|  |  |
| --- | --- |
| **Anno Scolastico/Classe** | **2019/20 Alunni Classe V INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO** |
| **Titolo** | **BIOS E TECHNE’** |
| **Utenti Destinatari** | Alunni classe V B |
| **Competenze chiave/specifiche o altri standard di riferimento** | **COMPETENZE 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** | Realizzazione e presentazione di un cartellone con etichette di prodotti alimentari italiani inglesi e francesi |
| **Conoscenze** | Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali  Eventi e tematiche che consentono di correlare la dimensione locale con quella nazionale  Prodotti enogastronomici e tutela del marchio qualità |
| **Abilità** | Utilizzare i diversi registri linguistici con le diverse tipologie dei destinatari dei servizi  Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate  Saper riflettere sul contributo apportato dalla ricerca scientifica e dalla tecnologia al miglioramento delle condizioni di vita, di salute e di lavoro  Identificare e caratterizzare relativi prodotti tipici del territorio  Saper eseguire la preparazione e il servizio dei prodotti tipici |
| **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  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  Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici e territoriali dell’ambiente, le connessioni con le strutture economiche-sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo  Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell’ambiente.  Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.  Asse Matematico- Scientifico-Tecnologico-Professionale : Matematica Scienze degli Alimenti ,Scienze Motorie,Laboratorio Enogastronomico e Sala  Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera |
| **Contenuti disciplinari** | Storia dei prodotti e ricette tipiche della cucina locale  La bioetica cristiana: il rispetto della vita, nel suo dipanarsi e nel suo naturale estinguersi  Aspetti etici nella tecnologia sulla fecondazione assistita (omologa eterologa)  Liceità nei metodi naturali e illecità delle tecniche di contraccezione  Il fine vita : accanimento terapeutico ed eutanasia  Contribuire alla strategia di destination marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali e delle tipicità enogastronomiche per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio  Natura e cultura dalla materia prima al prodotto finito  Come la tecnologia ci ha cambiato la vita: Il web marketing  La cucina molecolare  Alimenti OGM e novel food  Funzioni crescenti e decrescenti  Conoscenza della tecnologia legato al mondo sportivo |
| **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** | Elementi di base delle funzioni della lingua  Utilizzare strumenti informatici per produrre testi multimediali |
| **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:   * delle dinamiche 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 la tutela, la salvaguardia e la valorizzazione delle risorse del territorio e dell’ambiente |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA UNICA AGLI STUDENTI (somministrata dal Coordinatore del CdC)** |
| **Titolo UdA: BIOS E TECHNE’**  **Cosa si chiede di fare:**  Si inizierà con una riflessione sulle abitudini e sui gusti alimentari della nostra regione e le si confronteranno con quelle di altri paesi, per passare a conoscere sul piano specifico della composizione degli alimenti, il loro valore nutritivo, la dieta mediterranea, gli di errori dell’alimentazione che provocano malattie,  Parallelamente si conosceranno le origini storiche di alcuni alimenti e di alcune pietanze della nostra tradizione campana  Si raccoglieranno dati, informazioni sui cibi della tradizione e si farà una relazione sul valore della Dieta mediterranea  In seguito si lavorerà in gruppo per realizzare un questionario sulle abitudini alimentare da somministrare a familiari e a conoscenti  **In che modo:**  Discussioni e riflessioni guidate  Lezioni frontali  Formazione gruppi di lavoro  Attività di ricerca  **Quali prodotti:**  Inizieremo con il realizzare un diario delle proprie abitudini alimentari: Proseguiremo con la realizzazione di un questionario sulle abitudini alimentari di familiari e amici, raccogliendo immagini, foto, ricette .  Cartellone  **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):**  Uno scopo educativo è di capire quali errori si commettono abusando di alcuni alimenti o escludendone altri e quali conseguenze hanno queste scorrette abitudini per la nostra salute. Scopriremo poi qual è la storia delle pietanze che mangiamo e che posto occupano nelle tradizioni del nostro territorio.  **Tempi:** Ottobre- Maggio  **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…):**  Testi di consultazione, PC, LIM, manuali di ricerca laboratori  **Criteri di valutazione:**  Si valuterà il processo, l’impegno, la puntualità e la collaborazione con cui ognuno affronterà il lavoro proposto ma verrà valutato anche il prodotto realizzato  **Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata:**  Definirà i livelli di competenza raggiunta 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:** |