

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

**Latte, pane, marmellata e inizi una buona giornata.
Con la colazione sei pronto per l'azione!**

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	Latte, pane, marmellata e inizi una buona giornata. Con la colazione sei pronto per l'azione!
<i>Prodotti</i>	Cartelloni riassuntivi delle esperienze vissute e delle conoscenze acquisite Creazione di "tavole di propaganda", per persuadere al consumo di un'ideale colazione Stesura illustrata di alcuni menu per la colazione Alla fine, preparazione della colazione alla presenza dei genitori, degli operatori ULSS, concerto di chiusura
<i>Competenze mirate Comuni/cittadinanza</i>	<i>Evidenze osservabili</i>
Competenze Chiave Europee <i>Life skills</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • COMUNICAZIONE NELLA MADRELINGUA • Comunicazione efficace. • Capacità di relazione interpersonale 	Interviene nelle interazioni verbali in modo pertinente e rispettando le regole della conversazione Comprende messaggi verbali relativi a diverse situazioni comunicative, interagendo in modo pertinente con gli interlocutori Si esprime oralmente in modo coerente, comunicando pensieri, stati d'animo, conoscenze, opinioni
<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZE SCIENZE, MATEMATICA E TECNOLOGIA • Problem solving 	Analizza e interpreta rappresentazioni di dati per ricavarne informazioni e prendere decisioni. Sa risolvere problemi legati a contesti quotidiani utilizzando gli strumenti e il linguaggio della matematica. Descrive e interpreta un fenomeno in termini quantitativi utilizzando gli strumenti statistici e le rappresentazioni grafiche.
<ul style="list-style-type: none"> • COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE • Capacità di relazione interpersonale 	Interagisce verbalmente con interlocutori collaboranti su argomenti di diretta esperienza, routinari, di studio. Legge e comprende comunicazioni scritte relative a contesti di esperienza e di studio
<ul style="list-style-type: none"> • CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE • Creatività 	Collega fatti d'attualità ad eventi del passato e viceversa, esprimendo osservazioni. Utilizza voce, strumenti e nuove tecnologie per produrre anche in modo creativo messaggi musicali Distingue e classifica gli elementi base del linguaggio musicale anche rispetto al contesto storico e culturale Legge, interpreta ed esprime apprezzamenti e valutazioni su fenomeni artistici di genere musicale
<ul style="list-style-type: none"> • IMPARARE A IMPARARE Acquisire ed interpretare l'informazione	Reperisce informazioni da varie fonti Organizza le informazioni (ordinare – confrontare – collegare) Pone domande pertinenti
<ul style="list-style-type: none"> • SPIRITO DI INIZIATIVA • Senso critico • Decision making 	Prende decisioni, singolarmente e/o condivise da un gruppo.
<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE • Autocoscienza 	Aspetta il proprio turno prima di parlare; ascolta prima di chiedere In un gruppo fa proposte che tengano conto anche delle opinioni ed esigenze altrui Assume comportamenti rispettosi di sé, degli altri, dell'ambiente

