



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI **pon**
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Dipartimento per la programmazione
Direzione Generale per gli Affari
Internazionali Ufficio IV

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "Don Diana"

Via Cavour, 20 – 81033, Casal di Principe (CE) C.F.90033300618
Presidenza 081/8162731 - tel/fax- 081/8921075
ceic872001@istruzione.it - ceic872001@pec.istruzione.it

CLASSI SECONDE

Compito di realtà per classi parallele

I QUADRIMESTRE

TITOLO	RISORSE ALIMENTARI: COME ORIENTARSI
COMPETENZA FOCUS (Dalle Indicazioni Nazionali (IN 2012) oppure dalla Raccomandazione (2018))	<p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partire dall'ambito scolastico, assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva e responsabile in classe, a scuola ed a casa. - Sviluppare la capacità di comprendere, condividere e mettere in atto comportamenti corretti e responsabili, rispettosi delle norme. - Sviluppare il rispetto per la vita propria e altrui, correlando i propri doveri ai diritti degli altri. <p>Abilità - Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricavare informazioni utili per i propri scopi da fonti diverse (mass media, web ecc..). - Utilizzare adeguatamente la lingua scritta per produrre testi efficaci e comunicativi, coerenti con lo scopo e dell'argomento. - Utilizzare strumenti informatici e di comunicazione per documentare le informazioni attraverso immagini, testi, video, presentazioni ecc.. - Utilizzare le conoscenze scientifiche e tecnologiche per attuare scelte consapevoli ed evitare i rischi connessi ad un uso inadeguato delle fonti alimentari. - Confrontarsi con i compagni e portare a termine i propri compiti partecipando all'attività di gruppo in maniera collaborativa. - Pianificare le azioni in funzione degli obiettivi, effettuando scelte mirate e valutandone gli esiti - Acquisire e migliorare il proprio metodo di lavoro e di conoscenza. - Riconoscere caratteristiche dei diversi tipi di alimenti, ovvero le diverse sostanze nutritive. - Riconoscere le caratteristiche nutrizionali dei diversi alimenti. - Descrivere le proprietà dei diversi alimenti. - Riconoscere le fonti dei diversi alimenti, ovvero delle macromolecole biologiche.
Competenze correlate (disciplinari e trasversali)	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le regole della conversazione e osservando un registro adeguato al contesto e ai destinatari. - Ascolta e comprende testi di vario tipo riferendone il significato ed esprimendo valutazioni e giudizi. - Arricchisce il lessico specifico. <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leggere comprendere, interpretare e produrre testi di vario tipo. Collaborare e partecipare. - Individuare collegamenti e relazioni. - Utilizzare la lingua inglese per scopi comunicativi. - Utilizzo dei sistemi informativi di qualsiasi tipologia per il reperimento di informazioni. - Uso del computer per presentare con metodi multimediali risultati di lavori e/o esperimenti / svolti risultati di ricerche, effettuate.
Obiettivi di apprendimento disciplinari (Per la Scuola Secondaria di primo grado)	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire e migliorare il proprio metodo di lavoro e di conoscenza - Saper collaborare in un gruppo al fine di raggiungere un obiettivo comune - Migliorare i rapporti interpersonali, stimolare la partecipazione e la conoscenza delle misure
CLASSE o CLASSI COINVOLTE	Tutte le classi SECONDE della scuola secondaria di I grado

