



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

COMPITO AUTENTICO

CLASSI SECONDE

SCUOLA SECONDARIA I GRADO

Alimentazione sostenibile



TITOLO <i>Alimentazione sostenibile</i>	
COMPETENZE FOCUS	<p>COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper riconoscere il valore delle diversità e riconoscere i vincoli che ne derivano. ✓ Analizzare se stessi e ad aprirsi alla comprensione di abitudini e stili di vita sostenibili per sé e per il pianeta, orientando le proprie scelte in modo consapevole; ✓ Riconoscere l'importanza del cibo come espressione di socialità. ✓ Sviluppare la capacità di riconoscere ed apprezzare la biodiversità specifica e genetica alla base della varietà alimentare. ✓ Sviluppare la capacità di saper apprezzare la diversità culturale alla base delle diverse abitudini alimentari dei popoli. ✓ Saper leggere le relazioni tra diversità alimentare e territorio. ✓ Saper leggere le relazioni tra l'approvvigionamento di cibo, l'uso efficiente delle risorse e le attività antropiche.
COMPETENZE CORRELATE	<p>COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE</p> <p>COMPETENZA DIGITALE</p> <p>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</p> <p>COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE</p> <p>COMPETENZA IMPRENDITORIALE</p>
PREREQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> – Distinguere gli alimenti in base ai principi nutritivi. – Conoscere i diversi nutrienti. – Conoscere le regole per un'alimentazione equilibrata.
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARI	<p>L'alunno, dal lavoro sinergico tra le diverse discipline, prenderà coscienza delle buone abitudini che si devono assumere per una corretta alimentazione che garantirà uno stile di vita sano e sostenibile.</p> <p>ITALIANO</p> <p>TRAGUARDI DI COMPETENZA</p> <p>L'alunno riflette su brani antologici relativi alle abitudini alimentari e all'alimentazione sostenibile e produce una riflessione personale</p>

sui temi trattati, scegliendo consapevolmente uno stile alimentare più sostenibile.

Abilità

LETTURA

Riconoscere il testo espositivo-informativo identificando i principali elementi strutturali che lo caratterizzano e il contenuto fondamentale.

Riconoscere tematiche connesse ai testi letti e discussi in lezioni sincrone.

SCRITTURA CREATIVA

Produrre testi di vario tipo esprimendo le proprie opinioni

PARLATO DIALOGICO

Saper interagire nelle situazioni comunicative, rispettando i diversi punti di vista.

Dialogare per apprendere informazioni su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.

Conoscenze

Caratteristiche principali dei testi narrativi, espositivi, regolativi

Principali regole del parlato dialogico

Conoscenza dei temi trattati

STORIA E CITTADINANZA

TRAGUARDI DI COMPETENZA

L'alunno riconosce l'importanza degli scambi commerciali e i benefici che tutt'oggi se ne traggono, confronta le tradizioni culinarie del proprio tempo con le tradizioni culinarie del passato. Riflette sul perché di abitudini alimentari diverse in diversi contesti storico-culturali, scegliendo consapevolmente uno stile adeguato al proprio contesto storico-ambientale.

Abilità

Stabilisce relazioni causa ed effetto per orientarsi nella complessità del presente

Comprende opinioni e culture diverse

Comprende i problemi fondamentali del mondo contemporaneo

Conoscenze

Conosce i principali fatti storici e sa collocarli sulla linea spazio-temporale.

Conosce culture, usanze e tradizioni di popoli

TECNOLOGIA

TRAGUARDI DI COMPETENZA

L'alunno sa utilizzare comunicazioni procedurali e istruzioni tecniche per eseguire, in maniera metodica e razionale, compiti operativi complessi, anche collaborando e cooperando con i compagni.

Abilità

Riconoscere i principali processi di trasformazione di risorse o di produzione di beni e riconosce le diverse forme di energia coinvolte.

Riconoscere nell'ambiente che lo circonda i principali sistemi tecnologici e le molteplici relazioni che essi stabiliscono con gli esseri viventi e gli altri elementi naturali.

Saper scegliere i software più adeguati allo scopo fra i più comuni software: word, powerpoint, internet.

