

UNITA' DI APPRENDIMENTO

ISTITUTO COMPRENSIVO	ANNO SCOLASTICO: 2017/2018	
CONSIGLIO DELLE CLASSI SECONDE	DOCENTI REFERENTI/COORDINATORI Ogni cdc individuerà un coordinatore dell'UDA	
GRUPPO DI LAVORO	DOCENTI: Italiano, Storia, Matematica, Scienze, Tecnologia, Ed. Fisica	
TITOLO U.D.A.	Benessere, Alimentazione e Salute star bene si può	
PRODOTTO/COMPITO AUTENTICO	Realizzazione di una video – intervista agli operatori del settore del pastificio Divella. Cartelloni e/o Galleria di immagini In itinere: PowerPoint e/o padlet che illustrino le fasi del lavoro inerenti il tema trattato.	
DESTINATARI	Alumni classi seconde	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	Competenza nella lingua madre	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo - Redigere testi e documentare le attività individuali e di gruppo relative a diverse situazioni
	Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia	<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare e analizzare dati significativi, interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche e strumenti di calcolo; - Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze sull'alimentazione per

		<p>assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita, alla promozione della salute.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adottare uno stile di vita volto alla tutela della propria salute, avendo acquisito la necessaria conoscenza e consapevolezza del funzionamento del proprio corpo. - Sviluppare sensibilità nei confronti di molte malattie legate all'alimentazione quali anoressia, bulimia, obesità, disturbi alimentari in genere. - Essere consapevole degli effetti dei comportamenti individuali e collettivi sulla salute e quindi adottare stili di vita adeguati/improntati alla loro tutela. - Comprendere il funzionamento e l'organizzazione della produzione all'interno di un'industria alimentare con particolare riferimento ai problemi legati alle forme e modalità della stessa.
	Competenza digitale	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
	Competenze sociali e civiche	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. - Intervenire in maniera propositiva nel lavoro di classe, apportando un appropriato ed originale contributo.
	Imparare ad imparare	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare collegamenti e relazioni. - Acquisire ed interpretare

		l'informazione. - Sapere utilizzare le informazioni acquisite nella pratica quotidiana e nella soluzione di semplici problemi di esperienza.
	Spirito di iniziativa e imprenditorialità	- Valutare alternative e prendere decisioni. - Assumere e portare a termine compiti e iniziative. - Pianificare e organizzare il proprio lavoro.
TRAGUARDI DI COMPETENZA	<ul style="list-style-type: none"> - Usa la comunicazione orale per interagire con gli altri, nella formulazione di giudizi su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali. - Empatizza e riconosce il disagio derivante da disturbi del comportamento alimentare. - Costruisce sulla base di quanto appreso testi o presentazioni con l'utilizzo di strumenti tradizionali e informatici. - Si orienta nella complessità del passato- presente e comprende opinioni e culture diverse. - Riconosce nel proprio organismo strutture e funzionamenti a livello macroscopici e microscopici ed è consapevole delle sue potenzialità e dei suoi limiti. - Ha curiosità e interesse verso i principali problemi legati all'uso della scienza nel campo della salute alimentare. - Sviluppa la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta e bilanciata alimentazione - Riconosce, ricerca, applica comportamenti di promozione dello «star bene» in ordine a un sano stile di vita e alla prevenzione sensibilizzando i coetanei. - Ricerca informazioni ed è in grado di selezionarle e sintetizzarle utilizzando gli strumenti informatici per presentare il prodotto finale. 	
RISORSE MOBILITATE Italiano/storia	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Lessico specifico relativo al tema trattato. • Modalità e tecniche delle diverse forme di produzioni scritte: relazioni, testi, poesie, role play, mappe e schemi concettuali. • Aspetti caratterizzanti i cambiamenti intervenuti in epoche recenti in rapporto al benessere e all'alimentazione. 	Abilità <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, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche. - Leggere articoli di quotidiani che riportano notizie sulle problematiche ormai sempre più frequenti relative alla alimentazione soprattutto durante il periodo adolescenziale (DCA).