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Abilità</i> (in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)	<i>Conoscenze</i> (in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)
L1 Prendere la parola negli scambi comunicativi rispettando i turni di parola. Ricostruire verbalmente le fasi di un'esperienza vissuta a scuola o in altri contesti Leggere testi cogliendo l'argomento di cui si parla e individuando le informazioni principali e le loro relazioni. Comprendere testi di tipo diverso, in vista di scopi pratici, di intrattenimento e di svago. Leggere semplici testi di divulgazione per ricavarne informazioni utili ad ampliare conoscenze su temi noti. Produrre semplici testi funzionali, narrativi e descrittivi legati a scopi concreti e connessi con situazioni quotidiane. Ampliare il patrimonio lessicale attraverso esperienze scolastiche ed extrascolastiche e attività di interazione orale e di lettura. Usare in modo appropriato le parole man mano apprese.	Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali Contesto, scopo, destinatario della comunicazione Codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale Tecniche di lettura analitica e sintetica Uso dei dizionari Principali meccanismi di formazione e derivazione delle parole
L2 (<i>Ascolto</i>) Comprendere vocaboli, istruzioni, espressioni e frasi di uso quotidiano, pronunciati chiaramente e lentamente relativi a se stesso, ai compagni. (<i>Parlato</i>) Produrre frasi significative riferite ai cibi. (<i>Lettura</i>) Comprendere biglietti e brevi messaggi, accompagnati preferibilmente da supporti visivi o sonori, cogliendo parole e frasi già acquisite a livello orale. (<i>Scrittura</i>) Scrivere parole e semplici frasi di uso quotidiano attinenti alle attività svolte in classe e ad interessi personali e del gruppo	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana
Leggere e rappresentare relazioni e dati con diagrammi, schemi e tabelle. Misurare grandezze (lunghezze, tempo, ecc.) utilizzando sia unità arbitrarie sia unità e strumenti convenzionali (metro, orologio, ecc.).	Elementi essenziali del linguaggio della statistica Misure di grandezza
<i>Utenti destinatari</i>	Alunni di classe terza sezioni A e B
<i>Prerequisiti</i>	Leggere e comprendere semplici testi Saper tradurre immagini visive in frasi Capacità di tradurre delle idee in immagini Saper controllare la respirazione diaframmatica Cantare per imitazione Saper distinguere l'altezza dei suoni Essere capaci di riprodurre un ritmo con il corpo e con la voce Identificare e nominare in L2 alcuni tipi di cibi e bevande Indicare in L2 cosa piace e non piace Saper chiedere in L2 le preferenze e indicare la propria Saper indicare in L2 la posizione degli oggetti nello spazio Esperienze pregresse: visita al mulino per la macinatura del mais; visita al panificio e preparazione del pane

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Fase di applicazione	<ul style="list-style-type: none"> - Introduzione dell'argomento attraverso la presentazione di un questionario per conoscere e analizzare le abitudini alimentari degli alunni legate alla colazione; successivamente consegna di una scheda "diario settimanale" per un monitoraggio alimentare legato alla colazione personale. Tabulazione dei dati, rappresentazione statistica mediante istogrammi, aerogrammi ... - Apprendimento in L2 di nuovi vocaboli relativi ai cibi e alle consuetudini nella colazione all'inglese - Acquisizione di canti sugli argomenti trattati - Presentazione della piramide alimentare e suo utilizzo. Lezione attiva con discussione, sua rappresentazione, schede mirate a verificarne la comprensione - Ricerca di informazioni nutrizionali sugli alimenti utilizzati per la prima colazione, approfondendo in particolare quelle relative al latte, ai suoi derivati e ai cereali ,evidenziando le funzioni che svolgono. - Realizzazione di cartelloni con l'utilizzo di immagini ritagliate da riviste o giornali, con disegni e didascalie. - Visita a una stalla presente nei pressi della scuola, ai caseifici e al museo di Seravella di Cesiomaggiore - Cogliere l'importanza e la necessità della prima colazione con accenno alla ripartizione del cibo nella giornata. - Attivazione di esperienze di degustazione - Individuare fasi salienti dalla produzione al consumo di alimenti - Discussione in classe e confronto con un esperto pediatra o nutrizionista. Schede di caccia agli errori - Esaminare confezioni di cereali e loro derivati in commercio - Stesura illustrata di alcuni menu per la colazione - Produrre "tavole di propaganda", per persuadere al consumo di un'ideale colazione - Organizzare una prima colazione adeguata per , esposizione dei materiali prodotti, piccolo "concerto" con le canzoni imparate,
Tempi	Secondo quadrimestre
Esperienze attivate	<p>Raccogliere e organizzare informazioni</p> <p>Visitare una stalla per conoscere da vicino la produzione del latte. Studio della mucca.</p> <p>Visitare il caseificio didattico di Celarda e quello industriale di Busche.</p> <p>Esperienza di degustazione e laboratorio del gusto. Elaborazione di frasi significative e raccolta di fotografie, disegni, didascalie</p> <p>Visitare il museo etnografico di Seravella per conoscere i prodotti tipici legati al territorio e in particolare le diverse caratteristiche dei cereali, per recuperare la storia e la tradizione locale.</p> <p>Approfondire il concetto di filiera, ovvero dei passaggi che portano dalla materia prima al prodotto pronto al consumo. Conoscere i cicli naturali e l'intervento dell'uomo.</p> <p>Elaborazione di messaggi significativi, raccolta di fotografie, disegni.</p> <p>Imparare dei canti sul tema che daranno spunto a giochi, schede e discussioni</p> <p>Eseguire calcoli, stime, approssimazioni applicati a eventi della vita e dell'esperienza quotidiana</p> <p>Rappresentare con il diagramma di flusso delle fasi di trasformazione del latte in yogurt, del latte in formaggio della farina in pane, fette biscottate ecc</p>
Metodologia	<p>Tenendo conto dell'età e delle esperienze pregresse degli alunni si attiveranno in classe discussioni e attività di "brainstorming" con una introduzione giocosa del tema, anche con canti e danze, per catturare l'attenzione degli alunni e per operare scelte mirate in termini di percorso e strategie da proporre in classe in itinere.</p> <p>All'interno di gruppi di lavoro si attueranno ricerche e sperimentazioni che si concluderanno con discussione finale. Lezioni frontali.</p>
Risorse umane • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	<p>Docenti di italiano, matematica, scienze, storia, inglese, musica</p> <p>Contadino. Casaro. Esperti della tecnologia alimentare</p> <p>Operatori Ulss</p> <p>Operatrici museo etnografico di Seravella di Cesiomaggiore</p>
Strumenti	Cartoncino colorato, forbici, colori, colla, Lim, macchina fotografica, libri di testo e non, riviste e giornali, carte topografiche, metallofono, diapason, lettore cd e cd

