

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Tempi	50 Ore T0 Presentazione dell'Uda; T1. Definizione dei gruppi e suddivisione dei compiti; T2 Ricerca di informazioni sulle tradizioni culturali, storiche, gastronomiche degli agrumi; T3 Analisi, sintesi e rielaborazione delle informazioni raccolte; T4 Strutturazione del Power-Point T5 Realizzazione schede di confronto in lingua straniera; T6 Raccolta di Ricette della tradizione; T7 Realizzazione del Power-Point T8 Presentazione al Consiglio di Classe e ai genitori del lavoro svolto; Valutazione del Consiglio di Classe; eventuale presentazione dei prodotti. T9 Relazione individuale degli alunni
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> ● Raccolta di materiale informativo. ● Utilizzo di laboratori e strumenti multimediali ● Elaborazione di testi di varia tipologia; ● Realizzazione di un PowerPoint.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale/laboratorio ● Lavori di gruppo ● Brainstorming ● Ricerca individuale
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> ● interne ● esterne 	Docenti del Consiglio di Classe. Eventuali incontri con professionisti del settore
Strumenti	Laboratorio di Informatica Dizionari di lingua Macchina fotografica e smartphone. Uso del Computer Testi scolastici o altro materiale informativo
Valutazione	La valutazione considererà la rispondenza del prodotto ai requisiti richiesti (correttezza e precisione delle informazioni riportate, pertinenza dei dati rispetto all'obiettivo, comprensibilità). Si prevede, dunque: <ul style="list-style-type: none"> ● Valutazione in itinere (fasi UdA): osservazione dei comportamenti individuali / di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell'UdA ● Valutazione individuale del prodotto: ● Autovalutazione

PIANO DI LAVORO UDA

PROFUMO DI ZAGARA, SPREMUTA DI GUSTO...

Ore: 50+5 LARSA

Coordinatore:

Collaboratori: Il Consiglio di Classe della I° Sez.....

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
0	Presentazione dell'Uda;	Consegna.	Curiosità, interesse.	1h Coordinatore di classe	
1	Definizione dei gruppi e suddivisione dei compiti;	Documentazione e costruzione del percorso	Formazione di gruppi	1h Italiano	Feedback - interesse dimostrato
2	Ricerca di informazioni sulle tradizioni culturali, storiche, gastronomiche degli agrumi	Internet Lettura di testi di varie tipologie .	Curiosità; Acquisire informazioni relative all'argomento	3h Geografia 2h Scienze della Terra/Biologia 3h Fisica 4h Matematica..... 3h Storia 2h Diritto 3h Scienze Motorie 1h Inglese	Autonomia e organizzazione nella elaborazione delle informazioni; Correttezza ed autonomia nell'uso degli strumenti utilizzati
3	Analisi, sintesi e rielaborazione delle informazioni raccolte;	Materiale raccolto	Rielaborazione; Consapevolezza delle prime competenze acquisite	3h Italiano 3h Matematica 2h Fisica 1h Scienze della Terra/Biologia	Intermedia. Capacità di comprensione e rielaborazione di testi.

				1h Inglese	
4	Strutturazione del PowerPoint;	Computer: utilizzo di programmi applicativi; Internet.	Bozza del testo; Individuazioni immagini; Stesura definitiva	2h Italiano 2h Scienze della Terra/ Biologia 1h Matematica	Metodo di progettazione e competenze digitali
5	Realizzazione schede di confronto in lingua straniera;	Vocabolario; Computer: utilizzo di programmi applicativi; Internet.	Bozza di schede di confronto in lingua; Stesura definitiva	3h Inglese	Intermedia
6	Raccolta di Ricette della tradizione;	Internet; Libri di cucina; Video	Curiosità; Acquisire informazioni relative all'argomento	2h Storia 1h Italiano 1h Matematica	Osservazione per il controllo e il miglioramento della ricerca
7	Realizzazione del Power-Point	Computer, programmi applicativi	Realizzazioni di slide	2h Inglese 2h Italiano 1h Matematica	Intermedia
8	Presentazione al Consiglio di Classe e ai genitori del lavoro svolto; Valutazione del Consiglio di Classe; eventuale presentazione dei prodotti.	Computer e videoproiettore	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione Presentazione dei prodotti realizzati	1h Tutto il C.d.C	Valutazione globale dell'UdA con Griglia di valutazione dell'UdA
9	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta. Autovalutazione	2 h Italiano	Valutazione della relazione individuale

PIANO DI LAVORO UDA
UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
PROFUMO DI ZAGARA, SPREMITA DI GUSTO...
Ore: 50

Coordinatore:

Collaboratori: Docenti del consiglio di classe della I° Sez.