		<ul style="list-style-type: none"> - Produrre testi di vario tipo adeguati allo scopo specifico del compito assegnato. - Documentare le attività individuali e di gruppo. - Risalire alle abitudini alimentari del passato per prendere coscienza dell'evoluzione dell'alimentazione nel corso della storia. - Servirsi della scrittura per compilare moduli, questionari, prendere appunti, fornire istruzioni, esporre conoscenze. - Relazionare su argomenti di studio, riassumere e schematizzare, anche con il sussidio delle nuove tecnologie della comunicazione.
Matematica	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi ed interpretazione di dati con l'ausilio di rappresentazioni grafiche con sviluppo di deduzioni e ragionamenti sugli stessi • Rappresentazione di relazioni e dati con diagrammi, schemi, tabelle 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le fasi risolutive di un problema ed effettuare le relative rappresentazioni con diagrammi. - Raccogliere, classificare e rappresentare i dati con grafici e tabelle riconoscendo frequenze, moda e mediana. - Rappresentare insiemi di dati, anche facendo uso di un foglio elettronico. - Confrontare dati al fine di prendere decisioni.
Scienze	<ul style="list-style-type: none"> • Metabolismo, fabbisogno energetico e dieta. • L'importanza della prevenzione nelle malattie. • Le fondamentali norme di igiene e i comportamenti di cura della salute. • Le principali malattie legate a disturbi dell'alimentazione. • L'importanza dell'alimentazione in relazione agli stili di vita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire correttamente il proprio corpo, interpretare lo stato di benessere e di malessere che può derivare dalle sue alterazioni. - Saper collegare gli aspetti nutrizionali e gli stili di vita al benessere ed alla prevenzione delle malattie. - Attuare scelte per affrontare i rischi connessi ad una cattiva alimentazione. - 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. - Comprendere e spiegare i principi di una dieta equilibrata. - Comprendere e spiegare le conseguenze fisiche e psichiche della malnutrizione, della denutrizione e

		dell'ipernutrizione.
Ed. Fisica	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e caratteristiche degli alimenti nella dieta dello sportivo. • Movimento e salute 	<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. - Riconoscere il rapporto tra alimentazione ed esercizio fisico in relazione a sani stili di vita.
Tecnologia	<ul style="list-style-type: none"> • Funzionamento di un'azienda nei suoi rapporti con la realtà esterna. • Ruoli e figure professionali dei lavoratori che operano in un'azienda. • Funzionamento degli strumenti tecnici utili per la realizzazione di una video-intervista. • I principali processi di produzione e trasformazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare la struttura e l'organizzazione aziendale, con i diversi ruoli necessari al suo funzionamento. - Saper descrivere i sistemi ed i cicli produttivi aziendali. - Saper preparare un'intervista, individuando i punti chiave da sottoporre all'intervistato. - Saper organizzare una video-intervista, usando consapevolmente i mezzi tecnici implicati.
Nucleo fondante disciplina prevalente	<p>Scienze</p> <p>Il nucleo prevede un percorso che si propone di avvicinare gli studenti al tema di una corretta e sana alimentazione non solo per assicurare all'individuo uno stato di nutrizione ottimale, ma anche e soprattutto per tutelare la salute e garantire la qualità di vita.</p> <p>La stretta unione tra salute ed alimentazione è ormai nota, come è ormai dimostrata la possibilità di prevenire diverse problematiche fisico-relazionali attraverso una dieta corretta.</p> <p>Le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità invitano la popolazione a comportamenti alimentari atti a prevenire molte gravi malattie, legate ai disturbi dell'alimentazione compresa l'obesità.</p>	
Nucleo fondante discipline concorrenti	<p>Storia: evoluzione storica delle abitudini alimentari</p> <p>Matematica: Indagine statistica</p> <p>Italiano: indagine conoscitiva sulle abitudini alimentari degli adolescenti della società contemporanea.</p> <p>Tecnologia: funzionamento, organizzazione e produzione all'interno di un'azienda alimentare</p> <p>Ed. fisica: sport e alimentazione</p>	
TEMPI	Secondo quadrimestre	
VALUTAZIONE	Iniziale: Brainstorming sulle conoscenze relative al benessere con particolare attenzione all'alimentazione	

e ai disturbi del comportamento alimentare.

