

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

<p>CONOSCENZE SIGNIFICATIVE</p> <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	<p>TRASVERSALITÀ</p> <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		
<p>Informatica</p>		
Conoscenze <ul style="list-style-type: none">• Elaborazione testi• Rilevazione dati (anche con strumenti online)• Foglio elettronico• Strumenti di presentazione	Abilità <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	Atteggiamenti <ul style="list-style-type: none">• Condividere informazioni• Collaborare• Rispettare le consegne• Rispettare i tempi• Rispettare persone, ambienti e strumenti

Fasi del processo	Cosa fa l'insegnante	Cosa fanno gli alunni
<ul style="list-style-type: none"> • Creazione Test somministrazione • Analisi dati • Creazioni presentazioni con i report finali 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> • Presidispongono e sommistrano il test • Collaborano nell'analisi delle risposte • generano i report finali • preparano la presentazione dei risultati
Strumenti e materiali	Strumenti software Elaboratore di testi Foglio elettronico Strumenti di presentazione	
Religione		
Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
<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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper Leggere un documento • Saper interpretare fonti differenti • Saper utilizzare spirito critico 	<ul style="list-style-type: none"> • Condividere informazioni • Rispetto per gli altri • Collaborare
Fasi del processo	Cosa fa l'insegnante	Cosa fanno gli alunni
<ul style="list-style-type: none"> • Lessico specifico • Ricerca regole alimentari • Presentazione piatti tipici delle feste religiose • 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti • Glossario • Creazione di un menù interreligioso
Strumenti e materiali	Libri sacri: Icone documenti fornite dal docente Audiovisivi	

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 <ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale; • lettura delle fonti; • preparazione del materiale; • visita al Museo Archeologico "Paolo Giovio" di Como 	Cosa fanno gli alunni <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 <ul style="list-style-type: none"> • Raccolta dati • Lezione frontale e confronto coi dati raccolti • Riflessioni e spunti comuni legati al rapporto CIBO-SALUTE 	Cosa fanno gli alunni <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	esperienze personali libro di testo uso di dispositivi multimediali interviste tra pari e non
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