

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE		
ISTITUTO COMPRESIVO IC VALESIMUM	ANNO SCOLASTICO: 2017/2018	
CONSIGLIO DELLE CLASSI QUINTE	DOCENTE REFERENTE/COORDINATORE Cagnazzo Catia	
GRUPPO DI LAVORO	DOCENTI: Pezzuto S, Cagnazzo C, Rampino R, Mignone L, Stella M. V, Elia S, Pellegrino De Rinaldis R.	
TITOLO U.D.A.	TAVOLATA MEDITERRANEA	
PRODOTTO da realizzare	UNA TAVOLATA CON I PIATTI TIPICI	
DESTINATARI	Gli alunni delle classi 5 A/B	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE Fonte normativa: DM 139/2007	Imparare ad imparare	Competenze matematiche e scientifiche
	Progettare	Spirito d'iniziativa ed imprenditorialità
	Comunicare in lingua madre e in lingua straniera	
TRAGUARDO DI COMPETENZA Fonte normativa: Indicazioni Nazionali per il curricolo 2012	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ha consapevolezza della struttura e dello sviluppo del proprio corpo, nei suoi diversi organi e apparati, ne riconosce e descrive il funzionamento, utilizzando modelli intuitivi ed ha cura della sua salute. ○ Essere consapevole delle proprie potenzialità e dei propri limiti 	
COMPETENZE SPECIFICHE L'alunno è in grado		
	Obiettivi di apprendimento Fonte normativa: Indicazioni Nazionali per il Curricolo 2012	Competenze specifiche

<u>MATEMATICA</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare relazioni e dati e, in situazioni significative, utilizzare le rappresentazioni per ricavare informazioni, formulare giudizi e prendere decisioni. • Usare le nozioni di frequenza, di moda e di media aritmetica, se adeguata alla tipologia dei dati a disposizione. • Rappresentare problemi con tabelle e grafici che ne esprimono la struttura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricerca dati per ricavare informazioni e costruire rappresentazioni (tabelle e grafici). Ricava informazioni anche da dati rappresentati in tabelle e grafici. • Riesce a risolvere facili problemi in tutti gli ambiti di contenuto, mantenendo il controllo sia sul processo risolutivo, sia sui risultati. • Descrive il procedimento seguito e riconosce strategie di soluzione diverse dalla propria.
<u>SCIENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il proprio corpo • Ha cura della propria salute anche dal punto di vista alimentare. • Conoscere alcune regole fondamentali necessarie per la salvaguardia della propria salute e per l'ambiente che lo circonda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individua aspetti quantitativi qualitativi nei fenomeni, produrre rappresentazioni grafiche e schemi di livello adeguato, elaborare semplici modelli.
<u>ARTE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Sperimentare strumenti e tecniche diverse per realizzare prodotti grafici, pittorici e multimediali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rappresenta messaggi in modo efficace mediante l'utilizzo del linguaggio iconico.
<u>ITALIANO</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il tema e le informazioni essenziali di un'esposizione (diretta o trasmessa) • Comprendere lo scopo e l'argomento di messaggi trasmessi dai media (annunci, bollettini) • Ricercare informazioni in testi di diversa natura e provenienza per scopi pratici o conoscitivi, applicando tecniche di supporto alla comprensione. • Scrivere semplici testi regolativi o progetti schematici per l'esecuzione di attività. • Arricchire il patrimonio lessicale attraverso attività comunicative orali, di lettura e di scrittura e attivando la conoscenza delle principali relazioni di significato tra le parole. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ascolta e comprende testi orali «diretti» o «trasmessi» dai media cogliendone il senso, le informazioni principali e lo scopo. • Legge e confronta informazioni provenienti da testi diversi per farsi un'idea di un argomento, per trovare spunti a partire dai quali parlare o scrivere. • Scrive semplici testi regolativi o progetti schematici per l'esecuzione di attività (ad esempio: piatti tipici, regole di gioco, ricette ecc.)

