

UDA- COMPITO DI REALTA'-
EUROPA IN TAVOLA
MANI IN PASTA

CLASSE 2B

Sc.Sec. 1° GUIDOTTI

A.S. 2016-17

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Alimentazione , tradizione e cultura
Prodotti/compiti autentici	EUROPA IN TAVOLA - MANI IN PASTA
Competenze chiave (e relative competenze specifiche: culturali, sociali, metodologiche)	Evidenze osservabili
Competenze sociali e civiche	<ul style="list-style-type: none"> - Assumere atteggiamenti responsabili - Sviluppare comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria - Sviluppare modalità consapevoli di confronto responsabile e di dialogo
Comunicazione nella madrelingua	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo - Produrre testi in relazione ai differenti scopi comunicativi
Imparare ad imparare	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Trasferirli in altri contesti
Spirito d'iniziativa e di imprenditorialità	<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare valutazioni rispetto alle informazioni, ai compiti, al proprio lavoro - Assumere e portare a termine un compito - Pianificare e organizzare il proprio lavoro - Prendere decisioni - Adottare strategie di problem-solving
Competenze di base scienza e tecnologia	<ul style="list-style-type: none"> - Analizza un compito attraverso la raccolta dati, l'analisi e la rappresentazione - Spiega, utilizzando un linguaggio specifico, i risultati ottenuti - Riconosce problematiche scientifiche di attualità - Assume comportamenti responsabili
Abilità (in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)	Conoscenze (in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Competenze sociali e civiche 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Competenze sociali e civiche
Assumere atteggiamenti responsabili <ul style="list-style-type: none"> - Assumere e portare a termine i compiti - Rispettare le attrezzature proprie ed altrui - Rispettare il lavoro altrui - Comprendere la necessità di essere un consumatore consapevole 	Assumere atteggiamenti responsabili <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche delle etichette
Sviluppare comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria <ul style="list-style-type: none"> - Partecipare all'attività di gruppo - Prestare aiuto a chi è in difficoltà 	Sviluppare comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria <ul style="list-style-type: none"> - Elementi generali di comunicazione interpersonale verbale e non verbale
Sviluppare modalità consapevoli di confronto responsabile e di dialogo <ul style="list-style-type: none"> - Confrontarsi con gli altri 	Sviluppare modalità consapevoli di confronto responsabile e di dialogo <ul style="list-style-type: none"> - Elementi generali di comunicazione interpersonale verbale e non verbale
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicazione nella madrelingua 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicazione nella madrelingua
Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare testi funzionali di vario tipo per affrontare situazioni della vita quotidiana 	Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo <ul style="list-style-type: none"> - Varietà lessicali in rapporto a contesti diversi

<ul style="list-style-type: none"> – Confrontare informazioni ricavabili da più fonti 	
<p>Produrre testi in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <ul style="list-style-type: none"> – Scrivere testi di forma diversa adeguandoli allo scopo prefissato – Comprendere ed usare in modo appropriato i termini specialistici 	<p>Produrre testi in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lessico per la gestione di comunicazioni orali e scritte in contesti formali ed informali – Strutture essenziali dei vari tipi di testo – Fasi della produzione scritta
<p>▪ Imparare ad imparare</p>	<p>▪ Imparare ad imparare</p>
<p>Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ricavare da fonti diverse informazioni utili per i propri scopi – Utilizzare diversi strumenti di ricerca – Confrontare e selezionare le informazioni acquisite – Considerare contemporaneamente più fonti di informazione 	<p>Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – Metodologie e strumenti di ricerca – Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni
<p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> – Collegare nuove informazioni ad altre già possedute 	<p>Individuare collegamenti e relazioni</p>
<p>Trasferirli in altri contesti</p> <ul style="list-style-type: none"> – Correlare conoscenze di diverse aree – Costruire collegamenti 	<p>Trasferirli in altri contesti</p>
<p>▪ Spirito d'iniziativa e di imprenditorialità</p>	<p>▪ Spirito d'iniziativa e di imprenditorialità</p>
<p>Effettuare valutazioni rispetto alle informazioni, ai compiti, al proprio lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> – Valutare aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili conseguenze 	<p>Effettuare valutazioni rispetto alle informazioni, ai compiti, al proprio lavoro</p>
<p>Assumere e portare a termine un compito</p> <ul style="list-style-type: none"> – Completare iniziative prese 	<p>Assumere e portare a termine un compito</p>
<p>Pianificare e organizzare il proprio lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> – Individuare le priorità – Descrivere le fasi del lavoro – Individuare il materiale necessario 	<p>Pianificare e organizzare il proprio lavoro</p>
<p>Prendere decisioni</p> <ul style="list-style-type: none"> – Descrivere e giustificare le scelte – Utilizzare strumenti di supporto alle decisioni 	<p>Prendere decisioni</p>
<p>Adottare strategie di problem-solving</p> <ul style="list-style-type: none"> – Attuare le soluzioni e valutare i risultati 	<p>Adottare strategie di problem-solving</p>
<p>▪ Competenze di base scienza e tecnologia</p>	<p>▪ Competenze di base scienza e tecnologia</p>
<p>Analizza un compito attraverso la raccolta dati, l'analisi e la rappresentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sviluppa atteggiamenti di curiosità – Utilizza semplici strumenti di lavoro – Fa misurazioni 	<p>Analizza un compito attraverso la raccolta dati, l'analisi e la rappresentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – Semplici strumenti di lavoro – Strumenti di misurazioni
<p>Spiega, utilizzando un linguaggio specifico, i risultati ottenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> – Utilizza un linguaggio appropriato – Espone in forma chiara ciò che ha sperimentato 	<p>Spiega, utilizzando un linguaggio specifico, i risultati ottenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lessico scientifico
<p>Riconosce problematiche scientifiche di attualità</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ha conoscenza del proprio corpo e dei fattori che possono influenzarne il suo corretto funzionamento 	<p>Riconosce problematiche scientifiche di attualità</p> <ul style="list-style-type: none"> – Apparato digerente – Sostanze nutritive
<p>Assume comportamenti responsabili</p> <ul style="list-style-type: none"> – Mette in atto atteggiamenti di cura nei confronti della sua salute – Utilizzare diversi strumenti di ricerca 	<p>Assume comportamenti responsabili</p>

