

UNITA' DI APPRENDIMENTO/Unità Formativa 2
Classe 3° G leFP a.s. 2015/2016

Denominazione



Il rancio del soldato-Il pasto del civile

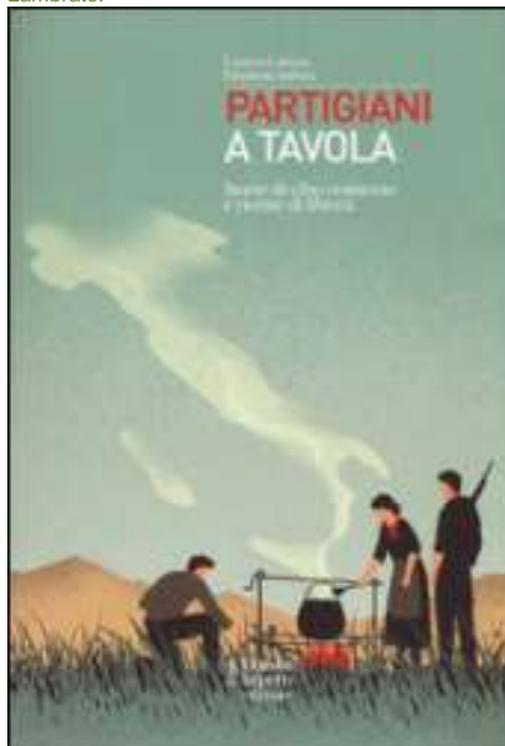
Riflessioni sull'alimentazione della popolazione militare e civile durante la I e II guerra mondiale, con particolare riferimento alla situazione milanese.

Il coinvolgimento di due realtà storiche dell'istruzione milanese, l'IPSEOA Vespucci e l'IIS Volta in un progetto di ricerca e studio sulle abitudini alimentari dei milanesi durante la seconda guerra mondiale con una riflessione approfondita delle condizioni di vita dei soldati in trincea durante la Grande Guerra di cui si celebrano quest'anno i cento anni dallo scoppio.

Compito - prodotto

Progettazione, definizione di contenuti e presentazione delle attività da parte degli allievi e dei docenti

Il risultato atteso e di meta è la progettazione, realizzazione e presentazione nell'ambito di un evento organizzato con l'Istituto Volta di Milano, di una "presentazione gastronomica" di piatti legati a filo stretto con le vicende delle due guerre mondiali e con il mondo della resistenza partigiana in Italia da realizzarsi il prossimo 30 ottobre 2015, in concomitanza con le attività di chiusura del progetto sviluppato che si concretizzeranno con una giornata di lavoro/convegno presso la Biblioteca di Lambrate.



Attraverso un percorso guidato gli allievi, dopo una serie di approfondimenti e studio di aspetti storico ed economico sociali e attraverso il confronto con una realtà scolastica completamente diversa da quella conosciuta in cui sono le competenze di tipo cognitivo a qualificare gli allievi, arriveranno alla progettazione/realizzazione dell'evento culinario, alla elaborazione di un ricettario originale, alla realizzazione di uno strumento di codifica delle ricette. Nella elaborazione e la stesura nonché accettazione del progetto gli allievi e i docenti faranno riferimento ai prodotti alimentari che sono contenuti nel "paniere storico di riferimento", percorrendo varie fasi formative in cui verranno messi a contatto con studiosi e storici, con le autrici del libro "Partigiani a tavola" - prof.sse E. Salvini- e L. Carrara, con lo storico Prof. Barberini ma soprattutto con gli allievi di una istituzione scolastica milanese di grande tradizione come l'istituto Volta di Milano.

Aspetto qualificante di questa esperienza è da ricercare nella trasposizione di competenze tecnico operative che caratterizzano mediamente gli studenti dell'istituto Vespucci in competenze cognitive culturali nell'ambito storico socio economico.

Uno sforzo notevole sarà quindi quello di aiutare gli allievi a spostare le loro attenzioni non solo sugli aspetti tecnico culinari legati a

ricette di molti anni fa e quindi a metodi e tecniche di cottura e/o preparazione oggi giorno superate, ma anche sugli aspetti letterari, storici, sociali e su una cultura alimentare condizionata dal contesto guerra e da scelte politico amministrative che, come quelle dell'era fascista, hanno condotto il nostro paese allo sbandò.

