UNITÀ DI APPRENDIMENTO

In Forma Ti… con gusto!

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

IC Fusinato Schio: Sara Barettoni - ULSS n.4 Alto Vicentino: Lucio Basso, Regina Fontana, Alice Marzaro
Supervisione e validazione: Franca Da Re

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	In Forma Ti… con gusto!
Prodotti	Drammatizzazione per i genitori e i compagni delle altre classi.
Competenze mirate	Comunicazione nella madrelingua • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; Competenze di base in scienze e tecnologia • 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; Imparare a imparare • Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro; Competenze sociali e civiche • A partire dall'ambito scolastico, assumere responsabilmente atteggiamenti e ruoli e sviluppare autocoscienza e senso critico nel rapporto con l'alimentazione; • Utilizzare conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo, per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli.

COMUNICAZIONE NELLA MADRELINGUA	
Abilità	Conoscenze
• Interagire in una conversazione formulando domande e dando risposte pertinenti su argomenti di esperienza diretta. • Individuare e comprendere l'argomento e le informazioni principali di discorsi affrontati in classe. • Seguire la narrazione di testi ascoltati o letti mostrando di saperne individuare il senso globale.	• Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali.

COMPETENZE DI BASE IN SCIENZE E TECNOLOGIA	
Abilità	Conoscenze
• Osservare, descrivere, confrontare, correlare elementi della realtà circostante: i vari tipi di cibo individuandone le caratteristiche, le somiglianze e le differenze.	• Principali organi dei viventi e loro funzioni: l'apparato digerente. • Gli alimenti e i loro valori nutritivi. • I processi di trasformazione degli alimenti. • La frutta e la sua stagionalità.

IC Fusinato Schio: Sara Barettoni - ULSS n.4 Alto Vicentino: Lucio Basso, Regina Fontana, Alice Marzaro
Supervisione e validazione: Franca Da Re

IMPARARE A IMPARARE	
Abilità	Conoscenze
• Leggere un testo e porsi domande su di esso. • Utilizzare semplici strategie di memorizzazione. • Individuare semplici collegamenti tra informazioni reperite da testi o filmati con l'esperienza vissuta o con conoscenze già possedute. • Applicare semplici strategie di organizzazione delle informazioni: individuare le informazioni principali in un testo descrittivo; costruire semplici e brevi sintesi di testi letti.	• Semplici strategie di memorizzazione. • Schemi, tabelle, scalette.
COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE	
Abilità	Conoscenze
• Mettere in atto comportamenti corretti nel lavoro, nell'interazione sociale. • Ascoltare e rispettare il punto di vista altrui. • Individuare le differenze presenti nel gruppo di appartenenza relativamente a provenienza, condizione, abitudini… e rispettare le persone che le portano. • Assumere incarichi e portarli a termine con responsabilità. • Partecipare e collaborare al lavoro collettivo in modo produttivo e pertinente. • Prestare aiuto ai compagni in difficoltà.	• Regole fondamentali della convivenza nei gruppi di appartenenza. • Regole della vita e del lavoro in classe.

Utenti destinatari	• Alunni di terza primaria e le loro famiglie.
Prerequisiti	• Riconosce gli alimenti. • Sapere dire cosa piace e cosa non piace.
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre: dal 1 febbraio al 31 maggio 2012
Tempi	Da febbraio a maggio 2012