Utenti destinatari	Alunni classi seconde
Fasi di applicazione (attività)	2° Quadrimestre (marzo- aprile-maggio) Progettazione e ideazione tramite brainstorming e discussione plenaria in classe sul progetto richiesto Individuazione dei gruppi di lavoro Suddivisione dei compiti Organizzazione del lavoro Riflessione in plenaria sugli aspetti critici evidenziati Relazione finale individuale e realizzazione di un PPT di sintesi da parte del gruppo Assaggio del prodotto cucinato
Tempi	Tre mesi
Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)	Riflette sulle caratteristiche geografiche- fisiche e su aspetti della tradizione gastronomica di alcuni paesi europei Sceglie e realizza una ricetta tipica del paese europeo individuato e opera in gruppo condividendo le scelte Realizza con i compagni del suo gruppo ricetta e approfondimento teorico Rielabora e corregge eventuali criticità <i>Sullo sfondo restano le conoscenze di scienze naturali in particolare gli aspetti legati alla chimica degli alimenti, alle proprietà nutrizionali degli alimenti alla fisiologia ed anatomia dell'apparato digerente e le riflessioni su corretti stili alimentari</i>
Metodologia (cosa fa il docente)	Lezione frontale all'inizio per spiegare l'attività ed alla fine per restituzione Lavoro di gruppo fuori dall'ambiente scolastico Assaggio dei prodotti di ogni gruppo
Risorse umane ●interne ●esterne	
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schede Ricette: ▪ PC e videoproiettore Video, testi, cartelloni, ...
Valutazione	Realizzazione complessiva dell'abitato con note esplicative

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 EUROPA IN TAVOLA - MANI IN PASTA

Cosa si chiede di fare Effettuare una ricerca su caratteristiche specifiche di uno stato Europeo in relazione a territorio- tradizione

In che modo (singoli, gruppi..) lavoro a gruppi

Gli alunni, in base alle proprie attitudini, si ripartiranno, all'interno del gruppo, i seguenti ruoli:

Narratore1 **Narratore2**

Reporter

Scienziato

Critico

Ad ogni gruppo verrà assegnato dall'insegnante **un paese europeo**.

Prima parte: la ricerca

Gli alunni dovranno reperire informazioni sulle abitudini alimentari del paese assegnato, in particolare si informeranno sugli alimenti e sulle consuetudini della prima colazione.

Gli alunni dovranno scegliere una ricetta tipica e di diffuso utilizzo nel paese assegnato. La ricetta potrà riguardare qualunque tipo di elaborato alimentare (antipasto, primo, secondo, contorno, dolce, pane ...) purché utilizzando ingredienti sani e ben bilanciati.

Una volta scelta, la ricetta andrà presentata all'insegnante che ne valuterà la fattibilità.