	<p><u>Conoscenze</u> <i>Principali processi di trasformazione di risorse o di produzione di beni e riconosce le diverse forme di energia coinvolte.</i> <i>Principali sistemi tecnologici e le molteplici relazioni che essi stabiliscono con gli esseri viventi e gli altri elementi naturali.</i> <i>Sicurezza alimentare.</i> <i>Programmi di videoscrittura.</i></p> <p>ARTE E IMMAGINE TRAGUARDI DI COMPETENZA L'alunno sa realizzare elaborati personali e creativi, applicandole conoscenze e le regole del linguaggio visivo, sa scegliere tecniche e materiali differenti. Sa osservare e leggere le immagini.</p> <p><u>Abilità</u> <i>Sperimenta strumenti e tecniche diverse per realizzare prodotti grafico-pittorici.</i></p> <p><u>Conoscenze</u> <i>Tecniche per realizzare prodotti seguendo una precisa finalità operativa.</i></p>
CLASSI COINVOLTE	<p>Classi Seconde</p> <p>Scuola Secondaria I grado</p>
CONTESTO FORMATIVO	<p>Progetto di educazione ambientale "Obiettivo Ambiente" svolto con il partenariato del Comune di Casal di Principe Percorso 3 - ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE</p>
COMPITO AUTENTICO Consegna operativa	<p>Documentare le attività svolte, consolidare il valore delle corrette abitudini alimentari acquisite nel corso del primo quadrimestre, ampliare la consapevolezza che prendersi cura di sé equivale a prendersi cura degli altri e del pianeta.</p> <p>Realizzazione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Questionario sulle abitudini alimentari di ieri e di oggi – Restituzione dati delle risposte al questionario in grafici o tabelle – Powerpoint riassuntivo interdisciplinare – Giochi di società e giochi linguistici che promuovono stili alimentari sostenibili
TEMPO STIMATO PER LA REALIZZAZIONE DEL COMPITO AUTENTICO	<p>Secondo quadrimestre</p>

<p>PRODOTTI ATTESI</p>	<p>Produzione di questionari e restituzione dei dati analizzati e raccolti sulle abitudini alimentari di ieri e di oggi</p> <p>Powerpoint riassuntivo interdisciplinare</p> <p>Progettazione e produzione creativa di giochi di società finalizzati a promuovere comportamenti alimentari sostenibili</p>
<p>CONOSCENZE GENERALI</p>	<p>Packaging e scelte alimentari sostenibili</p> <p>L'agricoltura a Km 0 e la pesca a miglio 0</p> <p>La sicurezza alimentare</p> <p>Impatto ambientale del cibo</p> <p>Le footprint per valutare l'impatto dell'alimentazione e la piramide sostenibile</p> <p>Principali processi di trasformazione di risorse</p> <p>Principali sistemi tecnologici e le molteplici relazioni che essi stabiliscono con gli esseri viventi e gli altri elementi naturali</p> <p>Siti inerenti</p>

SVILUPPO DEL LAVORO

FASE 1. LEZIONE SINCRONA

Attivazione dell'interesse e della curiosità degli allievi e analisi delle preconcoscenze degli alunni attraverso le risposte degli alunni che il docente riporta su un file condiviso durante la lezione. Feedback, valutazione formativa.

Distribuzione di link e materiali per lo studio e l'approfondimento: letture, sitografia utile, filmati.

Suddivisione dei materiali da approfondire in gruppi.

FASE 2. ATTIVITA' ASINCRONA

Visione di filmati, letture, ricerca di materiali, ricerca di siti utili.

FASE 3. LEZIONE SINCRONA

Debate sugli argomenti approfonditi. Feedback, valutazione formativa.

Organizzazione gruppi di lavoro.

Consegna agli studenti.

FASE 4. ATTIVITA' ASINCRONA

Progettazione ed elaborazione dei prodotti

FASE 5. LEZIONE SINCRONA

Valutazione e Autovalutazione

Le fasi, progettate collegialmente, vengono svolte dagli insegnanti coinvolti nell'ambito del proprio orario.

STRUMENTI/RISORSE DA UTILIZZARE	Materiali <ul style="list-style-type: none"> – Video e filmati – Letture dai libri di testo – Format per il questionario – Computer e software di scrittura e presentazione – Materiale grafico – Link a siti inerenti – Autobiografia cognitiva
METODI E STRATEGIE	Flipped classroom Learning by doing Problem solving cooperativo Lavori di gruppo Tutoraggio, coaching e mentoring nelle attività sincrone e asincrone Revisione razionale collettiva dei risultati dei lavori di gruppo Partecipazione attiva dell'alunno Autovalutazione
VALUTAZIONE	Si rimanda alle: <ul style="list-style-type: none"> – rubriche di valutazione delle competenze al termine del primo ciclo di istruzione https://www.icdd2.edu.it/pagine_file/rubrica-di-valutazione-per-competenze-al-termini-del-primo-ciclo_162_701.pdf – rubriche di valutazione delle competenze per ambiti disciplinari https://www.icdd2.edu.it/pagine_file/rubriche-valutative-per-competenze-scuola-secondaria--ambiti-disciplinari_162_716.pdf – rubriche di valutazione della didattica a distanza

