

UNITÀ DI APPRENDIMENTO MULTIDISCIPLINARE

**Classe 2F - I.C. "Betty" Pierazzo- Noale
Anno 2017-2018**

Area Piano Triennale delle Attività	CITTADINANZA ATTIVA
TITOLO	Viaggio nel mondo dell'alimentazione
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano, Storia, Geografia, Inglese, Scienze, Tecnologia, Arte e immagine.
MOTIVAZIONE DELLA PROPOSTA E SUO VALORE FORMATIVO	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.
COMPETENZA ATTESA	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.
NODO CONCETTUALE TRASVERSALE ALLE DISCIPLINE COINVOLTE	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.
COMPITO AUTENTICO INTEGRATO	Gli studenti devono realizzare una presentazione PowerPoint con collegamenti ipertestuali e/o un cartellone con le varie tipologie di alimentazione (vegetariana, vegana, mediterranea) ma anche l'esistenza di diversi modi di nutrirsi che variano a seconda delle opportunità e dei diversi modelli culturali. 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.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E INDICATORI	KC1-Comunicazione nella madrelingua KC2-Comunicazione nelle lingue straniere

DI VALUTAZIONE DEL TRAGUARDO DI COMPETENZA	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)		
STRATEGIE E METODI COMUNI	<ul style="list-style-type: none"> • Cooperative learning • Ricerche in Internet su testi di vario genere • Lezioni frontali dialogate • Visione di filmati • laboratorio scienze • giochi interattivi (su lim) 		
TEMPI	2 quadrimestre		
<i>Il quadro di riferimento delle Indicazioni Nazionali 2012</i>			
DISCIPLINE: ITALIANO e STORIA			
<p>L'alunno, dopo le lezioni in classe sull'argomento, dopo aver riflettuto su brani antologici relativi alle abitudini alimentari, dopo aver analizzato le abitudini alimentari storiche tra Seicento e Settecento, dopo essersi documentato sui prodotti culinari tipici degli stati europei trattati confronta le sue scelte alimentari con quelle dei compagni e produce una riflessione personale sui temi trattati.</p>		<p>Leggere e comprendere tanti tipi di testo Parlato dialogico, interattivo in diverse situazioni (da scambi comunicativi, dialogo, conversazioni, discussioni di classe e di gruppo) Scrittura come prodotto di testi formali e non formali nelle varie tipologie</p> <p>KC 1 Competenza nella madrelingua KC 5 Competenze sociali e civiche KC 6 Imparare ad imparare KC 7 Senso di iniziativa e di imprenditorialità KC 8 Comprensione nella lingua madre</p>	
CONOSCENZE	ABILTA'	VERIFICHE OSSERVAZIONI COMPITI DI REALTA'	INDICATORI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche principali dei testi narrativi ed espositivi; - Principali regole del parlato dialogico; - Conoscenza dei temi trattati 	<p>LETTURA Riconoscere il testo espositivo-informativo identificando i principali elementi strutturali che lo caratterizzano e il contenuto fondamentale</p> <p>Riconoscere tematiche connesse ai testi letti e discussi in classe.</p> <p>SCRITTURA CREATIVA Produrre testi di vario</p>	<p>RIELABORAZIONE PERSONALE DEI CONTENUTI APPRESI DURANTE LE LEZIONI E LE LETTURE DEI BRANI DELL' ANTOLOGIA</p> <p>PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE ALLA CLASSE DI UN POWER POINT RELATIVO AI PIATTI TIPICI DEI DIVERSI STATI EUROPEI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Scorrevolezza della lettura - Riconoscimento del genere testuale affrontato - Correttezza morfosintattica e coerenza e coesione nell'esposizione dei contenuti - Utilizzo di un lessico appropriato alla situazione comunicativa - Rispetto del turno di

	<p>tipo su tematiche e problemi personali, esprimendo le proprie opinioni</p> <p>PARLATO DIALOGICO Saper interagire nelle situazioni comunicative, rispettando i diversi punti di vista. Dialogare per apprendere informazioni su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali. Argomentare la propria tesi</p>		<p>parola nella discussione libera o guidata</p> <ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione - Collaborazione nel lavoro di gruppo
--	---	--	--

