

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA PIZZA: UN PIATTO TIPICO ITALIANO Classe 3 ^a Scuola Primaria I.C. Mira 1
Compito significativo-Prodotto	Eseguire le indicazioni della ricetta per la preparazione della pizza; Allestire una pizzeria al taglio in classe; Ordinare una pizza in lingua inglese.
Competenze MATEMATICA ITALIANO INGLESE	- Utilizza con sicurezza le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico, scritto e mentale, anche con riferimento a contesti reali - Ricerca dati per ricavare informazioni e costruisce rappresentazioni (tabelle e grafici). Ricava informazioni anche da dati rappresentati in tabelle e grafici. - Legge e comprende testi di vario tipo, continui e non continui, ne individua il senso globale e le informazioni principali, utilizzando strategie di lettura adeguate agli scopi. - Scrive testi corretti ortograficamente, chiari e coerenti, legati all'esperienza e alle diverse occasioni di scrittura che la scuola offre; rielabora testi parafrasandoli, completandoli, trasformandoli. - Comprendere frasi ed espressioni di uso frequente relative agli acquisti. Interagire oralmente in situazioni di vita quotidiana scambiando informazioni semplici e dirette.
Abilità/Capacità	Conoscenze
MATEMATICA - Comprendere il concetto di frazione - Riconoscere interi frazionati e quantificare le parti - Operare con il sistema monetario	- Frazioni - Sistema monetario
ITALIANO - Leggere testi (narrativi, descrittivi, informativi) cogliendo l'argomento di cui si parla individuando le informazioni principali e le loro relazioni. - Produrre semplici testi funzionali legati a scopi concreti - Comunicare con frasi semplici e compiute, strutturate in brevi testi che rispettino le convenzioni ortografiche e di interpunzione.	- Utilizzare forme di lettura diverse, funzionali allo scopo - Comprendere testi - Strutture essenziali dei testi narrativi, descrittivi, informativi, regolativi - Principali strutture grammaticali della lingua italiana
INGLESE - Comprendere vocaboli, espressioni e frasi di uso quotidiano. - Produrre frasi significative riferite a situazioni note. - Conoscere il sistema monetario. - Interagire con un compagno per acquistare utilizzando frasi memorizzate adatte alla situazione. - Comprendere e scrivere un semplice menù.	- Lessico di base relativo ad acquisti, cibi, formule di cortesia, e ai numeri fino al 100 - Sistema monetario britannico.
Utenti destinatari	Alunni delle classi terze scuola primaria

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Prerequisiti	MATEMATICA 1. conoscere il sistema monetario: banconote e monete da 1, 2 e 0,50 2. conoscere il concetto di divisione come ripartizione 3. utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo mentale e scritto ITALIANO 1. leggere e comprendere 2. Pianificazione elementare di un testo scritto INGLESE 1. conoscere i numeri dall'uno al venti 2. esprimere preferenze sui cibi 3. saluti nei diversi momenti della giornata
Fase di applicazione	MATEMATICA 1. creare con gli alunni alcune pizze di cartone 2. frazionare le pizze in modi diversi 3. allestire in classe una pizzeria al taglio in cui gli alunni si esercitano a interpretare il ruolo del venditore e quello di acquirente, operando con il sistema monetario ITALIANO 1. preparare con gli alunni la "pizza sprint" 2. scrivere la ricetta 3. scrivere l'esperienza INGLESE 1. creare con gli alunni un semplice menù da pizzeria 2. allestire in classe una pizzeria al taglio in cui gli alunni si esercitano a vendere ed ad ordinare una pizza, chiederne il prezzo ed acquistarla, esprimendosi in lingua inglese

