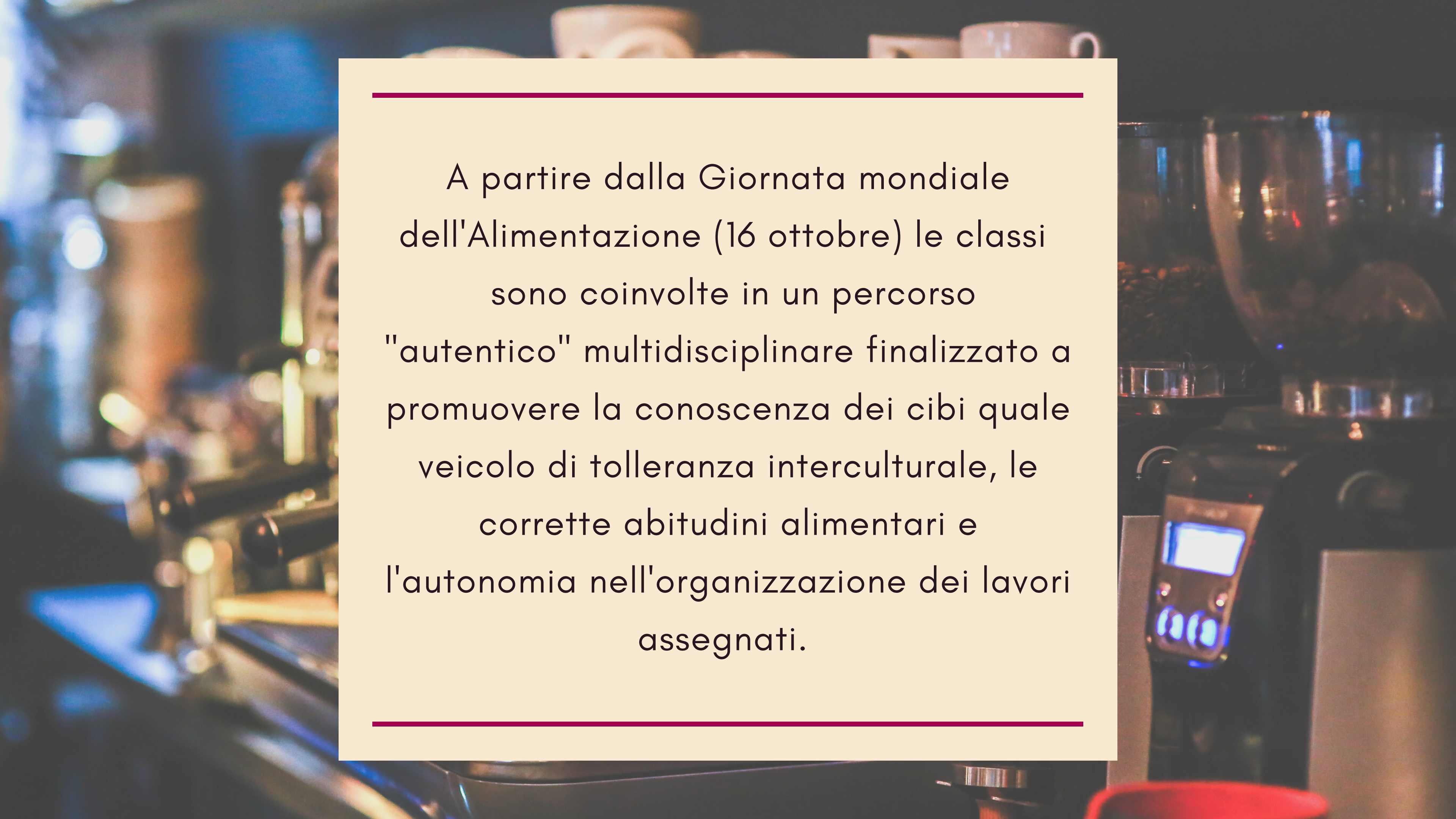




L'Italia e l'Europa a tavola



A partire dalla Giornata mondiale dell'Alimentazione (16 ottobre) le classi sono coinvolte in un percorso "autentico" multidisciplinare finalizzato a promuovere la conoscenza dei cibi quale veicolo di tolleranza interculturale, le corrette abitudini alimentari e l'autonomia nell'organizzazione dei lavori assegnati.