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Valutazione</i>	<p>Conoscenze: questionario strutturato produzione di grafici e tabelle domande aperte, collage della piramide alimentare, diagrammi di flusso da completare, rielaborazioni verbali e grafico pittoriche</p> <p>Abilità e competenze: descrivere e interpretare dati utilizzando tabelle e grafici pianificare compiti assegnati comunicare agli altri esperienze fatte.</p> <p>Osservazioni sistematiche sull'interesse e la partecipazione, griglia osservazioni lavori di gruppo</p>

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA *Latte, pane, marmellata e inizi una buona giornata.
Con la colazione sei pronto per l'azione!*

Cosa si chiede di fare Le attività che andremo ad affrontare hanno lo scopo di farvi scoprire il piacere di fare colazione. Cominceremo a conoscere i prodotti più sani, vari, che troviamo nel nostro territorio, per iniziare ed affrontare bene la giornata. Una volta terminato il percorso, presenterete i "frutti" del vostro lavoro agli operatori ULSS e ai genitori. Potrete infine scrivere la vostra opinione su quello che avete imparato.

In che modo (singoli, gruppi..) Vi saranno proposti dei canti, delle danze, dei giochi, delle schede, delle illustrazioni...
Certe attività saranno condotte dalla maestra o dall'esperto, quindi sarà vostro compito cogliere le informazioni, che vi serviranno quando invece sarete impegnati a lavorare da soli o in piccoli gruppi..

Quali prodotti Durante questo lavoro produrremo cartelloni per rappresentare le nostre esperienze e le nostre osservazioni sul tema, attraverso tabelle, mappe concettuali, diagrammi, disegni, testi, nell'intenzione di convincere al consumo di una buona colazione.
Il materiale sarà esposto prima nell'atrio della scuola, poi in mensa; una mattina, a fine anno, inviteremo i vostri genitori a condividere con noi la colazione, che sarà festeggiata con i vostri canti.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Alla fine delle attività avremo compreso perché la prima colazione, varia e nutriente, è fondamentale per iniziare bene la giornata, che gli alimenti migliori sono quelli naturali, genuini, prodotti vicino a casa