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Tempi	MATEMATICA 5 lezioni da 2 ore ciascuna ITALIANO 4 lezioni da 2 ore ciascuna INGLESE 4 lezioni da 2 ore ciascuna
Che cosa fa l'allievo	MATEMATICA 1. costruisce le pizze 2. taglia le pizze in parti uguali 3. prepara il menu 4. predispone la pizzeria 5. interpreta i ruoli richiesti 6. calcola le parti e i costi 7. usa operativamente il denaro ITALIANO 1. legge il testo 2. predispone gli ingredienti 3. segue le fasi temporali di preparazione 4. scrive una relazione INGLESE 1. realizza le pizze 2. crea un semplice menu in lingua inglese 3. predispone la pizzeria 4. interpreta i ruoli richiesti in lingua inglese 5. riconosce ed usa consapevolmente il lessico relativo a cibi, monete e banconote, saluti, formule di cortesia ed acquisti. 6. usa operativamente pence e sterline
Che cosa fa il docente	1. predispone, organizza e supervisiona l'intera attività 2. propone all'alunno il lessico relativo all'acquisto, il nome dei cibi, le formule di cortesia. 3. Guida l'alunno alla scoperta del sistema monetario britannico.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Esperienze attivate-Attività	1. attività di manipolazione 2. giochi di ruolo 3. schede operative 4. rappresentazioni grafiche
Metodologia	Lezione frontale Lavori di gruppo Lavoro individuale Role-play Problem solving Discussioni e confronto in gruppo
Risorse umane • interne • esterne	Docenti delle classe Personale non docente Alunni
Strumenti	Materiale di facile consumo Materiale di recupero/riciclo Software didattici (compatibilmente con le attrezzature) Ingredienti alimentari
Valutazione	• Valutazione del processo: osservazione degli alunni durante il lavoro, mediante griglie di osservazione • Corretta compilazione del menù • Lettura e comprensione del testo scritto • Rispetto delle fasi temporali nella stesura della ricetta • Produzione scritta dell'esperienza vissuta rispettando le principali regole ortografiche

TESTO

UN PIATTO TIPICO ITALIANO: LA PIZZA MARGHERITA

La pizza è un piatto di origine antichissima – conosciuta, sebbene con ingredienti diversi, anche da popolazioni remote.

La pizza Margherita è, invece, una creazione abbastanza moderna. La sua nascita risale alla visita a Napoli della *regina Margherita* di Savoia, nel 1889.

Il pizzaiolo Raffaele Esposito, chiamato a corte per l'occasione, fece una pizza con i colori della bandiera italiana: rosso, con la salsa di pomodoro, bianco con la mozzarella, e verde con il basilico.

Quando la regina estasiata chiese il nome di questa nuova pizza, il pizzaiolo, sorpreso dalla domanda, rispose astutamente: "Come voi, vostra Altezza, Margherita !!"

Ma avete mai sentito parlare della pizza a otto?

Era una pizza che si mangiava oggi e si pagava dopo otto giorni...E la pizza a libretto? Era una pizza che si mangiava con le mani (e si fa tutt'ora) perché veniva piegata come un libretto. E' il tipo di pizza che si acquista nelle pizzerie al taglio, dove viene venduta a pezzi, cioè "frazionata". In questo caso, il pizzaiolo, oltre ad essere bravo nel prepararla, deve anche saper svolgere velocemente le operazioni, calcolando esattamente il valore di: un quarto, due quarti, tre quarti, un intero.

Provare per credere la velocità che si deve avere nel calcolo a mente !

Tra le pizze, la margherita è quella più semplice e più amata, specialmente dai bambini. E' preparata con passata di pomodori pelati, mozzarella, olio e foglie di basilico. Piace a tutti, anche a chi ha gusti difficili; è importante però usare ingredienti di ottima qualità e avere almeno tre ore di tempo per far lievitare la pasta.

Ora al supermercato è possibile trovare delle basi per pizza già pronte che accorciano i tempi e consentono a tutti di gustarla comodamente a casa in velocità.

Anche tu puoi provare ad essere pizzaiolo facendoti aiutare da un adulto, la ricetta è semplice:

Ingredienti

- una base per pizza pronta;
- una confezione di mozzarella;
- un vaso di polpa di pomodoro a pezzi;
- qualche foglia di basilico fresco.

Procedimento

Srotolare la base e lasciarla riposare per 20 minuti. Nel frattempo accendere il forno a 250° C. Mettere la base con la carta in cui è avvolta direttamente sulla lastra del forno. Guarnire con gli ingredienti scelti ed infornare per 10/15 minuti.

Quando la pizza è cotta, toglierla dal forno, aggiungerci sopra delle foglie di basilico fresco e servire immediatamente.

Buon appetito!!

QUESTIONARIO DI COMPRENSIONE

LEGGI ATTENTAMENTE IL TESTO E INDICA CON UNA X LA RISPOSTA CORRETTA

1) La pizza è

- ☐ un piatto veloce
- ☐ un piatto di origine antichissima
- ☐ un piatto che piaceva ai popoli antichi

2) La pizza Margherita si chiama così

- ☐ in onore delle margherite che sbocciano in primavera
- ☐ perché fu preparata la prima volta a Napoli
- ☐ perché prende il nome della regina per cui fu preparata

3) “Il pizzaiolo chiamato a corte” vuol significare

- ☐ gli amici lo chiamavano dal giardino
- ☐ lo invitarono a cucinare per il re e la regina
- ☐ lo invitarono a cucinare in maniera veloce

4) Quale tra le seguenti affermazioni è sbagliata

- ☐ rosso, con la salsa di pomodoro
- ☐ bianco con il formaggio
- ☐ verde con il basilico

5) Trova la definizione che ha un significato simile ad “astutamente”

- ☐ a mente
- ☐ senza pensarci
- ☐ furbamente

6) Se comperassi oggi che è lunedì una pizza a otto, quando la pagheresti ?

- ☐ tra otto giorni
- ☐ subito
- ☐ alle otto di domani mattina

7) Cosa deve saper compiere velocemente il pizzaiolo di una pizzeria al taglio ?

- ☐ le moltiplicazioni
- ☐ i calcoli a mente
- ☐ le pizze

8) Nel testo c'è scritto che per far lievitare la pasta ci vogliono tre ore, se io dovessi far lievitare la pasta per quattro pizze, quante ore mi servirebbero ?

- ☐ nove
- ☐ quattro
- ☐ tre

9) Completa la tabella

	ARTICOLO	NOME	PREPOSIZIOE	AGGETTIVO	VERBO
Il					
pizzaiolo					
Raffaele					
Esposito					
fece					
una					
pizza					
con					
mozzarella					
basilico					
pomodoro					

10) Leggi le seguenti affermazioni e segna con una crocetta (X) se sono vere o false

Nella pizza margherita si usa il burro.	V	F
La pizza margherita piace molto ai bambini.	V	F
Per fare la pizza non serve la passata di pomodori.	V	F
La pizza cuoce in forno per circa un quarto d'ora.	V	F
La pizza si lascia raffreddare prima di mangiarla	V	F

11) Il testo che hai letto, nella prima parte:

- ☐ è una storia d'avventura
- ☐ fornisce informazioni
- ☐ è un testo fantastico

12) Nella seconda parte, è un testo regolativo perché presenta:

- ☐ un ordine logico d'esposizione
- ☐ colpi di scena per stupire i lettori
- ☐ consigli di educazione alimentare

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA COMPrensIONE DEL TESTO

Per la valutazione della comprensione del testo si assegneranno i seguenti punteggi:

- quesiti 1, 2, 4, 7, 11: verrà assegnato 1 punto per ogni risposta corretta
- quesiti 3, 5, 6, 8: verranno assegnati 1,5 punti per ogni risposta corretta
- quesito 9: verranno assegnati 0.25 per ogni risposta corretta
- quesito 10: verranno assegnati 0,20 punti per ogni risposta corretta

Totale punteggio raggiungibile: 14,75 punti

Livello ottimo	Livello buono	Livello sufficiente
Raggiungimento da 14,75 a 13,5 punti	Raggiungimento da 13,4 a 11 punti	Raggiungimento da 10 a 9 punti

REALIZZAZIONE DEI COMPITI AUTENTICI

PRIMO COMPITO AUTENTICO:

Divisi in piccoli gruppi, seguire la ricetta contenuta nel testo letto per preparare la pizza “sprint”;

7. scegliere gli ingredienti necessari;
8. lavorarli secondo le fasi di istruzione
9. infornarla (accompagnati dall'insegnante)
10. dividerla in parti uguali e mangiarla

- realizzazione di un testo individuale soggettivo per rendicontare l'esperienza vissuta.

SECONDO COMPITO AUTENTICO:

Organizzare una “Pizzeria al taglio” in classe per vendere “frazioni” di pizze.

La “Pizzeria al taglio” in classe: fasi di lavoro

A- Preparazione del materiale: gli alunni vengono divisi in gruppi di lavoro

1) Prepara le pizze di cartone

4. usa uno stampo rotondo più grande per disegnare il contorno della pizza su un cartoncino grigio o marroncino (sarà la base su cui incollare gli altri ingredienti): ne servono 12!
5. usa uno stampo rotondo un pò più piccolo per disegnare “la passata di pomodoro” su un cartoncino rosso: ne servono 12!
6. disegna su un foglio bianco i pezzi di mozzarella, poi ritagliali;
7. disegna su un foglio giallo le patatine, poi ritagliale;
8. incolla la “passata di pomodoro” sopra la pasta della pizza;
9. incolla la mozzarella sopra la passata di pomodoro
10. sopra 6 pizze incolla le patatine
11. se ti piace disegna in un cartoncino verde alcune foglie di basilico, ritagliale e incollale a piacere sopra le pizze.

2) Fraziona le pizze di cartone

- 2 pizze margherite vanno frazionate in mezzi
- 2 pizze patatose vanno frazionate in mezzi
- 2 pizze margherite vanno frazionate in quarti
- 2 pizze patatose vanno frazionate in quarti
- 2 pizze margherite non vanno frazionate

- 2 pizze patatose non vanno frazionate

3) Posizionata ciascuna pizza sopra il piatto per pizza in plastica

4) Prepara le bibite

4. disegna su un foglio di cartoncino 10 bottigliette piccole (da mezzo litro)
5. disegna su un foglio di cartoncino 10 bottigliette grandi (da 1 litro)
6. colora le bottigliette di azzurro (acqua), marrone (coca cola) e arancione (aranciata)

5) Prepara il menù

8. elenca su un cartoncino le pizze che intendi vendere in pizzeria, e i prezzi di ciascuna: poi elenca le bibite e i prezzi di ciascuna

6) Prepara il foglio per le ordinazioni dei clienti

7) Procurati alcune banconote e monete fac-silime o costruiscile con il cartone

B – Allestisci una pizzeria al taglio nella tua classe: gli alunni vengono divisi in gruppi per interpretare i diversi ruoli

1) Sistema le pizze sopra i tavoli

2) Predisponi uno spazio per la cassa (posiziona con ordine i soldi)

3) Prova il ruolo del venditore e quello dell'acquirente

4) Divisi in gruppi esercitati a:

5. interpretare il ruolo del cameriere e gira per i tavoli a raccogliere le ordinazioni registrandole nell'apposito foglio
6. interpretare il ruolo dell'acquirente
7. interpretare il ruolo del venditore
8. interpretare il ruolo del cassiere

TERZO COMPITO AUTENTICO:

Ordinare le pizze in lingua inglese con il supporto del materiale informatico a disposiziomine.

VALUTAZIONE DEL COMPITO AUTENTICO

Compito significativo 1: preparare la pizza seguendo le indicazioni fornite dal testo

Livello ottimo	Livello buono	Livello sufficiente
Il prodotto è curato e ben realizzato	Il prodotto è stato realizzato correttamente rispettando le consegne date	Il prodotto risponde solo in parte alle richieste.
Il prodotto è stato realizzato in modo autonomo sotto la supervisione dell'adulto.	Il prodotto è stato realizzato in modo prevalentemente autonomo ricorrendo saltuariamente all'aiuto dell'adulto.	Il prodotto è stato realizzato ricorrendo all'aiuto dell'insegnante.

Compito significativo 2 e 3: allestire in classe una pizzeria al taglio (matematica e inglese)

Livello ottimo	Livello buono	Livello sufficiente
L'alunno interpreta in autonomia il ruolo dell'acquirente	L'alunno interpreta il ruolo dell'acquirente in modo prevalentemente autonomo	L'alunno interpreta il ruolo dell'acquirente con il supporto dell'insegnante
L'alunno interpreta in autonomia il ruolo del venditore	L'alunno interpreta il ruolo del venditore in modo prevalentemente autonomo	L'alunno interpreta il ruolo del venditore con il supporto dell'insegnante
L'alunno interpreta in autonomia in ruolo del cameriere	L'alunno interpreta il ruolo del cameriere in modo prevalentemente autonomo	L'alunno interpreta il ruolo del cameriere con il supporto dell'insegnante
L'alunno interpreta in autonomia il ruolo del cassiere	L'alunno interpreta il ruolo del cassiere in modo prevalentemente autonomo	L'alunno interpreta il ruolo del cassiere con il supporto dell'insegnante

AUTOVALUTAZIONE DEGLI ALUNNI

SONO UN BUON PIZZAIOLO?

HO SCELTO CON PRECISIONE GLI INGREDIENTI?



HO SAPUTO LAVORARLI SEGUENDO LE FASI DI ISTRUZIONE ADATTE?



HO ASPETTATO CON PAZIENZA CHE SI CUOCESSE LA PIZZA?



LA PIZZA SI PRESENTAVA BEN COTTA E GUSTOSA?



MI E' PIACIUTA L'ATTIVITA' PROPOSTA DAGLI INSEGNANTI?



SONO UN BUON CAMERIERE?

SONO STATO PRECISO NEL PRENDERE NOTA DELL'ORDINAZIONE?



HO COMUNICATO CON PRECISIONE L'ORDINATIVO AL CUOCO?



HO CALCOLATO BENE LA SPESA TOTALE PER CIASCUN CLIENTE?



CORRETTAMENTE IL RESTO?



L'ATTIVITA' PROPOSTA DAGLI INSEGNANTI?



HO RESTITUITO

MI E' PIACIUTA

Pizzeria Sprint

	n. pezzi	euro
pizza margherita intera	_____	_____
pizza margherita $\frac{1}{2}$	_____	_____
pizza margherita $\frac{1}{4}$	_____	_____
pizza patatosa intera	_____	_____
pizza patatosa $\frac{1}{2}$	_____	_____
pizza patatosa $\frac{1}{4}$	_____	_____
acqua 1 litro	_____	_____
acqua $\frac{1}{2}$ litro	_____	_____
coca-cola 1 litro	_____	_____
coca cola $\frac{1}{2}$ litro	_____	_____
COSTO TOTALE	Euro	_____

Pizzeria Sprint

pizza margherita intera	4,00 euro
pizza margherita $\frac{1}{2}$	2,00 euro
pizza margherita $\frac{1}{4}$	1,00 euro
pizza patatosa intera	6,00 euro
pizza patatosa $\frac{1}{2}$	3,00 euro
pizza patatosa $\frac{1}{4}$	1,5 euro
acqua 1 litro	1,00 euro
acqua $\frac{1}{2}$ litro	0,50 euro
coca-cola 1 litro	2,00 euro
coca cola $\frac{1}{2}$ litro	1,00 euro

Istituto Comprensivo Mira 1
Scuola Primaria "G Leopardi" - Mira Porte
Classe III B

Docenti: V. Adornetto – E. Benato – M. Corrado – C. Gallo

U.D.A.: LA PIZZA: UN PIATTO TIPICO ITALIANO

Frazioni, sistema monetario (euro e sterline), testo informativo-regolativo, comunicare in lingua inglese.

Consapevoli dell'importanza di motivare gli alunni ad apprendere per ottenere una loro costante e attiva partecipazione, abbiamo fatto della **pizza** lo sfondo integratore per favorire l'apprendimento di alcune conoscenze riguardanti l'ambito matematico e quello linguistico (italiano e inglese).

La letteratura scientifica ha infatti ampiamente dimostrato che è possibile ottenere un apprendimento significativo solo se chi apprende si sente fortemente coinvolto e riesce ad orientarsi con facilità verso l'attività da svolgere, per poi affrontarla con viva partecipazione.

Il nostro percorso ha previsto il coinvolgimento di tre discipline:

4. Matematica: Ricerca dati per ricavare informazioni e costruire rappresentazioni; comprendere il concetto di frazioni; conoscere il sistema monetario.
5. Italiano: Leggere e comprendere testi di vario tipo, continui e non continui, individuandone il senso globale e le informazioni principali; scrivere semplici testi funzionali, legati a scopi concreti, ortograficamente chiari e coerenti
6. Inglese: Interagire oralmente in situazioni di vita quotidiana, conoscere il sistema monetario inglese

L'insegnante di sostegno si è inserita all'interno di questo percorso effettuando gli opportuni adattamenti.