COMPITO

La classe dovrà realizzare un RICETTARIO italiano oppure europeo, come se venisse compiuto un "viaggio gastronomico". Il cibo è un mezzo per raccontare la storia dei popoli ed è strumento di integrazione. Gli alunni devono andare dunque alla scoperta delle tradizioni gastronomiche italiane ed europee e comprenderne anche le caratteristiche nutrizionali.



Discipline coinvolte

GEOGRAFIA/ CITTADINANZA

Guida gli alunni alla scoperta delle tradizioni alimentari delle Regioni Italiane / dei Paesi europei, aiutandoli ad individuare 1 piatto tipico per ciascuno di essi.

STORIA

Aiuta gli studenti a cercare la "storia" del piatto tipico individuato, mettendolo in relazione con gli aspetti socio-economici della Regione / Paese

ITALIANO

Coadiuvare gli alunni nella stesura delle ricette, secondo le caratteristiche del "testo regolativo"

SCIENZE/SC. MOT.

Costruisce con gli alunni la **piramide alimentare** dell'Italia e dei vari Paesi europei e analizza le ricette alla scoperta degli ingredienti e del loro bilanciamento

INFORMATICA

Lavora con la classe per le ricerche in rete, guidandoli al corretto uso dei motori di ricerca e all'attendibilità dei siti

LINGUA STRANIERA

Lavora più nello specifico su Inghilterra / Francia / Spagna e, se possibile, fa realizzare (sia alle classi prime che seconde) una ricetta in lingua straniera

Discipline coinvolte

MATEMATICA

Lavora sulle proporzioni.

TECNOLOGIA

Approfondisce il tema della produzione, trasformazione e conservazione di specifici alimenti, contribuendo per quanto di sua competenza ad arricchire il ricettario con **un approfondimento**

RELIGIONE

Si dedica al tema del cibo e della religione nell'orizzonte dell'integrazione culturale, contribuendo per quanto di sua competenza ad arricchire il ricettario con **un approfondimento**

MUSICA

Realizza **un approfondimento** da inserire nel ricettario sul tema del rapporto tra Cibo e Musica, oppure sul Cibo nella tradizione musicale italiana / europea

ARTE

Coordina gli alunni nella parte creativa, ovvero nella realizzazione del ricettario che potrà essere digitale (se la classe vuole realizzare il ricettario con un editor online) oppure fatto a mano

8
*Competenze
chiave*

VEDI RUBRICA DI VALUTAZIONE



Suggerimenti

- 1) Cercare online le ricette, approfondirne le caratteristiche e raccoglierle
 - 2) Realizzare le ricette in lingua straniera
 - 3) Ricopiare o stampare su fogli colorati, arricchendo di immagini
 - 4) Realizzare una infografica a tema alimentare dell'Italia o dell'Europa (ve ne sono già varie disponibili online)
 - 5) Realizzare le piramidi alimentari
 - 6) Realizzare **gli approfondimenti** da inserire nel ricettario
 - 7) Dare un TITOLO al ricettario e preparare la copertina
 - 8) Assemblare
-

