

UNITA' di APPRENDIMENTO	
TITOLO	IL VINO E IL TERRITORIO
COMPITO /PRODOTTO:	Brochure a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue straniere di un vino a scelta dell'alunno, ponendolo nel contesto storico, paesaggistico, sociale, enogastronomico che legano il prodotto al territorio. Predisporre abbinamenti di prodotti e/o piatti tipici al vino scelto come espressione di una cultura e tradizione enogastronomica del territorio assegnato.
Competenze mirate assi culturali cittadinanza professionali	<p>CITTADINANZA</p> <p>Comunicare: comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.</p> <p>Collaborare e partecipare: lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p> <p>Risolvere problemi: raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <p>ASSI CULTURALI</p> <p>Asse linguaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo - produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi - utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi e operativi - utilizzare e produrre testi multimediali <p>Asse storico-sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente, le connessioni con le strutture economico-sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - saper utilizzare il linguaggio specifico - comprendere la normativa italiana ed europea in materia di beni di consumo <p>Asse scientifico-tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> - valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera - studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale - utilizzare gli elementi in ambito gastronomico - proprietà nutritive e terapeutiche. <p>PROFESSIONALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. - Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrate - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

UNITA' di APPRENDIMENTO

- Conoscenze	- Abilità
<p>Asse dei Linguaggi Italiano Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione principali strutture grammaticali della lingua italiana elementi di base della funzione del linguaggio termini tecnici propri del linguaggio settoriale</p> <p>Lingue Straniere: Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale. Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune. Semplici modalità di scrittura</p>	<p>Asse dei Linguaggi Italiano Comunicare in modo semplice, ma adeguato Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo. Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative. Rielaborare in forma chiara le informazioni.</p> <p>Lingue Straniere Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale. Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale. Scrivere brevi testi di interesse professionale</p>
<p>Asse scientifico-tecnologico</p> <p>Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico</p> <p>Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati. Saper organizzare il lavoro</p> <p>Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.</p>
<p>Asse storico-sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lessico delle scienze storico-sociali. - Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. - Categorie, metodi e strumenti della ricerca storica. 	<p>Asse storico-sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali - Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali - Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici - Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche

CONOSCENZE e ABILITA' specifiche di INDIRIZZO	
- Conoscenze	- Abilità
<p>Conoscere il VINO sotto il profilo: merceologico, organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Conoscere i principi della Dieta equilibrata e della Dieta Mediterranea</p> <p>Conoscere i principali stili alimentari</p>	<p>Saper consigliare il cliente verso la scelta di un vino che rappresenti e valorizzi il territorio</p> <p>Saper abbinare il vino scelto ad un piatto o ad un prodotto tipico</p>
Studenti classe 3 D sala secondo biennio	
<p>Lab servizi enogastronomici indirizzo Sala e vendita</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Tedesco, Francese</p>	
<p>Leggere e interpretare semplici testi, produrre semplici testi, conoscenze di base del linguaggio del settore elementi base di lingua straniera</p>	
Primo quadrimestre: fine Ottobre- Gennaio (8 settimane)	
<p>Presentazione dell'Uda alla classe</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scienza e Cultura dell'alimentazione: lezione partecipata sul vino: ciclo produttivo, composizione chimica e valore nutritivo, fasi di maturazione, malattie del vino, correzioni, certificazioni 2. Lab Sala: lezioni teoriche sul vino 3. Lab Sala: assegnazione ad ogni ragazzo di una regione italiana 4. Storia: inquadrare il vino scelto in un contesto storico-sociale, riportando aneddoti o avvenimenti che si riferiscono alle origini del vino e del piatto scelti. 5. Italiano: excursus sul vino nella letteratura, con particolare riguardo alla letteratura medievale; il lessico del vino nel Medioevo: lessici e altri tipi di repertori (e.g. precetti, taccuini). Ciascuno studente approfondirà, per il vino e il piatto scelti, i riferimenti contenuti nella documentazione presentata e, segnatamente, l'etimologia delle parole che li designano. 6. Francese-tedesco: traduzione 7. Elaborazione dell'argomento assegnato su un file power point 8. Scelta dell'abbinamento con il vino: piatto o prodotto tipico del territorio assegnato 9. Ricerca del materiale 10. Inglese: traduzione 11. Realizzazione della brochure 12. Presentazione orale del lavoro svolto alla classe 	
<p>6 ore curricolari con i docenti di Italiano e Storia</p> <p>10 ore curricolari con il docente di Scienza e cultura dell'Alimentazione</p> <p>12 ore curricolari docente di Laboratorio servizi sala bar</p> <p>4 ore curricolari con il docente di Francese/Tedesco</p> <p>4 ore curricolari con il docente di Inglese</p> <p>14 ore lavoro domestico</p>	

<p>Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.</p>
<p>Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di sala, testi di varia tipologia</p>
<p>i docenti del consiglio di classe:</p> <ul style="list-style-type: none"> -lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita, - italiano, storia -inglese, -seconda lingua, -scienza e cultura dell'alimentazione
<p>Apprendimenti: Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione) Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). - Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto <p>L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>
<p>Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)</p>
<p>Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva.</p>
<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:</p> <p>correttezza, completezza, pertinenza, organizzazione, utilizzo del linguaggio tecnico scientifico.</p> <p>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p>