PIANO DI LAVORO UDA - DIAGRAMMA DI GANTT

Fase	Tempi					
	FEBBRAIO	MARZO	APRILE			
0	X					
1	X					
2	X					
3		X				
4		X				
5		X				
6		X				
7			X			
8			X			
9			X			

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende il documento che l'équipe dei docenti 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.

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo Uda: PROFUMO DI ZAGARA, SPREMUTA DI GUSTO...

Cosa si chiede di fare:

Attraverso questa UDA si ha la possibilità di conoscere l'importanza degli AGRUMI nell'alimentazione, partendo dal suo ciclo naturale e dalle sue molteplici utilizzazioni. L'argomento, modulato nelle varie discipline, fornirà agli studenti l'opportunità di conoscere e scoprire il territorio circostante, nonché usi, costumi, tradizioni e ricette legati agli agrumi.

Verranno raccolte informazioni attraverso:

- Letture di testi e documenti di varie tipologie;
- Ricerche attraverso Internet sulle realtà e tradizioni locali e nazionali;
- Approfondimenti delle tematiche nelle varie discipline coinvolte;
- Realizzazione di un *Powerpoint*,

Il materiale da analizzare assieme agli studenti sarà:

- Normativa in materia di produzione, scambio, consumo degli agrumi;
- Proprietà organolettiche e nutritive degli agrumi;
- L'importanza degli agrumi nell'alimentazione;
- Le ricette: testo regolativo, proporzioni ed equivalenze.

In che modo (singoli, gruppi..)

La modalità di lavoro sarà varia:

- Dibattiti, brainstorming;
- Lavori di gruppo;
- Lavoro individuale;
- Realizzazione di compiti.

Il lavoro verrà svolto in aula con il supporto della LIM e in laboratorio informatico

Quali prodotti

Gli alunni dovranno realizzare ricerche, leggere, analizzare e schematizzare testi di varie tipologie al fine di redigere un powerpoint.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Tempi: 54 ore + 1 di presentazione ripartite tra febbraio, marzo, aprile.

L'Uda rappresenta un'opportunità per riscoprire e comprendere l'importanza delle tradizioni e delle molteplici utilizzazioni degli agrumi.

Gli studenti saranno guidati verso lo sviluppo di competenze trasversali, quali:

- Rilevare, analizzare ed interpretare dati riguardanti fenomeni reali;
- Acquisire un metodo di indagine e di studio che potrà poi essere riutilizzato per nuove

conoscenze;

- Saper comunicare e consolidare i linguaggi specifici nei diversi contesti.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Lo staff di progettazione e di realizzazione è composto dai docenti del Consiglio di Classe.

L'Uda verrà articolata e sviluppata in particolar modo nelle seguenti discipline:

N° ORE	MATERIE
10	ITALIANO
5	STORIA
7	INGLESE
5	SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA
3	SCIENZE MOTORIE
5	FISICA
2	DIRITTO
10	MATEMATICA
3	GEOGRAFIA
TOTALE 50	
L.A.R.S.A. 5	Orario extracurricolare

Saranno utilizzati laboratori, testi, visione di film.

Criteri di valutazione

Gli studenti saranno valutati in base alle competenze dimostrate ed acquisite, basandosi sui seguenti indicatori complessivi.

- ❖ Capacità di collaborazione e socializzazione;
- ❖ Capacità di comprensione e comunicazione
- ❖ Rispetto dei tempi di esecuzione;
- ❖ Capacità di utilizzazione degli strumenti (libri, computer, registratore, varie tecniche espressive)
- ❖ Rispondenza del prodotto ai requisiti richiesti (correttezza e precisione delle informazioni riportate, pertinenza dei dati rispetto all'obiettivo, comprensibilità) nella relazione individuale ed in quella finale

I docenti coinvolti valuteranno quanto prodotto nel corso dell'esposizione finale e daranno anche una valutazione di profitto nelle singole discipline deducendola dalle relazioni individuali.

Valore della UdA in riferimento alla valutazione della competenza mirata: è una parte o la soddisfa interamente? Il compito/prodotto rappresenta una componente del percorso formativo degli studenti che saranno guidati, quanto più possibile, alla scoperta del significato dell'autonomia del giudizio attraverso la gestione di informazioni.