UNITA' DI APPRENDIMENTO/Unità Formativa 2
Classe 3° G leFP a.s. 2015/2016

<p>Finalità generali (risultati attesi in termini di miglioramento)</p>	<p>Attraverso la lettura e le presentazioni delle due autrici, il riepilogo e inquadramento storico economico del prof. Barberini, gli allievi saranno condotti in un simbolico viaggio della memoria che, attraverso preparazioni gastronomiche di altri tempi e la loro realizzazione pratica, consentiranno di realizzare quella sensibilizzazione nei confronti di un periodo storico che tanto ha segnato il nostro paese.</p> <p>Dai 380 chili di pasta al burro offerti dai fratelli Cervi a tutto il paese di Campegine per festeggiare la caduta del regime, passando per le lasagne della ricostruzione gustate da Teresa Noce di ritorno dai campi della morte, fino ai 35.000 bambini nutriti dalle donne emiliane nel duro inverno del '45: questa è l'inusuale prospettiva che verrà adottata per parlare di Resistenza attraverso il cibo.</p> <p>L'Agnese della Vigano, il partigiano Johnny di Fenoglio, Pin di Calvino, Enne2 di Vittorini, i "piccoli maestri" di Meneghelo e tanti altri personaggi della letteratura ci accompagneranno in una narrazione del tutto inedita, fatta di pasti consumati in fretta, di fame di libertà, del bisogno spasmodico di nutrirsi e delle tante, troppe difficoltà nell'organizzare l'approvvigionamento quotidiano delle risorse.</p> <p>Dall'altra parte una profonda riflessione sulla vita quotidiana dei militari in trincea della prima guerra mondiale, di pasti consumati al freddo, sotto l'acqua, il più delle volte poco o mal cotti e quindi lomolto lontani da quella salubrità alimentare che viene oggi tanto decantata e che fortunatamente per certi versi è stata raggiunta.</p> <p>Rispondendo all'interesse crescente che suscita il tema dell'alimentazione, gli allievi saranno portati ad una analisi obliqua della guerra e della guerra di Liberazione, per recuperare il valore intimo del partecipare alla stessa tavola.</p> <p>Un esempio potrebbe esserne la riscoperta della condivisione e che, in fondo, l'etimo della parola "compagno" deriva dal più solidale dei gesti umani: condividere il pane.</p> <p>Attraverso la realizzazione del progetto "Il rancio del soldato, il pasto del civile" si avvicineranno, a conferma di quanto già fatto nel recente passato e con sempre maggior aderenza al percorso formativo intrapreso, le tematiche della legalità: non tanto in senso filosofico ma con una puntuale e precisa traduzione in fatti, atti, eventi, utilizzando prodotti alimentari che vengono ricavati con il principio della valorizzazione sociale ed economica, dagli orti cittadini e dagli orti di guerra che hanno caratterizzato eventi e momenti di vita sociale italiana.</p> <p>Nel tempo di EXPO 2015 si punterà quindi sul promuovere negli alunni la socializzazione, la collaborazione, il confronto di idee e l'approccio con le tematiche legate alla alimentazione sana, alimentazione giusta e per tutti e a come la guerra possa condizionare questi aspetti.</p> <p>Finalità educative (in generale):</p> <ul style="list-style-type: none"> - affinamento della cultura della legalità, coscienza civica, senso della partecipazione - conseguimento della consapevolezza della "bontà" di un alimento: perché è buono al palato, perché dà lavoro sicuro e dignitoso, perché è utile alla società - maturazione del senso di responsabilità negli acquisti (oggi come consumatori, domani come lavoratori o imprenditori) - acquisizione di una visione più complessiva del territorio (presenza di orti, loro valore per il territorio) - valorizzazione del cibo in quanto portatore di storia, tradizioni, memoria. Un cibo che diventa "racconto" - creazione di un clima di gruppo in cui rispetto e disponibilità siano le caratteristiche principali, con stile collaborativo da parte di tutte le componenti di classe - autoverificare e mettere in luce quelle che sono le individuali caratteristiche positive e negative - auto valutare gli aspetti etico morali dei singoli allievi e le aspettative, timori - conoscere ed essere consapevoli delle caratteristiche positive e negative della professione del cuoco
<p>Competenze mirate</p> <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p><u>ASSE DEI LINGUAGGI</u> Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Produrre testi di vario tipo</p> <p><u>ASSE STORICO-SOCIALE</u> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p><u>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</u> Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p><u>ASSE MATEMATICO</u> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p><u>COMPETENZE DI CITTADINANZA trasversali</u> Imparare ad imparare – Progettare - Collaborare e partecipare – Comunicare - Risolvere problemi</p> <p><u>ASSE PROFESSIONALE</u> Assumere comportamenti etico professionali e gettare le basi per realizzare un percorso basato sulla collaborazione e il senso del lavoro di gruppo</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO/Unità Formativa 2
Classe 3° G IeFP a.s. 2015/2016

Abilità	Conoscenze
Lingua Italiana Cogliere le parole chiave; comprendere il messaggio contenuto in un testo orale; cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale; esporre in modo chiaro e coerente esperienze vissute	Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. Modalità di produzione del testo; varietà lessicali in relazione ai contesti comunicativi.
Storia L'esperienza personale passata rappresenta un dato storico da cui iniziare a costruire il proprio progetto di vita e professionale	Analisi storico sociale del momento storico con particolare attenzione alla vita quotidiana dei soldati in trincea Raccontare e scrivere di se stessi e delle esperienze passate individuando le motivazioni che hanno portato all'approfondimento storico del periodo tra le due guerre mondiali
Economia/Diritto Comprendere l'importanza di vivere il contesto scolastico con modalità sociali nel rispetto di se stessi e degli altri	La regola, le buone prassi, le norme scritte e non scritte La società e le regole. La norma giuridica e la norma sociale. Caratteristiche della norma giuridica. La gerarchia delle fonti del diritto.
Laboratorio di Cucina Individuare mansioni, peculiarità, aspetti positivi e negativi dell'attività professionale e di servizio per l'operatore di cucina Comprendere gli aspetti organizzativi che la scuola mette in atto nel realizzare le lezioni di laboratorio Comprendere e applicare al meglio le regole di comportamento Applicare i concetti di qualità totale del servizio Lavorare nel rispetto della normativa igienico sanitaria di riferimento	Etica professionale La figura del cuoco e dell'Addetto alla Preparazione Pasti La brigata e le figure professionali Preparazioni culinarie di base Tecniche di cucina base Ricettario evento cena
Alimentazione Comprendere l'importanza di un corretto approccio all'esercizio dell'alimentarsi trasformandolo in un esercizio di nutrizione in cui soddisfare esigenze non solo di gusto ma di apporto corretto di principi nutritivi	Alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari Prodotti utilizzati: legumi, semole, vino, confetture, salumi, grassi alimentari Analisi delle preparazioni culinarie ricercate e proposte sotto il profilo nutrizionale, di convenienza economica e di economia del territorio
Matematica Utilizzare la "disciplina" per comprendere il significato di attivare comportamenti coerenti	Matematica e costruzione logica di un percorso: le fasi progettuali di elaborazione di un'idea, progetto di massima, contenuti, obiettivi, modalità, risultato atteso Calcoli in cucina: partendo da una serie di ricette predisposte per un n. X di persone elaborare un preventivo di acquisto ed economico delle materie prime necessarie alla realizzazione dell'evento gastronomico
Utenti destinatari	Allievi del 3° anno percorso triennale – Operatore della ristorazione-preparazione pasti- L'unità formativa è per l'intero gruppo classe; sono previsti momenti in plenaria. Il gruppo classe attuerà momenti di collaborazione operativa con gli allievi della classe 2° G Preparazione Pasti e con quelli della classe 5° A Enogastronomia che si occuperanno degli aspetti organizzativi dell'evento finale.
Prerequisiti	Disponibilità al confronto Comprensione di un testo o di una sequenza di istruzioni Utilizzo di un programma informatico di videoscrittura
Fase di applicazione	Da Settembre a Ottobre 2015.

