UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“Cosa bolle in pentola”

(4° e 5° scuola primaria)

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

Direzione Didattica Mira 2 Oriago : Artusi Roberta, Bortolato Isanna,Pizzolato Elisa, Scattolin Ariella
ULSS n. 13 Dolo-Mirano: dott. Milani Silvia, dott. Lamattina Maria Rosaria, dott. Guaita Fabrizio, dott. Caldato Albino.
Supervisione e validazione: Franca Da Re

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Cosa bolle in pentola
Prodotti	Creazione di un Ricettario con gli ortaggi. Compilare un cartellone con la carta d'identità …. (ortaggio o verdura)
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze Chiave Europee • Comunicazione nella madrelingua. • Competenze di base in matematica. • Competenze scienze e tecnologia. • Competenze digitali. • Spirito di iniziativa e imprenditorialità. • Consapevolezza ed espressione culturale. Life skills • Comunicazione efficace • Problem solving • capacità di relazione interpersonale • Creatività

Comunicazione nella madrelingua

- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Abilità	Conoscenze
-Realizzare testi collettivi in cui si fanno resoconti di esperienze scolastiche, si illustrano procedimenti per fare qualcosa, si registrano opinioni su un argomento trattato in classe.	-Principi essenziali di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo. -Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi: linguaggi specifici.

Competenze di base in matematica

- Riconoscere e risolve problemi di vario genere, individuando le strategie appropriate, giustificando il procedimento seguito e utilizzando in modo consapevole i linguaggi specifici.

Abilità	Conoscenze
-Rappresentare relazioni e dati e, in situazioni significative, utilizzare le rappresentazioni per ricavare informazioni, formulare giudizi e prendere decisioni. -Rappresentare problemi con tabelle e grafici che ne esprimono la struttura.	-Le fasi risolutive di un problema e loro rappresentazioni con diagrammi. -tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, percentuali.

Direzione Didattica Mira 2 Oriago : Artusi Roberta, Bortolato Isanna,Pizzolato Elisa, Scattolin Ariella
ULSS n. 13 Dolo-Mirano: dott. Milani Silvia, dott. Lamattina Maria Rosaria, dott. Guaita Fabrizio, dott. Caldato Albino.
Supervisione e validazione: Franca Da Re

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Competenze 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; • Progettare e realizzare semplici manufatti e strumenti spiegando le fasi del processo.	
Abilità	Conoscenze
-Osservare comportamenti rispettosi del proprio corpo (educazione alla salute, alimentazione, rischi per la salute). -Osservare e interpretare le trasformazioni ambientali, ivi comprese quelle globali, in particolare quelle conseguenti all'azione modificatrice dell'uomo.	-Classificazioni, seriazioni. - Materiali e loro caratteristiche: trasformazioni. - Viventi e non viventi e loro caratteristiche: classificazioni - Relazioni organismi/ambiente, organi/funzioni.
Competenze digitali • Utilizzare con dimestichezza le più comuni tecnologie dell'informazione e della comunicazione, individuando le soluzioni potenzialmente utili ad un dato contesto applicati. •	
Abilità	Conoscenze
-Utilizzare consapevolmente le più comuni tecnologie, conoscendone i principi di base soprattutto in riferimento agli impianti domestici. -Utilizzare semplici materiali digitali per l'apprendimento.	-Semplici applicazioni tecnologiche quotidiane e relative modalità di funzionamento. -I principali dispositivi informatici di imput e output
Spirito di iniziativa e imprenditorialità • Pianificare e organizzare il proprio lavoro; realizzare semplici progetti . • Trovare soluzioni nuove a problemi di esperienza; adottare strategie di problem solving.	
Abilità	Conoscenze
-Descrivere le azioni necessarie a svolgere un compito, compiere una procedura, portare a termine una consegna, ecc. -Individuare gli strumenti a propria disposizione per portare a termine un compito e quelli mancanti. -Collocare i propri impegni nel calendario giornaliero e settimanale. -Progettare in gruppo l'esecuzione di un semplice manufatto; di un piccolo evento da organizzare nella vita di classe. -Individuare problemi legati all'esperienza concreta e indicare alcune ipotesi di soluzione. -Analizzare- anche in gruppo- le soluzioni ipotizzate e scegliere quella ritenuta più vantaggiosa. -Applicare la soluzione e commentare i risultati.	-Modalità di decisione riflessiva. -Organizzazione di un'agenda giornaliera e settimanale. -Le fasi di una procedura. -Diagrammi di flusso. -Fasi del problem solving.
Consapevolezza ed espressione culturale • Utilizzare nell'esperienza le conoscenze relative alla salute, alla sicurezza, alla prevenzione e ai corretti stili di vita.	
Abilità	Conoscenze
-Gestire i diversi ruoli assunti nel gruppo e i momenti di conflittualità, senza reazioni aggressive, né fisiche né verbali. -Assumere comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza, propri ed altrui.	-Elementi di igiene del corpo e nozioni essenziali di anatomia e fisiologia.

