



Unione Europea



Repubblica Italiana



Regione Siciliana

Istituto Omnicomprensivo "Pestalozzi"

Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria

Scuola Secondaria di I Grado a Indirizzo Musicale

Scuola Secondaria di II Grado (Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera)

Viale Seneca - Villaggio Sant'Agata Zona A 95121 Catania

Tel. 095454566 – Fax 095260625

email: ctic862001@istruzione.it - pec: ctic862001@pec.istruzione.it

Sito web: www.pestalozzi.cc

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UDA III ENOGASTRONOMIA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	“Dalla terra alla tavola”
Prodotti (Es. manufatti, cartelloni, performance ...)	<p>Mappe concettuali, cartelloni, depliant, ppt, ...</p> <p>Il prodotto finale sarà la realizzazione di un segnaposto con materiale da Riciclo.</p>
Competenze chiave per l'apprendimento permanente: (da scegliere)	<p><input type="checkbox"/> Comunicazione nella madrelingua</p> <p><input type="checkbox"/> Comunicazione nelle lingue straniere</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza di base in matematica</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza di base in scienze e tecnologia</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza digitale</p> <p><input type="checkbox"/> Imparare ad imparare</p> <p><input type="checkbox"/> Competenze sociali e civiche</p> <p><input type="checkbox"/> Spirito di iniziativa ed imprenditorialità (Il prodotto finale potrà essere oggetto di raccolta fondi per l'Istituto)</p> <p><input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale</p>
Discipline coinvolte	Tutte le discipline verranno coinvolte in ottica interdisciplinare
Competenze	Evidenze osservabili

<p>Competenze sociali e civiche</p>	<ul style="list-style-type: none">- Aspetta il proprio turno prima di parlare, ascolta prima di chiedere.- In un gruppo fa proposte che tengano conto anche delle opinioni ed esigenze altrui.- Assume comportamenti rispettosi di sé, degli altri, dell'ambiente.- Rispetta il lavoro altrui, le idee e le proposte di tutti i compagni essendo questa base fondamentale per la buona riuscita del lavoro in team, nel rispetto delle specificità di ognuno
<p>Imparare ad imparare</p>	<ul style="list-style-type: none">- Pone domande pertinenti.- Reperisce informazioni da varie fonti.- Organizza le informazioni in modo critico e costruttivo (ordinare-confrontare-collegare)- Applica strategie di studio.- Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite.- Autovaluta il processo di apprendimento.- Incamera e fa buon uso delle metodologie apprese sapendole riapplicare in altri contesti

Competenza linguistico-relazionale	
<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in una conversazione formulando domande e dando risposte pertinenti su argomenti di esperienza diretta. - Produrre testi di vario tipo adeguati allo scopo specifico del compito assegnato - Sapersi approcciare criticamente ai contenuti di volta in volta affrontati - Saper esporre in un corretto italiano e/o lingua straniera i testi realizzati sulla base del compito richiesto - Saper accompagnare la comunicazione verbale con un adeguato non verbale (prossemica, mimica, ...) - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Lessico fondamentale per la gestione della comunicazione in vario tipo di contesti - Principali connettivi logici, - Realizzazione di testi di varie tipologie (narrativo/informativo, regolativo, descrittivo, persuasivo, argomentativo, ...) - Approfondimento di aspetti delle abitudini culturali e normative in termini di ambiente e alimentazione legate al territorio
Competenza logico-matematica	
<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>