Esperienze attivate	• Predisporre un powerpoint introduttivo con frasi ed immagini che diano spunto per introdurre l'argomento alimentazione. • Prendendo spunto dalla frutta (alimento che gli alunni già stanno mangiando regolarmente due volte alla settimana dal momento che la scuola è inserita nel progetto comunitario "Frutta nelle scuole") scoprire perché è così importante mangiarla, quali nutrienti contiene e a cosa servono. • Analizzare altri cibi che comunemente ingeriamo (pane, pasta, carne, latte, verdura ecc.) per scoprire quali altri nutrienti contengono e a cosa servono. • Distinguere caratteristiche, somiglianze e differenze degli alimenti presi in esame. • Scoprire il percorso del cibo all'interno del nostro corpo anche attraverso la visione di cartoni animati che ne rendono comunque bene l'idea. • Sperimentare i nuovi alimenti (soprattutto la frutta) attraverso i cinque sensi. • Sperimentare e comprendere l'importanza dell'acqua per il nostro organismo. • Indagine sul tipo di colazione / merenda consumata abitualmente mediante un questionario predisposto con l'aiuto degli alunni stessi e relativo istogramma. • Esperienza diretta di digiuno / alimentazione corretta o scorretta a colazione e successiva merenda in classe con attenzione alla masticazione, al gusto, all' odore. (Come mi sento? Quali sono i mutamenti mangiando cose diverse?) • Provare a mangiare la merenda al "rallentatore" ponendo particolare attenzione ai singoli gesti che facciamo sin dal suono della campanella e relativa verbalizzazione alla fine dell'esperienza. • Provare a mangiare tutti lo stesso tipo di merenda (frutta, yogurt, torta fatta in casa, panino….). • Trovare un cartone (es. ratatouille, oversize me), un film che abbia all'interno un messaggio pro o contro un'alimentazione consapevole. • Lettura di brani inerenti l'argomento merenda e/o colazione. • Schede strutturate. • Realizzazione di qualche cartellone. • Rappresentazioni grafiche dei cibi (reali e fantastiche…). • Risorse audiovisive. • Diario di monitoraggio alimentare. • Adeguamento di un questionario di gradimento già predisposto a livello d'istituto a fine progetto e sua compilazione sia da parte degli alunni che delle famiglie.
Metodologia	• Pratica, dall'esperienza diretta alla teoria; • Ricerca di gruppo.
Risorse umane • *interne* • *esterne*	• Interne: insegnanti, personale ATA; • Esterne: personale ULSS, famiglie.

Strumenti	• Computer con collegamento ad internet • Materiale vario di cancelleria • Fotocopie • Semplici testi di divulgazione scientifica comunque alla portata di alunni di terza primaria • Cartelloni • Griglia questionario (smile per i piccoli). • Verifiche predisposte. • Questionario gradimento di fine progetto.
Valutazione	• Di processo: monitoraggio con griglie di osservazione durante le attività. • Di prodotto: valutazione della drammatizzazione (partecipazione nella costruzione del copione e nella realizzazione effettiva) • Riflessione: relazione personale metacognitiva. • Disciplinare: verifiche a risposte aperte/chiuse e multiple (conoscenze e abilità) e studio di caso (per competenze).

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo In Forma Ti… con gusto!

Ti chiediamo di:
- partecipare alle lezioni per poter costruire, con il tuo contributo, un percorso di apprendimento sull'alimentazione;
- di apprendere le conoscenze e abilità che le insegnanti via via ti presenteranno;
- di essere disponibile a confrontare ciò che di nuovo impari, con ciò che conoscevi prima e con ciò pensavi in merito al tuo personale modo di mangiare;
- e...infine...ti chiediamo di riassumere tutto questo prezioso lavoro in un prodotto che poi presenterai ai genitori delle classi terze e ai tuoi compagni delle altre classi.

In che modo: una parte del lavoro sarà personale (esperienze di laboratorio, esperienze attive ecc..) mentre l'elaborato finale sarà preparato in gruppo.

Quali prodotti: il tuo diario personale di come e cosa mangi/bevi; un elaborato finale (drammatizzazione) per i genitori e i compagni delle altre classi; una relazione personale su tutta l'unità di apprendimento.

Che senso ha:
Imparerai: come funziona l'apparato digerente e a cosa serve alimentarsi; a conoscere i principi nutritivi degli alimenti; i vari tipi di frutta e la loro stagionalità... e un sacco di altre cose.
Tutto ciò ti servirà per:
- Comprendere alcune problematiche di attualità, come il difficile rapporto dell'uomo moderno con il cibo, in modo da essere più consapevole del tuo stile di vita.
- Utilizzare conoscenze e abilità per orientarti nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo, per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli.

Tempi: da febbraio a maggio 2012.

Risorse: saremo seguiti e sostenuti dagli esperti dell'ULSS; coinvolgeremo e sensibilizzeremo anche i genitori.

