

educazione civica

UNITA' DI APPRENDIMENTO di Educazione Civica		
Denominazione	La costituzione a tavola	
Prodotto	Progettare e presentare un menù tematico ispirato ad alcuni articoli fondamentali della Costituzione italiana	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Competenze di cittadinanza: Comunicare, Collaborare e partecipare Competenza ed civica: riconoscere ed applicare i principi fondamentali della costituzione Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: Progettare, anche con tecnologie digitali, un menù a tema Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenze di Educazione Civica Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Scienze e cultura dell'alimentazione	individuare le caratteristiche dei prodotti e delle filiere alimentari sostenibili.	legame tra alimentazione salute e sostenibilità
Laboratorio di enogastronomia	ideazione e realizzazione di un menù	la classificazione degli alimenti, i metodi di cottura, criteri per la realizzazione di un menù
Diritto e tecniche amministrative	comprensione critica dei principi costituzionali	analisi dei principi giuridici art. 2,3,9,32,36
Inglese	traduzione e presentazione del menù	
Italiano	Argomentare oralmente: il dibattito	interpretazione degli articoli della costituzione
Storia	Cogliere i processi storici e i nessi causa-effetto Riconoscere il periodo storico in questione e identificarne gli aspetti socio-economici e culturali. Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.	L'ottocento, le rivoluzioni e la costituzione
Utenti destinatari	CLASSE 4° C settore cucina IPSSEC "A.Olivetti"	

Prerequisiti	Competenze del biennio
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre
Tempi	.
Esperienze attivate	.
Metodologia	Lezione partecipata Lavoro di gruppo : ricerca di ricette ed elaborazione di un menù brainstorming: come può la cucina raccontare la costituzione problem solving e lavoro autonomo Attività laboratoriale
Risorse umane interne esterne	Docenti del Cdc (vedi materie coinvolte) -
Strumenti	Strumenti multimediali laboratorio e attrezzature mappe concettuali e/o rappresentazioni grafiche tabelle di composizione chimica degli alimenti libro di testo anche multimediale presentazioni in PowerPoint dizionari di lingua multimediali.
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA. La valutazione finale dell'UDA riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati Riflessione e autovalutazione (discussione finale su cosa hanno imparato sia sul piano civico sia professionale)

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori 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.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: *La costituzione a tavola*

Cosa si chiede di fare : Gli studenti dovranno progettare e presentare un menù tematico ispirato ad alcuni articoli fondamentali della costituzione, traducendo i principi in scelte culinarie(ingredienti, tecniche e preparazione).Il menù se possibile potrà essere proposto in una giornata a tema in laboratorio o essere presentato in forma multimediale

In che modo (singoli, gruppi)

I ragazzi lavoreranno in gruppo.

Quali prodotti

Compito di realtà: Realizzazione di un menù tematico ispirato ad alcuni articoli fondamentali della Costituzione italiana

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

Tempi

Intero anno scolastico, (15h fra lezioni frontali e attività individuali e di gruppo per ricerca in autonomia).

Risorse

I docenti delle varie discipline ed i laboratori della scuola, Libro di testo, computer, Lim, video di approfondimento, esperto di settore.

Criteri di valutazione

Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA.

La valutazione finale dell'UDA riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata:

L'UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per sé stessi (consolidamento e tesauroizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni).

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'Uda, le cui conoscenze verranno valutate sono: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina – Scienza e cultura dell'alimentazione – Inglese - Diritto e tecnica amm.- Italiano/storia

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell'Uda e del progetto	-	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato.	1 ore	Domande flash a fine Presentazione.
2					
3					
4					
5	.		Presentazione del percorso realizzato.	3 ore tutti i Docenti coinvolti.	Valutazione globale dei prodotti realizzati con griglia di valutazione dell'UdA.

TEMPI					
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio/Febbraio	Marzo/Aprile	Maggio
1					
2					
3					
4					
5					

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

DISCIPLINA	ARGOMENTI	ore
Diritto ed economia	La Costituzione:	6/7

	<u>art 2</u> : il principio di solidarietà (la solidarietà a tavola, progetto realizzato da studenti dell'istituto alberghiero toscano);, <u>art 3</u> : Il principio di uguaglianza (uguaglianza formale; uguaglianza sostanziale; equità). Guido Castagna e il commercio equo solidale); <u>art 9</u> : Il cibo e il territorio, inteso come espressione identitaria: cibo, cultura e territorio; <u>art 32</u> (la salute e il cibo: i principi della dieta Mediterranea, mangiare bene con gusto); <u>art 36</u> : il lavoro-retribuzione-esistenza dignitosa (per lavorare bisogna nutrirsi bene)	
Italiano/storia		
Laboratorio di enogastronomia	la classificazione degli alimenti, i metodi di cottura criteri per la progettazione di un menù	
inglese		
francese:		
Scienze e cultura dell'alimentazione		

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori 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.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UDA: "la costituzione a tavola" Destinatari Tutti gli alunni della 4 C Cosa si chiede di fare Realizzazione di una video ricetta contenente un piatto ricavato con ingredienti di recupero Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale Partecipare al dibattito culturale Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza anche attraverso l'Agenda 2030

Tempi di realizzazione

Secondo quadrimestre

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro individuale

Risorse

Ricerche personali, internet, libri , riviste

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata:

L'UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni).

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'Uda, le cui conoscenze verranno valutate sono: alimentazione, cucina, irc, inglese, economia

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **"La costituzione a tavola"**

Coordinatore: Bianchi Paola

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell'Uda e del progetto.	Lezione frontale: informazioni fornite dai docenti	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato.	2 ore	Partecipazione, interesse curiosità dimostrati.

2	Assegnazione del lavoro Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda.			10 ore	Capacità, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare.
3	Tutto il gruppo classe: presentazione ed esposizione orale del lavoro svolto anche in lingua inglese con l'ausilio della digital board	Lezione interattiva. Question time	Condivisione dei lavori prodotti per implementare il lessico di riferimento	2 ore	Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione.