

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE		
	“ LUIGI VANVITELLI ”		
	TECNICO	PROFESSIONALE	

Titolo del progetto	L'Enogastronomia del Medioevo
---------------------	-------------------------------

 ECDL	SETTORE ECONOMICO Amministrazione Finanza e Marketing	SETTORE TECNOLOGICO Costruzioni Ambiente e Territorio	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	SETTORE SERVIZI Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari	
	Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc. AVIS01200L				
	avis01200l@pec.istruzione.it www.iissvanvitelli.gov.it AVIS01200L@istruzione.it				
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE: 82002610648			Fax 0827 1949202

Priorità (RAV)	Sviluppare le competenze chiave europee rimodulando il curriculum di istituto con evidenze a loro riferite.
Traguardo (RAV)	Adottare un sistema di monitoraggio/valutazione delle competenze chiave europee effettuando rilevazioni periodiche delle competenze sociali e civiche.
Obiettivo (RAV)	Costituire gruppi di studio e di lavoro per la definizione del curriculum integrato con le competenze chiave europee.
Gruppo del progetto (massimo 3 docenti)	
Articolazione, descrizione e spirito del progetto	Il progetto mira a mettere gli studenti nella condizione di ampliare le conoscenze relative al Medioevo e le abilità e competenze relative a diversi ambiti disciplinari. Gli studenti del terzo anno da linee guida ministeriali affrontano lo studio del Medioevo dal punto di vista storico e letterario; il progetto consentirà di arricchire la conoscenza del Medioevo con ciò che riguarda l'enogastronomia, cuore e fulcro dell'indirizzo.

Settimana della flessibilità

	La prof.ssa Di.
--	-----------------

<p>Attività previste</p>	<p>Le attività si articoleranno in momenti di studio e riflessione teorica con momenti di pratica</p> <p>FASE 1</p> <p>6/03/2019 Aula +Laboratorio di Accoglienza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione del progetto - Visione di video riguardante l'alimentazione nel Medioevo - Creazione dei gruppi per competenze - Attività di ricerca sui prodotti e sui piatti tipici del Medioevo <p>FASE 2</p> <p>7/03/2019 – Laboratorio di sala e vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'alimentazione nella quaresima e nell'avvento del Medioevo (Don Tarcisio Gambalunga) - Il digiuno nel Medioevo (Don Tarcisio Gambalunga) - I prodotti alla base dei piatti <p>8/03/2019 – Laboratorio di sala e vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il servizio nel Medioevo - Dibattito sul cibo, le tradizioni culinarie del medioevo e sulle conoscenze acquisite <p>FASE 3</p> <p>9/03/2019 - Laboratorio di cucina e laboratorio di sala e vendita</p> <p>Attività laboratoriale: divisione in squadre, realizzazione dei piatti tipici del Medioevo, con l'uso dei prodotti del medioevo nella dieta di oggi.</p> <p>Confronto fra il servizio nel Medioevo e il servizio di oggi.</p>

Finalità che il progetto intende perseguire	Far acquisire agli studenti conoscenze, abilità e competenze spendibili nel mondo del lavoro
Risorse logistiche che si prevedono di utilizzare (palestra, laboratori, aula magna, ecc...)	Aula e laboratori di accoglienza, cucina e sala-bar
Destinatari del progetto (I Biennio; II Biennio; V Anno)	II Biennio
Metodologie	Prevalentemente didattica laboratoriale Lavoro di ricerca Lavoro di gruppo Learning by doing
Prodotto finale	Saggio finale consistente nella realizzazione di 4 piatti tipici dell'età medioevale, 2 piatti un
Competenze da sviluppare	Essere in grado di risalire ai piatti del Medioevo, di ricercarne i prodotti e di realizzarne l'es
Eventuale coinvolgimento di professionalità e personalità esterne	Si prevede la presenza del parroco Don Tarcisio per una riflessione relativa all'alimentazione