|  |  |
| --- | --- |
|  | Erasmus+ Programme KA2 Trail of Extinct and Active Volcanoes, Earthquakes across EuropeATTIVITÀ 2016-2017LESSON PLAN 30/01/2017 Prof.ssa Margherita Castaldo |
|  | **Argomento**  | **La “La Campania Felix”** | Tempo: 120 min |
|  | **Destinatari:** | Studenti Team Erasmus+ quarto e quinto anno (Scientifico, Linguistico) | Età: 15-18 |
|  | **Prerequisiti** | Conoscere il processo di formazione dei vulcaniConoscere i tipi di vulcano e di eruzioneConoscere i prodotti di una eruzioneConoscere le caratteristiche dei mineraliConoscere le caratteristiche delle rocceConoscere il concetto di specieConoscere le biomolecoleConoscere il processo di fermentazione |  |
|  | **Contenuti** | Campania Felix: breve storiaI distretti vulcanici della Campania Felix: Roccamonfina, Campi Flegrei, Vesuvio, Ischia, il VultureIl suolo: definizione e caratteristiche, la pedogenesiI suoli vulcanici: formazione e proprietà fisico-chimiche e pedoclimaticheImportanza agraria dei suoli vulcaniciI prodotti tipici della Campania con particolare riferimento a quelli che hanno ottenuto il marchio di qualitàPrincipali fasi dei processi di lavorazione di mozzarella, pomodoro, vinoI marchi di qualitàQuestioni di…etichetta , lettura ed interpretazione delle etichette alimentari |  |
|  | **Obiettivi** | -Acquisire le seguenti conoscenze: Conoscere l’estensione, la storia geologica e la conformazione del la nostra regione-Conoscere la formazione del suolo con particolare riferimento a quelli vulcanici del nostro territorio-Conoscere i prodotti tipici della Campania ed in particolare quelli che hanno ottenuto il marchio di qualità-Conoscere i processi di lavorazione di alcuni prodotti tipici |  |
|  | **Competenze** | -Riconoscere e distinguere i materiali vulcanici- Riconoscere e distinguere i tipi di roccia in particolare quelle magmatiche e quelle tipiche del nostro territorio-Riconoscere le caratteristiche tipiche dei prodotti regionali in funzione di tutti gli aspetti naturali ed antropici-Saper leggere ed interpretare un’etichetta alimentare--Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina |  |
|  | **Metodologia** | Brainstorming, Lezione frontale (dialogata e cooperativa), Problem solving |  |
|  | **Strumenti** | libri di testo, appunti, fotocopie, LIM, video/foto |  |
|  | **Risorse online** | <http://www.associazionegeotecnica.it/rig/1961/2/caratteristiche-geotecniche-dei-terreni-vulcaniciww.eataly.net/it_it/magazine/eataly-racconta/volcanic-wines-caratteristiche-vini-vulcanici/><http://www.bargiornale.it/01NET/Photo_Library/813/rist7_10_vini_vulcanici_pdf.pdf><https://www.youtube.com/watch?v=yi8-7lQJWo0><http://www.ecoseven.net/viaggiare/news-viaggiare/roccamonfina-la-storia-di-un-vulcano-spento><http://www.my-personaltrainer.it/ETICHETTE-ALIMENTARI.htm><http://natura2000basilicata.it/it9210210-monte-vulture><http://www.superdi.it/pagina.php?cod=754><https://www.youtube.com/watch?v=6HiwJ_NZ9xw>http://www.meteoweb.eu/2012/08/ischia-le-verita-sul-monte-epomeo-e-sul-rischio-sismico-intervista-a-stefano-carlino/146330/ |  |
| **Tempi** | **Stage** |  **Procedura** | **Strumenti** | **Modalità di interazione**  |
| 5 min | Step 1  | Brainstorming | Foto | Gli studenti forniscono esempi |
| 25 | Step 2 | Esposizione argomenti: lezione frontale dialogata | Video/foto | Gli studenti prendono appunti e intervengono sulla tematica proposta con quesiti |
| 15 | Step 3 | Discussione guidata | LIM  | Gli studenti argomentano guidati dal docente |
| 15 | Step 4 | Problem solving | LIMMateriali cartacei degli strumentiSmartphones | Lavoro di gruppo |
| 15 min | Step 5 | Verifica orale comprensione dei contenuti |  | Gli studenti espongono a gruppi o singolarmente |
| 15 min | Step 6 |  Riepilogo | Discussione in plenaria |
| 30 min | Step 7 | Verifica: Test a scelta multipla e a domanda aperta) |