

UNITA' DI APPRENDIMENTO: periodo di svolgimento : circa 3 settimane

Classe/ i I Scuola Secondaria di primo grado

<b>Titolo UDA: Marmellata per tutti !</b>	
<b>Motivazione della proposta</b> (sintetica descrizione)	Sensibilizzare gli alunni ad una corretta alimentazione, facendo conoscere loro semplici procedure per la preparazione di alcuni alimenti, anche recuperando tradizioni culinarie locali
<b>Competenza disciplinare di riferimento (max 2)</b>	- Utilizzare adeguate risorse materiali, informative e organizzative per la progettazione e la realizzazione di semplici prodotti
<b>Obiettivi specifici di apprendimento</b>	-Conoscere i principi nutritivi, riconoscere i nutrienti presenti nella frutta e nelle confetture - Conoscere e classificare i vari metodi di conservazione degli alimenti -Conoscere i metodi di sterilizzazione di recipienti e strumenti - Pianificare le diverse fasi per la realizzazione di un prodotto alimentare impiegando materiali di uso quotidiano - Progettare e realizzare un prodotto alimentare con materiali facilmente reperibili a partire da esigenze e bisogni concreti
<b>Competenze chiave europee</b> (barrare quelle più coinvolte)	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza nella madrelingua <input type="checkbox"/> Competenza nella lingua straniera <input checked="" type="checkbox"/> Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia

*Dott.ssa Giuseppina Gentili  
coordinatrice gruppi I.M.A.S.  
formatrice centro Studi Erickson*

	<input type="checkbox"/> Competenza digitale <input type="checkbox"/> Competenze sociali e civiche <input checked="" type="checkbox"/> Imparare ad imparare <input checked="" type="checkbox"/> Spirito di iniziativa e imprenditorialità <input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale	
<b>ORGANIZZAZIONE E METODOLOGIA DI LAVORO</b>		
<b>Compito di realtà</b>	- Relazionare l'esperienza della realizzazione della marmellata mediante una presentazione in Power-Point o un breve video.	
<b>Organizzazione della classe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gruppo classe</li> <li>- Lavoro individuale</li> <li>- Lavoro di gruppo</li> </ul>	
<b>Organizzazione degli spazi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula multimediale</li> <li>- Aula mensa</li> <li>- Aula con banchi a 4/5</li> </ul>	
<b>Risorse esterne</b>	- nessuna	
<b>Tempi di applicazione</b>	- circa 3 settimane	
<b>SEQUENZA APPLICATIVA</b>		
<b>Titolo esperienza/attività</b>	<b>Materiali</b>	<b>Osservazioni</b>
<b>Fase 1</b>	L.I.M, immagini selezionate, libri di testo, quaderni, schede ...	
<b>Fase 2</b>	Ricette, bilancia, pentole o attrezzature moderne, coltelli , mestoli etc. etc.) i ingredienti per preparare la marmellata	

*Dott.ssa Giuseppina Gentili  
coordinatrice gruppi I.M.A.S.  
formatrice centro Studi Erickson*

<b>Fase 3</b>	Fogli, penne	
<b>Fase 4</b>	Ingredienti per preparare la marmellata, fornelli, vasi, etichette adesive, penne, colori, macchina fotografica, telecamera	
<b>DESCRIZIONE ANALITICA DELLE ATTIVITA'E DEL COMPITO DI PRESTAZIONE</b>		
<b>Fase 1</b>	<p>Introduzione all'argomento mediante la visione di un video sulla produzione industriale e/o artigianale di marmellate.</p> <p>Conversazione, spunti di riflessione, approfondimenti a partire da quanto osservato: i principi nutritivi, i nutrienti presenti nella frutta e nelle confetture, i metodi di conservazione degli alimenti, i metodi di sterilizzazione di recipienti e strumenti, le motivazioni e cause che hanno portato all'invenzione della marmellata.</p> <p>Consegna agli alunni di indicazioni procedurali utili nella fase successiva</p>	
<b>Fase 2</b>	<p>Ricerca a casa finalizzata al reperimento individuale delle ricette "della nonna" per la produzione delle varie tipologie di marmellata e quelle caratterizzanti il nostro territorio.</p> <p>Formazione dei gruppi di lavoro: suddivisione dei compiti per l'approvvigionamento delle attrezzature necessarie (bilancia, pentole o attrezzature moderne, coltelli, mestoli etc. etc.) e degli ingredienti.</p>	
<b>Fase 3</b>	<p>Confronto tra i vari gruppi relativo alla ricerca e al reperimento dei materiali di cui alla fase sopra e proposta di eventuali nuove indicazioni operative da parte dell'insegnante.</p>	

*Dott.ssa Giuseppina Gentili  
 coordinatrice gruppi I.M.A.S.  
 formatrice centro Studi Erickson*

	Pianificazione da parte di ciascun gruppo delle varie fasi necessarie alla realizzazione della marmellata
<b>Fase 4</b>	<p>Divisi in gruppi realizzazione della marmellata attraverso le fasi precedentemente progettate: dosatura dei vari componenti, sterilizzazione dei recipienti, cottura della miscela, invasatura, realizzazione di una etichetta con grafica personalizzata con valori nutrizionali e terminologia anche in lingua straniera</p> <p>Gli alunni incaricati in ogni gruppo in questa fase provvedono ad effettuare una documentazione fotografica o filmica dell'esperienza laboratoriale</p>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica compito di realtà , rubrica compito delle competenze, rubrica dei processi, scheda di autovalutazione</li> <li>• Osservazioni</li> </ul>

## PROGETTARE UN COMPITO DI REALTA'

<b>TITOLO: Marmellata in Power Point!</b>	
<b>DESCRIZIONE COMPITO O PERFORMANCE PRODOTTA</b> Realizzare una presentazione multimediale per documentare l'esperienza laboratoriale della produzione della marmellata in classe da mostrare alle altre classi in occasione della festa di fine anno	Competenze culturali: <b>Competenze di base in scienze e tecnologia</b> <b>Competenze digitali</b> - Utilizzare strumenti informatici per progettare e creare contenuti digitali multimediali anche cooperando con i compagni <b>Imparare ad imparare</b> <b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b> -Utilizzare le conoscenze apprese per progettare e realizzare un prodotto <b>Competenze sociali e civiche</b> -Collaborare in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive  Tempi di realizzazione: circa 2/4 ore
<b>Modalità di realizzazione:</b>	
1) Divisi in gruppi gli alunni procedono alla selezione e alla classificazione del materiale multimediale ( foto, video ) prodotto durante l'esperienza laboratoriale della realizzazione della marmellata a scuola	
2) Gli alunni sempre divisi in gruppi, decidono quale tipo di presentazione realizzare utilizzando a scelta un programma per presentazione multimediale. Progettano in seguito la presentazione nei suoi elementi strutturali ( lunghezza, formattazione, inserimento di testi, immagini, audio, video ... ) , quindi strutturano il prodotto finale, assemblando materiale fotografico, video, testi esplicativi delle attività svolte e registrazioni audio	
3) Divisi in gruppi, gli alunni mostrano alla classe la propria presentazione argomentandola ( distribuendosi equamente le slide tra i propri componenti), spiegando le scelte operate ed eventuali difficoltà incontrate. Il prodotto sarà presentato ai ragazzi delle altre classi partecipanti alla festa di fine	

anno e utilizzabile come stimolo motivazionale per le classi a venire

## Rubrica delle competenze

DESCRITTORI/ CRITERI	LIVELLO			
	AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	INIZIALE
APPLICAZIONI	Utilizza l' applicazione informatica con sicurezza e autonomia, sfruttando in modo originale e creativo le potenzialità del programma	Utilizza l' applicazione informatica con sicurezza e autonomia	Utilizza l' applicazione informatica in maniera appropriata e quasi sempre autonoma	L'alunno utilizza l' applicazione informatica se guidato
ARGOMENTAZIONE	Argomenta i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio e con un ottimo utilizzo del lessico disciplinare specifico nel rispetto dei tempi di esposizione stabiliti	Argomenta i contenuti con chiarezza e con un buon utilizzo del lessico disciplinare specifico nel rispetto dei tempi di esposizione stabiliti	Argomenta i contenuti in modo abbastanza chiaro non sempre utilizzando un linguaggio appropriato rispettando i tempi di esposizione stabiliti	Argomenta i contenuti in modo poco chiaro utilizzando un linguaggio approssimativo.

