

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<i>Le vie del gusto...dal Pollino alla Sibaritide Sulle tracce di un Itinerario Turistico</i> Ore: 50 +15 LARSA
Compito - prodotto	Presentazione di un itinerario turistico ed enogastronomico Glossario tecnico anche in lingua straniera Relazione individuale
Competenze mirate	Asse dei linguaggi; Asse matematico; Asse storico sociale; Asse scientifico tecnologico
<ul style="list-style-type: none"> • assi culturali 	
<ul style="list-style-type: none"> • cittadinanza 	<p><u>Competenze asse dei linguaggi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comunicare: Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; - Collaborare e Partecipare: Lavorare ed interagire in gruppo e in specifiche attività collettive; - Agire in modo autonomo e responsabile: Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità; - Risolvere problemi: Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte. - Acquisire e interpretare l'informazione
<ul style="list-style-type: none"> • Professionali 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. - Realizzare ed elaborare piatti della tradizione locale attraverso la conoscenza del proprio territorio e l'utilizzo di prodotti autoctoni.
Conoscenze	Abilità
<p>Italiano- Storia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Profilo Storico e culturale dei paesi facente parte dell'itinerario turistico . - Conoscere le tradizioni locali e i prodotti tipici 	Realizzare una ricerca storica, utilizzando fonti multiple
<p>Lingua straniera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza della terminologia linguistica di base e tecnico -.professionale 	Presentazione di un piatto a scelta del menù tipico.
<p>Enogastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli ingredienti propri di un menu realizzato con ingredienti tipici del territorio. 	Sviluppare un menu in "stile mediterraneo", utilizzando gli ingredienti e i prodotti del territorio
<p>Scienze e Chimica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche chimiche, organolettiche e nutrizionali dei prodotti e dei vini tipici del territorio 	Determinare il profilo calorico - nutrizionale di un piatto del menù e fare le considerazioni sulle sue caratteristiche nutrizionali-chimiche
<p>Diritto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La tutela del paesaggio nella costituzione e la salvaguardia ambientale. 	Esaminare la legislazione relativa alla tutela ambientale

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Scienze Motorie: <ul style="list-style-type: none"> - Attività sportive praticabili nel territorio ((dal Pollino alla Sibaritide) - Storia dello sport nella Sibaritide 	
Matematica: <ul style="list-style-type: none"> - Operazioni nell'insieme R, rapporti e proporzioni equivalenze; calcolo percentuale, grafici in excel 	Calcolo della quantità degli ingredienti necessari per la realizzazione di un servizio con numero di persone ben definito, Calcolo di eventuale percentuale di sconto applicabile
Utenti destinatari	Studenti delle Classi Seconde.
Prerequisiti	Lecture e dibattiti sulla conoscenza della storia dei paesi e delle loro tradizioni enogastronomiche
Fase di applicazione	Novembre / Dicembre / Gennaio
Tempi 50 ore 1 presentazione	T0 Presentazione dell'Uda; T1. Definizione dei gruppi e suddivisione dei compiti; T2 Presentazione dell'itinerario turistico-enogastronomico T3 Presentazione dei prodotti tipici e loro caratteristiche; T4 Aspetti nutrizionali degli ingredienti utilizzati nell'attività di laboratorio T5 Realizzazione schede di confronto in lingua straniera ed uso della terminologia professionale; T6 Legislazione ambientale T7 Calcolo delle percentuali, equivalenza; proporzioni; T8 Realizzazione del PowerPoint T9 Presentazione al Consiglio di Classe e ai genitori del lavoro svolto; Valutazione del Consiglio di Classe; eventuale presentazione dei prodotti.
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> ● Lavoro individuale e/o in gruppo ● Esercitazioni in laboratorio ● Presentazione orale di quanto realizzato ● Eventuale visita in aziende del settore ristorazione e ospitalità ● Visita presso i siti archeologici e monumenti dell'itinerario turistico
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale/laboratorio ● Lavori di gruppo ● Brainstorming ● Lezioni teorico-pratiche
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> ● interne ● esterne 	Docenti del Consiglio di Classe. Eventuali incontri con professionisti del settore

