di competenza</b>		<b>OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI</b>	
<b>Utilizzare i linguaggi della geografia.</b>		<b>L'allievo utilizza strumenti innovativi per ricercare, leggere, analizzare e selezionare informazioni reperite in Rete al fine di sviluppare un approfondimento su un tema di geografia mondiale.</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>VERIFICHE/OSSERVAZIONI/COMPITI DI REALTÀ</b>	<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il significato di Sviluppo Sostenibile.</li> <li>• Conoscere temi e problemi di tutela del paesaggio come patrimonio naturale e culturale e progettare azioni di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare strumenti tradizionali e innovativi per comprendere e comunicare fatti e fenomeni territoriali.</li> <li>• Analizzare in termini di spazio le interrelazioni tra fatti e</li> </ul>	<p>Situazione-problema da risolvere:            Goal n. 2, <i>Sconfiggere la fame. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impegno</li> <li>• Impiego del tempo</li> <li>• Capacità di relazione</li> <li>• Utilizzo delle conoscenze</li> <li>• Competenza attesa</li> <li>• Utilizzo delle procedure</li> <li>• Comunicabilità</li> <li>• Realizzazione del progetto</li> </ul>

<p>valorizzazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i criteri che orientano la produzione del testo descrittivo secondo uno scopo e un destinatario.</li> <li>• Conoscere le principali regole della morfo-sintassi e della coesione formale del testo.</li> </ul>	<p>fenomeni demografici, sociali ed economici di portata nazionale, europea e mondiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare il significato globale del testo.</li> <li>• Giustificare le proprie scelte in base allo scopo e al destinatario</li> <li>• Elaborare testi coerenti e coesi.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gradimento</li> </ul>
--	---	--	--

**DISCIPLINA SCIENZE**

<b>Traguardo/i di competenza</b>		<b>OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI</b>	
<b>Individuare ed evitare abitudini e comportamenti dannosi per la salute.</b>		<b>L'alunno sviluppa la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta alimentazione.</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>VERIFICHE/OSSERVAZIONI/COMPITI DI REALTÀ</b>	<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i principi nutritivi e le loro funzioni.</li> <li>• Conoscere la piramide alimentare e la dieta mediterranea.</li> <li>• Conoscere le regole per una alimentazione corretta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare il valore nutritivo degli alimenti in relazione al contenuto dei principi nutritivi.</li> <li>• Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita.</li> </ul>	<p>Osservazioni sul modo di porsi dell'alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• confrontarsi e apprendere nel gruppo classe;</li> <li>• aprirsi con curiosità verso il reale;</li> <li>• mettere in pratica le indicazioni per una alimentazione equilibrata in relazione al benessere psicofisico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correttezza nell'uso dei termini specifici.</li> <li>• Completezza delle conoscenze relative alla composizione e alla funzione degli alimenti.</li> <li>• Dimestichezza nell'interpretare le regole per una alimentazione corretta.</li> </ul>

<b>DISCIPLINA TECNOLOGIA</b>			
<b>Traguardo/i di competenza</b>		<b>OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI</b>	
<p><b>L'alunno sa utilizzare comunicazioni procedurali e istruzioni tecniche per eseguire, in maniera metodica e razionale, compiti operativi complessi, anche collaborando e cooperando con i compagni.</b></p> <p><b>Progetta e realizza rappresentazioni grafiche, utilizzando anche linguaggi digitali.</b></p>		<p><b>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.</b></p> <p><b>KC3 - Competenze di base in Scienze e Tecnologia</b>  <b>KC4 - Competenza digitale</b>  <b>KC5 - Competenze sociali e civiche</b>  <b>KC6 - Imparare a imparare</b>  <b>KC7 - Spirito di iniziativa</b></p>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>VERIFICHE/OSSERVAZIONI/COMPITI DI REALTÀ</b>	<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Conoscere i diversi nutrienti.</li> <li>• Conoscere le regole per un' alimentazione equilibrata.</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere il funzionamento di un foglio di calcolo e di software di presentazione</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.</li> <li>• Utilizzare i principali software per la elaborare prodotti multimediali</li> <li>• Raccogliere, organizzare e rappresentare dati- informazioni sia di tipo testuali che multimediale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolo delle calorie, analisi e confronto dei risultati (anche fra Paesi con abitudini alimentari diverse).</li> <li>• Produzione ed esposizione alla classe di un PowerPoint interdisciplinare relativo all'UDA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Collaborazione con i compagni.</li> <li><input type="checkbox"/> Utilizzo del proprio bagaglio personale per trasferire i concetti in ambiti diversi.</li> <li><input type="checkbox"/> Utilizzo del linguaggio specifico.</li> <li><input type="checkbox"/> Utilizzo degli strumenti specifici della disciplina e delle tecnologie digitali.</li> </ul>

**DISCIPLINA INGLESE**

<b>Traguardo/i di competenza</b>		<b>OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI</b>	
<b>Utilizzare le conoscenze di civiltà straniera al fine di sviluppare un atteggiamento di relativismo culturale.</b>		<b>L'alunno utilizza le conoscenze linguistiche acquisite per descrivere le proprie abitudini alimentari e confrontarle con quelli di altri paesi.</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>VERIFICHE/OSSERVAZIONI/COMPITI DI REALTÀ</b>	<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Conoscere e ampliare il lessico relativo a cibi e pasti.</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere le strutture morfosintattiche e necessarie per descrivere le proprie abitudini alimentari, un piatto tipico o una ricetta (uso degli avverbi di frequenza, tempi verbali come Present simple, imperativo, have to, Past simple).</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere le principali abitudini alimentari del Regno Unito.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere un video in lingua inglese</li> <li>• Produrre un semplice testo sia scritto che orale finalizzato a descrivere la preparazione di un piatto o di un pasto.</li> </ul>	<p>Osservazioni sulle riflessioni dell' alunno</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confrontare le proprie abitudini alimentari con quelle di altri paesi cercando di adottare un atteggiamento di apertura mentale volto a comprendere le ragioni della diversità senza dare giudizi positivi o negativi.</li> <li><input type="checkbox"/> Aprirsi gli altri nell'organizzare un lavoro di gruppo.</li> <li><input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correttezza nell'uso del lessico.</li> <li><input type="checkbox"/> Correttezza formale e pertinenza dei testi prodotti.</li> <li><input type="checkbox"/> Correttezza nella comprensione del testo</li> <li><input type="checkbox"/> Rispetto dei tempi di consegna.</li> </ul>