	DESCRITTORE	A (Avanzato)	B (Intermedio)	C (Base)	D (Iniziale)
Competenza alfabetica funzionale	Comunica in modo efficace Produce testi di vario tipo (in part. regolativi), anche digitali, accostando linguaggio verbale e iconico	<i>Interpreta e compone in autonomia testi regolativi pertinenti, chiari e, laddove occorre, dimostra una valida capacità di sintesi. Comunica in modo efficace, mescolando linguaggio verbale e iconico.</i>	<i>Interpreta e compone con sufficiente autonomia testi regolativi pertinenti per contenuto e forma. Riconosce ed usa l'efficacia dell'accostamento parole/immagini.</i>	<i>Scrive testi regolativi adatti allo scopo specifico seguendo le indicazioni dell'insegnante. Riconosce l'efficacia dell'accostamento parole/immagini.</i>	<i>Scrive testi regolativi adatti allo scopo solo se guidato dall'insegnante.</i>
Competenza multilinguistica	Individua elementi della cultura straniera, li accetta e li condivide senza atteggiamenti di rifiuto	<i>Ha interiorizzato i valori della civiltà straniera e li relaziona alla propria cultura senza alcun atteggiamento di ostacolo o rifiuto.</i>	<i>Comprende e mostra curiosità verso i valori della civiltà straniera e li raffronta alla cultura italiana.</i>	<i>Comprende le nozioni e i valori principali della civiltà straniera, operando semplici confronti con la cultura italiana.</i>	<i>Condivide alcune nozioni elementari della civiltà e cultura straniera</i>
Competenza in matematica, scienza e tecnologia	Riconosce e adotta stili di vita responsabili È consapevole delle tecnologie di lavorazione degli alimenti e cicli produttivi.	<i>Adotta e promuove stili di vita responsabili e finalizzati al vivere e mangiare sano. È consapevole delle tecnologie di lavorazione degli alimenti e cicli produttivi.</i>	<i>Condivide i presupposti del vivere e mangiare responsabilmente. È consapevole delle tecnologie di lavorazione degli alimenti e cicli produttivi</i>	<i>Riconosce i principali presupposti del vivere e mangiare responsabilmente. Conosce le principali tecnologie di lavorazione degli alimenti e i cicli produttivi.</i>	<i>Conosce alcuni presupposti del vivere e mangiare responsabilmente e alcune tecnologie di lavorazione degli alimenti.</i>
Competenza digitale	Ricava informazioni da una pluralità di fonti usando la rete in modo responsabile	<i>Naviga nel web conoscendo i requisiti della sicurezza, sa utilizzare con competenza i motori di ricerca e riesce a classificare le</i>	<i>Naviga nel web e utilizza i motori di ricerca. Ricava dalle fonti online la maggior parte delle informazioni di cui ha bisogno.</i>	<i>Utilizza la rete e i motori di ricerca, ma deve essere guidato nella selezione delle informazioni e nella discriminazione delle fonti.</i>	<i>Deve essere guidato nell'uso della rete e dei motori di ricerca.</i>

		<i>informazioni e le fonti della rete.</i>			
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Lavora in gruppo in modo costruttivo, è consapevole delle proprie potenzialità. Ricerca fonti e informazioni attendibili	<i>Lavora in gruppo in modo efficace e costruttivo; è pienamente consapevole delle proprie potenzialità e limiti. Effettua ricerche complesse e seleziona le fonti in base alla loro attendibilità.</i>	<i>Lavora in gruppo in modo costruttivo; è abbastanza consapevole delle proprie potenzialità e limiti. Sa trovare informazioni attendibili, discriminando tra le fonti.</i>	<i>Nei lavori di gruppo esegue le consegne e prende atto delle informazioni che gli altri selezionano.</i>	<i>Svolge un ruolo essenzialmente gregario nei lavori di gruppo e prende atto delle informazioni che altri selezionano e reperiscono.</i>
Competenza in materia di cittadinanza	Comprende la dimensione multiculturale della società e rispetta le diverse identità e culture italiane ed europee	<i>Valorizza la diversità culturale e trova nell'altro una fonte di arricchimento</i>	<i>È aperto alla diversità e al dialogo interculturale</i>	<i>Se guidato, comprende il valore della diversità</i>	<i>Tollera e rispetta la diversità</i>
Competenza imprenditoriale	Individua, organizza, reperisce ciò di cui ha bisogno per portare a termine il compito assegnato nei tempi stabiliti e secondo il ruolo ricoperto	<i>Dimostra una spiccata propensione alla progettazione: sa prevedere con buona approssimazione i tempi di realizzazione; elabora strategie efficaci per dotare il proprio prodotto di caratteristiche che lo rendano appetibile. È capace di reperire ed organizzare gli strumenti necessari all'esecuzione del compito con metodo. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti e rispettando il</i>	<i>Si dimostra interessato a realizzare un progetto coerente ed efficace, e collabora all'ideazione di strategie per ottimizzare i tempi di realizzazione. È capace di organizzare gli strumenti necessari al compito. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti e rispettando il ruolo assegnatogli.</i>	<i>Utilizza gli strumenti necessari al compito, che altri reperiscono. Rispetta i tempi stabiliti, ma deve essere indirizzato nel ricoprire il ruolo assegnatogli.</i>	<i>Necessita di un tutoraggio per il reperimento e l'uso degli strumenti necessari al compito, per il rispetto dei tempi e dei ruoli.</i>