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Strumenti	Laboratorio di Informatica Dizionari di lingua Macchina fotografica e smartphone. Uso del Computer Testi scolastici o altro materiale informativo
Valutazione	La valutazione considererà la rispondenza del prodotto ai requisiti richiesti (correttezza e precisione delle informazioni riportate, pertinenza dei dati rispetto all'obiettivo, comprensibilità). Si prevede, dunque: <ul style="list-style-type: none"> • Valutazione in itinere (fasi UdA): osservazione dei comportamenti individuali / di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell'UdA • Valutazione individuale del prodotto: • Autovalutazione

PIANO DI LAVORO UDA

<i>Le vie del gusto...dal Pollino alla Sibaritide Sulle tracce di un Itinerario Turistico</i> Ore: 50+15 LARSA
Coordinatore:
Collaboratori: Il Consiglio di Classe della 2° Sez.....

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
0	Presentazione dell'Uda;	Consegna.	Curiosità, interesse.	1h Coordinatore di classe	
1	Definizione dei gruppi e suddivisione dei compiti;	Documentazione e costruzione del percorso	Formazione di gruppi	1h Italiano	Feedback - interesse dimostrato
2	Profilo storico dei paesi dell'itinerario: Ricerca di documenti fotografici e letterari	Internet Lettura di testi di varie tipologie .	Curiosità; Acquisire informazioni relative all'argomento	2h Scienze della Terra/Biologia 3h Chimica 3h Diritto	Autonomia e organizzazione nella elaborazione delle

			 4h Matematica 3h Storia 3h Sc.Motorie 1h Inglese	informazioni; Correttezza ed autonomia nell'uso degli strumenti utilizzati
3	Analisi, sintesi e rielaborazione delle informazioni raccolte;	Materiale raccolto	Rielaborazione; Consapevolezza delle prime competenze acquisite	3h Italiano 3h Matematica 2h Chimica 1h Sc.della Terra/Biologia 1h Inglese 2h Diritto	Intermedia. Capacità di comprensione e rielaborazione di testi.
4	Strutturazione del PowerPoint;	Computer: utilizzo di programmi applicativi; Internet.	Bozza del testo; Individuazioni immagini; Stesura definitiva	2h Italiano 2h Sc.della Terra/ Biologia 3h Matematica	Metodo di progettazione e competenze digitali
5	Realizzazione schede di confronto in lingua straniera;	Vocabolario; Computer: utilizzo di programmi applicativi; Internet.	Bozza di schede di confronto in lingua; Stesura definitiva	4h Inglese	Intermedia
6	Raccolta di Ricette della tradizione locale;	Internet; Libri di cucina; Video	Curiosità; Acquisire informazioni relative all'argomento	2h Storia 1h Italiano	Osservazione per il controllo e il miglioramento della ricerca
7	Realizzazione del Power-Point	Computer, programmi applicativi	Realizzazioni di slide	1h Inglese 2h Italiano 1h Matematica	Intermedia

8	Presentazione al Consiglio di Classe e ai genitori del lavoro svolto; Valutazione del Consiglio di Classe; eventuale presentazione dei prodotti.	Computer e videoproiettore	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione Presentazione dei prodotti realizzati	1h Tutto il C.d.C	Valutazione globale dell'UdA con Griglia di valutazione dell'UdA
9	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta. Autovalutazione	2 h Italiano	Valutazione della relazione individuale

PIANO DI LAVORO UDA - DIAGRAMMA DI GANTT

Fase	Tempi					
	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO			
0	X					
1	X					
2	X					
3		X				
4		X				
5		X				
6		X				
7			X			
8			X			
9			X			

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende il documento che l'équipe dei docenti presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo UdA: *Le vie del gusto...dal Pollino alla Sibaritide*

Sulle tracce di un Itinerario Turistico

Cosa si chiede di fare:

Attraverso questa UDA si ha la possibilità di conoscere l'importanza delle tradizioni storiche, culturali ed enogastronomiche del proprio territorio. L'argomento, modulato nelle varie discipline, fornirà agli studenti l'opportunità di conoscere e scoprire il territorio circostante, nonché usi, costumi, tradizioni e ricette legate ai prodotti tipici.