DISCIPLINA GEOGRAFIA

Traguardo/i di competenza		OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI	
Utilizzare i linguaggi della geograficità.		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.	
CONOSCENZE	ABILITÀ	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/COMPITI DI REALTÀ	INDICATORI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il significato di Sviluppo Sostenibile. • Conoscere temi e problemi di tutela del paesaggio come patrimonio naturale e culturale e progettare azioni di valorizzazione. • Conoscere i criteri che orientano la produzione del testo descrittivo secondo uno scopo e un 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti tradizionali e innovativi per comprendere e comunicare fatti e fenomeni territoriali. • Analizzare in termini di spazio le interrelazioni tra fatti e fenomeni demografici, sociali ed economici di portata nazionale, europea e mondiale. 	<p>Situazione-problema da risolvere: <i>Goal n. 2, 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"> • Impegno • Impiego del tempo • Capacità di relazione • Utilizzo delle conoscenze • Competenza attesa • Utilizzo delle procedure • Comunicabilità • Realizzazione del progetto • Gradimento

destinatario. • Conoscere le principali regole della morfo-sintassi e della coesione formale del testo.	• Individuare il significato globale del testo. • Giustificare le proprie scelte in base allo scopo e al destinatario • Elaborare testi coerenti e coesi.		
DISCIPLINA SCIENZE			
Traguardo/i di competenza		OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI	
Riflettere sul funzionamento del corpo umano, sui rischi cui è soggetto e sulle abitudini alimentari.		L'alunno acquisisce un bagaglio di conoscenze in materia di alimentazione, anatomia e fisiologia dell'apparato digerente, e ne sperimenta la veridicità per acquisire maggiore consapevolezza del funzionamento del proprio organismo e della necessità di garantirne lo stato di salute.	
CONOSCENZE	ABILITÀ	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/COMPITI DI REALTÀ	INDICATORI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere nozioni basilari di chimica generale ed organica • Conoscere i principi nutritivi e le loro funzioni • Conoscere la piramide alimentare e la dieta (mediterranea) • Conoscere le regole per una alimentazione corretta • Conoscere l'anatomia dell'apparato digerente 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare il valore nutritivo degli alimenti in relazione al contenuto dei principi nutritivi. • Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita • Condurre semplici esperimenti scientifici: esplorare e sperimentare in laboratorio lo svolgersi 	Osservazioni sul modo di porsi dell'alunno: <ul style="list-style-type: none"> • confrontarsi e apprendere nel gruppo classe; • aprirsi con curiosità verso il reale; • mettere in pratica le indicazioni per una alimentazione equilibrata in relazione al benessere psicofisico; Prova scritta semi-strutturata sulle conoscenze acquisite; interrogazioni (anche volontarie, di recupero); redazione di relazioni di esperimenti scientifici; lavoro di gruppo: progettazione, realizzazione e presentazione di elaborati riassuntivi (pannelli) delle esperienze di laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione e correttezza nell'uso dei linguaggi specifici • Completezza delle conoscenze relative alla composizione e alla funzione degli alimenti, all'anatomia dell'apparato digerente • Capacità di osservare fatti e fenomeni; formulazione di ipotesi e loro verifica • Capacità di contribuire al lavoro di gruppo (ideazione, progettazione, realizzazione e presentazione di

	<p>di fenomeni comuni , immaginarne e verificarne le cause; ricercare soluzioni a problemi, utilizzando le conoscenze acquisite</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nel proprio organismo strutture e funzionamenti a livello macro- e microscopico • Sviluppare semplici schematizzazioni delle esperienze vissute e presentarle mediante elaborati, anche personalizzati 		<p>un elaborato), offrendo anche il proprio contributo personale</p>
--	---	--	---