L'alunno "scienziato" dovrà scegliere un ingrediente presente nella ricetta ed approfondirne le conoscenze (valore alimentare, apporto calorico, processo produttivo, cenni storici, aree geografiche in cui è utilizzato ecc...).

Seconda parte: la realizzazione

L'intero gruppo, con la supervisione di un adulto, dovrà recarsi in negozio per l'acquisto degli ingredienti in quantità tali che il cibo preparato sia "assaggiabile in modeste quantità" da 16-20 persone.

L'intero gruppo dovrà essere presente alla realizzazione della ricetta in una cucina messa a disposizione da un genitore.

Il genitore sarà presente in qualità di supervisore-consigliere (MA NON DOVRA' FARE NULLA!!!).

Il preparato verrà portato a scuola il giorno seguente e offerto a collaboratori scolastici, insegnanti e alunni di altre classi che ne giudicheranno la bontà.

L'alunno "reporter" dovrà documentare con foto e/o video ogni fase del lavoro svolto (organizzazione, ricerca delle informazioni, presenza in negozio, scelta degli ingredienti, pagamento alla cassa, lavoro in cucina, fasi di preparazione e cottura del cibo, lavaggio dei piatti, momenti di entusiasmo o disperazione...).

Gli alunni "Narratori" dovranno documentare in forma scritta l'intero processo utilizzando uno stile "giornalistico" ovvero sintetico, chiaro e accattivante, includendo eventuali episodi imprevisti.

L'alunno "critico" dovrà, infine, raccogliere in forma scritta le impressioni del gruppo, gli errori commessi, i commenti degli "assaggiatori", i punti da migliorare sia nella scelta degli ingredienti che nelle varie fasi della preparazione della ricetta. Dovrà essere critico nei confronti delle dinamiche emerse nel lavoro di cooperazione con i compagni. Non dovrà, tuttavia, omettere di menzionare i punti di forza emersi.

Tutti collaboreranno alla realizzazione di un elaborato multimediale (presentazione power-point o video) e di un cartellone in cui appariranno i contorni geografici del Paese, le tipiche abitudini alimentari, la tipica prima colazione, la ricetta scelta.

Terza parte: l'esposizione

Alla fine il gruppo avrà a disposizione 20-30 minuti per presentare il proprio lavoro alla classe: si inizierà con l'illustrazione delle abitudini alimentari del paese, della colazione tipica e la presentazione della ricetta (cartellone). Seguirà l'approfondimento dello scienziato; verrà quindi mostrato l'elaborato multimediale e si terminerà con il commento del "critico".

Quali prodotti preparazione di un piatto tipico- relazione ed elaborazione di un prodotto informatico per supportare la comunicazione (ppt)

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Riflessione su aspetti di una sana e corretta alimentazione
Conoscenza di realtà diverse nella Comunità europea

Tempi circa tre mesi

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) utilizzo di materiali di facile accesso e reperibilità vista l'età dei ragazzi

Criteri di valutazione

Discussione – Osservazione – Assaggio delle preparazioni culinarie realizzate - PPT di sintesi - Relazione finale

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: EUROPA IN TAVOLA - MANI IN PASTA

Coordinatore: Prof. Boldrini Matematica e Scienze

Collaboratori : Prof. Busillo Tecnologia

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività (cosa fa lo studente)	Metodologia (cosa fa il docente)	Esiti	Tempi	Evidenze per la Valutazione	Strumenti per la valutazione
1	Pianifica e Progetta	Coordina le idee Definisce i gruppi di lavoro	Scelta della nazione europea	1ora	Discussione Collaborazione e flusso di idee	Pertinenza e partecipazione
2	Ricerca dati	Controlla la pertinenza delle idee e supervisiona i progetti	Definizione delle caratteristiche Geografico-fisiche e dei piatti tipici	A casa	Analisi piani di lavoro	Aderenza dei piani prodotti alle richieste iniziali
3	Definizione della ricetta		Ricerca di una o più ricette tipiche e valutazione di fattibilità	1 ora	Osservazione delle ricette e discussione sulle stesse dal punto di vista nutrizionale	Analisi critica dei prodotti e capacità di rivedere gli esiti
4	Spesa e preparazione della ricetta scelta	Controlla lo sviluppo del progetto manufatti e fornisce revisione critica condivisa con i ragazzi	Oggetto realizzato secondo quanto richiesto	A casa	Pertinenza dei lavori svolti	Osservazione complessiva
5	Predisporre Sintesi con produzione PPT	Analizza i PPT	Assaggio dei piatti preparati	In classe 20' ad ogni gruppo	PPT dei singoli gruppi	Revisione critica dei PPT
6	Autovalutazione/ Relazione Individuale	Valutazione Attraverso domande e esame del ppt e della relazione esposta		In classe	Analisi delle singole relazioni	Relazioni individuali

