IC 19 SCUOLA VERDI

IL GUSTO DI STAR BENE

CLASSE 2A

SCUOLA Secondaria di primo grado VERDI Verona

A.S. 2017-18

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Maschi	**Otto**
Femmine	**Dodici**
Alunni stranieri non in possesso di requisiti linguistici **Alunni stranieri**	**Due** **Quattro**
Bes	**2**
Dsa	
l.104	**1***
ALTRO • **Alunno ADHD**	

BISOGNI FORMATIVI

Promuovere la corretta alimentazione associata al movimento.

IL GUSTO DI STAR BENE

COMPETENZE FOCUS

- Scienze e tecnologia
- Espressione corporea

DISCIPLINE COINVOLTE

- Scienze
- Tecnologia
- Educazione motoria

LABORATORI

- Scrittura scenica
- Video

SITUAZIONE PROBLEMA

I ragazzi dimostrino di aver compreso come il movimento, l'alimentazione e lo stare insieme siano i cardini in cui si fonda un percorso di vita sano ed equilibrato ed imparino a gestire le proprie "emozioni" nei confronti del cibo.

COME VALUTARE LO SVILUPPO DELLA COMPETENZA			
PROSPETTIVA DI ANALISI	**STRUMENTO VALUTATIVO**	**QUANDO?**	**COME?**
COSA SO FARE?	• Compiti autentici • Considerazioni sui prodotti • Confronto tra pari	• Iniziale • In itinere • finale	• Produzioni orali • Rispetto delle regole e delle consegne
COME MI VEDO?	• Documentazione dei processi • Riflessione critica • Questionari auto-valutativi	• In itinere • al termine di ogni attività • Finale	• Autoriflessione critica • Somministrazione di griglie auto-valutative riferite al compito o al processo • Raccolta e revisione dei materiali prodotti
COME MI VEDONO?	• Protocolli osservativi • Valutazioni tra pari	• In itinere • al termine di ogni attività • Finale	• Analisi dei prodotti • Griglie di osservazione • Confronto tra risultati attesi e ottenuti

COME AFFRONTARE LA SITUAZIONE PROBLEMA

FASI	TEMPI	ATTIVITA’	METODOLOGIA	COMPETENZA
CONDIVISIONE DI SENSO	NOVEMBRE- DICEMBRE	• Condivisione e presentazione del progetto	• Attivita' frontale attraverso l'ascolto attivo. • Accordi con la classe su regole di comportamento da seguire	• Contributo al lavoro cooperativo • rispetto di ruoli e regole
ALLENAMENTO	GENNAIO-FEBBRAIO	• Visione di filmati • scrittura creativa • analisi delle caratteristiche organolettiche dei cibi • produrre testi	• Laboratori guidati in piccoli gruppi • cooperative learning	• Padronanza delle risorse cognitive • analisi/comprensione • progettazione
INTEGRAZIONE	APRILE-MAGGIO	• Assemblare tutti i prodotti per la realizzazione del filmato	• Laboratori guidati. • Attività in piccolo gruppo o gruppo classe	• Interazione costruttiva • accettazione della diversità
RIFLESSIONE	TUTTO L’ANNO	• Revisione critica dei prodotti. • Confronto tra risultati attesi e ottenuti	• Analisi strutturata o libera dei prodotti. • Discussione in gruppo classe • pianificazione di interventi migliorativi	• Autoregolazione considerazione risorse vincolo

Quali contenuti di sapere (conoscenze e abilita') servono nello sviluppo del compito di realta'?