		<i>ruolo assegnatogli e quello degli altri.</i>			
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	<p>Analizza sistemi territoriali e ne coglie gli aspetti del patrimonio culturale.</p> <p>Progetta e realizza elaborati creativi sulla base di un'ideazione originale condivisa</p>	<p><i>È in grado di analizzare in autonomia un sistema territoriale, cogliendone e valorizzandone il patrimonio culturale. Progetta e realizza in autonomia manufatti e prodotti grafici adeguati al contesto per forma e contenuto; dimostra di essere creativo e sa trovare canali comunicativi ed espressivi efficaci.</i></p>	<p><i>Analizza un sistema territoriale, cogliendone il patrimonio culturale. Realizza con sufficiente autonomia manufatti e prodotti grafici adeguati al contesto per forma e contenuto.</i></p>	<p><i>Analizza un sistema territoriale, cogliendone gli aspetti salienti e più evidenti del patrimonio culturale. Realizza manufatti e prodotti grafici pertinenti, che sa adattare allo scopo specifico seguendo le indicazioni dell'insegnante.</i></p>	<p><i>Descrive in modo semplice un sistema territoriale e riconosce gli aspetti più evidenti del patrimonio culturale. Realizza manufatti e prodotti grafici adeguati al contesto solo se guidato dall'insegnante.</i></p>

Autobiografia cognitiva di

Che cosa ne pensi del lavoro che hai fatto?

(non ci saranno voti sulle tue risposte)

Titolo del compito o del progetto

Data

1 Gli argomenti

- Di quali argomenti vi siete occupati? Li hai trovati facili o difficili?

Argomento	Facile	Difficile
1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Sapevi già qualcosa su questi argomenti? ☐ NO ☐ SÌ

Che cosa?

- Ti è servito per realizzare meglio il lavoro? ☐ NO ☐ SÌ

- Scrivi 3 cose che hai imparato e che ti sono rimaste più impresse

--	--	--

2 Il prodotto finale

- Che voto daresti al lavoro prodotto?

- Che cosa ti piace del vostro lavoro?

.....

- Che cosa cambieresti?

.....

3 Il tuo gruppo di lavoro

- Avete collaborato?

☐ moltissimo ☐ molto ☐ poco ☐ pochissimo

- Ti è piaciuto lavorare con i tuoi compagni?

☐ moltissimo ☐ molto ☐ poco ☐ pochissimo

- Su cosa si poteva migliorare il lavoro del gruppo?

☐ condividere informazioni ☐ perdite di tempo ☐ divisione dei compiti ☐ troppe discussioni

☐ poco tempo a casa ☐ dimenticanze ☐ disordine ☐ altro

4 Il tuo lavoro

- Che cosa hai fatto nel gruppo?

- Che cosa ti è piaciuto di questa attività?

Perché?

- Che cosa invece non ti è piaciuto?

Perché?