|  |  |
| --- | --- |
| **Anno Scolastico**  **Classe** | **2019/20**    **V C Indirizzo Enogastronomico** |
| **Titolo** | **STILI ALIMENTARI A CONFRONTO** |
| **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 i diversi contesti storici e culturali.  - 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**  **-**  **-**Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.  - Saper identificare i problemi e individuare le possibili soluzioni  - Saper leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse tipologie testuali  -Individuare differenze ed analogia tra le diverse culture e stili di vita  **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  **Competenza in Scienze e Tecnologia**  -Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l’insieme delle conoscenze e delle metodologie acquisite .  -Comprensione delle differenze e analogie determinate dall’attività umana e di diversi ambienti ed abitudini.  **Competenza imprenditoriale**  -Capacità di agire sulla base di idee , opportunità e diversità trasformarle in valori positivi per sé e per gli altri.  -Creatività e capacità di lavorare in modalità collaborativa, guardando alle diversi stili alimentari come opportunità di confronto e crescita. |
| **Prodotto da realizzare** | Realizzazione di una relazione o di una presentazione in power point |
| **Conoscenze** | Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti  Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche  Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata  Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale  Porre l’ esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell’ambiente. |
| **Abilità** | Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati  Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto  Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute  Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni  Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.  Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l’aiuto del dizionario bilingue |
| **Competenze** | **Competenze degli assi:**  Asse dei Linguaggi: **Italiano - Inglese - Francese**  Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.  Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.  Asse storico-sociale: **Storia - DTA -**  Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.  Asse matematico-scientifico-professionale: **Matematica - Scienze degli Alimenti - Laboratorio di Enogastronomia e Sala**  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.  Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico |
| **Contenuti disciplinari** | **Italiano:** “Il pranzo aristocratico” (da Il Piacere di D’ Annunzio)  **Storia**: “La razione” in guerra  **DTA:** La gestione aziendale  **Scienze degli alimenti:** La tipologia dietetiche: la dieta mediterranea e la dieta vegetariana.  **Sala/bar:** Alimentazione e Integrazione  **Enogastronomia:** I sapori perduti; i prodotti agroalimentari tipici, di qualità e di nicchia.  **Inglese e Francese:** La dieta mediterranea |
| **Attività didattiche** | Attività didattiche prevalentemente laboratoriali  Lezioni frontali dialogate Discussioni Attività di ricerca 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,relazioni. |
| **Strumenti** | Lim  Laboratorio di cucina 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 Conoscenza storica ed economica generale |
| **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** | Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica. |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA UNICA AGLI STUDENTI (somministrata dal Coordinatore del CdC)** |
| **Titolo UdA: STILI ALIMENTARI A CONFRONTO**  **Cosa si chiede di fare:** Lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sui prodotti utilizzati in altri paesi e nello specifico nelle aziende ristorative, sulle abitudini locali e internazionali e sui significati dei cibi nella religione di appartenenza con riferimenti storici (storia, cultura) e alimentari (dieta mediterranea, alternative), ricercando collegamenti tra i piatti nazionali e stranieri (prodotti tipici e ricette locali e internazionali…).  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. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.  **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:** |