|  |  |
| --- | --- |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO 1** | |
| ***Denominazione (Titolo)*** | ALIMENTARSI BENE.PER VIVERE MEGLIO - Indagine sulle abitudini alimentari di noi studenti |
| ***Classi destinatarie*** | 1 ASS – 1BSS |
| ***Competenze mirate:***   * ***Per assi culturali***   ***Competenze professionali***   * ***Trasversali*** | **Asse storico-sociale**  Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente  Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici  Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio  **Asse dei linguaggi**  Produrre testi di vario tipo adeguati allo scopo specifico del compito assegnato  Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo  Produrre testi multimediali  Lingua straniera (tedesco)  Utilizzare i linguaggi settoriali previsti dal corso di studi  **Asse scientifico tecnologico (Tic, Laboratori dei servizi sociali, Scienze integrate, Scienze umane)**  **Asse matematico**  Rilevare, analizzare e interpretare dati riguardanti fenomeni reali sviluppando deduzioni e ragionamenti fornendo adeguate rappresentazioni grafiche con l’ausilio di strumenti informatici  Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico  Rilevare, in modo guidato, condizioni, stili di vita e bisogni legati all’età  Adottare atteggiamenti coerenti al concetto di salute e cura come risultante di un approccio multidimensionale che contempli i livelli biologico, psicologico e sociale  Predisporre e presentare semplici testi e materiali divulgativi inerenti al lavoro svolto   * Imparare a imparare   Acquisire ed interpretare informazioni   * Progettare * Comunicare * Collaborare/partecipare * Risolvere problemi * Individuare collegamenti e relazioni * Acquisire/interpretare l’informazione ricevuta * Agire in modo autonomo e responsabile |
| **Disciplina** | **Saperi essenziali** |
| Scienze integrate Biologia | I principi alimentari  Classificare gli alimenti  Procedendo nell’itinerario di apprendimento si faranno svolgere agli allievi delle attività mirate a far loro comprendere che i cibi sono composti da alcuni gruppi fondamentali di principi alimentari: glucidi, lipidi, protidi, vitamine, sali minerali e acqua.  Si proverà a scoprire in quali cibi sono contenuti e quali sono le loro funzioni. |
| Scienze umane e sociali  Italiano | Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, tabelle, grafici.  Strategie di autoregolazione e di organizzazione del tempo, delle priorità, delle risorse  Tipologie di report. Resoconti sulle attività svolte e sulle proposte elaborate dei singolo o dai gruppi di lavoro  Conoscere le modalità tecniche delle diverse forme di produzione scritta |
| Tic | Raccogliere dati su base settimanale delle proprie abitudini alimentari e dei propri familiari?. Reperire e riportare i dati sulle etichette dei prodotti acquistati o da internet.  Riaggregare i dati in tabelle per ottenere le quantità di cibo in Kcal. Disaggregare e riaggregare i dati per rappresentare gli stessi in termini di proteine, grassi, carboidrati, fibre e vitamine. Costruire diversi grafici a partire dalle tabelle e confrontare questi ultimi con le tabelle di riferimento predisposte dal Ministero della Salute o da Enti Internazionali riconosciuti. |
| Laboratorio dei servizi sociali | Il lavoro di gruppo – il lavoro cooperativo  Il concetto di benessere e di empowerment |
| Scienze motorie | Principi di una corretta alimentazione e di una regolare attività fisica |
| Diritto | Diritti e doveri ? (La costituzione) |
|  | Modalità di presentazione e diffusione delle informazione |
| Matematica |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| ***Prerequisiti*** | Concetti base per la costruzione di un questionario |
| ***Tempi di realizzazione*** | Da novembre a marzo |
| ***Esperienze attivate*** | Sperimentazione di lavori di gruppo e cooperativi  Esperienze di programmazione e presentazione di attività e/o lavori |
| ***Metodologia*** | Esercitazioni guidate dall’insegnante  Lezione frontale e guidata  Attività in Cooperative Learning |
| ***Risorse umane***   * ***interne*** * ***esterne*** | Docenti di classe |
| ***Strumenti*** | Computer  Lavagna interattiva  Dizionari di lingua  Scheda monitoraggio lavoro di gruppo /autovalutazione) |
| ***Verifica e valutazione:***   * ***per singola disciplina*** * ***multidisciplinare (prova esperta): segue schema*** | La valutazione considererà:   1. la rispondenza del prodotto ai requisiti richiesti (correttezza e precisione delle informazioni riportate, pertinenza dei dati rispetto all’obiettivo, comprensibilità nelle lingue usate rispetto all’obiettivo finale, nella relazione finale ed in quella individuale ( da fare schema per la relazione finale di gruppo e individuale?) 2. evoluzione del percorso attraverso una osservazione sistematica del lavoro in itinere e successiva compilazione della griglia di valutazione dell’UdA   Il docente compilerà:  Griglia di valutazione per il lavoro di gruppo  Griglia di valutazione per il lavoro individuale  L’allievo compilerà:  Griglie di autovalutazione del lavoro di gruppo  Griglia di autovalutazione del lavoro individuale |
| ***CONSEGNA AGLI STUDENTI*** | |
| ***TITOLO DELL’UdA: Indagine sulle abitudini alimentari di noi studenti***  ***Cosa si chiede di fare***  Prova 1  Vorremmo raccoglieste informazioni sulle vostre abitudini alimentari attraverso:   1. un questionario da provare e controllare con compagni di altre classi (V?) per verificare la chiarezza delle domande 2. compilazione del questionario ed elaborazione dei vostri dati (?) 3. presentazione dei risultati dell’indagine sia con relazioni di gruppo su supporto multimediale che individuali scritte (Come formare i gruppi? di livello?) 4. stesura di un glossario dei principali termini tecnici in lingua straniera? grafici anche in lingua straniera?) 5. riflettere sul problema dell’alimentazione ai nostri giorni A conclusione del percorso si presenterà il problema dell’alimentazione e si effettuerà un’indagine su alcune malattie legate al cibo. ??   Prova 2  TRACCIA DEL COMPITO DI PRESTAZIONE:  Progetta la confezione di un prodotto alimentare, anche nuovo, scegliendo: il materiale adatto all’imballaggio, il colore, l’etichetta con riferimento agli ingredienti in esso presenti, lo slogan pubblicitario (se preferisci in lingua straniera) ad esso collegato.  Seconda stesura (individuale 2/4h)  Realizza il progetto, presentando la confezione del prodotto completa di etichetta, ed eventualmente, la slogan pubblicitario  Correzione e valutazione  Il compito unitario si valuterà per il conseguimento di competenze trasversali quali: il modo di lavorare, la collaborazione, il rispetto dei tempi, l’impegno e la capacità di organizzarsi; per rispetto della richiesta, originalità del prodotto, efficacia comunicativa dello slogan, capacità di creare collegamenti fra le varie discipline  Come | |
|  | |