Tempi Due volte alla settimana, a partire dal secondo quadrimestre, affronteremo gli argomenti a scuola e nel nostro territorio (stalla, caseificio, museo etnografico). Il lavoro sarà suddiviso in due momenti: nel primo lavoreremo sul latte e i suoi derivati, nel secondo sulle caratteristiche dei cereali legati alla prima colazione. Con l'aiuto degli esperti proseguiamo il lavoro e ci prepareremo per la fase finale di presentazione delle vostre attività ai genitori

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) Quando possibile useremo la LIM. . Visiteremo la stalla, i caseifici (di Busche e di Celarda) , il museo etnografico di Seravella di Cesiomaggiore. Incontreremo degli esperti che ci trasmetteranno le loro conoscenze

Criteri di valutazione Verranno valutati i risultati che raggiungerete, osserveremo anche il vostro modo di comunicare, di collaborare durante le attività di gruppo, le discussioni e il vostro comportamento, soprattutto durante le uscite.

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline Tutto il percorso sarà valutato e incluso a tutti gli effetti nella votazione delle materie

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:	Latte, pane e marmellata e inizi una buona giornata. Con la colazione sei pronto per l'azione!
Coordinatore:	Tommasini Nadia
Collaboratori:	Canal Graziella, Gucciardo Carmela, Garna Sonia, Sciangura C. Daniela, Zollet Denis, Colmanet Paola (docenti di classe) Troncon Maria Luigia e Colmanet Marzia (operatori ULSS)

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Evidenze osservabili	Esiti	Tempi	Valutazione
1	2 incontri ULSS di formazione per i docenti. (Il 6/12/13 : " Laboratorio del gusto" 12/12/ 13 La pubblicità)					
2	1 incontro ULSS per i genitori					
3	Presentazione questionario agli alunni sulle loro abitudini a colazione	Penna e scheda	Reperisce informazioni da varie fonti Organizza le informazioni (ordinare – confrontare – collegare)	Raccolta di informazioni relative alle abitudini degli alunni riferite alla colazione	1 h	Valutazione delle capacità di comprendere ed eseguire consegne e organizzare le informazioni
4	Compilazione di una scheda "diario settimanale" della colazione personale	Foglio e penna	Reperisce informazioni da varie fonti A partire dall'ambito scolastico, assumere responsabilmente atteggiamenti e comportamenti di partecipazione attiva	Monitoraggio alimentare della settimana relativo alla prima colazione	Ogni giorno	Valutazione della capacità di portare a termine un compito assegnato con responsabilità e impegno
5	Raccolta e tabulazione dati attraverso la rappresentazione statistica	Lim cartelloni e pennarelli	Acquisire ed interpretare l'informazione Attraverso esperienze significative, utilizza strumenti matematici appresi per operare nella realtà	Frequenza dell'alimento preferito, modalità e tempi di assunzione	2 h	Valutazione della capacità di analizzare i dati raccolti e costruire grafici
6	Apprendere in L2 nuovi vocaboli canzoni e filastrocche inerenti ai pasti. Effettuare drammatizzazioni e piccoli dialoghi	Quaderno, flashcards, DVD, Cd e lettore, posters	Interagisce verbalmente con interlocutori collaboranti su argomenti di diretta esperienza, routinari, di studio. Legge e comprende comunicazioni scritte relative a contesti di esperienza e di studio	Raccolta di informazioni relative alle abitudini alimentari della Gran Bretagna e saper effettuare confronti	11h	Valutazione della capacità di memorizzare vocaboli, capacità di interagire con i compagni in L2 utilizzando le strutture presentate Comprendere dialoghi e brevi testi inerenti agli argomenti trattati
7	Imparare alcuni canti	Voce, corpo, quaderno, colori, penne, cd e lettore, metallofono e diapason	Utilizza voce, strumenti e nuove tecnologie per produrre anche in messaggi musicali Distingue e classifica gli elementi base del	Interiorizzazione di buone pratiche alimentari attraverso lo studio dei testi delle canzoni. Acquisizione di nuovi canti e danze	16h	Valutazione della capacità di memorizzazione, concentrazione, intonazione, coordinazione motoria e delle abilità sociali.

