|  |  |
| --- | --- |
| **Anno Scolastico/Classe** | **2019/20 Alunni Classe V Indirizzo Enogastronomico** |
| **Titolo** | **L‘UOMO E L’AMBIENTE** |
| **Utenti Destinatari** | Alunni classe 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** | Calendario Gastronomico |
| **Conoscenze** | Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali  Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione  Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia e risorse enogastronomiche di un territorio  Eventi e tematiche che consentono di correlare la dimensione locale con quella nazionale  Le tecniche di preparazione e servizio dei prodotti tipici del territorio e della regione |
| **Abilità** | Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi  Argomentare su diverse tematiche predefinite in conversazioni e colloqui ben strutturati  Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-pratiche, in base alle costanti che le caratterizzano  Utilizzare metodologie e strumenti della ricerca storica per raccontare la dimensione locale con la dimensione globale e con la più ampia storia generale  Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale  Saper valorizzare la tipicità |
| **Competenze** | Competenze degli assi: Asse dei Linguaggi : Italiano. Inglese Francese  Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento  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  Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici attraverso il confronto tra aree culturali e geografiche diverse  Comprendere anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica , attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali  Conoscere i principi e i valori per l’esercizio della cittadinanza attiva alla luce dei trattati della Costituzione italiana, di quella europea, della Dichiarazione Universale dei diritti umani, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente  Asse Matematico- Scientifico-Tecnologico-Professionale : Matematica Scienze degli Alimenti ,.Scienze Motorie ,Laboratorio di Enogastronomia e Sala  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera  Adeguare un metodo di lavoro corretto per eseguire a regola d’arte la preparazione e il servizio dei prodotti tipici del territorio  Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse |
| **Contenuti disciplinari e ore previste per materia** | Alimentazione sostenibile doppia piramide alimentare-ambientale  Riferimenti storico-culturali per l’educazione orientata alla sostenibilità  Tutela ambientale, sociale e della salute e corretti comportamenti alimentari  La rivelazione naturale ebraico-cristiana  La corretta prassi igienico-sanitaria : presupposti essenziali di una ristorazione sostenibile : HACCP  Il turismo ecosostenibile  Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni  Relazioni e Funzioni  sostenibilità |
| **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** | Elementi costitutivi del testo informativo-argomentativo  Conoscere le principali strutture grammaticali e lessicali delle Lingue straniere  Saper cercare sul Web informazioni affidabili e coerenti con l’obiettivo prefissato |
| **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** | * Riconoscere i fattori e le scelte alimentari, i valori nutrizionali del cibo che influenzano la nostra salute, il pianeta e la nostra comunità * Essere informati su ingredienti alternativi e cibi non convenzionali |

|  |
| --- |
| **Titolo UdA: L’UOMO E L’AMBIENTE**  **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 Calendario Gastronomico  **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:** Calendario Gastronomico  **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 :**  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:** |