Contesto formativo (attività precedenti al compito)	<p>Dopo una breve sintesi dei concetti, l'insegnante introduce ed espone, attraverso la lezione dialogo e con l'uso della LIM gli elementi essenziali.</p> <p>Gli allievi socializzano le percezioni personali riguardo alla risorsa idrica, si rendono conto del valore essenziale della stessa per la vita.</p> <p>Con un lavoro di gruppo, rispondono per iscritto alle domande proiettate sulla lavagna LIM e costruiscono una mappa concettuale.</p> <p>Il docente riassume la lezione e chiarisce eventuali dubbi.</p>
COMPITO AUTENTICO	<p>I ragazzi dovranno rappresentare con un LAVORO MULTIMEDIALE (Filmati, presentazioni, padlet), GRAFICO (Cartelloni, disegni, volantini, mappe, raccolte di fotografie) E TESTUALI (Relazioni, testi poetici) su uno delle diverse tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disponibilità alimentare nei diversi popoli, - La corretta alimentazione
Tempo stimato per la realizzazione del compito	<p>Una settimana</p>
Prodotto atteso (vincoli di prodotto)	<p>Sensibilizzazione alla corretta alimentazione e alla scelta critica degli alimenti</p>
CONOSCENZE GENERALI E SPECIFICHE (sapere) ABILITÀ/PROCESSI (saper fare)	<p>Acquisire la consapevolezza dell'importanza di rispettare le regole</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper leggere, comprendere e interpretare i diversi tipi di fonte - Saper sviluppare la creatività
SVILUPPO DEL LAVORO	<p>COMPITO AUTENTICO</p> <p>Al fine di attivare l'interesse e la motivazione degli allievi si intende realizzare una progettazione del percorso di apprendimento da raggiungere attraverso l'offerta da parte dell'insegnante di strategie didattiche efficaci, come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il cooperative learning, - Il brainstorming, - Le simulazioni, - La visione di video, <p>le discussioni guidate che stimolano il sapere, permettendo agli studenti di andare oltre la memorizzazione delle informazioni.</p> <p>I discenti saranno attivati a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stabilire relazioni e analogie tra i concetti, - Saper applicare ciò che viene proposto, - Saper avanzare ipotesi e saper distinguere le interpretazioni dai fatti reali. <p>Saranno stimolati a sviluppare prestazioni concrete per poter essere pienamente capaci di fare, di realizzare, di ragionare, di creare, di risolvere, di valutare il processo con ciò che hanno imparato al termine dell'intervento, permettendo di conseguire il risultato atteso.</p> <p>FASE 1: Presentazione del lavoro da realizzare, le motivazioni, i tempi, le risorse, le modalità e dinamiche di svolgimento, i criteri di valutazione.</p> <p>FASE 2: Conversazione e sondaggio su come viene gestito a casa di ognuno il consumo degli alimenti per stimolare l'interesse e la motivazione degli alunni. Ad esempio, si potrebbe chiedere ai ragazzi se prestano attenzione all'origine e composizione degli alimenti e all'acquisto consapevole al fine di evitarne lo spreco. Si stimoleranno gli stessi a formulare ipotesi in relazione alle tematiche affrontate.</p> <p>FASE 3: Lezione introduttiva sul concetto di fonti alimentari e sulla loro disponibilità nelle diverse aree geografiche in relazione agli ambienti; variazione della popolazione nelle diverse aree del Mondo in relazione alle capacità di produrre e di conservare gli alimenti; relazione tra disponibilità alimentari e malattie; rapporto tra disponibilità alimentari e migrazioni.</p> <p>FASE 4: Una serie di lezioni frontali e interattive sugli argomenti oggetto del lavoro: fonti alimentari nella storia e nel mondo, disponibilità alimentare nei diversi popoli, la fame nel mondo, prodotti OGM, agricoltura biologica e alimenti "bio" ecc... Si fornirà agli allievi un quadro conoscitivo della situazione attuale mostrando le</p>

	<p>alternative disponibili. Le lezioni saranno svolte con l'ausilio di sussidi multimediali di vario tipo, in modo da coinvolgere i ragazzi e mantenere un loro alto grado di partecipazione.</p> <p>FASE 6: Suddivisione degli alunni in gruppi di lavoro per il reperimento, rielaborazione, organizzazione dei materiali attinti da varie fonti.</p> <p>FASE 7: Riflessioni finali e realizzazione dei lavori multimediali, grafici e testuali.</p> <p>FASE 8 Relazione individuale sul lavoro svolto</p>
STRUMENTI/RISORSE DA UTILIZZARE	Manuali scolastici, schede di lavoro fornite dai docenti, materiale multimediale e in rete, computer, lim. Discussioni aperte guidate dagli insegnanti.
VALUTAZIONE (esplicitazione dei criteri che determinano la valutazione e l'attribuzione dei livelli)	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <p>La valutazione avverrà, in itinere durante le varie fasi dei lavori, sulla base dei criteri di valutazione degli apprendimenti delle singole discipline e prendendo in considerazione le "evidenze" relative alle "Competenze in chiave europea" previste. Si terrà conto dell'impegno, della capacità collaborativa e del senso di responsabilità di ciascun allievo. Per la valutazione complessiva dei lavori verrà utilizzata alla fine una griglia di valutazione basata su quattro livelli di valutazione, terrà conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Completezza, pertinenza e organizzazione - Partecipazione e impegno - Comunicazione e socializzazione - Autonomia - Consapevolezza riflessiva e critica - Creatività - Gestione del tempo - Autovalutazione
AUTOVALUTAZIONE	Attraverso una relazione individuale