Direzione Didattica Mira 2 Oriago : Artusi Roberta, Bortolato Isanna,Pizzolato Elisa, Scattolin Ariella
ULSS n. 13 Dolo-Mirano: dott. Milani Silvia, dott. Lamattina Maria Rosaria, dott. Guaita Fabrizio, dott. Caldato Albino.
Supervisione e validazione: Franca Da Re

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Utenti destinatari	Quarta e quinta classe della scuola primaria
Prerequisiti	Saper distinguere le varie tipologie di ortaggi. Saper usare la macchina fotografica. Saper usare il computer.
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre anno scolastico 2011-2012 Prima fase: verifica degli ortaggi consumati quotidianamente nella mensa scolastica e a casa; presa in esame degli ortaggi emersi dalla verifica, analisi delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Seconda fase: preparazione di un cartellone con tabella relativa ai risultati emersi dall'indagine svolta. Terza fase: Costruzione di una piramide alimentare. Quarta fase: Elaborazione per ciascun gruppo di lavoro di una ricetta che utilizzi alcuni degli ortaggi presi in esame. Quinta fase: Condivisione delle ricette fra i gruppi e costruzione di un ricettario della classe.
Tempi	Secondo quadrimestre: 10 ore suddivise in quattro settimane.
Esperienze attivate	Uscita didattica al Centro di Cotture SERIMI, visita di un orto domestico o di una serra
Metodologia	Ricerca e catalogazione di dati e materiali. Lavoro a piccoli gruppi. Stesura di un ricettario. Stesura di una relazione.
Risorse umane *interne* *esterne*	Insegnanti Genitori, personale centro di cottura, agricoltore.
Strumenti	Macchina fotografica, cartelloni, fotocopiatrice, cucina attrezzata, computer, stampante, libri e riviste.

Direzione Didattica Mira 2 Oriago : Artusi Roberta, Bortolato Isanna,Pizzolato Elisa, Scattolin Ariella
ULSS n. 13 Dolo-Mirano: dott. Milani Silvia, dott. Lamattina Maria Rosaria, dott. Guaita Fabrizio, dott. Caldato Albino.
Supervisione e validazione: Franca Da Re

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Valutazione	Valutazione del processo: come l'allievo ha lavorato singolarmente e nel gruppo, impegno, precisione, collaboratività, responsabilità, autonomia. (Griglia di osservazione) Valutazione specifica del compito/prodotto: proprietà di linguaggio, accuratezza comunicativa rispetto al contesto, al contenuto e al destinatario delle comunicazioni, pertinenza, completezza, ricchezza, originalità, puntualità, estetica. Gli studenti saranno valutati sia sul prodotto finale sia su verifiche inerenti all'argomento.

Direzione Didattica Mira 2 Oriago : Artusi Roberta, Bortolato Isanna,Pizzolato Elisa, Scattolin Ariella
ULSS n. 13 Dolo-Mirano: dott. Milani Silvia, dott. Lamattina Maria Rosaria, dott. Guaita Fabrizio, dott. Caldato Albino.
Supervisione e validazione: Franca Da Re