<u>INGLESE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le strutture linguistiche e il lessico relativo 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende brevi messaggi orali e scritti relativi ad ambiti familiari. • Descrive oralmente e per iscritto, in modo semplice, aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati. • Interagisce nel gioco; comunica in modo comprensibile, anche con espressioni e frasi memorizzate, in scambi di informazioni semplici e di routine. • Svolge i compiti secondo le indicazioni date in lingua straniera dall'insegnante, chiedendo eventualmente spiegazioni. • Individua alcuni elementi culturali e coglie rapporti tra forme linguistiche e usi della lingua straniera.
<u>STORIA</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Confrontare i quadri storici delle civiltà affrontate con particolare riferimento alle tradizioni e al tipo di alimentazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconosce i piatti tradizionali e ne illustra le caratteristiche biologiche
<u>GEOGRAFIA</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare a livello mondiale il tipo di alimentazione e le problematiche ad esso legate 	<ul style="list-style-type: none"> • Espone i vantaggi della cucina mediterranea e le influenze subite dagli altri paesi
RISORSE MOBILITATE	Conoscenze	Abilità
	<ul style="list-style-type: none"> -Conosce il corpo umano -Distingue i principi nutritivi degli alimenti -Conosce le regole per una sana alimentazione -Riconosce le principali caratteristiche di un messaggio pubblicitario -Conosce i concetti di moda e media 	<ul style="list-style-type: none"> -Ascolta con attenzione e comprende le diverse comunicazioni degli insegnanti (consegne/spiegazioni/narrazioni). -Rileva le informazioni principali e secondarie (esplicite e implicite) in testi di diversa tipologia. -Raccoglie le idee, le organizza per punti, pianifica la traccia di un racconto o di un'esperienza. -Arricchisce progressivamente il lessico (sinonimi, antonimi, omonimi...) -Ricava e produce informazioni da grafici, tabelle, carte storiche, reperti iconografici e consulta testi di genere diverso, manualistici e non, cartacei e digitali. -Individua le molteplici funzioni che l'immagine svolge, da un punto di vista sia informativo sia emotivo

Nucleo fondante disciplina prevalente	Scienze	
Nucleo fondante discipline concorrenti	Italiano, Matematica, Storia, Inglese	
Prerequisiti	<p>Vocabulary: <i>food</i>. Communicative function: expressing <i>likes and dislikes</i>. Conoscenza dell'esistenza dell'etichette dei prodotti alimentari; Conoscenza sulla composizione degli alimenti in genere; Conoscenza dei messaggi promozionali; Conoscenza dei canali di comunicazione pubblicitari. Sa rapportarsi con gli altri, rispettando i diversi punti di vista Rispetta le regole del vivere civile e del convivere Partecipa a conversazioni, discussioni di classe Collabora con gli altri Ha capacità di analisi e sintesi</p>	
TEMPI	Marzo-Maggio	
METODOLOGIA	Brainstorming Peer education Apprendimento cooperativo Lezione dialogata Lezione interattiva Lavoro individuale a casa	
VALUTAZIONE	Vedi rubrica di valutazione	

FASI DI LAVORO

FASE	ATTIVITA'	DESCRIZIONE	Metodologia	STRUMENTI	TEMPI
1	Presentazione.	Il docente presenta messaggi pubblicitari riguardanti una corretta alimentazione.	Lezione frontale e laboratoriale.	Riviste, volantini, mass media, rete informatica.	Da marzo a maggio
2	Discussione e riflessione guidata sulla strutturazione di messaggi pubblicitari.	Il docente orienta gli alunni ad analizzare i componenti dei messaggi (immagini, slogan, colori, musica).	Lezione frontale e laboratoriale.	Riviste, volantini, mass media, rete informatica.	
3	Ricerca mediante internet, riviste, giornali e mass media.	Il docente assegna agli alunni il compito di ricercare messaggi pubblicitari, di leggerli e interpretarli.	Laboratorio in piccoli gruppi e lavoro individuale.	Riviste, volantini, mass media, rete informatica.	
4	Raccolta dati.	Gli alunni portano immagini di alimenti e li classificano.	Lavoro in piccoli gruppi.	Cartellone.	
5	Indagine.	Gli alunni conducono un'indagine sui cibi più consumati nelle loro famiglie in una settimana.	Lavoro individuale.	Diario di bordo.	
6	Realizzazione di grafici e tabelle.	Gli alunni utilizzano i dati raccolti per discernere quelli della dieta mediterranea e quelli della grande distribuzione. Realizzano grafici, tabelle e schemi.	Lavoro di gruppo.	Diario di bordo e quaderni.	
7	Produzione grafico-pittorica e scritta.	Gli alunni rappresentano graficamente i piatti tipici e salutari. Riflettono sulla corretta alimentazione, pensano frasi d'effetto, corredano le immagini con le frasi.	Laboratorio in piccoli gruppi.	Fogli A4	
8	Presentazione del prodotto.	Gli alunni scelgono i piatti da presentare e le rispettive frasi da abbinare. Il messaggio lo riproducono con le dimensioni richieste e lo presentano.	Lavoro di gruppo.	Cartellone	