**DISCIPLINA SPAGNOLO**

<b>Traguardo/i di competenza</b>		<b>OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI</b>	
<b>Saper parlare di cucina e realizzare ricette di piatti tipici spagnoli</b>		<b>L'alunno utilizza gli strumenti informatici e sa discernere le informazioni utili per affrontare un argomento relativo alle abitudini del Paese di L2</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>VERIFICHE/OSSERVAZIONI/COMPITI DI REALTÀ</b>	<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b>
Conoscere il lessico e le strutture grammaticali utilizzate argomentando del cibo in spagnolo	Scegliere nel web il materiale giusto per realizzare il compito di realtà sui piatti più tipici della cucina spagnola e	<p>Verifiche orali sul lessico del cibo</p> <p>Realizzazione in gruppi di un ricettario che la classe mette a disposizione di compagni e docenti che insegnano a preparare alcuni piatti tipici spagnoli</p>	<p>Correttezza nell'uso di lessico e strutture linguistiche</p> <p>Capacità di cooperare in gruppo</p>

Conoscere il linguaggio utilizzato nelle ricette	ispanoamericana. Utilizzare le proprie conoscenze linguistiche e grammaticali per rielaborare le ricette con un linguaggio adeguato.	Realizzazione da parte dei singoli gruppi di un ppt su un menù tipico	Capacità di “problem solving”  Capacità di eseguire quanto richiesto nei tempi previsti
Conoscere alcuni motori di ricerca spagnola per la ricerca del materiale			

### DISCIPLINA ARTE E IMMAGINE

Traguardo/i di competenza	OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI
- <b>Esprimere per comunicare: 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.</b>	- <b>Utilizzare consapevolmente gli strumenti di uso comune, immagini fotografiche, scritte, elementi iconici e visivi per produrre nuove immagini.</b> - <b>Utilizzare consapevolmente strumenti, tecniche grafico-pittoriche per ottenere una produzione creativa che dimostri lo stile espressivo personale.</b> - <b>Utilizzare le tecniche e i linguaggi più adeguati per realizzare prodotti visivi seguendo una precisa finalità operativa</b>

CONOSCENZE	ABILITÀ	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/ COMPITI DI REALTÀ	INDICATORI DI VALUTAZIONE
Conoscere i diversi nutrienti 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 grafico-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		
<b>L'alunno interagisce con persone di religione differente, sviluppando un'identità accogliente.</b>	<b>A partire dal proprio contesto di vita sviluppare atteggiamenti di rispetto. Produrre atteggiamenti di accoglienza e solidarietà nei confronti dell'altro da sé</b>		
CONOSCENZE	ABILITÀ	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/ COMPITI DI REALTÀ	INDICATORI DI VALUTAZIONE
• Ricerca umana e rivelazione di Dio nella storia: il Cristianesimo a	• Evidenziare gli elementi specifici della dottrina, del culto e dell'etica	Fasi del lavoro in classe e a casa: 1) Ricerca e scelta di ricette di piatti tipici della cultura culinaria del popolo ebraico,	Per determinare il livello di acquisizione di conoscenze, abilità e

<p>confronto con l'Ebraismo e l'Islamismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le radici cristiane dell'Europa.</li> </ul>	<p>nelle tre religioni rivelate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorire l'incontro, il confronto e la convivenza tra persone di diversa cultura e religione.</li> </ul>	<p>cristiano (cattolico e ortodosso) e musulmano.</p> <p>2) Ricerca del significato religioso dei diversi piatti.</p> <p>3) Realizzazione di tre dolci: dolce di S. Martino, il Bulo o la torta di mandorle di Pesach, il Baghrer.</p>	<p>competenze l'insegnante predisporrà:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una griglia di valutazione con i seguenti indicatori: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interesse e partecipazione all'argomento trattato</li> <li>- Impegno in classe e nel lavoro domestico</li> <li>- Conoscenza dei contenuti essenziali</li> </ul> </li> </ul> <p>Realizzazione dei piatti in collaborazione con le famiglie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una griglia di autovalutazione per gli alunni (questionario autovalutativo)</li> </ul>
---	--	--	---

## FASI DI LAVORO

TEMPI	TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ
Fase 1:	Presentazione alla classe dell'Unità di Apprendimento (modalità di attuazione, obiettivi, finalità).
Fase 2:	Organizzazione del lavoro nell'ambito di ciascuna delle discipline coinvolte.
Fase 3:	Approfondimento dell'argomento attraverso lezioni frontali, visione di filmati, ricerca di informazioni in Internet, esperienze operative in piccoli gruppi (realizzazione di presentazioni in PowerPoint, cartelloni, disegni, manufatti, dolci).
Fase 4:	Brain-storming con la classe su come organizzare la presentazione dell'argomento approfondito all'altra classe, utilizzando le conoscenze e le abilità acquisite.
Fase 5:	Costituzione dei gruppi di lavoro finali.
Fase 6:	Realizzazione della presentazione in PowerPoint con collegamenti ipertestuali.
Fase 7:	Esposizione del lavoro alla 1C.