

Format di progettazione dell'Unità di Apprendimento

UdA COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	
Anno Scolastico	2016/2017
Classe	2D
Docenti coinvolti	Alberto Anselmi, Laura Ciaramella, Patrizia Balestreri
Periodo/Monte ore	Dicembre-Aprile/15 ore
Titolo	"Il cibo: un percorso tra salute e cultura"
Discipline coinvolte	<i>Es. Scienze Naturali, Inglese, Scienze Motorie</i>
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Imparare ad imparare</i> • Comunicare, collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • <i>Individuare collegamenti e relazioni</i>
Contenuti culturali generali/Tematica	Il cibo come risorsa e cultura
Competenze di Asse/Trasversali/ Disciplinari	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire una terminologia specifica • Utilizzare correttamente il linguaggio tecnico • Adeguato utilizzo della lingua straniera • Uso consapevole della dieta in relazione alle diverse attività
Contenuti disciplinari:	Terminologia specifica che varia a seconda delle singole discipline coinvolte
<ul style="list-style-type: none"> • Disciplina <i>Scienze Naturali</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Le biomolecole contenute nei cibi - la dieta mediterranea e la prevenzione delle principali patologie
<ul style="list-style-type: none"> • Disciplina <i>Scienze Motorie</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Legame fra salute, movimento e corretta alimentazione - IL bilancio energetico: importanza dell'equilibrio fra entrate e uscite

Format di progettazione dell'Unità di Apprendimento

<ul style="list-style-type: none"> • Disciplina <i>Lingua e civiltà straniera</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - La nascita dei piatti tipici milanesi secondo la leggenda - Collegamenti fra la nascita del piatto e il periodo storico, politico e sociale
<ul style="list-style-type: none"> • Attività • <i>Individuazione degli elementi costitutivi dei vari piatti della cucina milanese</i> • <i>Individuazione in testi vari di termini sconosciuti, ricerca in autonomia del significato</i> • <i>Uscita didattica in lingua straniera "Legends of Milan"</i> • <i>Lavoro in gruppo per la realizzazione di un breve ricettario</i> • <i>Ricerca fonti ufficiali per la dieta salutare</i> • <i>Lavoro a gruppi per la realizzazione di un prodotto multimediale (confronto tra dieta praticata e quelle riportate dai siti web di salute e igiene)</i> • <i>Lezione frontale su salute, alimentazione e movimento</i> • <i>Ricerca di tabelle sul consumo calorico nelle varie attività quotidiane e negli sport</i> • <i>Costruzione individuale di una tabella del proprio dispendio energetico giornaliero e confronto fra le varie tabelle</i> • <i>Lavoro di gruppo dal titolo "I piaceri della tavola tradotti in sudore" in cui vengono considerate, nelle diverse attività sportive, le tempistiche per bruciare vari peccati di gola</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Consultazione di pagine web</i> • <i>Ricerca vocaboli in lingua straniera</i> • <i>Realizzazione dei prodotti finali per singole discipline</i>
<p>Fase 1 Docenti coinvolti: <i>Docente di Scienze Naturali, Docente di Scienze Motorie, Docente di lingua e civiltà straniera</i></p>	<p>INDIVIDUARE <i>I docenti sollecitano gli studenti ad individuare elementi, termini e fonti al fine di saper esporre, anche in lingua straniera, le parti costitutive delle differenti diete.</i></p>
<p>Fase 2 Docenti coinvolti: <i>Docente di Scienze Naturali, Docente di Scienze Motorie, Docente di lingua e civiltà straniera</i></p>	<p>RICERCA <i>I docenti invitano gli studenti a consultare diverse fonti (web) per reperire informazioni, condividerle e sistematizzarle nei differenti contesti.</i></p>
<p>Fase 3 Docenti coinvolti: <i>Docente di lingua e civiltà straniera</i></p>	<p>CONTESTUALIZZAZIONE <i>Saper collocare nel tempo la nascita di piatti della cucina tipica milanese</i></p>
<p>Fase 4 <i>Docente di Scienze Naturali, Docente di Scienze Motorie, Docente di lingua e civiltà straniera</i></p>	<p>VERIFICA <i>Esposizione del prodotto finale (presentazione in ppt e orale in lingua straniera). Presentazione</i></p>

Format di progettazione dell'Unità di Apprendimento

<p><u>Prodotto finale</u></p>	<p><i>delle dispense.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Breve ricettario dei piatti tipici della cucina milanese - Presentazione a gruppi sul confronto tra dieta individuale e dieta corretta salutare - Creazione di una raccolta sul consumo calorico giornaliero degli studenti della classe - Dispensa contenente i lavori di gruppo sul tema " I piaceri della tavola tradotti in sudore "
<p><u>Ambienti e Strumenti</u></p>	<p>Classe, Lim, uscita didattica sul territorio</p>
<p><u>Valutazione delle Competenze Chiave</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Comunicare, collaborare, partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • individuare collegamenti e relazioni
<p>Competenze disciplinari da valutare <i>Es. Scienze Naturali</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione e utilizzo graduale di un lessico specifico in ambito scientifico-tecnologico • Ricercare informazioni precise da diverse fonti
<p>Competenze disciplinari da valutare <i>Lingua e civiltà straniera</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo di un lessico specifico, in relazione al contesto e alla destinazione
<p>Competenze disciplinari da valutare <i>Scienze Motorie</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di effettuare ricerche specifiche e contestualizzarne i dati e le informazioni rilevati