## Rubrica del compito di realtà

	LIVELLO			
DESCRITTORI/ CRITERI	AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	INIZIALE
CONTENUTO / ORGANIZZAZIONE DEL CONTENUTO	Contenuti corretti e completi. Informazioni presentate in modo esatto, coerente ed approfondito.	Contenuti corretti. Informazioni presentate in modo esatto e coerente	Contenuti essenziali. Informazioni presentate in modo piuttosto corretto	Contenuti semplici. Informazioni presentate in modo parzialmente corretto
ORGANIZZAZIONE GRAFICA	Aspetti grafici usati con accuratezza: uso attento e preciso del colore e degli organizzatori visivi. Slide di facile lettura e immediata comprensione	Aspetti grafici usati efficacemente a sostegno delle informazioni : uso corretto del colore e degli organizzatori visivi. Slide di facile lettura e comprensione	Aspetti grafici usati parzialmente, limitato uso dei colori ed organizzatori visivi. Slide non sempre di facile lettura e comprensione	Aspetti grafici usati parzialmente, limitato uso dei colori ed organizzatori visivi. Slide di difficile lettura e comprensione

## Rubrica dei processi

	LIVELLO			
DESCRITTORI/ CRITERI	AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	INIZIALE
COLLABORAZIONE	Collabora attivamente offrendo il proprio contributo, partecipando attivamente al processo di ideazione e realizzazione, proponendo idee creative e accettando quelle degli altri	Collabora offrendo il proprio contributo, partecipando al processo di ideazione e realizzazione, proponendo idee	Collabora con il gruppo, partecipando al processo di realizzazione ed eseguendo quanto gli viene assegnato	Collabora con il gruppo, partecipando al processo di realizzazione ed eseguendo quanto gli viene assegnato, su sollecitazione dell'insegnante o dei compagni
IMPEGNO	Si impegna con continuità e concentrazione durante tutte le fasi del lavoro	Si impegna con continuità durante tutte le fasi del lavoro	Si impegna sufficientemente durante le fasi del lavoro	Si impegna durante le fasi del lavoro se sollecitato dall'insegnante.
AUTONOMIA	Organizza con efficacia e precisione le fasi del lavoro e la gestione del materiale, nel rispetto dei tempi previsti .	Organizza le fasi del lavoro e il materiale assegnato, utilizzando adeguatamente le risorse e le informazioni disponibili nel rispetto dei tempi previsti.	Organizza con qualche incertezza le fasi del lavoro e il materiale assegnato al limite dei tempi previsti per il compito richiesto	Organizza le fasi del lavoro e il materiale assegnato in base alle indicazioni dei compagni o dell'insegnante.

## SCHEMA DI AUTOVALUTAZIONE

Che cosa dovevi realizzare?

.....

Pensi di aver eseguito correttamente il compito?

.....

Qual è la parte migliore che hai realizzato?

.....

Quali difficoltà hai incontrato?

.....

.....

.....

Qual è o quali sono le parti da migliorare?

.....

.....

.....

Cosa potresti fare per migliorarle? .....

.....

.....

Sei contento o scontento del tuo lavoro? .....

Perché?

.....

In quale momento di tutte le prove ti sei sentito più tranquillo?

.....

.....

Controllando il tuo lavoro con la rubrica, che valutazione complessiva daresti?



Un ottimo lavoro



Un buon lavoro



Un lavoro discreto



Da migliorare

(continua)

Cosa potresti fare, la prossima volta, per rendere migliore il tuo lavoro?

.....

.....

.....

.....

Cosa potresti fare, la prossima volta, per lavorare sempre più serenamente e con soddisfazione?

.....

.....