

Progetto di compito esperto

Informazioni di base

Titolo: Sapori nel tempo

Scuola: I.C. Due Carrare e Battaglia Terme

Disciplina: Arte e immagine, Musica, Italiano, Storia e Geografia, Tecnologia, Lingua 1 e 2, Scienze, Religione.

Classi seconde SSPG.

Argomento curricolare:

Ricerca di ricette, analisi del testo, traduzione di alcune ricette o termini specifici in lingua inglese e spagnolo, illustrazione delle ricette scelte.

Tema/contenuto/sfida: descrizione e contestualizzazione dell'unità di lavoro (qual è l'argomento principale dell'unità? Quale sfida proponete ai vostri allievi? Come sono messi in gioco i paradigmi della competenza (“responsabilità “e “autonomia”)?)

Descrizione e contestualizzazione dell'unità di lavoro: realizzare un ricettario con raccolta e illustrazione di ricette di diversa provenienza, anche con l'utilizzo del computer.

Sfida: promuovere una riflessione sulle corrette abitudini alimentari e valorizzare tradizioni e culture diverse.

I paradigmi della competenza “responsabilità” e “autonomia” sono messi in gioco in quanto gli alunni diventano protagonisti del loro prodotto, dalla ricerca e analisi dei testi alla produzione finale, mettendo in gioco capacità di progettazione, di realizzazione e di collaborazione, nel rispetto di scelte e decisioni condivise.

Collocazione dell'unità nel percorso scolastico:

Il quadri mestre

Competenze coinvolte: verso quali traguardi di competenza? (disciplinari)

Arte: produzione in piccoli gruppi di immagini significative e aderenti al testo (ingredienti e/o presentazione del piatto), uso corretto di tecniche e materiali; progettazione della copertina. Ogni classe presenterà un ricettario diverso.

Musica: canti e/o musiche popolari.

Italiano, storia, lingue straniere: raccolta di ricette.

Storia e geografia: occasioni, ricorrenze, ambienti geografici.

Tecnologia: copiare i testi, scansionare le immagini, ritoccare le immagini.

Lingua 1e 2: inglese e spagnolo (traduzione di ricette e/o parole significative).

Scienze: le calorie fornite dai principali ingredienti.

Educazione fisica: alimentazione corretta in prossimità di una competizione sportiva.

Religione: i piatti delle grandi feste nelle diverse religioni.

Quali dimensioni e indicatori di competenza si possono identificare per questo compito di realtà (disciplinari e trasversali)

Imparare a imparare:

l'alunno applica conoscenze e abilità nel reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse.

Consapevolezza ed espressione culturale:

l'alunno riconosce l'importanza di esprimersi e di comunicare in modo creativo idee, concetti, esperienze ed emozioni utilizzando mezzi espressivi diversi; interpreta e rappresenta un testo in forma visiva traducendolo in forme e colori; riconosce e apprezza le diverse radici culturali e le varie tradizioni.

Competenze sociali e civiche:

l'alunno mette in atto dei comportamenti che gli consentono di partecipare in modo attivo e costruttivo alle attività della classe: apporta il suo contributo; impara a rispettare tempi e idee dei compagni, a relazionare il proprio lavoro, motivando agli altri le scelte formali e tecniche.

Competenze digitali:

l'alunno utilizza le nuove tecnologie per reperire informazioni, utilizzare e rielaborare immagini.

Indicatori comuni a questa e ad altre competenze

Essere disponibili ad apprendere.

Essere autonomi, responsabili e collaborativi nell'organizzazione del lavoro.

Usare correttamente tecniche, strumenti e materiali.

Rispettare i tempi di esecuzione stabiliti e le fasi operative concordate.

Orientare le scelte in modo consapevole, considerando i propri punti di forza e di criticità.

Realizzare elaborati completi e pertinenti alla consegna.

Strumenti didattici (vecchie e nuove tecnologie):

Strumenti e materiali specifici per ogni disciplina.

