

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE " LUIGI VANVITELLI "				
	TECNICO		PROFESSIONALE		
 ECDL	SETTORE ECONOMICO	SETTORE TECNOLOGICO	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO	SETTORE SERVIZI	
	Amministrazione Finanza e Marketing	Costruzioni Ambiente e Territorio	Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	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					

Settimana della flessibilità

Format progetto

Titolo del progetto	L'alimentazione nell'era della globalizzazione: CIBO E RELIGIONI
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.
Altre priorità	Sensibilizzare gli studenti verso le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
Gruppo del progetto (massimo 3 docenti)	
Articolazione, descrizione e spirito del progetto	Lo spirito del progetto è quello di valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, considerando fondamentale punto di partenza il rapporto con il cibo nelle diverse religioni, con particolare riferimento a quelle monoteiste.

	<p>Il corso sarà così articolato:</p> <p>Primo giorno – 06/03/2019 - Laboratorio/aula con proiettore</p> <p>Ore 8.15 – 11.15 – Presentazione ed introduzione al corso.</p> <p>Ore 11.15 – 13.15 – Lavoro di ricerca sulle consuetudini alimentari nelle diverse religioni, soprattutto nelle tre monoteiste, partendo dalle origini storiche.</p> <p>Secondo giorno – 07/03/2019 - Laboratorio/aula con proiettore</p> <p>Ore 8.15 – 10.15 – Continuazione del lavoro di ricerca, con elaborazione di alcuni menu delle tre religioni monoteiste, che caratterizzano le principali ricorrenze e festività.</p> <p>Ore 10.15 – 13.15 – Intervento di rappresentanti delle diverse comunità religiose: testimonianze ed approfondimenti.</p> <p>Terzo giorno – 08/03/2019 – Laboratori di Scienza degli Alimenti e di Enogastronomia.</p> <p>Ore 8.15 – 11.15 – Analisi delle caratteristiche nutritive di alcuni alimenti tipici e rappresentativi delle tre religioni monoteiste.</p> <p>Ore 11.15 -13.15 – Preparazione di base per la realizzazione di alcuni piatti caratterizzanti le tre religioni monoteiste.</p> <p>Quarto giorno – 09/03/2019 – Laboratorio di Enogastronomia.</p> <p>Ore 8.15- 12.15 – Predisposizione degli ingredienti e delle attrezzature per la preparazione di piatti tipici.</p> <p>Ore 12.15- 13.15 – Conclusioni: PowerPoint preparato dagli alunni.</p>
Attività previste	<p>Di ricerca e analisi delle diverse consuetudini religiose.</p> <p>Di laboratorio per analizzare gli aspetti nutrizionali e realizzare alcuni piatti caratterizzanti le diverse religioni.</p>
Finalità che il progetto intende perseguire	<p>Nell'era della globalizzazione assume sempre maggior rilievo la necessità di creare le condizioni affinché i futuri operatori del settore ristorativo acquisiscano maggiore consapevolezza delle diverse abitudini alimentari che contraddistinguono le varie religioni nell'ottica di una naturale integrazione tra popoli in una società sempre più multi-etnica.</p>
Risorse logistiche che si prevedono di	<p>Aula, Laboratorio di Enogastronomia e Laboratorio di Scienza degli</p>

utilizzare (palestra, laboratori, aula magna, ecc...)	Alimenti.
Destinatari del progetto (I Biennio; II Biennio; V Anno)	Alunni del II BIENNIO dell'IPSEOA.
Metodologie	Principalmente quella laboratoriale, affiancata da LEARNING BY DOING /apprendimento attraverso il fare, l'operare, le azioni) e dal PROJECT WORK (affinché gli stessi alunni possano, durante l'esecuzione del progetto, rivisitarlo, modificarlo, rimodularlo).
Prodotto finale	Sensibilizzare, operare e realizzare ricette relative alle consuetudini religiose, nonché rappresentazione in PowerPoint degli aspetti salienti del rapporto tra cibo e religioni.
Competenze da sviluppare	Migliorare le strategie per imparare, non solo col memorizzare, ma soprattutto attraverso il comprendere e l'operare per raggiungere la piena consapevolezza degli apprendimenti.
Eventuale coinvolgimento di professionalità e personalità esterne	Rappresentanti delle principali comunità religiose.