DISCIPLINA TECNOLOGIA			
Traguardo/i di competenza		OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI	
<p>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. Progetta e realizza rappresentazioni grafiche, utilizzando anche linguaggi digitali.</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 KC4 - Competenza digitale KC5 - Competenze sociali e civiche KC7 - Spirito di iniziativa KC6 - Imparare a imparare</p>	
CONOSCENZE	ABILITÀ	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/COMPITI DI REALTÀ	INDICATORI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i diversi nutrienti. - Conoscere le regole 	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguere gli alimenti in base ai principi 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcolo delle calorie, analisi e confronto dei risultati (anche fra Paesi con abitudini alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - collaborazione con i compagni. - Utilizzo del

<p>per un' alimentazione equilibrata. Conoscere il funzionamento di un foglio di calcolo e di software di presentazione</p>	<p>nutritivi. - Saper operare una corretta distribuzione dei pasti nell' arco della giornata - Assumere comportamenti corretti dal punto di vista alimentare. - Utilizzare i principali software per la elaborare prodotti multimediali Raccogliere, organizzare e rappresentare dati-informazioni sia di tipo testuali che multimediale</p>	<p>diverse) - produzione ed esposizione alla classe di un power point interdisciplinare relativo all'uda</p>	<p>proprio bagaglio personale per trasferire i concetti in ambiti diversi. - Utilizzo del linguaggio specifico. utilizzo degli strumenti specifici della disciplina e delle tecnologie digitali.</p>
---	--	--	--

DISCIPLINA INGLESE

Traguardo/i di competenza		OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI	
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere brevi messaggi scritti relativi ad ambiti noti; • Descrivere in modo semplice oralmente e per iscritto aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente 		<ul style="list-style-type: none"> • L'alunno prende consapevolezza delle proprie abitudini alimentari e le confronta con quelle della cultura inglese 	
CONOSCENZE	ABILITÀ	VERIFICHE/OSSERVAZIONI/COMPITI DI REALTA'	INDICATORI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli esponenti linguistici per parlare di: <ul style="list-style-type: none"> - Cibo - Bevande - Principi nutritivi - La piramide alimentare • Saper ordinare cibi e bevande • Conoscere i cibi più popolari e 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere semplici dialoghi, testi, tabelle; • Saper ordinare al ristorante; • Classificare i diversi cibi e i principi nutritivi; • Riflettere su abitudini alimentari; 	<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere un breve dialogo per ordinare cibi e bevande al ristorante; • Conoscere i cibi più popolari e/o tradizionali delle due culture e operare confronti; • Redigere una tabella personale sul cibo e prendere consapevolezza della propria alimentazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza ed appropriatezza a nell'uso dei termini, delle funzioni e delle strutture linguistiche negli elaborati scritti ed orali

tradizionali del Regno Unito	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere un'alimentazione sana ed equilibrata; • Confrontare cibi tradizionali e riflettere su alcune differenze 		
DISCIPLINA ARTE E IMMAGINE			
Traguardo/i di competenza		OBIETTIVI/NODI CONCETTUALI	
<p>- 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.</p>		<p>- Utilizzare consapevolmente gli strumenti di uso comune, immagini fotografiche, scritte, elementi iconici e visivi per produrre nuove immagini. - Utilizzare consapevolmente strumenti, tecniche grafico-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</p>	
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	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzo del linguaggio specifico della disciplina - Utilizzo personale e creativo delle varie tecniche e degli strumenti

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.
Fase 4:	Brain-storming con la classe su come organizzare la presentazione dell'argomento approfondito, utilizzando le conoscenze e le abilità acquisite.
Fase 5:	Costituzione dei gruppi di lavoro.
Fase 6:	Realizzazione della presentazione in PowerPoint con collegamenti ipertestuali.

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

PUNTI DI CRITICITÀ	PUNTI DI FORZA
Qualche difficoltà nell'organizzazione dei gruppi di lavoro poiché la classe è molto numerosa.	Gli alunni hanno dimostrato un buon interesse e hanno lavorato con impegno e serietà.