Documentazione: durante e al termine dell'attività è importante raccogliere i materiali concreti usati (fogli, disegni, appunti...), eventualmente alcune fotografie delle fasi di lavoro e i file (word, video, audio...) e i siti su cui si è operato; esposizione e vendita del ricettario

Sequenza di lavoro, tempi e setting delle attività sviluppate per il compito di realtà

1) Attività di preparazione	Presentazione e motivazione del lavoro; Analisi e comprensione del compito; Organizzazione dell'attività;	1 ora
2) Attività di rielaborazione e produzione	Produzione del testo e delle immagini; Traduzione in lingua 1 e lingua 2 di alcuni ricette o termini specifici; Verifica dell'adeguatezza delle immagini al testo ed eventuali modifiche; Complettamento delle immagini a livello grafico e/o coloristico; Progettazione della copertina; Digitalizzazione del materiale;	da 2 a 8 ore, a seconda della

	Rilegatura del ricettario.	disciplina
3) Attività di condivisione, validazione e pubblicazione	Riflessioni sul lavoro svolto; Confronto dei lavori con possibili osservazioni costruttive da parte degli alunni; Conclusione dell'evento con valutazione dei risultati ottenuti e presentazione del ricettario.	15 minuti circa per alunno
4) Valutazione	<p>L'insegnante valuterà il lavoro in itinere e il percorso compiuto da ciascun alunno per giungere al risultato finale.</p> <p>Per la valutazione autentica, il docente compilerà la rubrica valutativa relativa a ciascun alunno, mentre gli alunni compileranno la loro rubrica di autovalutazione a conclusione dell'attività.</p> <p>L'insegnante valuterà il lavoro secondo i seguenti criteri:</p> <p>livello parziale livello essenziale livello intermedio livello avanzato</p> <p>Si fa riferimento alla rubrica valutativa riportata di seguito*</p>	30 minuti in classe, per la rubrica di autovalutazione

***La rubrica di valutazione da parte dell'insegnante e quella di autovalutazione da parte dell'alunno potranno essere diverse, in quanto alcuni indicatori variano a seconda delle discipline.**

RUBRICA VALUTATIVA DELL'INSEGNANTE

INDICATORE	LIVELLO PARZIALE	LIVELLO ESSENZIALE	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO AVANZATO
MOTIVAZIONE, IMPEGNO E COLLABORAZIONE	Si è impegnato solo se incoraggiato e stimolato dall'insegnante	Ha seguito le attività con sufficiente impegno e interesse	Si è generalmente impegnato con interesse e continuità, collaborativo in alcune situazioni	Si è impegnato con interesse e continuità, collaborativo nelle diverse situazioni
CREATIVITA'	Guidato, ha saputo utilizzare in modo essenziale le informazioni	Ha saputo utilizzare le informazioni e ha proposto semplici soluzioni	Ha saputo rielaborare in modo corretto le informazioni e, a volte, ha proposto soluzioni personali	Ha saputo rielaborare in modo efficace le informazioni e ha proposto soluzioni personali
CAPACITA' DI ESECUZIONE	Esecuzione approssimativa, uso incerto di tecniche e materiali	Esecuzione essenziale, uso accettabile di tecniche e materiali	Esecuzione corretta, uso generalmente appropriato di tecniche e materiali	Esecuzione precisa, uso personale e corretto di tecniche e materiali
AUTONOMIA NELL'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	Necessità di guida e di sollecitazioni da parte dell'insegnante	Qualche incertezza nell'organizzazione del lavoro	Abbastanza autonomo nell'organizzazione del lavoro	Autonomo ed efficace nell'organizzazione del lavoro

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE DELL'ALUNNO

Attribuisci un punteggio da 1 a 4 all'attività svolta; tieni presente che i valori indicati corrispondono a:

1= livello parziale

2=livello base

3=livello intermedio

4: livello avanzato

INDICATORE	1	2	3	4
MI SONO IMPEGNATO E HO COLLABORATO PER REALIZZARE AL MEGLIO IL LAVORO				
HO UTILIZZATO INFORMAZIONI ADEGUATE E INDICAZIONI PRECISE PER SVOLGERE L'ATTIVITA'				
HO UTILIZZATO CORRETTAMENTE TECNICHE E MATERIALI				
SONO STATO AUTONOMO NELL'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO				