|  |  |
| --- | --- |
| **Anno Scolastico/Classe** | **2019/20 Alunni V Indirizzo Enogastronomico** |
| **Titolo** | **STILI ALIMENTARI A CONFRONTO** |
| **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** | Prodotto multimediale sulle leggi italiane/europee a proposito di alimentazione : DOP, IGP, STG: le sigle dell’alimentazione genuina e tradizionale |
| **Conoscenze** | Realizzazione di testi argomentativi su tematiche proposte  Trarre informazioni di carattere storico e sociale da fonti orali e scritte  Elementi di enogastronomia regionale |
| **Abilità** | Documentarsi su un argomento specifico attraverso una selezione delle fonti, partendo dalle modalità operative sperimentate in un contesto noto, rielaborando le informazioni acquisite in forma chiara e personale  Utilizzare le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici |
| **Competenze** | Competenze degli assi: Asse dei Linguaggi : Italiano Francese Inglese  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali e professionali  Asse storico-sociale : Storia DTA Laboratorio di Enogastronomia e Sala  Identificare le tradizioni culturali del territorio di appartenenza, individuando le trasformazioni intervenute nel corso del tempo  Asse matematico-scientifico : Scienze dell’Alimentazione Laboratorio di Enogastronomia e Sala  Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy |
| **Contenuti disciplinari** | Approfondimento sui prodotti DOC, DOP, IGP,STG valorizzandone territorialmente la provenienza ed evidenziandone le peculiarità e le qualità anche in termini geo-storici  Alimentazione in tempo di guerra  Ricerca e studio dei sapori perduti, i prodotti agroalimentari tipici, di qualità e di nicchia |
| **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** | Saper leggere e comprendere testi di vario tipo  Conoscenza base sistemi informatici |
| **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** | Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di alimentazione, alla promozione della salute |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA UNICA AGLI STUDENTI (somministrata dal Coordinatore del CdC)** |
| **Titolo UdA: STILI ALIMENTARI A CONFRONTO**  **Cosa si chiede di fare:**  Il compito di questa UdA è di realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla ricerca e la riscoperta della “ cucina povera” del territorio, analizzando, sia come lo spreco alimentare abbi un impatto negativo sull’ambiente, sia come le scorrette abitudini alimentari siano dannose alla salute .Inoltre si documenteranno sull’ importanza di alcune leggi e marchi a tutela dell’alimentazione sana e genuina.  **In che modo:**  Si lavorerà individualmente e in gruppo  **Quali prodotti:**  Realizzazione di cartelloni multilinguistici con etichette di prodotti tipici regionali; realizzazione di un prodotto multimediale sulle leggi italiane/europee sull’alimentazione  **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):**  Questa UdA è un’opportunità per applicare un metodo di lavoro in team corretto ed efficace, un’opportunità di conoscere di più il territorio in cui si vive, con l’obiettivo di contribuire alla sua promozione e valorizzazione delle sue risorse. Essa rappresenterà un punto di partenza per una corretta formazione professionale attraverso la conoscenza dei prodotti tipici della tradizione regionale e delle loro caratteristiche dal punto di vista nutritivo.  **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:** |