

USR Lombardia

# ELABORAZIONE UNITA' DI APPRENDIMENTO: INCONTRO DI SINTESI

Mario Castoldi  
- dicembre 2016 -

## CHIAVI DI LETTURA: STRUTTURA MOLARE E STRATEGIA BOTTOM-UP

		STRUTTURA MOLECOLARE	STRUTTURA MOLARE
STRATEGIA TOP-DOWN		<b>UNITA' DIDATTICHE</b> LOGICA DELL'INSEGNAMENTO APPROCCIO SISTEMATICO PERCORSO ELEMENTARE	<b>MODULI DIDATTICI</b> LOGICA DELL'INSEGNAMENTO APPROCCIO SISTEMATICO PERCORSO COMPLESSO
STRATEGIA A BOTTOM-UP			<b>PROGETTI DIDATTICI</b> LOGICA DELL'APPRENDIMENTO APPROCCIO EURISTICO PERCORSO COMPLESSO

## PROGETTAZIONE A RITROSO: ESPERIENZE DIDATTICHE

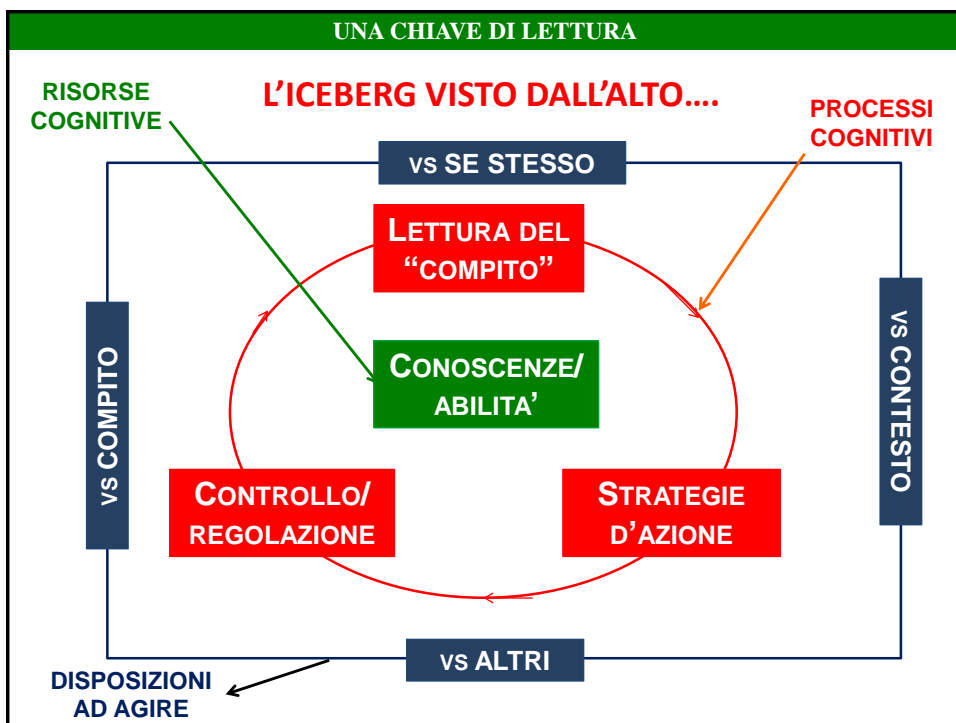
### PRINCIPIO CHIAVE: SCOPRIRE, NON COPRIRE!

*“qualsiasi curriculum, finalizzato alla comprensione significativa da parte degli studenti, richiede di svelare (uncoverage, portare allo scoperto e chiarire) il materiale, di investigare i contenuti intorno ad essi e a ciò che è sotteso rispetto ad essi invece di “svolgerli” (coverage), cioè di trattarli esaurientemente per completare il programma ministeriale”.*



## LIVELLI DI PROGETTAZIONE

SOGGETTI	LIVELLI	OGGETTI
Gruppi di lavoro	<b>CURRICOLO DI ISTITUTO</b>	Traguardi formativi
Dipartimenti		Scelte comuni
Consigli di classe	<b>PIANO ANNUALE DI CLASSE</b>	Bisogni formativi
Team docenti		Traguardi privilegiati
Gruppi docenti	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	Percorsi trasversali
Singoli docenti		Percorsi disciplinari



**RUBRICHE DI COMPETENZA: PROCEDURA DI ELABORAZIONE**

- IDENTIFICARE UN TRAGUARDO DI COMPETENZA TRATTO DALLE INDICAZIONI NAZIONALI E UN LIVELLO D'ETÀ DI RIFERIMENTO
- RICHIAMARE ALLA MENTE ESEMPI CONCRETI DI ALLIEVI COMPETENTI O MENO COMPETENTI E PROVARE AD IDENTIFICARE GLI ASPETTI CHIAVE SU CUI RICONOSCERE TALI DIFFERENZE
- ORGANIZZARE TALE ASPETTI CHIAVE IN RAPPORTO ALLO SCHEMA PROPOSTO (ANELLO ROSSO) - MAX 3-4 DIMENSIONI
- IDENTIFICARE IN RAPPORTO ALLE DISPOSIZIONI AD AGIRE 1-2 DIMENSIONI (ANELLO BLU)
- PRECISARE PER CIASCUNA DELLE DIMENSIONI INDIVIDUATE 2-3 INDICATORI DI COMPORTAMENTO
- AGGIUNGERE PRIMA DELLE ALTRE LA DIMENSIONE "PADRONANZA RISORSE COGNITIVE" (VD. PROSPETTO ALLEGATO DI CONOSCENZE E ABILITA')
- DESCRIVERE, PER CIASCUNA DIMENSIONE, I QUATTRO LIVELLI PREVISTI (INIZIALE, BASE, INTERMEDIO, AVANZATO)

**RUBRICHE DI COMPETENZA: PROCEDURA DI ELABORAZIONE**
**CRITERI GENERALI PER LA DEFINIZIONE DI LIVELLI DI COMPETENZA**
**GRADO DI RIELABORAZIONE RICHIESTO DAL COMPORTAMENTO MESSO IN ATTO**
**DA RISPOSTE RIPRODUTTIVE DI SCHEMI E MODELLI**
**A RISPOSTE PERSONALI E ORIGINALI**
**LIVELLO DI FAMILIARITÀ DEI CONTESTI D'AZIONE**
**DA CONTESTI NOTI E SEMPLICI**
**A CONTESTI INEDITI E COMPLESSI**
**GRADO DI AUTONOMIA CON CUI L'ALLIEVO AGISCE**
**DA COMPORTAMENTI GUIDATI DALL'ADULTO**
**A COMPORTAMENTI AUTONOMI DELL'ALLIEVO**

COMPITI AUTENTICI	
<b>FOCUS FORMATIVO - OSSERVARE, DESCRIVERE E ANALIZZARE FENOMENI NATURALI</b> (fine seconda)	
<b>Contesto formativo</b>	
La classe è suddivisa in quattro/cinque gruppi, ognuno dei quali deve analizzare diversi prodotti alimentari erogati dai distributori automatici appartenenti alla stessa tipologia. Esempio: prodotti da forno salati tipo cracker, taralli, schiacciatine; patatine, cornetti al formaggio, mais soffiato; prodotti da forno dolci tipo biscotti; snack dolci tipo barrette al cioccolato	
Prima fase (individuale): Raccolta e prima elaborazione dei dati: lettura, interpretazione e trascrizione della tabella nutrizionale di una merenda e costruzione dell'aerogramma relativo	
Seconda fase (di gruppo): Fare un confronto tra cinque prodotti simili per tipologia merceologica, individuando i criteri di qualità	
<b>Prova di competenza</b>	
Dato un alimento, produrre una relazione che motivi la validità o meno di tale prodotto da un punto di vista nutrizionale e che ne giustifichi pertanto l'introduzione o meno all'interno dei distributori della scuola.	

LA COMPETENZA IN AZIONE	
QUALI DIMENSIONI DELLA COMPETENZA?	COME SI MANIFESTANO NEL COMPITO AUTENTICO?
PADRONANZA RISORSE COGNIT. (conosc./abilità)	UTILIZZA UN LESSICO ADEGUATO RICHIAMA ALCUNE CONOSCENZE DI BASE SUI PRINCIPI NUTRITIVI
FORMULAZIONE DOMANDE	TIENE CONTO DELLE DOMANDE SULLE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DELLA MERENDINA
RACCOLTA ED ORGANIZZAZIONE DEI DATI	RECUPERA, UTILIZZA E ORGANIZZA I DATI RELATIVI ALLE PROPRIETA' NUTRIZIONALI DELLA MERENDINA
ELABORAZIONE ED UTILIZZO	UTILIZZA I DATI E LE INFORMAZIONI A SUA DISPOSIZIONE PER VALUTARE IL PRODOTTO E MOTIVARE LA PROPRIA SCELTA
VALUTAZIONE E REVISIONE	SI PONE DELLE DOMANDE SULLA VALIDITA' DEL SUO LAVORO E SULLA RISPONDEZZA ALLO SCOPO
CURIOSITA' VERSO IL SAPERE	MOSTRA INTERESSE VERSO IL LAVORO PROPOSTO E SI IMPEGNA PER SVOLGERLO AL MEGLIO
SENSIBILITA' AL CONTESTO	TIENE CONTO DEI DATI A DISPOSIZIONE E DEI VINCOLI DA RISPETTARE