AUTORI UDA: Tommasini Nadia, Canal Graziella, Gucciardo Carmela, Garna Sonia, Sciangura C. Daniela, Zollet Denis, Colmanet Paola (docenti di classe) Troncon Maria Luigia e Colmanet Marzia (operatori ULSS)	Pag 7 di 12
---	--------------------

			linguaggio musicale anche rispetto al contesto storico e culturale			
8	Conoscere la piramide alimentare	Schede, scheda-collage, forbici, colla, colori.	Reperisce informazioni da varie fonti Organizza le informazioni (ordinare – confrontare – collegare) Pone domande pertinenti	Conoscere la struttura della piramide alimentare e saperla ricostruire	3h	Valutazione della capacità di collocare nella piramide i cibi in base alla loro importanza nutrizionale. Valutazione delle conoscenze acquisite.
9	Visita alla stalla di "Rino" per conoscere le mucche. Studio della mucca dal punto di vista scientifico in classe.	Foto- raccolte, rappresentazioni, schede, cartelloni.	Reperisce informazioni da varie fonti Organizza le informazioni (ordinare – confrontare – collegare) Pone domande pertinenti	Conoscere l'anatomia della mucca in quanto mammifero e produttore di latte.	6h	Valutazione della capacità di individuare e raccogliere le informazioni di carattere scientifico. Valutazione delle conoscenze acquisite
10	Presentazione degli aspetti nutrizionali del latte, burro e yogurt con lezioni frontali.	Schede, rappresentazioni grafico-scientifiche.	Reperisce informazioni da varie fonti Organizza le informazioni (ordinare – confrontare – collegare) Pone domande pertinenti	Conoscere i valori nutrizionali dei vari tipi di latte, di burro e di yogurt	7h	Valutazione della capacità di individuare le informazioni di carattere scientifico. Valutazione delle conoscenze acquisite
11	Visita al Casel de Celarda dove un mastro casaro trasformerà il latte in burro e formaggio, secondo tradizione. Degustazione dei prodotti realizzati con aggiunta di pane miele e marmellata. Realizzazione di un testo descrittivo sull'esperienza vissuta. Testo argomentativo sulla degustazione.	Macchina fotografica, taccuino per appunti, pennarelli, colla, cartelloni.	Reperisce informazioni da varie fonti Organizza le informazioni (ordinare – confrontare – collegare) Pone domande pertinenti	Schematizzare con diagramma di flusso il modo di trasformare il latte in alcuni dei suoi derivati secondo la tradizione artigianale. Apprezzare cibi di significativo valore nutrizionale. Individuare sapori caratteristici. Produrre individualmente testi.	10 h	Capacità di collaborare e condividere le informazioni. Valutazione del prodotto: organizzazione, pertinenza, correttezza delle informazioni raccolte. Valutazione delle conoscenze acquisite
12	Visita al caseificio industriale Lattebusche. Degustazione dei prodotti realizzati. Realizzazione di un testo descrittivo sull'esperienza vissuta. Testo argomentativo sulla degustazione.	Macchina fotografica, taccuino per appunti, pennarelli, colla, cartelloni.	Reperisce informazioni da varie fonti Organizza le informazioni (ordinare – confrontare – collegare) Pone domande pertinenti	Schematizzare il modo di trasformare il latte in alcuni dei suoi derivati secondo metodi industriali. Apprezzare cibi di significativo valore nutrizionale. Individuare sapori caratteristici. Produrre individualmente testi.	6h	Capacità di collaborare e condividere le informazioni. Valutazione del prodotto: organizzazione, pertinenza, correttezza delle informazioni raccolte. Valutazione delle conoscenze acquisite