UNITA' DI APPRENDIMENTO/Unità Formativa 2
Classe 3° G leFP a.s. 2015/2016

<p>Tempi</p>	<p><u>ASSE DEI LINGUAGGI</u> Settembre Ottobre 2015 ore 4</p> <p><u>ASSE STORICO-SOCIALE</u> Settembre Ottobre 2015 ore 4</p> <p><u>ASSE TECNICO PROFESSIONALE</u> Settembre Ottobre 2015 ore 4</p> <p><u>COMPETENZE DI CITTADINANZA trasversali</u> Settembre Ottobre 2015 ore 4</p> <p><u>ASSE PROFESSIONALE</u> Laboratorio di cucina Ottobre 2015 ore 12</p>
<p>Esperienze attivate</p>	<p>Attività da realizzarsi da Settembre a Ottobre 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incontro preparatorio di studio storico antropologico con gli allievi dell'Istituto Volta e con i relatori • Incontro di presentazione dei piatti e organizzazione dell'evento conclusivo previsto per la seconda metà del mese di Ottobre 2015 <p>Pianificazione interna per completamento progetto (da settembre a ottobre 2015)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incontro avvio con gli studenti per definizione fasi di completamento del progetto, tempi e date • Ricerca e ideazione di prodotti gastronomici che prevedano tra gli ingredienti alcuni dei prodotti a disposizione nel periodo storico di riferimento • Ricerca e studio delle ricette • Individuazione ricette per evento • Individuazione collegamenti letterari e storico socio economici tra le ricette individuate e il libro delle autrici..... • Organizzazione del menù – eventuale creazione di ricette originali da parte degli studenti • Predisposizione di una riflessione “ragionata” che metta in correlazione la proposta gastronomica, il periodo storico, i testi del libro con la vera vita dei soldati e dei civili in periodo di guerra
<p>Metodologia</p>	<p>In funzione del numero degli allievi e delle caratteristiche del gruppo classe si adottano le strategie di comunicazione e le tecniche o gli strumenti più indicati per la presentazione del percorso formativo, per favorire un clima positivo e collaborativo, per la verifica delle aspettative e delle risorse individuali.</p> <p>In fase preliminare, negli incontri di presentazione del Progetto si tenderà a portare gli allievi con un percorso semplice e significativo ad una rinnovata presa di coscienza.</p> <p>In linea generale si procede attraverso l'alternarsi di fasi di personalizzazione per piccoli gruppi (soprattutto nelle fasi che saranno oggetto di attività di laboratorio di cucina) e attività per l'intero gruppo classe con ricorso a esposizioni, testimonianze, visite guidate, simulazioni e giochi di ruolo, realizzazione dei prodotti gastronomici in cucina e loro servizio all'evento conclusivo.</p> <p>Tutti i docenti che avranno parte attiva nel percorso formativo partecipano a questa fase (in modo particolare per la presentazione del percorso e della propria attività); in particolare l'area tecnico professionale seguirà lo sviluppo delle competenze legate allo studio dei prodotti, al loro utilizzo e alla loro valorizzazione. L'area linguistica e storico economica approfondirà gli aspetti del rispetto delle regole, degli eventi storici che hanno visto l'avvento del fascismo, lo scoppio della 2° guerra mondiale e la lotta partigiana di liberazione, lo studio dei mezzi di comunicazione utilizzati durante il percorso.</p>
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Tutti gli insegnanti degli assi culturali, tecnico professionali socio economico Il personale ausiliario e gli aiutanti tecnici di laboratorio</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO/Unità Formativa 2
Classe 3° G leFP a.s. 2015/2016

Strumenti	Filmati , telecamera, computer, televisore Lavagna, lavagna a fogli e luminosa, proiettore, pc Laboratorio di cucina e di sala Prodotti alimentari reperibili nel tempo
Valutazione	La valutazione verrà fatta utilizzando scheda di osservazione preconstituita da cui emergeranno gli aspetti della socialità, dell'integrazione, della comunicazione, del raggiungimento di competenze storico economiche e tecnico professionali oltre ad una valutazione del livello di permeazione dei concetti di salubrità del pasto, equità, tolleranza.