PIANO DI LAVORO

PROFUMO DI ZAGARA, SPREMUTA DI GUSTO

ARGOMENTO	DISCIPLINE	CONTENUTI	STRUMENTI	TEMPI	OBIETTIVI
<p align="center">UDA n° 2</p> <p>PROFUMO DI ZAGARA, SPREMUTA DI GUSTO...</p>	ITALIANO	<p>Progettazione e stesura di testi. Il testo regolativo ed espositivo. I linguaggi della comunicazione: illustrare una ricetta.</p> <p>Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i></p>	<p>Testi di varie tipologie.</p> <p>Laboratorio informatico.</p> <p>Lavori di gruppo e ricerche.</p> <p>Uso del vocabolario.</p>	10h	<p>Acquisire informazioni relative all'argomento;</p> <p>Costruzione di un testo regolativo ed espositivo;</p> <p>Saper esporre una ricetta.</p>
	STORIA	<p>Gli agrumi nella storia</p> <p>Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>,</p>	<p>Testi di varie tipologie.</p> <p>Laboratorio informatico.</p> <p>Lavori di gruppo e ricerche.</p> <p>Uso del vocabolario</p>	5h	<p>Acquisire informazioni relative all'argomento.</p> <p>Saper effettuare confronti tra ieri ed oggi.</p>
	INGLESE	<p>Ricetta di un dolce in lingua inglese: ingredienti e preparazione</p> <p>Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i></p>	<p>Testi di varie tipologie.</p> <p>Laboratorio informatico.</p> <p>Lavori di gruppo e ricerche.</p> <p>Uso del vocabolario</p>	7h	<p>Acquisire informazioni relative all'argomento;</p> <p>Saper rielaborare un testo ed effettuare confronti tra culture e tradizioni</p>
	SCIENZE DELLA TERRA/ BIOLOGIA	<p>Il ciclo vitale della pianta degli agrumi</p> <p>Proprietà organolettiche e valore nutritivo degli agrumi</p> <p>Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i></p>	<p>Testi di varie tipologie.</p> <p>Laboratorio informatico.</p> <p>Lavori di gruppo e ricerche.</p> <p>Uso del vocabolario</p>	5h	<p>Acquisire informazioni relative all'argomento.</p> <p>Saper rielaborare testi e costruire mappe concettuali.</p> <p>Saper utilizzare i programmi applicativi per costruire tabelle, grafici.</p>

	SCIENZE MOTORIE	Gli agrumi nell'alimentazione dello sportivo. Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche.	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento; Acquisire consapevolezza sulle cause e gli effetti dei comportamenti assunti.
	FISICA	La misura della temperatura e del peso. Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche.	5h	Calcolo di temperatura e peso; Saper utilizzare i programmi applicativi per costruire tabelle, grafici.
	DIRITTO	Norme che regolano i processi di produzione, scambio e consumo degli agrumi. Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche.	2h	Acquisire informazioni relative all'argomento. Saper rielaborare testi e costruire mappe concettuali.
	MATEMATICA	Proporzioni, percentuali ed equivalenze Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Esercitazioni. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche.	10h	Acquisire informazioni relative all'argomento. Saper effettuare proporzioni, percentuali ed equivalenze; Saper utilizzare i programmi applicativi per costruire tabelle, grafici.
	GEOGRAFIA	Zone geografiche di produzione Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche. Uso del vocabolario	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento; Saper valutare i dati raccolti in termini di importanza e significatività

Rubrica di autovalutazione

Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Criteri di valutazione

CRITERI	1	2	3	4
Organizzazione del lavoro	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	Il prodotto contiene le informazioni basilari a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica e contiene elementi di originalità
Correttezza grammaticale e lessicale	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza formale	Il prodotto è scritto in forma sufficientemente corretta	Il prodotto è scritto correttamente e con un lessico appropriato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della correttezza formale e della proprietà lessicale
Padronanza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici senza difficoltà
Uso del linguaggio tecnico-professionale	Presenta lacune nel linguaggio tecnico-professionale	Mostra di possedere un minimo lessico tecnico-professionale	La padronanza del linguaggio, compresi i termini tecnico-professionali, è soddisfacente	Ha un linguaggio ricco ed articolato ed usa in modo pertinente i termini tecnico – professionali
Raccolta/gestione delle informazioni	L'allievo si muove senza alcun metodo nel ricercare le informazioni	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali in maniera appena adeguata	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo ed efficienza.	Coordina le informazioni in modo completo ed articolato rendendo il messaggio fluido e di facile comprensione.

Rosso livello di non accettabilità Giallo la soglia minima di accettabilità

Verde la soglia di piena accettabilità ed eccellenza Azzurro soglia di eccellenza