DISCIPLINA 1: **SCIENZE**	**COMPETENZA EUROPEA DI RIFERIMENTO:** **SCIENZE**
TRAGUARDI DISCIPLINARI: • Osservare, analizzare e descrivere fenomeni appartenenti alla realtà naturale e agli aspetti della vita quotidiana, formulare ipotesi e verificarle, utilizzando semplici schematizzazioni e modellizzazioni. • Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per comprendere le problematiche scientifiche di attualità e per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita, alla promozione della salute e all'uso delle risorse	
ABILITA' CHE SI INTENDONO SVILUPPARE	**CONOSCENZE CHE SI INTENDEONO PROMUOVERE**
• Comprendere e descrivere il significato e le funzioni degli alimenti; • Gestire correttamente il proprio corpo; interpretare lo stato di benessere e di malessere che può derivare dalle sue alterazioni • comprendere le conseguenze fisiche e psichiche della malnutrizione, della denutrizione e dell'ipernutrizione	• principi di una alimentazione equilibrata. Caratteristiche dei vari alimenti • Struttura dei viventi • igiene e comportamenti di cura della salute

Quali contenuti di sapere (conoscenze e abilita') servono nello sviluppo del compito di realta'

<table>
<tr><td>DISCIPLINA 1:

TECNOLOGIA</td><td>COMPETENZA EUROPEA DI RIFERIMENTO:

TECNOLOGIA</td></tr>
<tr><td colspan="2">TRAGUARDI DISCIPLINARI:

• L'alunno riconosce nell'ambiente che lo circonda i principali sistemi tecnologici e le molteplici relazioni che essi stabiliscono con gli esseri viventi e gli altri elementi naturali.
• Conosce i principali processi di trasformazione di risorse o di produzione di beni e riconosce le diverse forme di energia coinvolte.
• Utilizza adeguate risorse materiali, informative e organizzative per la progettazione e la realizzazione di semplici prodotti, anche di tipo digitale.
• Ricava dalla lettura e dall'analisi di testi o tabelle informazioni sui beni o sui servizi disponibili sul mercato, in modo da esprimere valutazioni rispetto a criteri di tipo diverso.</td></tr>
<tr><td>ABILITA' CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</td><td>CONOSCENZE CHE SI INTENDEONO PROMUOVERE</td></tr>
<tr><td>• Gestire correttamente il proprio corpo; attuare scelte consapevoli nel rapporto con il cibo.
• Utilizzare le tecniche apprese in modo creativo
• Sa creare delle riprese video efficaci.</td><td>• Esame e valutazione delle proprie scelte alimentari (correttezza e impatto ambientale)
• Conosce i metodi per progettare e realizzare un montaggio video</td></tr>
<tr><td>DISCIPLINA 1:

SCIENZE MOTORIE</td><td>COMPETENZA EUROPEA DI RIFERIMENTO:

ESPRESSIONE CORPOREA</td></tr>
<tr><td colspan="2">TRAGUARDI DISCIPLINARI:

• Utilizzare nell'esperienza le conoscenze relative alla salute, alla sicurezza, alla prevenzione e ai corretti stili di vita</td></tr>
<tr><td>ABILITA' CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</td><td>CONOSCENZE CHE SI INTENDONO PROMUOVERE</td></tr>
<tr><td>• L'alunno compie scelte adeguate in ambito alimentare e riconosce il movimento come utile strumento per preservare la propria salute.</td><td>• importanza di una corretta alimentazione in ambito sportivo</td></tr>
</table>

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

IL GUSTO DI STAR BENE

Cosa si chiede di fare

Gli alunni, utilizzando le conoscenze acquisite, dovranno essere abili ad esprimere, davanti una telecamera, le caratteristiche nutrizionali e sensoriali suscitate da una particolare pietanza che gli verrà proposta.

In che modo (singoli, gruppi..)

Il lavoro prevede un momento di confronto a gruppi e un successivo impegno individuale.

Quali prodotti

Verra' realizzato un video.

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

Sensibilizzare l'alunno ad uno stile di vita sano

Tempi

Da Dicembre a Maggio

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)

Lezioni frontali, visione di filmati, laboratori.