AUTOVALUTAZIONE	- autobiografia cognitiva https://forms.gle/kJKoA2LG5C9tSQag7 Si allega la restituzione dati rilevati
RIFLESSIONI A POSTERIORI	Gli alunni hanno mostrato un apprezzabile grado di coinvolgimento nelle varie fasi delle attività, raggiungendo soddisfacenti livelli di competenza.

I referenti di Dipartimento

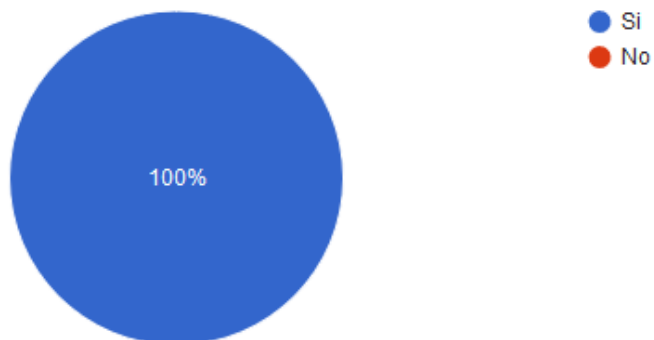
In collaborazione coi docenti di classe

AUTOBIOGRAFIA COGNITIVA

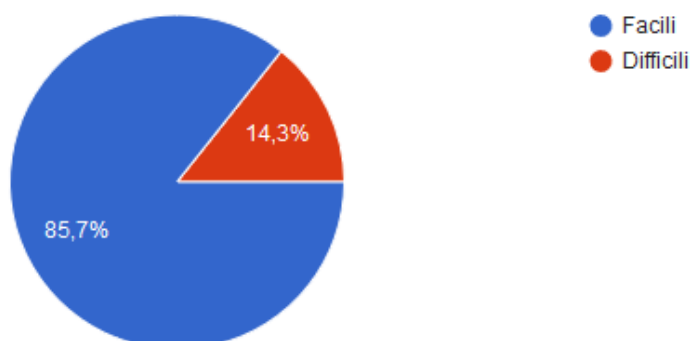
Conoscevi già l'argomento?



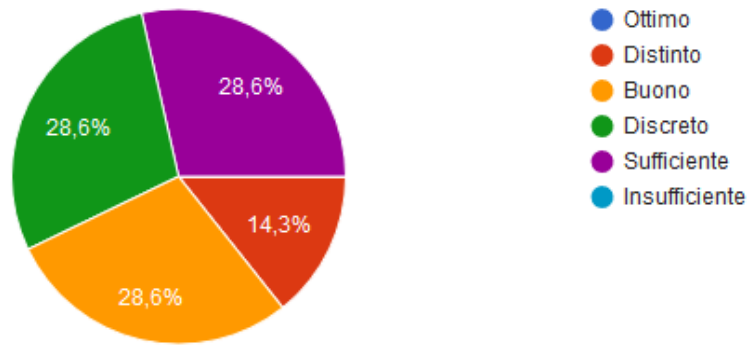
Ti è servito per realizzare meglio il tuo lavoro?



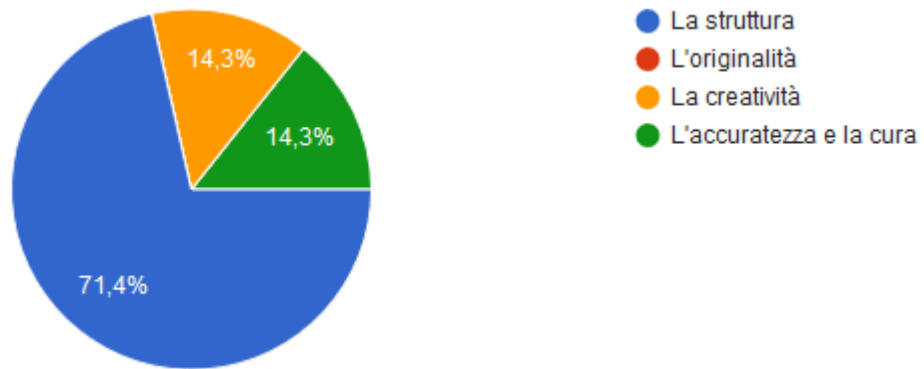
Come hai trovato gli argomenti che hai trattato?



