|  |  |
| --- | --- |
| **Anno Scolastico/Classe** | **2019/2020 Classe V Indirizzo Enogastronomia** |
| **Titolo** | **VESEVUS DE GUSTIBUS** |
| **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** | Report : percorso enogastronomico in italiano e lingue straniere |
| **Conoscenze** | Lessico fondamentale per la gestione di vare tipologie di testi  Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici e territoriali dell’ambiente e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo  Conoscere gli ingredienti propri di un menu realizzato con ingredienti tipici del territorio |
| **Abilità** | Produrre testi di vario tipo adeguati allo scopo specifico del compito assegnato  Realizzare una ricerca storica, utilizzando fonti multiple  Sviluppare un menu in “ stile mediterraneo”, utilizzando gli ingredienti e i prodotti del territorio |
| **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  Asse storico-sociale : Storia Religione DTA  Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi  Asse matematico-scientifico : Matematica Scienze degli Alimenti Laboratorio di Enogastronomia e Sala  Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel sistema produttivo del proprio territorio |
| **Contenuti disciplinari e ore previste per materia** | Analisi di testi e documenti sulla “cucina povera” del nostro territorio  Alimentazione in tempo di guerra  Saperi e sapori : rivalutazione del patrimonio agroalimentare della Campania |
| **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 / 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** | Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo  Conoscere l’utilizzo di Internet per scopi di ricerca |
| **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 delle dinamiche 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** | Conoscere il nostro territorio per valorizzarne i” Saperi e i Sapori” |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA UNICA AGLI STUDENTI (somministrata dal Coordinatore del CdC)** |
| **Titolo UdA: VESEVUS DE GUSTIBUS**  **Cosa si chiede di fare:**  E’ richiesta la realizzazione di un percorso enogastronomico, sia in italiano che nelle lingue straniere, pensando a tutto ciò che occorre per la presentazione del territorio in generale, la cultura e le tradizioni locali,i prodotti tipici e la storia dietro i prodotti. Il lavoro svolto nelle varie discipline sarà poi assemblato interamente.  **In che modo:**  Si lavorerà in team ( un gruppo di lavoro) e individualmente. L’attività sarà prevalentemente laboratoriale.  **Quali prodotti:**  Il percorso deve essere presentato attraverso un report scritto, completo di immagini e descrizioni in italiano e nelle lingue straniere. Il report sarà la conclusione di un percorso multidisciplinare e di ricerca di prodotti e ricette tipiche della cucina locale. Si realizzerà attraverso la ricerca di storia e tradizioni locali, la selezione di prodotti tipici e ricette, sperimentazione in cucina, presentazione sia in madrelingua che in lingue straniere.  **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):**  Imparare a organizzare il lavoro, gestire un gruppo, pianificare un lavoro cooperativo. Selezionare, scegliere e avviare processi decisionali. Imparare a comunicare in modo efficace con un destinatario specifico, producendo testi corretti, adeguati alle diverse situazioni comunicative con registri formali e linguaggi specifici, sia in lingua madre che nelle lingue straniere. Imparare a lavorare in team, condividendo obiettivi e percorsi di apprendimento, suddividendo compiti tra gli studenti che poi dovranno confluire in un lavoro unico.  **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:** |