In itinere: osservazione e monitoraggio, da parte dei singoli docenti, delle fasi di lavoro, comprensione delle consegne, rispetto dei tempi, apprendimento dei contenuti.

Finale: valutazione del livello di adeguatezza e chiarezza dei contenuti, tenuto conto di:

- Efficacia dell'utilizzo e dell'organizzazione del materiale raccolto;
- Efficacia dell'azione di condivisione e rispetto del lavoro proprio e altrui;
- Efficacia nel presentare il prodotto finale di fronte ai pari e/o all'esterno.

Valutazione delle conoscenze apprese sulle tematiche di indagine nelle varie discipline

Valutazione delle abilità di utilizzo degli strumenti di consultazione, di costruzione di testi comunicativi.

Valutazione delle Competenze Sociali e Civiche, Spirito di iniziativa e imprenditorialità. Imparare a imparare (reperimento, organizzazione e utilizzo delle informazioni) Competenze di base delle varie discipline

Valutazione del prodotto: efficacia, funzionalità, qualità e pertinenza del linguaggio

TITOLO UDA: Benessere, Alimentazione e Salute star bene si può

FASI DI LAVORO

FASE	ATTIVITA'	DESCRIZIONE	METODOLOGIA	STRUMENTI	TEMP I
1 Progettazione di Istituto.	Italiano/Scienze Presentazione dell'UDA Organizzazione del lavoro ed illustrazione dell'attività finale	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione dell'UDA alla classe e ipotesi relative alla realizzazione del prodotto finale. Condivisione del progetto e discussione. • Attività di brain storming sulle abitudini alimentari dei ragazzi. • Costituzione di gruppi di lavoro e suddivisione dei compiti all'interno degli stessi • Organizzazione del lavoro nell'ambito di ciascuna disciplina 	Lezione frontale e interattiva Brainstorming Discussione guidata Affidamento di incarichi organizzativi Circle time	Lim Mappe	2h
2	Matematica/Scienze	<ul style="list-style-type: none"> • Il percorso di apprendimento si avvia somministrando, individualmente, un 	Brainstorming Discussione guidata	Lim Ricerche sul web	4h

Organizzazione e produzione del lavoro.	Indagine sulle nostre abitudini alimentari e al benessere Rilevazione di tipo statistico	<p>questionario di indagine conoscitiva agli alunni.</p> <ul style="list-style-type: none"> Raccolta dei dati forniti dall'indagine, tabulazione dei dati e costruzione di un istogramma. <p>Analisi dei dati raccolti e successivo confronto sulle risposte fornite per avviare la riflessione sulle proprie abitudini alimentari, iniziando a scoprire se si mangia in modo corretto oppure no.</p> <ul style="list-style-type: none"> Conversazioni e dibattiti sul valore di una corretta alimentazione e sull'importanza di una dieta varia ed equilibrata <p>Individuazione dei siti di interesse e raccolta di materiale</p>	Lezione partecipata Lavoro di gruppo Cooperative learning	Uso di software	
	Italiano/Scienze Visione di un film documentario	<ul style="list-style-type: none"> Gli alunni acquisiscono informazioni relative all'argomento anche attraverso la visione di immagini e/o di un filmato: <p>“Super Size Me” film del 2004 diretto ed interpretato da Morgan Spurlock candidato all'Oscar nel 2005 per miglior documentario. La pellicola segue un esperimento portato avanti dal regista: per un mese (30 giorni) ha mangiato solamente cibo della nota catena mondiale di fast food McDonald's, tre volte al giorno (colazione, pranzo e cena), ogni giorno interrompendo contemporaneamente ogni attività fisica e documentando tutti i cambiamenti fisici e psicologici avvenuti. Oltre a questo, Spurlock esplora l'enorme potere della catena sull'industria dei fast food e come questa incoraggi un'alimentazione povera per massimizzare il proprio profitto.</p> <p>“All You can Dream” il nuovo film di Valerio Zanoli</p> 	Brifing guidato	Film Lim Videoproiettore	2h
	Scienze	<ul style="list-style-type: none"> Gli alunni maturano un approccio più consapevole e responsabile rispetto alla propria 	Lezione partecipata e dialogata	Lim Uso di internet e di	6h