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA "Cosa bolle in pentola" Cosa si chiede di fare: Dovrete realizzare un ricettario che comprenderà ricette eseguite con le verdure prese in esame durante il laboratorio o anche ulteriori ortaggi. Costruirete inoltre un cartellone che rappresenti la piramide alimentare. In che modo (singoli, gruppi..) Vi dividerete per gruppi di circa 4 alunni. Ciascun gruppo lavorerà su una singola ricetta. Tutta la classe parteciperà all'allestimento della piramide alimentare. Quali prodotti Metterete assieme tutte le ricette che andranno a realizzare il Ricettario, preparerete dei cartelloni che illustrino il lavoro fatto con disegni e foto. Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Imparerete con questo lavoro a conoscere e apprezzare gli aspetti positivi di una corretta alimentazione ed in particolare l'importanza sulla salute dell'uso e consumo di verdura. Studierete gli elementi nutritivi degli ortaggi e i loro benefici sul nostro corpo. (ossa, muscoli, pelle ecc…) Tempi Un mese, 2 ore alla settimana Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…) Strumenti: Potrete consultare i testi presenti nella biblioteca, fare ricerche in Internet, portare materiale da casa. Potrete consultare persone esperte. Criteri di valutazione Alla fine del percorso spiegherete oralmente come vi sembra di aver lavorato singolarmente e nel gruppo. Farete una relazione sul percorso svolto tenendo in considerazione la pertinenza, la precisione sulla descrizione delle varie fasi, l'accuratezza e il linguaggio appropriato all'argomento trattato.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:	cosa bolle in pentola
Coordinatore:	
Collaboratori :	

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Prima fase: verifica degli ortaggi consumati quotidianamente nella mensa scolastica e a casa; presa in esame degli ortaggi emersi dalla verifica, per valutare le conoscenze degli allievi.	Uscita didattica, macchina fotografica.	Raccolta dati	Prima settimana: due ore	Partecipazione, collaboratività e proprietà di linguaggio e accuratezza comunicativa rispetto al contesto.
2	Seconda fase: analisi delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Preparazione di un cartellone con tabella relativa ai risultati emersi dall'indagine svolta	Preparazione di un cartellone che sia rappresentativo delle fasi del lavoro che si vuole svolgere. Cartelloni che documentino le fasi del lavoro svolto di volta in volta corredato di fotografie e immagini varie.	Organizzazione del materiale raccolto	Prima settimana: tre ore	Come l'allievo ha lavorato singolarmente e nel gruppo, impegno, precisione, responsabilità.
3	Terza fase: Costruzione di una piramide alimentare	Libri e riviste, materiale di vario tipo relativo al tema trattato.	Piramide alimentare	Seconda settimana: tre ore	Come l'allievo ha lavorato singolarmente e nel gruppo, impegno, precisione, responsabilità.
4	Quarta fase: Elaborazione e esecuzione, per ciascun gruppo di lavoro, di una ricetta che utilizzi alcuni degli ortaggi presi in esame	Cucina attrezzata	Esecuzione di una ricetta	Terza settimana: tre ore	Come l'allievo ha lavorato singolarmente e nel gruppo, impegno, precisione, responsabilità, autonomia, proprietà di linguaggio, accuratezza comunicativa rispetto al contesto, al contenuto e al destinatario delle comunicazioni, pertinenza completezza, ricchezza, originalità, puntualità, estetica,

Direzione Didattica Mira 2 Oriago : Artusi Roberta, Bortolato Isanna,Pizzolato Elisa, Scattolin Ariella
ULSS n. 13 Dolo-Mirano: dott. Milani Silvia, dott. Lamattina Maria Rosaria, dott. Guaita Fabrizio, dott. Caldato Albino.
Supervisione e validazione: Franca Da Re

5	Quinta fase: Condivisione delle ricette fra i gruppi e costruzione di un ricettario della classe.	Fotocopiatrice, computer, stampante.	Costruzione del ricettario di classe	Quarta settimana: tre ore	Come l'allievo ha lavorato singolarmente e nel gruppo, impegno, precisione, responsabilità, autonomia, proprietà di linguaggio, accuratezza comunicativa rispetto al contesto, al contenuto e al destinatario delle comunicazioni, pertinenza completezza, ricchezza, originalità, puntualità, estetica,

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi					
Fasi	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana		
1						
2						
3						
4						
5						

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

Direzione Didattica Mira 2 Oriago : Artusi Roberta, Bortolato Isanna,Pizzolato Elisa, Scattolin Ariella
ULSS n. 13 Dolo-Mirano: dott. Milani Silvia, dott. Lamattina Maria Rosaria, dott. Guaita Fabrizio, dott. Caldato Albino.
Supervisione e validazione: Franca Da Re