Criteri di valutazione

- Valutazione individuale per singola disciplina attraverso lo svolgimento in itinere di prove diversificate: vero/falso, domande a risposta aperta, a completamento, brevi relazioni, ecc.
- Valutazione del comportamento
- Autovalutazione

	CHI VALUTA Docente – pari-autovalutazione	STRUMENTI DI VERIFICA	TEMPI	STRUMENTO VALUTATIVO
Abilita' e Conoscenze (prodotti)	DOCENTE di disciplina	**Prove di Verifiche di abilità e conoscenze**	**Da dicembre a maggio**	**Rubrica di prodotto/prestazione** **Voto decimale**
Osservazione di processi	Docente referente	**Griglie Osservazioni dei processi**	**Da dicembre a maggio**	**Rubrica di osservazione dello sviluppo della competenza**
Livello di Competenza finale	Docente, pari, autovalutazione	**Prove di verifica autentiche**	**maggio**	**Rubrica di valutazione della competenza**

COMPETENZE SCIENTIFICO\TECNOLOGICHE

RUBRICA DI VALUTAZIONE

Livelli Dimensioni	*INIZIALE*	*BASE*	*INTERMEDIO*	*AVANZATO*
PADRONANZA DELLE RISORSE COGNITIVE (conoscenze e abilità)	Utilizza solo alcune risorse cognitive proposte	Utilizza le risorse cognitive di base proposte	Utilizza la maggior parte delle risorse cognitive proposte	Utilizza con sicurezza e proprietà le risorse cognitive proposte
OSSERVARE, ANALIZZARE E DESCRIVERE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTA' NATURALE	Se sollecitato analizza e descrive fenomeni	Tende ad osservare analizzare e descrivere fenomeni	Problematizza i fenomeni osservati	In maniera autonoma osserva, analizza e descrive i fenomeni
RICONOSCIMENTO DI DIVERSI BISOGNI IN SPECIFICI CONTESTI AMBIENTALI	Fatica a riconoscere i bisogni in contesti alimentari	Riconosce i bisogni di base in contesti alimentari	Riconosce la maggior parte dei bisogni in contesti alimentari	Riconosce in maniera critica i bisogni in contesti alimentari
CAPACITA' DI LETTURA E ANALISI DI TESTI O TABELLE	Solo se guidato è capace di leggere ed analizzare i valori nutrizionali di un prodotto	In maniera parziale è capace di leggere ed analizzare i valori nutrizionali di un prodotto	E' capace autonomamente di leggere ed analizzare i valori nutrizionali di un prodotto	E' capace autonomamente di leggere ed analizzare i valori nutrizionali di un prodotto e confrontarli con altri.
UTILIZZA ADEGUATE RISORSE PER LA PROGETTAZIONE E LA REALIZZAZIONE DI SEMPLICI PRODOTTI, ANCHE DI TIPO DIGITALE	Solo con il sostegno di un adulto avvia una progettazione	Utilizza linee guida per la progettazione	In maniera autonoma progetta e realizza prodotti digitali	In maniera autonoma e originale progetta e realizza prodotti digitali

COMPETENZA ESPRESSIONE CORPOREA

Livelli / Dimensioni	*INIZIALE*	*BASE*	*INTERMEDIO*	*AVANZATO*
PADRONANZA DELLE RISORSE COGNITIVE (conoscenze e abilità)	Utilizza solo alcune risorse cognitive proposte	Utilizza le risorse cognitive di base proposte	Utilizza la maggior parte delle risorse cognitive proposte	Utilizza con sicurezza e proprietà le risorse cognitive proposte
CAPACITA' DI PROMUOVERE LO "STAR BENE" IN ORDINE A UN SANO STILE DI VITA E ALLA PREVENZIONE.	Deve essere stimolato a promuovere un sano stile di vita	Fornisce il suo contributo nel promuovere un sano stile di vita	E' propositivo nel promuovere un sano stile di vita	Mette in pratica e tende a consigliare un sano stile di vita