

Costruire un curriculum verticale di Cittadinanza e Costituzione

TABELLA DI SINTESI UNITA' DI APPRENDIMENTO

TEMA/TITOLO DELL'UDA: ALIMENTAZIONE

CLASSE: 2 Liceo Scientifico

TEMPI: 1^ trimestre (Ottobre-Dicembre) ore previste 24

CONOSCENZE SIGNIFICATIVE		TRASVERSALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> Le macromolecole organiche Principi comuni nell'alimentazione interreligiosa Invasioni e la ricerca di cibo L'uso del foglio elettronico L'uso degli strumenti di presentazione 		<ul style="list-style-type: none"> IRC Scienze Storia Informatica
<p>Obiettivi di apprendimento / Competenze</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> L'alimentazione come valore comune, pur se declinato diversamente nelle differenti società, analizzando le abitudini alimentari con l'ausilio di strumenti informatici <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper definire i ruoli del lavoro di gruppo Saper operare delle scelte condivise all'interno del gruppo Saper costruire test comprensibili e chiari utilizzando strumenti software Saper riconoscere elementi comuni legati ad argomenti alimentari nelle principali religioni Saper evidenziare variazioni nella qualità /aspettativa di vita nelle fasi pre e post invasioni (migrazioni) Saper riconoscere l'incremento della biodiversità come conseguenza dello scambio tra i popoli 		
Informatica		
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaborazione testi Rilevazione dati (anche con strumenti online) Foglio elettronico Strumenti di presentazione 	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper realizzare questionari/test in formato elettronico Saper elaborare statisticamente i dati saper generare grafici riassuntivi Saper produrre presentazione finale dei risultati 	<p>Atteggiamenti</p> <ul style="list-style-type: none"> Condividere informazioni Collaborare Rispettare le consegne Rispettare i tempi Rispettare persone, ambienti e strumenti

<p>Fasi del processo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creazione Test somministrazione • Analisi dati • Creazioni presentazioni con i report finali 	<p>Cosa fa l’insegnante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supervisiona l’attività degli alunni, guidandoli nelle scelte operative • Assicura la disponibilità dei laboratori • Supporta gli alunni nelle scelte tecniche e specifiche della materia 	<p>Cosa fanno gli alunni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presdispongono e somministrano il test • Collaborano nell’analisi delle risposte • generano i report finali • preparano la presentazione dei risultati
<p>Strumenti e materiali</p>	<p>Strumenti software Elaboratore di testi Foglio elettronico Strumenti di presentazione</p>	
<p>Religione</p>		
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sacralizzazione del cibo. • Pasto atto sacro: peccato di gola. • Prescrizioni religiose e norme alimentari. • I cibi simbolo del cristianesimo. • Kasherut • Halal • Digiuno e purificazione. 	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper Leggere un documento • Saper interpretare fonti differenti • Saper utilizzare spirito critico 	<p>Atteggiamenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condividere informazioni • Rispetto per gli altri • Collaborare
<p>Fasi del processo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lessico specifico • Ricerca regole alimentari • Presentazione piatti tipici delle feste religiose • 	<p>Cosa fa l’insegnante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Introduzione al lessico specifico • Esegesi dei testi sacri sul cibo • Presentazione di quadri sul cibo e religione 	<p>Cosa fanno gli alunni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appunti • Glossario • Creazione di un menù interreligioso
<p>Strumenti e materiali</p>	<p>Libri sacri: Icone e documenti fornite dal docente Audiovisivi</p>	

Storia		
Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
<ul style="list-style-type: none">• conoscere le radici e le motivazioni storiche delle migrazioni e delle invasioni barbariche;• analizzare le abitudini alimentari dei popoli antichi e metterle a confronto con quelle dei popoli moderni.	<ul style="list-style-type: none">• comprendere la complessità dei fenomeni migratori e la loro ripetizione ciclica;• collegare il fenomeno delle migrazioni nelle varie epoche;• saper leggere e interpretare le fonti storiche.	<ul style="list-style-type: none">• stimolare la creatività e l'interesse attraverso l'approccio creativo;• stimolare azioni di ricerca e approfondimento disciplinare
Fasi del processo	Cosa fa l'insegnante	Cosa fanno gli alunni
<ul style="list-style-type: none">• lezione frontale;• lettura delle fonti;• preparazione del materiale;• visita al Museo Archeologico "Paolo Giovio" di Como	<ul style="list-style-type: none">• spiegazione della unità didattica: Le invasioni barbariche;• rganizzazione della visita al Museo Archeologico "Paolo Giovio" di Como e del laboratorio: "A tavola con i Romani".	<ul style="list-style-type: none">• ricerca delle fonti;• ricerca del materiale;• lavori di gruppo;• partecipazione al laboratorio: "A tavola con i Romani" presso il Museo Archeologico "Paolo Giovio" di Como
Strumenti e materiali	libro di testo materiale iconografico	
Scienze		
Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
<ul style="list-style-type: none">• conoscere le caratteristiche delle macromolecole organiche• Riconoscimento delle molecole in laboratorio• Patologie ed alimentazione (celiachia, diabete, ipo/ipertiroidismo)	<ul style="list-style-type: none">• Saper Leggere un documento• Saper interpretare fonti differenti• Saper utilizzare spirito critico	<ul style="list-style-type: none">• Stimolare la curiosità• collegare i concetti teorici alla quotidianità dello studente• riflettere sul concetto di SALUTE e MALATTIA
Fasi del processo	Cosa fa l'insegnante	Cosa fanno gli alunni
<ul style="list-style-type: none">• Raccolta dati• Lezione frontale e confronto coi dati raccolti• Riflessioni e spunti comuni legati al rapporto CIBO-SALUTE	<ul style="list-style-type: none">• coinvolgimento degli studenti con stimoli appropriati e raccolta informazioni• coordinamento lavori di gruppo• spiegazione dell'argomento• ascolto dei lavori svolti	<ul style="list-style-type: none">• Diario alimentare• Ascolto e condivisione di informazioni• Indagine su alcune necessità dietetiche relative a stati di malattia con lavori di gruppo• Elaborazione ppt con una "dieta tipo" di stati di salute o/ e di malattia in forma di presentazione ppt

Strumenti e materiali	<p>esperienze personali</p> <p>libro di testo</p> <p>uso di dispositivi multimediali</p> <p>interviste tra pari e non</p>
Prodotti	<ul style="list-style-type: none"> • Test iniziale • Grafici conclusive • Confronto tra diete speciali (d. del diabetico, del celiaco...) • Condivisione in classe di pietanze cucinate nel rispetto delle abitudini religiose • Riflessioni sulle differenti abitudini alimentari • Tabelle di confronto tra pietanze di 2000 anni fa e di oggi
Ipotesi di verifica per valutare le competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione dei lavori di gruppo • Generazione di report finali sulla base degli esiti del test • Preparazioni di piatti rappresentativi di culture religiose differenti • Presentazione multimediale di confronto tra cibi di duemila anni fa ed oggi con particolare attenzione ad informazioni legate all'aspettativa di vita nelle differenti epoche