|  |  |
| --- | --- |
| **Anno Scolastico/Classe** | **2019/20 Alunni V INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO** |
| **Titolo** | **CITTADINANZA: ETICA ED ESTETICA** |
| **Utenti Destinatari** | Alunni V B |
| **Competenze chiave/specifiche o altri standard di riferimento** | **Competenze Chiave di Cittadinanza per l’ Apprendimento Permanente**  Competenza alfabetica funzionale  Competenza metalinguistica  Competenza di matematica e competenza di scienze, tecnologia e ingegneria  Competenza digitale  Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare  Competenza in materia di cittadinanza  Competenza imprenditoriale  Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale |
| **Prodotto da realizzare** | Vademecum dello studente in Laboratorio |
| **Conoscenze** | Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesi: sociali, culturali e tecnologici  Produrre testi corretti e coerenti  Eventi e tematiche che consentono di correlare la dimensione locale con quella nazionale  Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi |
| **Abilità** | Identificare le diverse modalità comunicativo-relazionali in relazione alle differenti tipologie di utenti/gruppi  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  Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano  Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità  Individuare le opportunità offerte dal territorio per rispondere ai bisogni sociali ed enogastronomici |
| **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  Utilizzare e produrre testi multimediali  Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali  Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario genere.  Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.  Asse storico-sociale : Storia Religione DTA  Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali ,produttive ed economiche ed ambientali dell’innovazione scientifico-tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali  Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell’ambiente.  Asse Matematico- Scientifico-Tecnologico-Professionale : Matematica Scienze degli Alimenti .Scienze Motorie Laboratorio di Enogastronomia e Sala  Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team  Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio  Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. |
| **Contenuti disciplinari e ore previste per materia** | Lettura di testi di varia tipologia  Redazione testi argomentativi e relazioni tecniche  Curriculum Vitae  La Costituzione Italiana  Unione Europea  Norme di comportamento e disciplina nei luoghi di lavoro  La Creazione dell’uomo al vertice della bellezza del creato (Gen.2- Ez 20)  La professione dell’addetto enogastronomo-cuoco. Il lavoro come elemento di una cittadinanza attiva  Il marketing mix: la pubblicità alla luce dell’etica sociale  Contaminazioni  Le malattie legate alla cattiva alimentazione :obesità, diabete, anoressia e bulimia  Disturbi alimentari  I limiti |
| **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 Altro |
| **Metodologie** | Esercizi e analisi del testo / problemi Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo su Web Svolgimento di Web Quest Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali, presentazioni, ipertesti Progettazione ed elaborazione di saggi (“tesine”) |
| **Strumenti** | Lim Laboratorio di informatica Piattaforma Moodle Tablet individuali Biblioteca scolastica, altre biblioteche pubbliche |
| **Prerequisiti** | Principali norme di convivenza civile  Elementi costitutivi di un testo informativo-argomentativo  Lessico e forme espressive di base in lingua italiana e in lingua straniera  Regolamento interno nei laboratori dell’Istituto  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 finito.  V Fase:  Verifica e valutazione. |
| **Risorse umane esterne** | Docenti di tutte le discipline |
| **Periodo di sviluppo** | Ottobre - Maggio |
| **Verifica** | Apprendimenti:   * metodologia individuale   Strumenti :  prova pratica ( Griglie di valutazione)  Competenze:   * osservazione degli alunni nella fase di lavoro condiviso * contributo individuale allo svolgimento del lavoro ( partecipazione) * condotta nei rapporti interpersonali inerenti il gruppo (valutazione emotive e interattive) * motivazione e impegno * autovalutazione di sé, del processo e del prodotto |
| **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** | Promuovere l’acquisizione delle regole del vivere e del convivere e della partecipazione responsabile alla vita della comunità scolastica |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA UNICA AGLI STUDENTI (somministrata dal Coordinatore del CdC)** |
| **Titolo UdA: CITTADINANZA: ETICA ED ESTETICA**  **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 un Vademecum dello studente in Laboratorio  **In che modo:**  Si lavorerà per gruppo e autonomamente e si effettueranno:   1. Lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testo 2. Lezioni in aula laboratoriale con attività pratiche e visite guidate presso strutture di territorio 3. Attività di ricerca utilizzando il laboratorio multimediale   **Quali prodotti:** Vademecum dello studente in Laboratorio  **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):**   * Imparare a lavorare in gruppo: assunzioni di ruolo ben precisi, rispetto dei tempi, confronto con i componenti dello stesso gruppo e con gli altri gruppi * Acquisire conoscenze e informazioni in merito all’argomento proposto * Sviluppare competenze spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro * Imparare a utilizzare strumenti alternativi di apprendimento secondo gli scopi che si intendono raggiungere   **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 raggiunta negli assi culturali che l’Uda prende in considerazione  **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:** |