DIAGRAMMA DI GANT

FASI	MARZO	APRILE	MAGGIO
1			
2			
4			
5			
6			
7			
8			

COMPITO PER LA VERIFICA DELLE COMPETENZE

CONSEGNA:

Sei il Presidente dell'Associazione "Tavolata Mediterranea", devi presentare i piatti tipici locali e far capire alle persone l'importanza della dieta mediterranea.

Organizza un menù tipico e corredato da frasi informative d'effetto. Tieni presente le seguenti indicazioni:

- a. Utilizza preferibilmente alimenti tipici della *dieta mediterranea*;
- b. Cerca di creare un menù equilibrato, variando gli alimenti in base ai principi nutritivi prevalenti in ciascuno di essi
- c. Varia le "ricette" in maniera anche personale e creativa, tenendo presente eventuali intolleranze;
- d. Scrivi le portate in lingua italiana e inglese.

TEMPI: una giornata di attività didattiche curricolari (5 ore)

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

CRITERI	DESCRITTORI	PUNTEGGI
Presenza degli elementi strutturali richiesti dalla consegna	Il lavoro è accurato: il lavoro presentato è preciso e dettagliato. Il prodotto realizzato, pertinente alla richiesta formulata, è eccellente dal punto di vista della completezza.	4
	Il lavoro è completo: il prodotto è preciso. Il lavoro realizzato, adeguato alla richiesta formulata, è accettabile dal punto di vista della completezza.	3
	Il lavoro è sufficientemente sviluppato: il prodotto è essenziale. Il lavoro realizzato, in relazione alla richiesta formulata, è parzialmente completo.	2
	Il lavoro è poco curato: il prodotto è limitato e disorganizzato. Il lavoro realizzato, inadeguato rispetto alla richiesta formulata, è incompleto.	1
Tema e originalità	Il lavoro presenta il tema in modo originale, con l'apporto di contributi personali e conoscenze extrascolastiche.	4
	Il lavoro presenta il tema in modo ordinato e preciso e si attiene alle conoscenze scolastiche.	3
	Il lavoro presenta il tema in modo semplice e poco dettagliato con l'apporto di contributi dal docente.	2
	Il lavoro presenta il tema in modo impreciso e senza alcun contributo personale nonostante la guida del docente.	1
Correttezza esecutiva	Il lavoro è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione e dei dati utilizzati.	4
	Il lavoro è buono dal punto di vista della corretta esecuzione e dei dati utilizzati.	3
	Il lavoro è sufficiente dal punto di vista della corretta esecuzione e dei dati utilizzati.	2
	Il lavoro è lacunoso dal punto di vista della corretta esecuzione e dei dati utilizzati.	1

TABELLA DI CORRISPONDENZA PUNTEGGIO/VOTO

GIUDIZI	LIVELLI	VOTI
Insufficiente	1	5
Sufficiente/Discreto	2	6/7
Buono/Distinto	3	8/9
Ottimo	4	10

DESCRIZIONE DEI GIUDIZI

INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE/DISCRETO	BUONO/ DISTINTO	OTTIMO
L'alunno esegue il compito complesso con difficoltà. Non mostra autonomia e non chiede l'aiuto dell'insegnante	L'alunno esegue il compito complesso utilizzando procedure note. E' autonomo, ma non osa proporre soluzioni originali	L'alunno esegue il compito complesso con procedure personalizzate. E' autonomo; con consapevolezza propone soluzioni originali	L'alunno esegue il compito complesso con procedure personalizzate che motiva opportunamente E' autonomo; con piena consapevolezza propone soluzioni originali