Verranno raccolte informazioni attraverso:

- Letture di testi e documenti di varie tipologie;
- Ricerche attraverso Internet sulle realtà e tradizioni locali;
- Approfondimenti delle tematiche nelle varie discipline coinvolte;
- Realizzazione di un *Powerpoint*,

Il materiale da analizzare assieme agli studenti riguarderà:

- La normativa in materia di tutela ambientale;
- La conoscenza degli aspetti storici, culturali ed enogastronomici del territorio;
- Le ricette: testo regolativo, proporzioni ed equivalenze.

In che modo (singoli, gruppi..)

La modalità di lavoro sarà varia:

- Dibattiti, brainstorming;
- Lavori di gruppo;
- Lavoro individuale;
- Realizzazione di compiti.

Il lavoro verrà svolto in aula con il supporto della LIM e in laboratorio informatico

Quali prodotti

Gli alunni dovranno realizzare ricerche, leggere, analizzare e schematizzare testi di varie tipologie al fine di redigere un PowerPoint.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Tempi: 50 ore + 1 di presentazione ripartite tra novembre, dicembre, gennaio.

L'Uda rappresenta un'opportunità per riscoprire e comprendere l'importanza delle tradizioni e della lavorazione di uno dei cibi cardine dell'alimentazione mondiale.

Gli studenti saranno guidati verso lo sviluppo di competenze trasversali, quali:

- Rilevare, analizzare ed interpretare dati riguardanti fenomeni reali;
- Acquisire un metodo di indagine e di studio che potrà poi essere riutilizzato per nuove conoscenze;
- Saper comunicare e consolidare i linguaggi specifici nei diversi contesti.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Lo staff di progettazione e di realizzazione è composto dai docenti del Consiglio di Classe.
L'Uda verrà articolata e sviluppata in particolar modo nelle seguenti discipline:

N° ORE	MATERIE
10	ITALIANO
5	STORIA
7	INGLESE
5	SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA
3	SCIENZE MOTORIE
5	CHIMICA
5	DIRITTO
10	MATEMATICA
TOTALE 50	
L.A.R.S.A. 15	Orario extracurricolare

Saranno utilizzati laboratori, testi, visione di film.

Criteri di valutazione

Gli studenti saranno valutati in base alle competenze dimostrate ed acquisite, basandosi sui seguenti indicatori complessivi.

- ❖ Capacità di collaborazione e socializzazione;
- ❖ Capacità di comprensione e comunicazione
- ❖ Rispetto dei tempi di esecuzione;
- ❖ Capacità di utilizzazione degli strumenti (libri, computer, registratore, varie tecniche espressive)
- ❖ Rispondenza del prodotto ai requisiti richiesti (correttezza e precisione delle informazioni riportate, pertinenza dei dati rispetto all'obiettivo, comprensibilità) nella relazione individuale ed in quella finale

I docenti coinvolti valuteranno quanto prodotto nel corso dell'esposizione finale e daranno anche una valutazione di profitto nelle singole discipline deducendola dalle relazioni individuali.

Valore della Uda in riferimento alla valutazione della competenza mirata: è una parte o la soddisfa interamente?

Il compito/prodotto rappresenta una componente del percorso formativo degli studenti che saranno guidati, quanto più possibile, alla scoperta del significato dell'autonomia del giudizio attraverso la gestione di informazioni.

UDA: Le vie del gusto...dal Pollino alla Sibaritide. Sulle tracce di un Itinerario Turistico