PIANO DI LAVORO UDA DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi			
		marzo	aprile	maggio
1	Pianifica			
2	Progetta			
3	Realizza il compito richiesto			
4	Consegna il/i compito richiesto			
5	Predisporre Sintesi con produzione PPT			
6	Autovalutazione e relazione individuale			

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

RUBRICA VALUTATIVA DI PROCESSO

Indicazioni di lavoro

Prendere in visione i livelli di competenza come vengono descritti nella certificazione delle competenze del modello MIUR e l'esempio riportato sotto. Descrivere i livelli di competenza attesi per ciascuna evidenza che si intende valutare.

Livelli di certificazione delle competenze (CM.3/2015 e Nota 2000/2017)

Livello	Indicatori esplicativi
A – Avanzato	L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità; propone e sostiene le proprie opinioni e assume in modo responsabile decisioni consapevoli.
B – Intermedio	L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.
C – Base	L'alunno/a svolge compiti semplici anche in situazioni nuove, mostrando di possedere conoscenze e abilità fondamentali e di saper applicare basilari regole e procedure apprese.
D – Iniziale	L'alunno/a, se opportunamente guidato/a, svolge compiti semplici in situazioni note.

FASI DI LAVORO

FASE	ATTIVITA'	STRUMENTI
1)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ presentazione del progetto ▪ suddivisione della classe in gruppi e assegnazione di uno Stato europeo ▪ ricerca di una ricetta da parte di ogni gruppo ▪ ricerca su caratteristiche geografiche ed usi alimentari dello Stato europeo esaminato 	<ul style="list-style-type: none"> • libro geografia • libro testo scienze • internet
2)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ presentazione ricetta 1° gruppo BELGIO ▪ assaggio dei compagni della ricetta prodotta ▪ valutazione del lavoro da parte dei compagni ▪ esposizione degli aspetti teorici individuati 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricetta prodotta con descrizione • Cartellone a cura del gruppo di lavoro con indicazioni delle specificità del Paese europeo esaminato • Power point elaborato dal gruppo • valutazione fornita dell'insegnante
3)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ presentazione ricetta 2° gruppo UNGHERIA ▪ assaggio dei compagni della ricetta prodotta ▪ valutazione del lavoro da parte dei compagni ▪ esposizione degli aspetti teorici individuati 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricetta prodotta con descrizione • Cartellone a cura del gruppo di lavoro con indicazioni delle specificità del Paese europeo esaminato • Power point elaborato dal gruppo • valutazione fornita dell'insegnante
4)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ presentazione ricetta 3° gruppo IRLANDA ▪ assaggio dei compagni della ricetta prodotta ▪ valutazione del lavoro da parte dei compagni ▪ esposizione degli aspetti teorici individuati 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricetta prodotta con descrizione • Cartellone a cura del gruppo di lavoro con indicazioni delle specificità del Paese europeo esaminato • Power point elaborato dal gruppo • valutazione fornita dell'insegnante
5)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ presentazione ricetta 4° gruppo PORTOGALLO ▪ assaggio dei compagni della ricetta prodotta ▪ valutazione del lavoro da parte dei compagni ▪ esposizione degli aspetti teorici individuati 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricetta prodotta con descrizione • Cartellone a cura del gruppo di lavoro con indicazioni delle specificità del Paese europeo esaminato • Power point elaborato dal gruppo • valutazione fornita dell'insegnante
6)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ presentazione ricetta 5° gruppo NORVEGIA ▪ assaggio dei compagni della ricetta prodotta ▪ valutazione del lavoro da parte dei compagni ▪ esposizione degli aspetti teorici individuati 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricetta prodotta con descrizione • Cartellone a cura del gruppo di lavoro con indicazioni delle specificità del Paese europeo esaminato • Power point elaborato dal gruppo • valutazione fornita dell'insegnante
7)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ presentazione ricetta 6° gruppo GRECIA ▪ assaggio dei compagni della ricetta prodotta ▪ valutazione del lavoro da parte dei compagni ▪ esposizione degli aspetti teorici individuati 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricetta prodotta con descrizione • Cartellone a cura del gruppo di lavoro con indicazioni delle specificità del Paese europeo esaminato • Power point elaborato dal gruppo • valutazione fornita dell'insegnante