

UNITÀ D'APPRENDIMENTO DI SCIENZE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

TITOLO: BIO ANCH'IO...NATURA L MENTE IN LESSINIA			Salute chimica fisica e biologia nella cucina di casa mia
DESTINATARI 20 ALUNNI DI IA E 23 ALUNNI DI IC nei mesi DI DICEMBRE E GENNAIO 2 h settimanali	RILEVAZIONE DEI BISOGNI FORMATIVI * Comprendere come le coltivazioni biologiche siano rispettose degli equilibri ambientali * Prendere coscienza della relazione tra alimentazione e salute * Valorizzare per l'alimentazione i prodotti del proprio territorio		discipline coinvolte <i>scienze, matematica, informatica, educazione alimentare educazione ambientale italiano, educazione alla salute</i>
	APPRENDIMENTO UNITARIO DA PROMUOVERE ■ Il ragazzo comprende la necessità di una alimentazione equilibrata e non inquinata, conosce le caratteristiche del biologico (produzione e prodotti) , sa scrivere un testo regolativi usando schemi , disegni immagini”		
RIFERIMENTI AL PECUP (profilo educativo culturale e professionale dello studente) ☞ Adopera per esprimersi e comunicare anche testi diversi dalla parola, come la fotografia ☞ Esplora e comprende gli elementi tipici di un ambiente naturale ed umano inteso come sistema ecologico ☞ Sviluppa atteggiamenti di curiosità, attenzione e rispetto della realtà naturale, di riflessione sulle proprie esperienze di interesse per i problemi. ☞ È consapevole della necessità di alimentarsi secondo criteri rispettosi delle esigenze fisiologiche	Riferimenti agli OSA (obiettivi specifici d'apprendimento) 1. produrre testi scritti a seconda degli scopi e dei destinatari: regolativi, informativi... (Italiano) 2. riconoscere principi di chimica in cucina: eseguire semplici reazioni chimiche e semplici esperimenti in relazione agli alimenti (scienze) 3. utilizzare programmi specifici per rappresentazioni e comunicazione di idee, contenuti, immagini (informatica) 4. effettuare e stimare misure ed utilizzare strumenti della Statistica (matematica) 5. scoprire problemi di manutenzione delle piante in ambienti diversi (orti.. territorio ambiente) Ed ambientale 6. adottare comportamenti sani e corretti (educazione alla salute) 7. riconoscere in situazioni concrete gli effetti del rapporto alimentazione, benessere, realizzazione personale (Ed Alimentare) 8. consultare regolarmente le etichette dei cibi ((Ed Alimentare) 9. predisporre menù equilibrati, anche attraverso specifici laboratori di cucina ((Ed Alimentare) 10. cucinare usando tecnologie e metodi diversi ((Ed Alimentare) 11. organizzare un incontro con esperti sull'educazione alimentare ((Ed Alimentare)		
MEDIAZIONE DIDATTICA Metodi e tecniche e soluzioni organizzative Partecipazione al progetto “corretta alimentazione e salute” con lezioni ed esperienze a cura della lega antitumori e panificatori di Verona ❖ Ricerca ambientale con uso di tecniche della metodologia della ricerca (questionari interviste...) ❖ Didattica laboratoriale: learning by doing (scienze, cucina, informatica) ❖ Cooperatyve learning (a coppia e piccolo gruppo) ❖ Ricerca di informazioni su giornali, internet e libri di testo ❖ Incontri organizzati con esperti della lega antitumori			
CONTROLLO DEGLI APPRENDIMENTI E DOCUMENTAZIONE			
Strumenti e modalità di verifica degli apprendimenti o Scrittura, anche con uso del computer, di ricette, secondo il testo regolativo, con inserimento di immagini tabelle ecc o Conoscenze relative alle tematiche del biologico e sostenibilità ecologica o Verifica pratica delle abilità organizzative e culinarie	Materiali per il portfolio Produzione personale di piatti per un menù bio Utilizzo di strumenti di presentazione multimediale Produzioni didattiche Presentazione in Power Point “ bio anch'io natura- l- mente in Lessinia” e stampa-libro corrispondente		