	Ricerca di informazioni relative alle conseguenze derivanti da abitudini alimentari scorrette e disturbi del comportamento alimentare.	<p>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 fabbisogni alimentari.</p> <p>“Mangiar bene significa vivere bene!”</p> <p>La salute è connessa all'alimentazione, è importante cibarsi correttamente variando la propria dieta. Mangiare cibi sani, avere cura del proprio corpo, è fondamentale per il nostro benessere e di conseguenza anche quello della società in cui viviamo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verranno analizzate e discusse le conseguenze patologiche legate ad una scorretta alimentazione e i disturbi del comportamento alimentare . 	<p>Apprendimento Cooperativo</p> <p>Attività di ricerca</p> <p>Lavoro di gruppo</p>	software adeguati	
	<p>Italiano/storia</p> <p>Letture di brani relativi al benessere</p> <p>Produzione di testi in prosa e poesia inerenti l'argomento.</p> <p>Ricerche storiche e confronto fra passato e presente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alunni apprenderanno che la salute è un bene prezioso ed irrinunciabile, le letture dei testi informativi e il confronto collettivo, li aiuteranno a riflettere sul valore e sull'importanza dello stato di benessere fisico, psicologico e sociale da cui dipende la nostra vita. • Storia dell'alimentazione: come è variato il modo di alimentarsi nel tempo . • Intervista a soggetti che hanno o che hanno avuto disturbi del comportamento alimentare. 	<p>Induttivo-deduttivo</p> <p>Creazione di situazioni motivanti all'ascolto, alla lettura, alla produzione</p> <p>Lavoro nel piccolo gruppo, cooperative learning</p> <p>Ricerche sul web di immagini e notizie storiche</p>	<p>Lim</p> <p>Lavagna</p> <p>Mappe</p> <p>Documenti cartacei e digitali</p>	10h
	<p>Ed Fisica</p> <p>Ricerca del benessere attraverso esercizi utili a favorire un'armonica crescita corporea.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alunni impareranno a riconoscere lo stretto rapporto tra alimentazione ed esercizio fisico in relazione ad un sano stile di vita. Movimento e salute un binomio indissolubile per il benessere personale. 	<p>Lezioni frontali e partecipate</p> <p>Lavoro di gruppo</p>	<p>Schede di lavoro</p> <p>Testi di approfondimento</p> <p>Test fisici</p> <p>Uso di internet e di software adeguati</p>	4h

	Tecnologia Organizzazione, funzionamento e produzione di un'azienda alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alunni apprenderanno come si struttura, si organizza e funziona un'azienda alimentare. • Individuazione dei punti chiave per la preparazione di un questionario da somministrare agli operatori di un'azienda alimentare. • Visita ad un'azienda alimentare • Organizzazione di una video-intervista 	Lezione partecipata Lavoro di gruppo Attività di ricerca	Lim Uso di internet e di software adeguati	6h
3 Valutazione.	Valutazione in itinere (a cura delle singole discipline).	<ul style="list-style-type: none"> • Attività affrontata in aula e/o in uno dei laboratori afferenti alle singole discipline. 	Correzione di testi, elaborati grafici, e/o digitali da parte dei singoli docenti.	Materiale di produzione propria degli alunni.	2h
4 Realizzazione e presentazione del prodotto	Realizzazione di lavori di sintesi dell'intero percorso e loro presentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Strutturazione preliminare dei prodotti finali. • Realizzazione dei prodotti intermedi e finali • Presentazione dei lavori e descrizione del processo 	Lavori di gruppo Tutoring	Supporto multimediale	3h

DIAGRAMMA DI GANTT

FASI	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1						
2						
3						

4						
---	--	--	--	--	--	--

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 : **Benessere, Alimentazione e Salute star bene si può**

Cosa si chiede di fare: riflettere su quanto sia importante avere cura del proprio corpo, alimentarsi in modo corretto e conoscere i fattori che favoriscono il benessere fisico, psicologico e sociale.

In che modo: svolgendo una piccola indagine conoscitiva e statistica, analizzando dati, discutendo con l’insegnante, analizzando documenti e articoli di giornale, ascoltando reportage televisivi, facendo ricerche, ascoltando testimonianze di chi ha vissuto sulla propria pelle le conseguenze di un disturbo alimentare, scrivendo testi e poesie, conoscendo le principali patologie anche attraverso la visione di film e documentari. Ogni aspetto e fase verrà svolto da gruppi di lavoro, con un tutor, a cui sarà affidato un compito preciso. Ogni componente del gruppo potrà lavorare singolarmente e poi condividere il lavoro svolto con gli altri componenti del gruppo.

Quali prodotti : video-intervista agli operatori di un’azienda alimentare. Produzione di testi di diversa tipologia, poesie; esecuzione di cartelloni, disegni, grafici, ricerca d’immagini, realizzazione di un prodotto multimediale (power point, padlet, prezi ecc.)

Che senso ha: attraverso questo lavoro, i ragazzi prenderanno coscienza di essere, almeno in parte, gli artefici del proprio benessere. Riconosceranno, ricercheranno, applicheranno comportamenti di promozione dello «star bene» in ordine a un sano stile di vita e alla prevenzione sensibilizzando i coetanei e sviluppando relazioni positive.

Tempi Risorse: secondo quadrimestre. Tutti gli strumenti e le risorse a disposizione: il computer, la LIM, Internet, Filmati, immagini, testimonianze, dati statistici ecc.

Criteri di valutazione saranno valutati per ogni alunno

Per il prodotto finale

1. Capacità di raccogliere informazioni, di analizzarle e comprenderne i messaggi;
2. Capacità di organizzare il lavoro;
3. Capacità di spiegare i procedimenti seguiti;
4. Capacità di confrontare e analizzare procedimenti differenti;
5. Capacità di presentare il prodotto finale;

Per il processo

6. Capacità di ricercare: articoli, eventi, storie, immagini, ...;
7. Capacità di assemblare foto, immagini e testi per documentare il lavoro;

Si valuteranno inoltre l'autonomia, l'interazione con compagni e docenti, il metodo di lavoro, la comunicazione nella madrelingua, le competenze di base di matematica e scienze e le competenze digitali.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

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

- **PRODOTTO**
- **PROCESSO**
- **COMPETENZE TRASVERSALI**
- **RELAZIONE**
- **METACOGNIZIONE**

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,.... (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, interessanti e sollecitano la curiosità.	4
	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 DELLE COMPETENZE CHIAVE

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
Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia	Utilizzo degli strumenti e dei concetti della matematica e delle scienze per la realizzazione del lavoro	Individua autonomamente concetti e strumenti della matematica e delle scienze utili alla realizzazione del lavoro e li utilizza in modo pertinente e consapevole dimostrando capacità di rielaborazione completa ed efficace.	4
		Dopo il confronto in gruppo, individua concetti e strumenti della matematica e delle scienze utili alla realizzazione del lavoro e li utilizza in modo opportuno e coerente in situazioni differenti, con qualche supporto del gruppo.	3

		Dietro indicazione del gruppo e dei docenti, individua globalmente concetti e strumenti della matematica e delle	2
--	--	--	---

		scienze e li utilizza in modo appropriato in situazioni standard con supporto del docente per l'esecuzione.	
		Individua parzialmente concetti e strumenti della matematica e delle scienze utili alla realizzazione del lavoro e li utilizza in modo esecutivo solo in situazioni standard, con il supporto, il controllo e la supervisione del docente.	1
	Conoscenza dei principali processi di produzione e di trasformazione di un materiale	Conosce i contenuti in modo completo ed approfondito e utilizza gli strumenti con autonomia in situazioni complesse.	4
		Conosce i contenuti e utilizza gli strumenti in modo completo e corretto.	3
		Conosce i contenuti ed utilizza gli strumenti in modo non del tutto corretto e completo.	2
		Conosce i contenuti ed utilizza gli strumenti in modo essenziale.	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

Descrizione dei giudizi iniziale base intermedio avanzato

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