<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in modo autonomo e consapevole le tecniche e le procedure di calcolo - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi - Sviluppare ragionamenti e individuare collegamenti e relazioni - Raccogliere, classificare, rappresentare i dati con grafici e tabelle - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti - Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le fasi risolutive di un problema - Conoscere gli strumenti di calcolo - Acquisire consapevolezza di uno sviluppo sostenibile e della limitatezza delle risorse - Acquisire una “cultura del riciclo” - Acquisire consapevolezza sull’importanza dell’alimentazione ai fini di una vita sana e del benessere della persona - Conoscere i fondamentali principi nutritivi presenti in campo alimentare - Conoscere i principi di una dieta equilibrata
Competenza tecnico-pratica	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare semplici manufatti con materiali di vario genere - Saper realizzare un itinerario enogastronomico, naturalistico e culturale valorizzando il territorio - Saper riconoscere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva - Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti DOP, DOC, IGP, - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera - Riconoscere la gerarchia delle fonti normative in un dato ambito 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le normative igienico sanitarie di base - Conoscere le normative sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro - Conoscere le normative di pubblica sicurezza e tutela della privacy - Conoscere il fenomeno turistico nell’integrazione di domanda ed offerta - Conoscere norme europee nazionali e locali relative alla tutela dell’ambiente e allo smaltimento dei rifiuti - Conoscere utensili e attrezzature in uso nelle strutture di accoglienza e ristorazione - Conoscere l’organigramma di una struttura ricettiva e ristorativa
Competenze sociali e civiche	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> • Individuare, a partire dalla propria esperienza, il significato di partecipazione all'attività di gruppo: collaborazione, mutuo aiuto, responsabilità reciproca. • Mettere in atto comportamenti di autocontrollo, anche di fronte a crisi, insuccessi, frustrazioni. • Mettere in atto comportamenti appropriati nel gioco, nel lavoro, nella convivenza generale. • Esprimere il proprio punto di vista, confrontandolo con i compagni. • Assumere incarichi e svolgere compiti per contribuire al lavoro collettivo secondo gli obiettivi condivisi. • Proporre alcune soluzioni per migliorare la partecipazione collettiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Significato di "gruppo" e di "comunità". • Significato del termine regola. • Significato dei termini tolleranza, lealtà e rispetto.
Imparare ad imparare	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare semplici strategie di memorizzazione. • Individuare semplici collegamenti tra informazioni reperite da testi, filmati, Internet con informazioni possedute o con l'esperienza vissuta. • Individuare semplici collegamenti tra informazioni appartenenti a campi diversi. • Utilizzare le informazioni possedute per risolvere semplici problemi d'esperienza anche generalizzando. • Compilare elenchi e liste; organizzare le informazioni in semplici tabelle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologie strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, grafici, tabelle, diagrammi, mappe concettuali. • Leggi della memoria e strategie di memorizzazione. • Strategie di autoregolazione e di organizzazione del tempo, delle priorità, delle risorse.

Utenti destinatari	Classi terze
Periodo di realizzazione	Da ottobre a maggio
Tempi e fasi	Vedi prospetto attività
Metodologia	Lezioni frontali e partecipate Metodo interattivo Attività laboratoriali Problem solving e Giochi di ruolo Lavoro di gruppo e individuale Uso di strategie quali: brainstorming, domande stimolo, conversazioni a
Risorse umane	Interne: insegnanti di classe Esterne: esperti di settore
Strumenti	Computer e collegamento alla rete internet, cartelloni, attrezzatura di laboratorio materiale di cancelleria stampante calcolatrice depliant informativi riviste di settore ...
Valutazione	Valutazione del prodotto Valutazione individuale per singola disciplina Valutazione della condotta (impegno, partecipazione, comportamento, ...) Autovalutazione Valutazione del processo - come l'alunno ha lavorato singolarmente e nel gruppo (autonomia, impegno, partecipazione, senso di responsabilità, collaborazione); - come trova strategie risolutive - come si approccia criticamente alle attività, alla risoluzione dei problemi - come utilizza le risorse disponibili - come crea i collegamenti interdisciplinari

STRUTTURA PERCORSO UDA ENOGASTRONOMIA
 “Dalla terra alla tavola”

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA’

ATTIVITA’	STRUMENTI	TEMPI
<p>ITALIANO: gli alunni cureranno l’approfondimento sui prodotti DOC, DOP, IGP, STG valorizzandone anche territorialmente la provenienza, evidenziandone le peculiarità e le qualità anche in termini geo-storici. Produrranno una mappa della Sicilia con l’indicazione dei prodotti e dei siti di provenienza. Realizzeranno un testo regolativo che ha per oggetto una ricetta che utilizzi i prodotti DOC, DOP, IGP. Descriveranno il piatto, gli ingredienti e la preparazione unendo in un video le capacità comunicative verbali a quelle non verbali. Il lavoro sarà svolto in sinergia col docente di cucina.</p>	<p>Tabelle, grafici, software didattici, ricettari, testi regolativi, cartine geografiche, libro di testo, fotocopie fornite dal docente, rete internet.</p>	<p>A partire da ottobre per 1 o 2 ore mensili (con un maggiore peso verso la data di presentazione finale) per un totale di circa 20 ore.</p>
<p>MATEMATICA: raccogliere, classificare, rappresentare dati relativi alla produzione di prodotti tipici di una determinata regione. Utilizzare rappresentazioni grafiche per analizzare ed interpretare i dati raccolti e calcolarne i valori medi.</p>	<p>Tabelle, grafici, software didattici, calcolatrice, libro di testo, fotocopie fornite dal docente, rete internet.</p>	<p>A partire da novembre per una durata di 10/12 ore.</p>
<p>DIRITTO: imprenditore agricolo (Art, 2135 C.C.), agriturismo biologico, la normativa dell’agricoltura biologica</p>	<p>Costituzione, libri di testo, giornali, ricerche in internet</p>	<p>A partire dal mese di ottobre, un totale di circa 15 ore.</p>
<p>SC. ALIMENTI: gli alunni cureranno l’approfondimento in generale dal punto di vista normativo, sui prodotti DOC, DOP, IGP, STG valorizzandone anche territorialmente la provenienza, ed in particolare su quanto l’azienda produce. Descriveranno il processo produttivo e le caratteristiche organolettiche del prodotto e produrranno materiale multimediale o cartaceo.</p>	<p>Tabelle, grafici, software didattici, calcolatrice, libro di testo, fotocopie fornite dal docente, rete internet.</p>	<p>A partire da ottobre, una o due ore mensili (con un maggiore peso verso la data di presentazione finale) per un totale di circa 8/10 ore.</p>
<p>FRANCESE: i prodotti locali siciliani, in merito al quale gli alunni saranno coinvolti in varie attività. Si lavorerà trasversalmente con altre discipline, in special modo quella di enogastronomia, al fine di realizzare dei piatti tipici siciliani . Verranno messe in atto tutte le principali abilità linguistiche.</p>	<p>Tabelle, grafici, software didattici, calcolatrice, libro di testo, fotocopie fornite dal docente, rete internet.</p>	<p>A partire da ottobre, una o due ore mensili (con un maggiore peso verso la data di presentazione finale) per un totale di circa 8/10 ore.</p>
<p>SC. MOTORIE: il rispetto dell’ambiente e la raccolta differenziate: regole di salvaguardia del patrimonio territoriale. Saper applicare le regole ed esprimere atteggiamenti positivi per la salvaguardia dell’ambiente naturale circostante (in contesti diversi e vari) Proporre in oltre attività sportive (ESCURSIONISMO) che prevedono di attraversare a piedi, in bicicletta, o in sella a un cavallo un territorio in ambiente naturale. La forma di</p>	<p>Esercizi, attrezzature sportive, software didattici, libro di testo, fotocopie fornite dal docente, rete internet.</p>	<p>Durante tutto l’anno per un totale di circa 10 ore.</p>

escursionismo più praticata è il TREKKING.		
CUCINA: gli alunni cureranno l'approfondimento sui prodotti DOP, IGP, STG, valorizzando soprattutto i prodotti del territorio siciliano, evidenziandone le peculiarità e le qualità. Alla fine del progetto gli alunni realizzeranno un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto a marchio. L'attività verrà svolta in sinergia con la docente di italiano.	Attrezzature da cucina, ricettari, software didattici, libro di testo, fotocopie fornite dal docente, rete internet.	Durante tutto l'anno per un totale di circa 15 ore.
INGLESE: gli studenti realizzeranno un <i>Plan</i> organizzativo di un G.A.S. (gruppo di acquisto solidale) legato alla diffusione di prodotti IGP, DOC e DOP locali.	Libro di testo e riviste, fotocopie fornite dal docente, ricerche su internet.	Da dicembre ad aprile, per un totale di 18 ore.

Eventuali variazioni: saranno comunicate a posteriori.