

Prima parte	Discipline	Traguardi*	Obiettivi di apprendimento*	Mappa delle attività e dei contenuti <i>(indicazioni nodali)</i>	U. A. Interdisciplinare n. 1 Classe 2E Facciamo Goal - Salute e Benessere
Obiettivi di apprendimento previsti		A	5		
		B	7		
		C	12		
		E			
		F			
		H			
Personallizzazioni <i>(eventuali)</i>	Discipline	Traguardi*	Obiettivi di apprendimento*	Esplicitati analiticamente in rapporto al singolo e/o al gruppo	

	<p style="text-align: center;">COMPITO UNITARIO**</p>	<p style="text-align: center;">REALIZZAZIONE DI UN MENU <i>POLITICALLY CORRECT</i></p>
<p>Metodologia</p>	<p>L'attività didattica è stata affrontata con un opportuno ed equilibrato uso dei seguenti metodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione dialogata • Discussione libera e guidata • Lavoro di gruppo • Insegnamento reciproco • Dettatura di appunti • Costruzione di schemi di sintesi <p>Percorsi autonomi di approfondimento</p>	
<p>Verifiche</p>	<p>L'indagine valutativa è stata indirizzata sulle capacità acquisite e sulle conoscenze ed i concetti.</p>	
<p>Risorse utilizzate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo in adozione • strumenti didattici complementari o alternativi al libro di testo 	
<p>Tempi</p>	<p>L'unità di apprendimento, in riferimento ai Programmi Ministeriali, si caratterizza modulo strumentale di conoscenze per il primo quadrimestre.</p>	
	<p><i>Vedere, osservare e sperimentare</i> TECNOLOGIA 5I. Accostarsi a nuove applicazioni informatiche esplorandone le funzioni e le potenzialità.</p> <p><i>Prevedere, immaginare e progettare</i> TECNOLOGIA 7C. Valutare le conseguenze di scelte e decisioni relative a situazioni problematiche.</p> <p><i>Intervenire, trasformare e produrre</i> TECNOLOGIA 12C/H Utilizzare semplici procedure per eseguire prove sperimentali nei vari settori della tecnologia (ad esempio: preparazione e cottura degli alimenti).</p>	

Obiettivi di apprendimento	<p>Traguardi</p> <p>A. L'alunno riconosce 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.</p> <p>B. Conosce i principali processi di trasformazione di risorse o di produzione di beni e riconosce le diverse forme di energia coinvolte.</p> <p>È in grado di ipotizzare le possibili conseguenze di una decisione o di una scelta di tipo tecnologico, riconoscendo in ogni innovazione opportunità e rischi.</p>	
Competenze-chiave europee di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1 Comunicazione nella madrelingua ○ 2 Comunicazione nelle lingue straniere ○ 3 Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia ○ 4 Competenza digitale ○ 5 Imparare a imparare ○ 6 Competenze sociali e civiche ○ 7 Spirito di iniziativa e imprenditorialità ○ 8 Consapevolezza ed espressione culturale 	
Note	<p>* Con riferimento all'elenco dei Traguardi per lo sviluppo delle competenze e degli OO. AA. (come da Indicazioni Nazionali e PTOF) e a quello degli OO. AA. contestualizzati. / ** Con riferimento alle competenze-chiave europee.</p>	
Seconda parte	Titolo dell'U. A.: Facciamo Goal - Salute e Benessere	N. 1
Diario di bordo - interventi specifici attuati - strategie metodologiche adottate - difficoltà incontrate - eventi sopravvenuti - verifiche operate - ecc.	<p>Strategia metodologica La strategia metodologica scelta è il learning by doing.</p> <p>Situazione problematica di partenza Gli alunni sono invitati a realizzare un menù che rispetti tutte le esigenze alimentari.</p> <p>Attività L'argomento di questa unità di apprendimento viene introdotta attraverso dei video di stimolo ai quali viene fatto seguire un brainstorming relativo alle impressioni ed alle esperienze di vita reale del singolo alunno, inoltre vengono anche fatte delle osservazioni e proposte ricerche di approfondimento relativamente alle diverse alimentazioni in base alle tradizioni culturali. La classe quindi viene invitata a raccogliere del materiale inerente al proprio regime alimentare e alle abitudini delle popolazioni straniere studiate, elaborare il tutto e realizzare un menù fruibile con Qr Code.</p> <p>Verifica L'indagine valutativa è stata indirizzata sulle capacità acquisite e sulle conoscenze ed i concetti.</p> <p>A conclusione dell'unità di apprendimento gli alunni hanno conseguito i traguardi per lo sviluppo delle competenze previsti.</p>	
Note	Prof.ssa Valentina Spizzico – Classe 2^E – Plesso “Verga”	