

TITOLO: PANE E DINTORNI			Durata video: 20'
			Durata complessiva: 10 h
			Crediti: 10. 2 h tecnologia - 2 h scienze - 2 h matematica - 2h geosoria - 2h italiano
ASSE e COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Linee guida 2015)			ASSE:SCIENTIFICO-TECNOLOGICO e LINGUISTICO - Competenze 20, 16,17, 9, 2 (PF SIDI)
Learning Outcome (LO)	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
	Struttura e funzionalità di oggetti, strumenti e macchine: l'evoluzione del mulino e gli strumenti per la macinatura	Effettuare le attività in laboratorio per progettare e realizzare prodotti rispettando le condizioni di sicurezza	n° 20 Progettare e realizzare semplici prodotti anche di tipo digitale utilizzando risorse, materiali, informative, organizzative e oggetti, strumenti e macchine di uso comune
	Lievitazione: cos'è un agente lievitante. Nozioni base di chimica a matematica	Effettuare misure con l'uso degli strumenti più comuni, anche presentando i dati con tabelle e grafici	n°17 Osservare, analizzare e descrivere fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale
	Il pane: materie prime ed esecuzione	Effettuare trasformazioni chimiche utilizzando sostanze di uso domestico	n°16 Affrontare situazione problematiche traducendole in termini matematici, sviluppando correttamente il procedimento risolutivo e verificando l'attendibilità dei risultati.
	I cereali e la Storia.		n° 9 Orientarsi nella complessità del presente utilizzando la comprensione dei fatti storici, geografici e sociali del passato, anche al fine di confrontarsi con opinioni e culture diverse
	Lessico fondamentale, lessico specifico, lingua d'uso. - Linguaggi non verbali e relazioni con linguaggi verbali	Esporre oralmente argomenti di studio in modo chiaro ed esauriente; - Ricercare in testi divulgativi (continui, discontinui, misti) dati, informazioni e concetti di riferimento del territorio	2.Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
Unit outline (Learning Object)	LO STRUMENTO	CONTENUTO	MIN.(tempo)
	1 Testo poetico	<i>Ode al pane</i> (Pablo Neruda)	1 h
	2 Video introduttivo	Pane: storia, tipologie e lieviti	1 h
	3 Schema concettuale	Le fasi per la produzione del pane	1 h
	4 Video editato e presentazione	Il mulino e la sua evoluzione. Tecniche di macinatura	1 h
	5 Form di google	GRANO E MULINI (1° test di autovalutazione)	1 h
	6 Video; cartine tematiche	Realizzazione pane azzimo - 5 C1 diffusione delle coltivazioni nel mondo antico - 5 C2 principali tipi di cereali - 5 C3 I cereali nel mondo	1 h
	7 Presentazione	Pane e dintorni: un po' di matematica	1 h
	8 Form di google	PANE e CEREALI (2° test di autovalutazione)	1 h

[illegible]

Paolo 3382879542			
Annalisa 3403520345			
Ale 3477931232			