PIANO DI LAVORO

ARGOMENTO	DISCIPLINE	CONTENUTI	STRUMENTI	TEMPI	OBIETTIVI
<p>UDA n° 1</p> <p><i>Le vie del gusto...dal Pollino alla Sibaritide Sulle tracce di un Itinerario Turistico</i></p>	ITALIANO	<p>Progettazione e stesura di testi. Il testo regolativo ed espositivo. I linguaggi della comunicazione: illustrare una ricetta.</p> <p>Supporto alla realizzazione del <i>Powepoint</i>,</p>	<p>Testi di varie tipologie.</p> <p>Laboratorio informatico.</p> <p>Lavori di gruppo e ricerche.</p> <p>Uso del vocabolario.</p>	10h	<p>Acquisire informazioni relative all'argomento;</p> <p>Costruzione di un testo regolativo ed espositivo;</p> <p>Saper esporre una ricetta.</p>
	STORIA	<p>Il riso sulla tavola dei popoli antichi.</p> <p>Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>,</p>	<p>Testi di varie tipologie.</p> <p>Laboratorio informatico.</p> <p>Lavori di gruppo e ricerche.</p> <p>Uso del vocabolario</p>	5h	<p>Acquisire informazioni relative all'argomento.</p> <p>Saper effettuare confronti tra ieri ed oggi.</p>
	INGLESE	<p>Ricetta di un primo piatto in lingua inglese: ingredienti e preparazione</p> <p>Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i></p>	<p>Testi di varie tipologie.</p> <p>Laboratorio informatico.</p> <p>Lavori di gruppo e ricerche.</p> <p>Uso del vocabolario</p>	7h	<p>Acquisire informazioni relative all'argomento;</p> <p>Saper rielaborare un testo ed effettuare confronti tra culture e tradizioni</p>
	SCIENZE DELLA TERRA/ BIOLOGIA	<p>Il ciclo vitale della pianta del riso</p> <p>Proprietà organolettiche e valore nutritivo del riso.</p> <p>Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i></p>	<p>Testi di varie tipologie.</p> <p>Laboratorio informatico.</p> <p>Lavori di gruppo e ricerche.</p> <p>Uso del vocabolario</p>	5h	<p>Acquisire informazioni relative all'argomento.</p> <p>Saper rielaborare testi e costruire mappe concettuali.</p> <p>Saper utilizzare i programmi applicativi per costruire tabelle, grafici.</p>

	SCIENZE MOTORIE	I cereali nell'alimentazione dello sportivo. Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche.	2h	Acquisire informazioni relative all'argomento; Acquisire consapevolezza sulle cause e gli effetti dei comportamenti assunti.
	FISICA	La misura della temperatura e del peso. Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche.	5h	Calcolo di temperatura e peso; Saper utilizzare i programmi applicativi per costruire tabelle, grafici.
	DIRITTO	Norme che regolano i processi di produzione e vendita del riso. Rispetto delle norme igienico-sanitarie. Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche.	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento. Saper rielaborare testi e costruire mappe concettuali.
	MATEMATICA	Proporzioni, percentuali ed equivalenze Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Esercitazioni. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche.	10h	Acquisire informazioni relative all'argomento. Saper effettuare proporzioni, percentuali ed equivalenze; Saper utilizzare i programmi applicativi per costruire tabelle, grafici.
	GEOGRAFIA	Zone geografiche di produzione Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche. Uso del vocabolario	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento; Saper valutare i dati raccolti in termini di importanza e significatività

CONSEGNA AGLI STUDENTI

UDA:Le vie del gusto...dal Pollino alla Sibaritide. Sulle tracce di un Itinerario Turistico

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

RELAZIONE INDIVIDUALE

- 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

- Cosa devi ancora imparare

- Come valuti il lavoro da te svolto

Rubrica di autovalutazione

Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Criteri di valutazione

CRITERI	1	2	3	4
Organizzazione del lavoro	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	Il prodotto contiene le informazioni basilari a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica e contiene elementi di originalità
Correttezza grammaticale e lessicale	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza formale	Il prodotto è scritto in forma sufficientemente corretta	Il prodotto è scritto correttamente e con un lessico appropriato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della correttezza formale e della proprietà lessicale
Padronanza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici senza difficoltà
Uso del linguaggio tecnico-professionale	Presenta lacune nel linguaggio tecnico-professionale	Mostra di possedere un minimo lessico tecnico-professionale	La padronanza del linguaggio, compresi i termini tecnico-professionali, è soddisfacente	Ha un linguaggio ricco ed articolato ed usa in modo pertinente i termini tecnico – professionali
Raccolta/gestione delle informazioni	L'allievo si muove senza alcun metodo nel ricercare le informazioni	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali in maniera appena adeguata	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo ed efficienza.	Coordina le informazioni in modo completo ed articolato rendendo il messaggio fluido e di facile comprensione.

Rosso livello di non accettabilità **Giallo** la soglia minima di accettabilità

Verde la soglia di piena accettabilità ed eccellenza **Azzurro** soglia di eccellenza