

Titolo UNITA' D'APPRENDIMENTO Siamo ciò che mangiamo	
<p style="text-align: center;">Ambito formativo</p> <p style="text-align: center;">Relazionale Rapporto con la realtà</p>	<p>Obiettivo formativo Imparare ad interagire, collaborare e condividere nel gruppo accettando le regole della convivenza civile e gestendo le conflittualità. Apprendere in maniera responsabile anche attraverso l'uso adeguato di strumenti e linguaggi specifici delle varie discipline; dimostrando di saper adottare autonomamente le strategie opportune per applicare le conoscenze acquisite alla realtà.</p>
<p>Competenze chiave europee e nazionali</p> <p>1. Competenze sociali e civiche.</p>	<p>Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile</p>
<p>2. Imparare ad Imparare</p>	<p>Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e modalità di informazione e formazione.</p>
<p>3. Senso di iniziativa e imprenditorialità.</p>	<p>Tradurre le idee in azione. Pianificare e gestire progetti per raggiungere obiettivi.</p>
<p>4. Competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologia.</p>	<p>Utilizzare l'insieme delle conoscenze e delle metodologie per spiegare il mondo che ci circonda secondo il metodo scientifico.</p>
<p>5. Comunicare nella madrelingua.</p>	<p>Interagire in modo efficace in diverse situazioni comunicative, osservando un registro adeguato al contesto, allo scopo e al destinatario. Padroneggiare e applicare in situazioni diverse le conoscenze fondamentali relative al lessico, alla morfologia e alla sintassi.</p>

Discipline coinvolte	Italiano, Scienze, Matematica, Tecnologia.
Destinatari	Classe II G
Tempi	Il quadrimestre
ABILITA'	CONOSCENZE
ITALIANO Comprendere, interpretare e produrre testi di vario genere in relazione ai differenti scopi comunicativi.	Scrivere varie tipologie di testi adeguandoli a: contesto, argomento, scopo, selezionando il registro più adeguato e corretti dal punto di vista morfosintattico, lessicale e ortografico.
MATEMATICA Riconoscere situazioni problematiche e individuare le strategie opportune per risolverle. Applicare le tecniche e le proprietà di calcolo. Utilizzare il linguaggio specifico.	Conoscere le tecniche e le proprietà del calcolo.
SCIENZE/TECNOLOGIA Assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita. Rispettare le regole principali di una sana alimentazione.	Conoscere l'apparato digerente e il suo funzionamento. Conoscere la funzione degli alimenti. Conoscere le caratteristiche dei principi alimentari.
FASI DI LAVORO (Attività)	METODOLOGIA
1 Presentazione alla classe dell'Unità di Apprendimento.	Lezione frontale Lavori individuali
2 Studio dell'alimentazione nei suoi vari aspetti e dei comportamenti sani e corretti dal punto di vista alimentare.	
3 Indagine su eventuali intolleranze o allergie alimentari tra i ragazzi e i docenti della classe.	

4 Individuazione del menù "sano" tenendo conto di tutte le conoscenze acquisite .	Lavori di gruppo
5 Scelta del ristorante che offra un menù qualitativamente sano al prezzo più conveniente.	
6 Progettazione e realizzazione degli inviti.	

SPECIFICAZIONE DELLE FASI dell'Unità d'apprendimento.....

Attività	Risorse umane	Strumenti	Tempi/disciplina	Valutazione
1	Docente di Lettere	Libri di testo e strumenti multimediali.	1 ora Lettere	Verifica formativa orale.
2	Docente di Scienze e Tecnologia	Libri di testo e strumenti multimediali.	4 ore Scienze e Tecnologia.	Verifica formativa scritta e orale.
3	Docente di Lettere	Questionario.	1 ora Lettere	Verifica formativa orale.
4	Docente di Scienze e Tecnologia	Computer. telefono.	2 ore Scienze Tecnologia	Verifica formativa orale.
5	Docente di Matematica e Tecnologia	Computer. Telefono.	2 ore Matematica Tecnologia	Verifica formativa scritta e orale.
6	Docente di Lettere	Computer	2 ore Lettere	Verifica formativa scritta e orale.

COMPITO AUTENTICO

DESCRIZIONE del compito autentico che dovranno svolgere gli alunni

Organizzare un pranzo di fine anno.

CONSEGNE (cosa si chiede di fare, in che modo, tempo)

Gli alunni dovranno, alla luce delle conoscenze acquisite circa la buona alimentazione, trovare un ristorante in zona (attraverso una ricerca su internet o direttamente sul territorio) che offra prodotti qualitativamente sani, ad un prezzo modico, avendo a disposizione un budget limitato. Dovranno quindi scegliere un menù adatto a tutti (alunni e insegnanti) interessandosi precedentemente di eventuali allergie o intolleranze alimentari. Realizzeranno, infine, al computer i biglietti di invito per la Dirigente e i docenti.

La valutazione comprenderà il monitoraggio del percorso, il prodotto finale, la riflessione da parte degli alunni e la valutazione disciplinare.