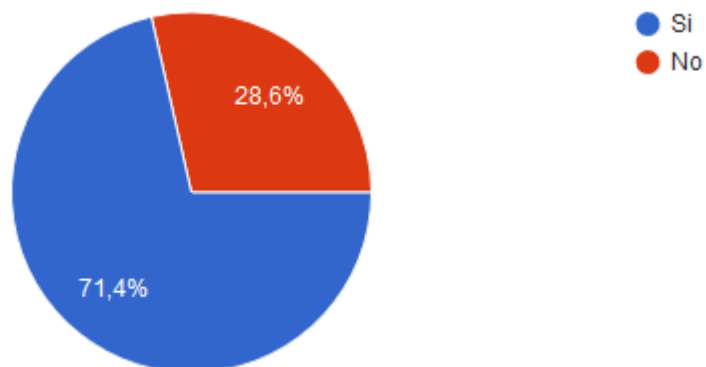
Che valutazione daresti al lavoro prodotto?



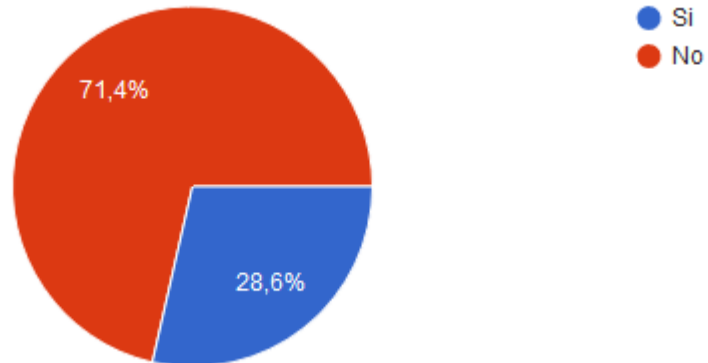
Che cosa ti piace del tuo lavoro?



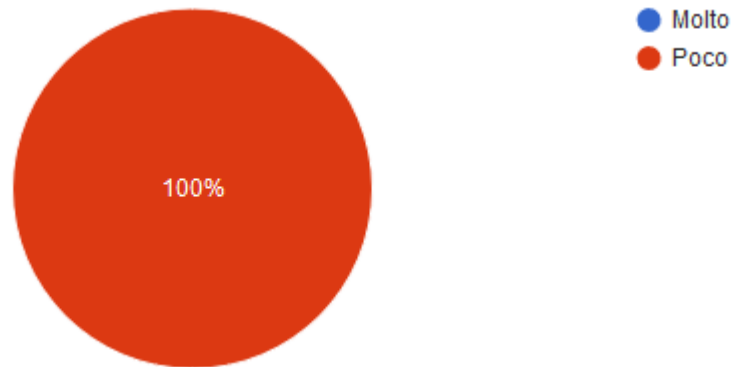
Cambieresti qualcosa del tuo lavoro?



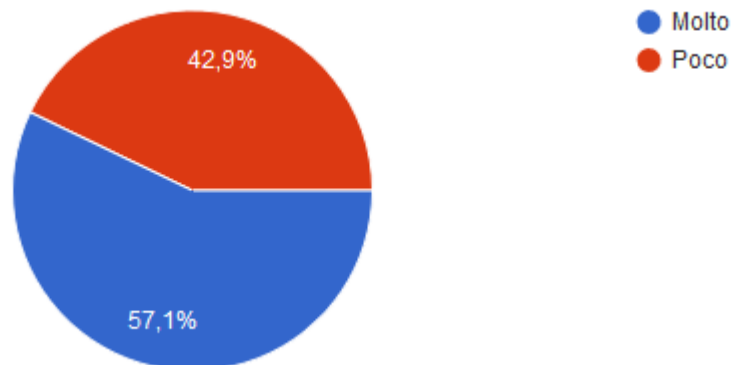
Hai lavorato in gruppo?



Avete collaborato?



Ti è piaciuto collaborare e condividere informazioni e suggerimenti con i compagni?



Su cosa si poteva migliorare il lavoro di gruppo?