1. PIANO DI LAVORO UDA

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Comunicazione e condivisione dell'UDA Esposizione del progetto	Lezione frontale Presentazione power point Scheda del progetto	Sviluppo della curiosità Condivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto Comprensione dell'importanza professionale del prodotto oggetto dell'UDA	2 h	Feedback Interesse dimostrato
2	Organizzazione del lavoro, individuazione della situazione ed assegnazione dei compiti	Utilizzo dei dati in possesso del CdC relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e nei vari laboratori	Programmazione del lavoro da svolgere. Assegnazione di una regione italiana a ciascun alunno: Lab. SALA	8 h	Interesse dimostrato
3	Ricerca e selezione di informazioni relative all'argomento	Lezione frontale e interattiva, ricerca individuale	Scelta del vino in base alla regione assegnata	4 h	Interesse dimostrato
4	Ricerca e selezione di informazioni relative all'argomento	Lezione frontale e interattiva Ricerca individuale	Contesto storico culturale Storia del vino e del piatto scelto	6 h	Competenze specifiche
5	Aspetti nutrizionali	Lezione frontale e interattiva Ricerca individuale	Valutazione delle competenze specifiche relative agli aspetti culturali e nutrizionali del vino scelto e del piatto abbinato	10 h	Competenze specifiche
7	Realizzazione della brochure	Lezione frontale Libri di testo Filmati	Stesura dell'elaborato	10 h	Competenze specifiche
8	Traduzione della brochure in Inglese e nella seconda lingua straniera	Lezione frontale Libri di testo Filmati	Consegna dell'elaborato completo della traduzione anche in lingue straniere	4h	Competenze specifiche Conoscenza terminologia specifica
9	Consegna e presentazione dei lavori alla classe	LIM	Presentazione del lavoro svolto	6 h	Conoscenza del lavoro e correttezza comunicativa, utilizzo strumenti informatici Esposizione in lingua straniera

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

GRIGLIA di VALUTAZIONE del PRODOTTO			
INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	91-100
	3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	76-90
	2	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	60-75
	1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	<60
Correttezza	4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della correttezza di esecuzione	91-100
	3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	76-90
	2	Il prodotto contiene è eseguito in modo sufficientemente corretto	60-75
	1	Il prodotto presenta lacune circa la correttezza dell'esecuzione	<60
Linguaggio tecnico scientifico	4	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto	91-100
	3	Nella realizzazione del prodotto è stato utilizzato un linguaggio corretto, con l'utilizzo dei termini specifici essenziali	76-90
	2	Nella realizzazione del prodotto è stato utilizzato un linguaggio standard, privo di termini specifici	60-75
	1	Nella realizzazione del prodotto il linguaggio è essenziale, privo di riferimenti tecnici specifici, non sempre preciso ed esplicativo	<60

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA IL VINO E IL TERRITORIO

Cosa si chiede di fare: lavoro individuale finalizzato alla ricerca di vini abbinati a piatti e/o prodotti tipici di una particolare regione d'Italia con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche.

Questa ricerca servirà per la realizzazione di una brochure divulgativa che andrà poi presentata all'interno della classe.

Quali prodotti si intende realizzare:

- Elaborazione di un prodotto multimediale, quindi di un file power point che venga presentato sotto forma di brochure in cui vengono descritte le caratteristiche di un vino scelto dall'alunno. Il vino deve essere tipico di una regione italiana assegnata dal docente e dovrà essere accompagnato dalla descrizione di un piatto o un prodotto tipico.

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti) Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all'apprendimento permanente (life long learning)

Competenze scientifiche e tecnologiche (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici settore Sala e Vendita)

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti e riconoscere le proprietà organolettiche del vino.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Riconoscimento degli ingredienti, individuazione delle fasi di lievitazione e delle reazioni chimiche. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi.

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrate

Competenze assi dei linguaggi (Italiano, Inglese, seconda lingua straniera)

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Competenze storico-sociali (Storia)

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.

Essere consapevoli del valore del pane nella cultura religiosa dei diversi Paesi.

Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline) Collaborare e partecipare.

In che modo: Si lavorerà per gruppi e autonomamente e si effettueranno:

- lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi;
- lezione in aula laboratoriale con attività pratiche
- attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali;

Da notare che le attività in presenza e le attività di gruppo sono limitate a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19.

Tempi : 6 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia ; 10 ore curricolari con il docente di Scienza e cultura dell' Alimentazione; 12 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici settore sala e vendita; 4 ore curricolari con il docente di seconda lingua straniera; 4 ore curricolari con il docente di Inglese; 14 ore di lavoro domestico.

Risorse:

- Docenti, Alunni.
- Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.

Criteri di valutazione: la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:

- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;
- ricerca e gestione delle informazioni;
- correttezza;
- completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

L'Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto