

UNITA' DI APPRENDIMENTO

ISTITUTO COMPRENSIVO	ANNO SCOLASTICO: 2016/2017	
CONSIGLIO DELLE CLASSI SECONDE	DOCENTE REFERENTE/COORDINATORE	
GRUPPO DI LAVORO	DOCENTI: Italiano, Geografia, Inglese, Francese e/o Spagnolo, Scienze, Tecnologia, Musica, Arte, Educazione fisica, Religione	
TITOLO U.D.A.	Alimentazione Dieta mediterranea: "Buon Appetito"	
PRODOTTO/COMPITO AUTENTICO (il prodotto deve essere concreto, significativo, rivolto ad interlocutori che ne traggano un beneficio reale, quindi non finalizzato unicamente alla verifica ed al voto)	Realizzazione di uno spot video e/o manifesto per pubblicizzare prodotti artigianali locali PowerPoint che illustri le fasi del lavoro inerenti il tema trattato	
DESTINATARI	Alumni classi seconde	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	1. Competenza nella lingua madre	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Redige testi e documenta le attività individuali e di gruppo relative a diverse situazioni
	2. Comunicazione nelle lingue straniere	<ul style="list-style-type: none"> - Comprende, interpreta ed esprime concetti , fatti e opinioni

	3. Competenze di base in scienza e tecnologia	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare e applicare le conoscenze e metodologie che spiegano il mondo naturale. Riconosce alcune problematiche scientifiche di attualità e utilizza le conoscenze per assumere comportamenti responsabili - Conosce i principali processi di trasformazione di risorse o di produzione di beni e riconosce le diverse forme di energia coinvolte - Additivi, conservanti ed effetti della conservazione e trasformazione degli alimenti sul loro valore nutritivo. Alimentazione e stili di vita
	4. Imparare ad imparare	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipa attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. - Reperisce, organizza, utilizza informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento acquisendo abilità di studio.
	5. Competenza digitale	<ul style="list-style-type: none"> - Usa le tecnologie della comunicazione per ricercare informazioni - Utilizza gli strumenti informatici per produrre infografiche
	6. Competenze sociali e civiche	<ul style="list-style-type: none"> - Impegnarsi per portare a compimento il lavoro intrapreso - Organizzare il lavoro personale e del gruppo - Collabora con i compagni nella realizzazione di attività e progetti
TRAGUARDI DI COMPETENZA	<ul style="list-style-type: none"> - Usa la comunicazione orale per collaborare con gli altri, nell'elaborazione di progetti e nella formulazione di giudizi su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali. - Costruisce sulla base di quanto appreso testi o presentazioni con l'utilizzo di strumenti tradizionali e informatici. - Descrive e da informazioni di base sulle tradizioni alimentari nelle varie lingue comunitarie - Utilizza opportunamente carte geografiche per localizzare le zone di provenienza dei prodotti base della dieta mediterranea. - Ha curiosità e interesse verso i principali problemi legati all'uso della scienza nel campo della 	

	<p>salute alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sviluppa la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta alimentazione - Sa riconoscere i nutrienti contenuti nei cibi e sa come nutrirsi in modo corretto e bilanciato - Conosce i principali processi di trasformazione di risorse - Sa fotografare un oggetto: fotografia " still life " - Riconosce, ricerca e applica a se stesso comportamenti di promozione dello «star bene» in ordine a un sano stile di vita e alla prevenzione 	
<p>RISORSE MOBILITATE Italiano/ Geografia</p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lessico specifico relativi al tema • Modalità di tecniche delle diverse forme di produzioni: relazioni, testi 	<p>- Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare la lingua rispettando le convenzioni morfosintattiche per produrre testi coesi e coerenti, dotati di efficacia comunicativa tenendo conto dello scopo e dell'argomento; - Ricercare, acquisisce e seleziona informazioni generali e specifiche. - Leggere articoli di quotidiani che riportano notizie sulle problematiche ormai sempre più frequenti relative alla alimentazione; - Produrre testi di vario tipo adeguati allo scopo specifico del compito assegnato; - Documentare le attività individuali e di gruppo - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale sincronica e diacronica - Cogliere le varianti culturali dei popoli attraverso la conoscenza di specialità gastronomiche e abitudini alimentari - Localizzare su carta piatti ed ingredienti tipici dell'area mediterranea
<p>Scienze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le molecole biologiche e i nutrienti • Composizione chimica e trasformazioni dei principi nutritivi nei processi fisiologici legati alla digestione • La dieta mediterranea e i prodotti del proprio territorio • Importanza della prevenzione nelle malattie • Igiene e comportamenti di cura della 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare l'importanza delle molecole biologiche come struttura fondamentale delle cellule e quindi dell'organismo umano. - Riconoscere come i nutrienti siano alla base della dieta mediterranea - Valutare il valore nutritivo degli alimenti in relazione al contenuto dei principi nutritivi. - Attuare scelte per affrontare i rischi connessi ad una cattiva alimentazione

	salute	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere su comportamenti che, pur socialmente accettati, recano danno alla salute. - Collegare gli aspetti nutrizionali e gli stili di vita al benessere ed alla prevenzione delle malattie.
Lingua	<ul style="list-style-type: none"> • Lessico relativo ai generi alimentari e ai gruppi in cui si articolano; • Funzioni linguistiche e strutture grammaticali per esprimere i propri gusti alimentari • Stili di vita alimentare dei Paesi europei • Piatti tipici tradizionali 	<ul style="list-style-type: none"> - Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche. Interagire in modo comprensibile in semplici scambi dialogici su temi relativi all'alimentazione. - Comprendere e produrre brevi messaggi e frasi legati al cibo. - Riferire semplici informazioni afferenti ai propri gusti - Descrivere il cibo tipico utilizzando lessico e frasi note
Musica	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di base strumentale e canora 	<ul style="list-style-type: none"> - Ricercare canzoni relative ad alimenti o piatti tipici per realizzare un medley musicale.
Educazione fisica	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e caratteristiche degli alimenti nella dieta Mediterranea dello sportivo 	<ul style="list-style-type: none"> - Essere consapevole delle esigenze alimentari in relazione ai fabbisogni nutritivi ed energetici legati all'età ed all'attività fisica. - Saper applicare i principi alimentari utili e funzionali per mantenere un buono stato di salute e una buona efficienza fisica/sportiva.
Tecnologia	<ul style="list-style-type: none"> • Additivi, conservanti ed effetti della conservazione e trasformazione degli alimenti sul loro valore nutritivo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Valutare il valore nutritivo degli alimenti in relazione al contenuto dei principi nutritivi. - Rispettare le norme di conservazione e di consumo degli alimenti.
Arte	<p>Strumenti e tecniche dei diversi linguaggi grafico-pittorici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservazione e lettura di immagini • Visualizzazione e riproduzione di forme del mondo naturale. • Superamento dello stereotipo 	<ul style="list-style-type: none"> - L'alunno sa: - descrivere interpretare e produrre un'immagine iconica - osservare e riprodurre le immagini proposte schematizzandole pur rispettandone le caratteristiche strutturali. - rappresentare ed interpretare le immagini proposte, attraverso l'uso di strumenti grafici diversi.
Religione	<ul style="list-style-type: none"> • Lo spreco alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sull'importanza e sulla valenza culturale e religiosa del cibo

		- Valutare come si possono ridurre gli sprechi e migliorare l'alimentazione umana per rendere più sicuro e resiliente il diritto al cibo delle persone
Nucleo fondante disciplina prevalente	Il nucleo prevede un percorso che si propone di avvicinare gli studenti al tema di una corretta e sana alimentazione basata sulla dieta mediterranea e finalizzata a valorizzare e promuovere le tradizioni locali, regionali e artigianali.	
TEMPI	Secondo quadrimestre	
VALUTAZIONE	Valutazione delle conoscenze, abilità e delle competenze	

TITOLO UDA: Alimentazione Dieta mediterranea: "Buon Appetito"

FASI DI LAVORO








FASE	ATTIVITA'	DESCRIZIONE	Metodologia	STRUMENTI	TEMPI ore
1	Scienze Presentazione dell'UDA Organizzazione del lavoro	Il docente di scienze illustra le modalità di attuazione dell'UDA, gli obiettivi e finalità. Costituzione di gruppi di lavoro Organizzazione del lavoro nell'ambito di ciascuna disciplina. Individuazione dei siti di interesse e raccolta di materiale	Lezione frontale e interattiva Brain storming Discussione guidata Affidamento di incarichi organizzativi	Lim Laboratorio informatico Depliant e materiale Informativo	3 ore
2	Scienze Ricerca di informazioni relative ai processi	La salute connessa all'alimentazione. "Mangiar bene significa vivere bene!" Questa semplice	Lezione dialogata Apprendimento Cooperativo	Testi scolastici e altro materiale informativo	7

	<p>nutritivi e alle conseguenze derivanti da abitudini alimentari scorrette.</p> <p>La piramide alimentare e la dieta mediterranea</p> <p>Video che valorizzi la dieta mediterranea.</p> <p>Percorso interattivo laboratoriale presso la Cittadella della Scienza</p>	<p>affermazione fa capire agli alunni quanto sia importante cibarsi correttamente variando la propria dieta.. Gli alunni maturano di un approccio più consapevole e responsabile alla propria alimentazione, attraverso l'analisi critica e il confronto in classe in merito al rispetto di alcune regole di comportamento condivise ed alla conoscenza dei diversi principi nutritivi.</p> <p>Gli alunni tramite lo studio della piramide alimentare acquisiscono consigli e suggerimenti alimentari che dovrebbero seguire al fine di un equilibrio nutrizionale e uno stato di salute ottimale.</p> <p>Gli alunni acquisiscono informazioni relative all'argomento anche attraverso la visione di immagini e/o di un filmato</p> <p>Gli alunni potranno partecipare ad attività didattiche relative all'alimentazione presso la Cittadella della scienza</p>	<p>Ricerche in internet</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Studio individuale</p> <p>Utilizzo di materiali sollecitatori</p> <p>Attività di ricerca.</p> <p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Lavoro individuale a casa</p>	<p>Filmati</p> <p>Uso di internet e di software adeguati</p>	
3	<p>Educazione fisica</p> <p>Individuazione delle sostanze nutritive necessarie allo sportivo</p>	<p>Lettura ed analisi di tabelle caloriche degli alimenti in relazione all'attività sportiva</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Lavoro di gruppo</p>	<p>Uso di internet e di software adeguati</p>	4
4	<p>Geografia</p> <p>Localizzazione su carte tematiche di piatti ed ingredienti tipici dell'area mediterranea</p>	<p>Lettura ed interpretazione di carte tematiche</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Attività di ricerca.</p> <p>Discussione guidata</p>	<p>Carte geografiche</p> <p>Schede di lavoro</p>	5