13	Rilevare e confrontare i prezzi degli alimenti per la prima colazione Calcolare le spese per allestire la prima colazione per la famiglia e a seguire per la classe/ classi Osservazioni e confronti fra capacità dei contenitori utilizzati nella lavorazione del latte. Osservazioni e confronti fra vari contenitori che si possono usare a casa: cucchiaino, cucchiaino, bicchiere, tazza ecc Calcolo dell'incremento proporzionale di quantità di ingredienti per allestire la prima colazione Costruzione di diagrammi, istogrammi	Quaderno, penne, scontrini fiscali, monete e banconote fotocopiate, utensili da cucina, bilancia, ...	Attraverso esperienze significative, utilizza strumenti matematici appresi per operare nella realtà Analizza e interpreta rappresentazioni di dati per ricavarne informazioni e prendere decisioni. Riconosce e risolve problemi in contesti diversi valutando le informazioni	Imparare a raccontare quello che si sta facendo nelle varie attività matematiche per rendere più semplice il controllo delle proprie esecuzioni con la consapevolezza su ciò che si sta mettendo in atto. Confronto con le strategie usate dagli altri	18 h	Valutazione delle conoscenze e delle abilità acquisite; della capacità di collaborazione di ciascuno al raggiungimento di un fine comune; della capacità di pianificare
14	Presentazione degli aspetti nutrizionali dei cereali presenti nella colazione	Schede, rappresentazioni grafico-scientifiche.	Reperisce informazioni da varie fonti Organizza le informazioni (ordinare – confrontare – collegare) Pone domande pertinenti	Conoscere i valori nutrizionali	7h	Valutazione della capacità di individuare le informazioni di carattere scientifico. Valutazione delle conoscenze e delle abilità acquisite;
15	Esaminare confezioni di cereali e derivati in commercio	Confezioni di cereali e prodotti derivati	È in grado di osservare, esplorare, descrivere e leggere immagini e testi	Leggere le informazioni		Valutazione della capacità di individuare informazioni
16	Visita al museo etnografico di Seravella, dove un'antropologa illustra i prodotti tipici legati al territorio, in particolare le caratteristiche dei cereali. Visitando una cucina d'epoca presenta le abitudini alimentari di un tempo. Realizzazione di un testo descrittivo sull'esperienza vissuta.	Macchina fotografica, taccuino per appunti, pennarelli, colla, cartelloni.	Collega fatti d'attualità ad eventi del passato e viceversa, esprimendo osservazioni.	Schematizzare le informazioni raccolte sugli usi alimentari e sulla filiera corta di un tempo. Produrre individualmente testi.	6h	Capacità di collaborare e condividere le informazioni. Valutazione del prodotto: organizzazione, pertinenza, correttezza delle informazioni raccolte. Valutazione delle conoscenze e delle abilità acquisite;

17	Stesura illustrata di alcuni menu per la colazione Produrre "tavole di propaganda", per persuadere al consumo di un'ideale colazione	Fogli da disegno, colori... penne	Prende decisioni, singolarmente e/o condivise da un gruppo Organizza le informazioni Utilizza le conoscenze e le abilità relative al linguaggio visivo per produrre testi visivi rappresentativi e comunicativi	Comunicare appropriatamente con linguaggio visivo	3h	Capacità di collaborare per conseguire un obiettivo comune Saper pianificare i passaggi di esecuzione Efficacia del prodotto comunicativo
18	Discussione attiva con un esperto sulla necessità della prima colazione, con accenno alla ripartizione del cibo nella giornata.	Scheda caccia agli errori"	Aspetta il proprio turno prima di parlare; ascolta prima di chiedere In un gruppo fa proposte che tengano conto anche delle opinioni ed esigenze altrui Assume comportamenti rispettosi di sé, degli altri	Essere consapevoli dell'importanza della prima colazione	1 h e 30 m	Valutazione di -capacità di confrontare la propria idea con quella altrui -sostenere la propria opinione, - tener conto dell'opinione altrui -pertinenza e coerenza delle argomentazioni rispetto al tema
19	Organizzare una colazione adeguata, sapendo giustificare le scelte effettuate. Concerto conclusivo con i canti preparati.	Vari tipi di latte, vari tipi di yogurt, burro, vari tipi di cereali, pane, fette biscottate, marmellate, brioches industriali...	Prende decisioni, singolarmente e/o condivise da un gruppo	Acquisire un adeguato stile di vita	4h	Capacità di collaborare per conseguire un obiettivo comune .Coerenza, pertinenza, del prodotto rispetto alle specifiche previste

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto