|  |  |
| --- | --- |
| **Anno Scolastico**  **Classe** | **2019/20**    **V C Indirizzo Enogastronomico** |
| **Titolo** | **VESEVUS DE GUSTIBUS** |
| **Utenti Destinatari** | Alunni V C |
| **Competenze chiave/specifiche o altri standard di riferimento** | **Competenza alfabetica funzionale**  -Leggere e comprendere testi complessi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e le sfumature di significato proprie di ciascuno di essi, in rapporto con la tipologia e il relativo contesto storico e culturale  - Esprimersi oralmente con chiarezza e proprietà, adeguando l’esposizione ai diversi contesti  **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**  **-** Utilizzare un metodo di lavoro flessibile  - Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio e approfondimento  **Competenza in materia di cittadinanza**  - Leggere la realtà in modo critico  - Saper identificare i problemi e individuare le possibili soluzioni  - Saper leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse tipologie testuali  **Competenza digitali**  Utilizzare la rete e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare  **Competenza matematica**  -Sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane  -Padronanza della competenza aritmetico-matematica  - Capacità di usare e costruire grafici e diagrammi  **Competenza in Scienze e Tecnologia**  -Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l’insieme delle conoscenze e delle metodologie acquisite .  -Comprensione dei cambiamenti determinati dall’attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.  **Competenza imprenditoriale**  -Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori positivi per sé e per gli altri  -Creatività e capacità di lavorare in modalità collaborativa |
| **Prodotto da realizzare** | Realizzazione di una relazione o di una presentazione in power point |
| **Conoscenze** | Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire la comunicazione verbale in vari contesti  Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo  Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell’ambiente  Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio |
| **Abilità** | Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi  Argomentare su tematiche predefinite, in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate  Utilizzare metodologie e strumenti della ricerca storica per raccordare la dimensione locale con la dimensione globale-  Individuare i comportamenti corretti e adeguati in materia di igiene nei luoghi di lavoro nel settore dell’ enogastronomia |
| **Competenze** | **Competenze degli assi:**  Asse dei Linguaggi: **Italiano - Inglese - Francese**  Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti  Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo  Asse storico-sociale: **Storia - DTA - Religione**  Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul rispetto reciproco della persona, della collettività e dell’ambiente  Asse matematico-scientifico-professionale: **Matematica - Scienze degli Alimenti - Scienze Motorie - Laboratorio di Enogastronomia e Sala**  Integrare le competenze professionali orientate al cliente, al rispetto e alla riscoperta del territorio con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio offerto. |
| **Contenuti disciplinari e ore previste per materia** | **Italiano**:” Lettera al signorVesuvio” di Matilde Serao (“Dal Vero”)  **Storia:** L’ eruzione del Vesuvio del 1944  **DTA:** Il settore turistico  **Scienze degli alimenti:** La qualità alimentare  **Sala/bar:** La geo-gastronomia del territorio campano  **Enogastronomia:** Saperi e sapori: rivalutazione del patrimonio agroalimentare della Campania **Inglese e Francese:** Ricette tipiche del territorio |
| **Attività didattiche** | Attività didattiche prevalentemente laboratoriali  Lezioni frontali dialogate Discussioni Attività di ricerca on e off line individuali e di gruppo Attività didattiche cooperative e collaborative |
| **Metodologie** | Esercizi e analisi del testo  Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali, presentazioni, ipertesti Progettazione ed elaborazione di saggi (“tesine”) |
| **Strumenti** | Lim Laboratorio di informatica Tablet individuali  Biblioteche pubbliche |
| **Prerequisiti** | Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia enogastronomica  Conoscenze di base di Informatica  Conoscenze di base del linguaggio di settore |
| **Fasi** | **I Fase:**  Presentazione dell’UDA e pianificazione del lavoro con la classe. Raccolta e analisi conoscenze pregresse in possesso degli alunni sull’argomento proposto.  **II Fase:**  Attuazione del percorso secondo i nuclei fondanti di ogni disciplina, ricerca individuale e/o per gruppi, raccolta del materiale. III Fase: Monitoraggio sull’acquisizione dei contenuti appresi.  **IV Fase:** Elaborazione del materiale per la realizzazione del prodotto finale  **V Fase:**  Verifica e valutazione. |
| **Risorse umane** | **Interne:** I docenti delle materie interessate |
| **Periodo di sviluppo** | Ottobre- maggio |
| **Verifica** | Verifica orale attraverso colloqui e conversazioni con l’intero gruppo classe. Illustrazione con commento delle varie slidese presentazione finale del power-point/ Relazione multidisciplinare |
| **Valutazione** | Formativa e sommativa, utilizzando le griglie concordate in sede di Coordinamento, mediante  - interrogazioni - test - esercitazioni scritte e digitali (vedi “metodologie”) - rubriche di valutazione e autovalutazione |
| **Obiettivi Formativi** | Promozione e rivalutazione dello stile alimentare proprio e di quello della comunità di appartenenza, costruire conoscenze, abilità e competenze inerenti all’impatto che esso ha a livello personale, ambientale, sociale ed economico così da modificarlo, responsabilmente e consapevolmente, orientandolo in modo coerente con i principi di giustizia, di equità, di rispetto. |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA UNICA AGLI STUDENTI (somministrata dal Coordinatore del CdC)** |
| **Titolo UdA: VESEVUS DE GUSTIBUS**  **Cosa si chiede di fare:**  Seguire le indicazioni fornite dai docenti di ciascuna disciplina  Approfondire il tema dato con ricerche personali e di gruppo  Elaborare le informazioni in modo chiaro e semplice  Realizzazione di una Relazione  Realizzazione di una presentazione in power point  **In che modo:**  Si lavorerà individualmente ma anche in gruppo, perché le regole di convivenza civile devono essere rispettatedai singoli ma nascono dalla condivisione.  **Quali prodotti:**  Elaborati scritti  Schemi di sintesi  Elaborati grafici  **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):**  Questa Unità di Apprendimento è un’opportunità per apprendere un metodo di lavoro corretto ed efficace, evitando i pericoli per sé e per gli altri. Si imparerà che esiste una specifica normativa da applicare rigorosamente in materia di produzione e somministrazione degli alimenti; si lavorerà a stretto contatto con i compagni di classe e si dovrà collaborare, proprio come accade nella cucina di un ristorante o di una mensa o di un laboratorio di produzione industriale di alimenti; si scoprirà come entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva.  **Tempi: ottobre - maggio**  **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…):**  Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia  **Criteri di valutazione:**  Terrà conto dei seguenti fattori:   * Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze * Ricerca e gestione delle informazioni * Correttezza, pertinenza e organizzazione   **Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata:**  Definirà i livelli di competenza raggiunti negli assi culturali  **Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline:**  L’UdA concorrerà a determinare i voti in riferimento agli Assi culturali/ discipline e alla condotta |

|  |
| --- |
| **AUTOVALUTAZIONE SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE A CURA DELLO STUDENTE AL TERMINE DELL’UDA (somministrata e raccolta dal Coordinatore del CdC)** |
| **Descrivi il percorso generale dell’attività:**  **Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu:**  **Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte:**  **Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento:**  **Come valuti il lavoro da te svolto:** |