5	<p>Lingue straniere</p> <p>Confronto tra prodotti e piatti usati nella alimentazione quotidiana dei paesi Europei</p>	<p>Inserimento e collocazione degli alimenti nei pasti quotidiani</p> <p>Esame anche dal punto di vista nutrizionale e realizzazione di piatti tipici e di ricette appartenenti alle altre culture e nazionalità europee</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Attività di ricerca.</p> <p>Discussione guidata</p>	<p>Schede di lavoro</p> <p>Uso di internet e di software adeguati</p>	10
6	<p>Tecnologia</p> <p>Trasformazione industriale dei prodotti</p>	<p>Ricerca degli additivi, conservanti ed effetti della conservazione e trasformazione degli alimenti sul loro valore nutritivo. Conoscenza delle tecniche di lavorazione industriale a confronto con quelle artigianali e valorizzazione di quest'ultime.</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Attività di ricerca.</p> <p>Discussione guidata</p>	<p>Laboratorio informatico</p> <p>Uso di internet e di software adeguati</p>	5
7	<p>Musica</p> <p>Medley di canzoni</p>	<p>Gli alunni ricercano e selezionano canzoni inerenti prodotti ,piatti, ingredienti e ricette per la composizione di un medley.</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Attività di ricerca.</p>	<p>Selezione di testi</p>	5
8	<p>Arte</p> <p>Dai prodotti artigianali a quelli preconfezionati</p> <p>Differenze a confronto</p>	<p>Ricerca per immagini dei piatti tipici locali tradizionali a confronto dei preconfezionati.</p> <p>Analisi fotografica e descrittiva dei due tipi di cibi: quelli artigianali e quelli preconfezionati.</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Raccolta di immagini, testi informativi o approfondimenti di tematiche da esporre. Utilizzo di materiale iconico</p>	<p>Laboratorio informatico</p> <p>Videocamera</p> <p>Macchina fotografica digitale</p> <p>Immagini</p> <p>Lavagna</p>	8

9	Religione Dibattito relativo al valore del cibo e allo spreco	Riflessioni sull'importanza e sulla valenza culturale e religiosa del cibo Riflessioni e considerazioni sullo spreco del cibo	Lezioni frontali e partecipate Attività di ricerca. Ricerca sul web	Uso di internet e di software adeguati	5
10	Italiano Produzione di testi per lo spot pubblicitario	Attività individuale e per gruppi per l'elaborazione di testi pubblicitari e slogan finalizzati alla realizzazione del prodotto	Lezioni frontali e partecipate Attività di ricerca.		8
11	Realizzazione di lavori di sintesi dell'intero percorso e loro presentazione	Realizzazione del o dei prodotti finali Presentazione del prodotto finale	Supporto multimediali	Computer LIM Video proiettore Materiale di cancelleria	3

DIAGRAMMA DI GANTT

FASI	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
1						
2						
3						

4			X	X		
5		X	X	X	X	
6		X	X	X		
7				X	X	
8		X	X	X	X	
9			X	X		
10			X	X	X	
11				X	X	

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende il documento che l'équipe dei docenti/formatori 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.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: **Alimentazione Dieta mediterranea: "Buon Appetito"**

Cosa si chiede di fare: con questo progetto i ragazzi sono invitati a realizzare un prodotto pubblicitario e/o un prodotto multimediale su quanto appreso.

In che modo lavoro individuale e lavoro di gruppo

Quali prodotti:

i ragazzi divisi in gruppi con individuazione di un tutor dovranno progettare uno spot pubblicitario che incentivi a nutrirsi con responsabilità secondo le indicazioni dettate dalla Dieta Mediterranea preferendo i prodotti della tradizione rispetto a quelli confezionati. Uno spot che convinca i genitori ad utilizzare più di frequente prodotti realizzati in casa rispetto a quelli acquistati contenenti additivi e conservanti. In associazione o alternativa un prodotto multimediale che illustri i diversi aspetti con cui è stato realizzato il lavoro.

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

con questo lavoro cercheremo di capire:

- quali sono i buoni comportamenti alimentari per avere e mantenere un corpo sano;
- quali sono i piatti tipici della tradizione mediterranea e di altri paesi europei;
- fare un buon uso delle conoscenze acquisite per nutrirsi meglio;
-

Tempi Risorse secondo quadrimestre

Criteri di valutazione

per ogni ragazzo saranno osservati e valutati: impegno, capacità collaborativa, autonomia, responsabilità, chiarezza, accuratezza, efficacia comunicativa capacità di risolvere piccoli problemi quotidiani;

Peso della Uda in termini di voti in riferimento alle Aree ed alle discipline

Tutti gli insegnanti daranno delle valutazioni e quindi dei voti sui lavori svolti

RUBRICA DI VALUTAZIONE

La rubrica è organizzata in modo tale da ricomprendere i seguenti ambiti specifici di competenze:

- **PRODOTTO**
- **PROCESSO**
- **RELAZIONE**
- **METACOGNIZIONE**

RUBRICA DI VALUTAZIONE

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Capacità di raccogliere informazioni, di analizzarle e comprenderne i messaggi.	Raccoglie le informazioni, le analizza e ne comprende i messaggi in modo autonomo e critico, selezionando e assemblando quelle utili in modo armonico, per il raggiungimento degli obiettivi.	4
	Raccoglie le informazioni, le analizza e ne comprende i messaggi in modo autonomo, selezionando quelle utili per il raggiungimento degli obiettivi.	3
	Raccoglie le informazioni essenziali, le analizza e ne comprende i messaggi utili per il raggiungimento degli obiettivi.	2
	Raccoglie le informazioni più semplici, ne comprende globalmente i messaggi, lavorando in maniera guidata.	1
Capacità di organizzare il lavoro.	Organizza il lavoro in modo autonomo, con capacità di coordinamento all'interno del gruppo, fornendo input originali.	4
	Organizza il lavoro in modo funzionale agli obiettivi, integrando in modo armonico gli stimoli forniti dall'esterno.	3
	Organizza il lavoro in forma essenziale, accogliendo gli stimoli emersi nel gruppo.	2
	Organizza il lavoro in forma semplice, accogliendo gli stimoli emersi nel gruppo, con guida costante.	1

Capacità di spiegare i procedimenti seguiti.	Spiega il procedimento seguito e le strategie adottate con un linguaggio appropriato, producendo elaborati originali.	4
	Spiega il procedimento seguito e le strategie adottate con linguaggio corretto.	3
	Spiega il procedimento seguito e le strategie adottate con linguaggio semplice.	2
	Guidato e/o con l'ausilio di mappe concettuali spiega il procedimento seguito.	1
Capacità di confrontare e analizzare procedimenti differenti.	Confronta in modo critico situazioni diverse e organizza materiale comparativo per analizzare le informazioni.	4
	Confronta situazioni diverse e analizza le informazioni in modo esaustivo.	3
	Confronta situazioni diverse proposte in forma schematica.	2
	Confronta situazioni diverse con la guida del docente e/o dei compagni.	1
Capacità di presentare il prodotto finale.	Presenta il prodotto finale con disinvoltura, padroneggiando i contenuti e facendo opportuni collegamenti a livello interdisciplinare.	4
	Presenta il prodotto finale padroneggiando i contenuti, operando i collegamenti contemplati a livello interdisciplinare.	3
	Presenta il prodotto finale in modo semplice, operando alcuni collegamenti a livello interdisciplinare.	2
	Guidato, presenta il prodotto finale rispondendo correttamente a semplici domande.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Capacità di ricercare: articoli, eventi, storie, immagini, ...	L'alunno effettua la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili, interessanti e sollecitano la curiosità.	4

(congruenza dei dati e attendibilità dei documenti).	L'alunno effettua la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili.	3
	L'alunno effettua la ricerca in modo essenziale, selezionando alcuni dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono globalmente attendibili.	2
	L'alunno effettua la ricerca in modo guidato, selezionando solo alcuni dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono globalmente attendibili.	1
Capacità di assemblare foto, immagini e testi per documentare il lavoro. (coerenza e logicità)	Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario e lascia trasparire il tema conduttore.	4
	Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario.	3
	Testi e immagini nel complesso sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è globalmente unitario.	2
	Testi e immagini sono collegati con percorsi logici semplici; il risultato finale è essenziale.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE

CRITERI/EVIDENZE		DESCRITTORI	LIVELLI
Comunicazione nella lingua madre	Comunicazione con i pari e gli adulti	Comunica con scioltezza, coerenza e precisione con i docenti e con i pari circa il lavoro, le cose da fare o fatte, le proprie intenzioni. Comunica con efficacia i propri stati d'animo e ascolta gli altri.	4
		Comunica con buona efficacia le proprie idee, intenzioni, le procedure da seguire e seguite. Ascoltando altri, comunica a sua volta i propri stati d'animo	3
		Comunica idee, intenzioni e procedure dietro sollecitazione del gruppo o del docente. Esterna i propri stati d'animo con espressioni non verbali, verbalizzandoli se sollecitato	2

		Ascolta le comunicazioni altrui e solo dietro precise domande stimolo del docente comunica circa il lavoro e le cose da fare o fatte	1
	Utilizzo del linguaggio verbale e scritto	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo al contesto, allo scopo e ai destinatari	4
		La padronanza del linguaggio, compresi i termini specifici e tecnici da parte dell'allievo è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	3
		Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è quindi sempre pertinente.	2
		Utilizza un linguaggio essenziale, senza apporti di tipo specifico e tecnico.	1
Comunicazione nelle lingue straniere	Interagisce verbalmente con interlocutori su argomenti relativi all'alimentazione e comprende il senso generale di messaggi provenienti dai media	Comprende frasi ed espressioni di uso frequente relative al cibo o ai piatti tipici Comunica in attività semplici e di routine che richiedono uno scambio di informazioni semplice e diretto su argomenti familiari e abituali. Descrive oralmente e per iscritto semplici aspetti relativi all'alimentazione	4
		Comprende brevi messaggi orali e scritti relativi all'alimentazione Descrive oralmente e per iscritto, in modo semplice, aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati. Interagisce nel gioco; comunica in modo comprensibile, anche con espressioni e frasi memorizzate, in scambi di informazioni semplici e di routine.	3

		<p>Comprende frasi elementari e brevi relative ad un contesto familiare, se l'interlocutore parla lentamente utilizzando termini noti.</p> <p>Sa esprimersi producendo parole-frase o frasi brevissime, su argomenti familiari e del contesto di vita, utilizzando i termini noti.</p> <p>Sa nominare oggetti, parti del corpo, colori, ecc. utilizzando i termini noti.</p> <p>Utilizza semplici frasi standard che ha imparato a memoria, per chiedere,</p>	2
		<p>Utilizza semplici frasi standard che ha imparato a memoria, per chiedere, comunicare bisogni, presentarsi, dare elementari informazioni riguardanti il cibo, le parti del corpo, i colori.</p> <p>Date delle illustrazioni o degli oggetti anche nuovi, sa nominarli, utilizzando i termini che conosce.</p>	1
Competenze di base in scienze e tecnologia	Individuazione e utilizzo di strumenti di indagine scientifica per la realizzazione del lavoro	Applica al lavoro le modalità di indagine scientifica in modo autonomo (rilevazione del problema, ipotesi, raccolta dati, verifica, interpretazione, conclusioni...)	4
		Applica al lavoro le modalità di indagine scientifica dopo il confronto collettivo con qualche supporto nella procedura	3
		Applica le modalità di indagine scientifica con il supporto del gruppo e del docente	2
		Applica le modalità di indagine esecutivamente, seguendo le istruzioni del gruppo e del docente	1
	Individuazione e utilizzo di linguaggi, concetti e strumenti scientifici e tecnologici per la realizzazione del lavoro	Individua e utilizza autonomamente in modo pertinente gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari allo svolgimento del compito	4

		Utilizza in modo pertinente, dopo il confronto col gruppo, gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari allo svolgimento del compito	3
		Utilizza gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari allo svolgimento del compito, con il supporto del gruppo e del docente	2
		Applica gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari allo svolgimento del compito, seguendo precise istruzioni del gruppo e del docente	1
Competenza digitale	Utilizzo di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	Utilizza con autonomia motori di ricerca e strumenti digitali (CD, archivi informatici, ecc.) per reperire informazioni utili e pertinenti alla realizzazione del lavoro.	4
		Ricava informazioni utili e pertinenti da motori di ricerca e strumenti digitali (CD, archivi informatici, ecc.) indicati dal gruppo o dai docenti	3
		Ricava alcune informazioni da archivi informatici e CD indicati dai docenti e dal gruppo, con il loro supporto	2
		Utilizza le informazioni ricavate da altri in modo esecutivo.	1
	Utilizzo di strumenti digitali per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti	Utilizza PC e software specifici per realizzare il lavoro (elaboratori di testi, fogli di calcolo, presentazioni, immagini, posta elettronica, ecc.) e per comunicarne gli esiti.	4
		Utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e comunicare gli esiti.	3
		Con il supporto del gruppo e dei docenti, utilizza il PC e l'elaboratore di testi per realizzare il lavoro e comunicare gli esiti.	2
		Utilizza gli strumenti digitali solo in appoggio ad altri.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE (osservazione durante i lavori di gruppo)

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Autonomia	L'alunno coglie subito la finalità del compito assegnato al gruppo; organizza il lavoro distribuendo gli incarichi con responsabilità; aiuta chi non ha ben capito cosa fare; si propone come relatore.	4
	L'alunno coglie subito la finalità del compito assegnato al gruppo; si attiene agli incarichi affidati dal docente e li esegue con puntualità, rispettando il lavoro svolto dagli altri componenti.	3
	L'alunno coglie la finalità del compito assegnato al gruppo dopo aver eseguito il lavoro; si attiene agli incarichi affidati dal docente.	2
	L'alunno mostra difficoltà nel cogliere la finalità del compito assegnato al gruppo; esegue l'incarico con superficialità e disattenzione.	1
Interazione orizzontale (con i compagni)	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e interagisce con loro negli spazi opportuni, invitandoli anche ad esprimere le loro opinioni. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	4
	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e interagisce con loro negli spazi opportuni. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	3
	L'alunno non sempre collabora; rispetta i compagni, ma esegue i compiti in modo isolato. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	2
	L'alunno non è collaborativo; non rispetta i compagni e assume atteggiamenti da prevaricatore.	1
Interazione verticale (con i docenti)	L'alunno interagisce con i docenti in modo costruttivo: propone soluzioni; rivede le sue posizioni; si attiene alle consegne. Rispetta i ruoli e con correttezza pone domande di approfondimento.	4
	L'alunno interagisce con i docenti in modo costruttivo: propone soluzioni; rivede le sue posizioni; si attiene alle consegne. Rispetta i ruoli in modo corretto.	3
	L'alunno interagisce con i docenti in modo non sempre costruttivo. Rispetta i ruoli dopo i richiami.	2
	L'alunno non interagisce con i docenti. Spesso, viene sollecitato a rispettare i ruoli.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA METACOGNIZIONE

CRITERI/EVIDENZE	DESCRITTORI	LIVELLI
Metodo di studio/lavoro	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato. Motiva con obiettività le strategie attivate.	4
	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato.	3
	L'alunno non è sempre organizzato; persegue il risultato tentando le strategie.	2
	L'alunno non mostra un proprio metodo di lavoro e, spesso, il risultato non è perseguito.	1
Autovalutazione	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e interviene in modo opportuno per correggere eventuali imperfezioni.	4
	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	3
	L'alunno non sempre valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, solo guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	2
	L'alunno non è in grado di valutare correttamente e obiettivamente il proprio lavoro.	1

TABELLA DI CORRISPONDENZA LIVELLI/VOTI, DA UTILIZZARE NELL'ASSEGNAZIONE DEL VOTO FINALE

Livello	Voto	Descrizione
1	6	Iniziale
2	7	Base
3	8	Intermedio
4	9/10	Avanzato

DESCRIZIONE DEI GIUDIZI

INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
L'alunno esegue le attività con guida costante. Mostra un limitato livello di autonomia e chiede l'aiuto dell'insegnante.	L'alunno esegue le attività utilizzando procedure note. È autonomo, ma non osa proporre soluzioni originali.	L'alunno esegue le attività con procedure personalizzate. È autonomo; propone con consapevolezza soluzioni originali.	L'alunno esegue le attività con procedure personalizzate che motiva opportunamente. È autonomo; con piena consapevolezza propone soluzioni originali.