Criteri di valutazione:
- Partecipazione e l'interesse espressi nelle varie attività;
- Capacità di lavorare in gruppo (collaborazione, socializzazione, rispetto del ruolo assegnato..);
- Conoscenze e abilità nelle verifiche disciplinari;
- Capacità di riorganizzare le conoscenze nell'elaborato finale;
- Capacità di riflettere su quanto appreso (relazione).

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline: i voti della relazione e dell'elaborato finale saranno utilizzati per completare i voti nelle materie coinvolte.

1. *PIANO DI LAVORO UDA*

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **In Forma Ti… con gusto!**
Coordinatore: ins. Barettoni Sara
Collaboratori : ins. Toscani Elena; Baldisserotto Giorgia; Scattolaro Paola; Gazzola Bianca; Pillon Maria Cristina; Dalla Stella Caterina; Maritato Luisa; personale ATA..

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Incontro operatori-genitori. Lezione introduttiva	Lavagna multimediale della scuola per la presentazione del progetto alle famiglie. Powerpoint introduttivo predisposto dalle insegnanti.	Condivisione della proposta da parte delle famiglie e successivo coinvolgimento attivo nella fase operativa (preparazione dei diversi tipi di colazione e acquisto o preparazione dei diversi tipi di merende). Coinvolgimento degli alunni e stimolo all'inizio delle attività con atteggiamento propositivo e motivato.	L'incontro operatore e famiglie durerà all'incirca un'ora. Lezione introduttiva di circa un'ora.	Rilevazione del numero di famiglie presenti, loro coinvolgimento ed interesse iniziale in merito al progetto appena presentato. Rilevazione dell'atteggiamento positivo e motivato.
2	Conoscenza dell'apparato digerente e principi nutritivi	Laboratorio; lavoro a coppie di ricerca delle informazioni più importanti e preparazione di uno schema riassuntivo su cui poi studiare partendo da un testo predisposto ad hoc dalle insegnanti; preparazione del diario personale insieme agli alunni.	Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	quattro settimane	Verifica disciplinare (conoscenze, abilità). Rilevazione degli atteggiamenti con griglia di osservazione
3	Esperienza diretta di digiuno/ alimentazione corretta o scorretta a colazione e/o intervallo e successive conseguenze sull'attenzione e concentrazione nelle attività	Quattro o cinque tipi diversi di colazione corretta (es. dolce, salata, con latte, come viene consumata in India) e scorretta preparata a casa dai genitori precedentemente "istruiti". Diversi tipi di merenda consumata a scuola.	Riflessioni sulle esperienze nuove e confronto con conoscenze pregresse	tre settimane	Monitoraggio dell'attività. Osservazione degli atteggiamenti e dei comportamenti comunicativi mediante griglia
4	Trasferimento dell'appreso	Analisi del diario alimentare personale.	Conoscenza dello stile di vita alimentare corretto (anche in relazione a problematiche sociali e mediche) e trasferimento dell'appreso ad altri (genitori)	due settimane circa	Monitoraggio dell'attività e rilevazione degli atteggiamenti mediante griglia di osservazione
5	Ricostruzione del percorso e drammatizzazione.	Cartelloni per la ricostruzione del percorso in modo sintetico (mappe	Vedi competenze	quattro – sei settimane	Valutazione del prodotto finale (drammatizzazione) e della relazione finale individuale

		o schemi). La drammatizzazione probabilmente rientrerà in uno spettacolo più ampio allestito dagli alunni di classe quinta con tema Il viaggio di Marco Polo. La nostra parte prenderebbe spunto da una scena di vita quotidiana in India riguardante il cibo e quindi il copione sarà costruito con gli alunni seguendo la tipologia del testo narrativo.			

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi				
Fasi	Gennaio 2012	Febbraio 2012	Marzo 2012	Aprile 2012	Maggio 2012
1					
2					
3					
4					
5					

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE
dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi in modo semplice e chiaro (anche per punti) il percorso dell'attività. Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento. Quale è stata l'esperienza che ti ha colpito maggiormente. Perchè? Se ci sono stati momenti di difficoltà, come li hai superati.

IC Fusinato Schio: Sara Barettoni - ULSS n.4 Alto Vicentino: Lucio Basso, Regina Fontana, Alice Marzaro
Supervisione e validazione: Franca Da Re