

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<i>L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.</i>
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relazione individuale o di gruppo</li> <li>• Glossario tecnico e padronanza delle forme espressive in italiano e lingua straniera</li> <li>• Realizzazione di una piccola brochure con informazioni storiche e merceologiche, con elenco delle cantine più rappresentative al livello nazionale ed internazionale</li> </ul>
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> <li>• assi culturali</li> <li>• cittadinanza</li> <li>• professionali</li> </ul>	<p><b>CITTADINANZA</b>            Comunicare            Progettare            Mostrare curiosità verso culture e tradizioni diverse dalla propria            Collaborare e partecipare            Acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro            Agire in modo autonomo e responsabile            Risolvere problemi</p> <p><b>ASSI CULTURALI</b>  <b>Asse linguaggi:</b>            – 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> <p>Asse matematico:            – utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico            – usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p> <p>Asse storico-sociale, giuridico ed economico            – 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> <p>Asse scientifico-tecnologico            – valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera            – studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale            – utilizzare gli elementi in ambito enogastronomico            – Assumere un comportamento consapevole in relazione all'assunzione di bevande alcoliche individuando rischi e pericoli per la salute</p> <p><b>PROFESSIONALI</b>  <b>area professionale</b>            – Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze di filiera            – Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio            – Utilizzare i corretti principi operativi e gli strumenti di lavoro            – Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse</p>
Conoscenze	Abilità
Asse linguaggi <b>Asse dei Linguaggi Italiano</b> Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti	<b>Asse dei Linguaggi Italiano</b> Comunicare in modo semplice, ma adeguato Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati

<p>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><b>Lingue Straniere:</b> 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>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi Ricerca, 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><b>Lingue Straniere</b> Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale. Lessico di base su temi di interesse professionale. Compilare in lingua schede di interesse professionale.</p>
<p><b>Asse scientifico-tecnologico e matematico</b></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>Lettura, comprensione e realizzazione di grafici.</p>	<p><b>Asse scientifico-tecnologico e matematico</b></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>Saper leggere, comprendere, realizzare un grafico.</p>
<b>Utenti destinatari</b>	Classi III <sup>A</sup> di indirizzo "sala e vendita"
<b>Prerequisiti</b>	<p>Le fasi di produzione del vino e le denominazioni I principi base dell'enologia adattate alla realtà internazionali locali Leggere e interpretare semplici schede tecniche di degustazione conoscenze di base del linguaggio del settore elementi base di lingua straniera</p>
<b>Fase di applicazione</b>	2 <sup>a</sup> pentamestre da Gennaio-Marzo 2019
<b>Tempi</b>	Dal 1.01.2019 al 31/03/2019 ( 30 ore )
<b>Esperienze attivate</b>	<p>Visita ad una cantina regionale storica. Osservazione dello sviluppo del mondo vitivinicolo e dell'importanza della sommelierie Lavoro singolo e in gruppo Esercitazioni pratiche di laboratorio</p>
<b>Metodologia</b>	<p>Lezione frontale Lezioni tecnico pratiche Cooperative learning E-learning Brainstorming</p>
<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>interne</li> <li>esterne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– i docenti del consiglio di classe: lab cucina, italiano, matematica, informatica, inglese, seconda lingua, diritto e tecniche amministrative, scienza degli alimenti, Religione.</li> <li>– esperti del mondo del lavoro (durante la visita)</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Libri di testo</li> <li>– Laboratorio di sala</li> <li>– Laboratorio linguistico</li> <li>– Filmati- video</li> <li>– riviste specializzate</li> <li>– Laboratori informatica, internet e LIM</li> <li>– Schede di lavoro fornite dall'insegnante</li> </ul>

<b>Valutazione</b>	– Verifica intermedia da parte di ogni docente al termine della fase disciplinare
	– Una verifica e valutazione collegiale finale con griglia di valutazione

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

**Titolo UdA:** *L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.*

#### **Cosa si chiede di fare**

Lo scopo è quello di comprendere il mondo del vino in parallelo: da un lato, tutte le più importanti regioni viticole con le loro diverse peculiarità, la loro storia, tradizione e filosofia produttiva che distingue spesso i produttori di una stessa area, oltre alle differenze profonde che esistono tra i vitigni, nazionali e internazionali, presenti in quel territorio; dall'altro la possibilità concreta di perfezionare la conoscenza del vino, sia nella descrizione organolettica, sia nel sistema di valutazione.

Storie di uomini, di terra, di vino, e la capacità di dare a tutto ciò il giusto valore.

#### **In che modo**

Il lavoro sarà svolto in parte in aula e nei laboratori tecnico-pratici e di informatica, sia singolarmente sia in gruppo.

**Quali prodotti**

Degustazioni di vini appartenenti alla regione di cui si sta trattando, che verranno descritti attraverso l'analisi organolettica eseguita in modo corretta.

**Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Questa UdA è un'opportunità per conoscere e valutare i vini secondo il meccanismo della scheda a punteggio, indispensabile per comprendere appieno il bagaglio che si portano dietro.

**Tempi**

Da gennaio a marzo 2019. ( 30 ore)

**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

Lo staff di progettazione e realizzazione è composto dai docenti del Consiglio di Classe e dagli assistenti tecnici. L'attività si svolgerà nei laboratori della scuola utilizzando strumenti e attrezzature di settore.

Interverranno, inoltre, esperti del settore.

**Criteri di valutazione**

Osservazioni in itinere dal docente e dal Consiglio di classe, pertanto sarà apprezzata la capacità espositiva in termini di ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti.

Sarà, inoltre, valutato l'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, di partecipazione attiva e collaborazione come interazione produttiva all'interno del gruppo.

**Valore della UdA in riferimento alla valutazione della competenza mirata: è una parte o la soddisfa interamente?**

Il compito/prodotto rappresenta una componente del tuo percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.

**PIANO DI LAVORO UDA :**

*L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.*

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	<b>Presentazione UdA agli studenti</b>	Lezione frontale Consegna materiale Predisposizione del dossier allievo	Sviluppo della curiosità Condivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto e servizio Comprensione dell'importanza professionale del compito assegnato	2 ore	Feedback Interesse dimostrato
2	<b>Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti</b>	Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio	Formazione dei gruppi	1 ora	
3	<b>Ricerca di informazioni relative all'argomento Attività di gruppo, scambi di intergruppo, discussioni guidate</b>	Lezione frontale lavoro in classe e in laboratorio multimediale ricerche individuali	Acquisizione delle conoscenze	4 ore	Elaborati e attività di laboratorio
		Schede di degustazioni			

4	<b>Presentazione alla classe dei lavori di gruppo Sintesi e rielaborazione</b>	e a punteggio del vino.	Condivisione dei lavori di gruppo E individuazione degli abbinamenti da realizzare	3 ore	Relazioni orali individuali
5	<b>Realizzazione della scheda degustazione e della scheda a punteggio del vino</b>	Attività in aula Lavori di gruppo Laboratorio informatico	Valutazione finale della corretta scelta fatta sul reale abbinamento del piatto con il vino	8 ore	Correttezza formale, terminologica e comunicativa Fruibilità della ricetta
6	<b>Programmazione e predisposizione dell'evento</b>	Lezione frontale e compilazione dossier allievo, laboratori	Consapevolezza delle prime competenze acquisite	4 ore	
7	<b>Esperimenti guidati in laboratorio</b>	Laboratori enogastronomici	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza nelle esecuzioni delle tecniche di abbinamento	4 ore	Scheda di valutazione
8	<b>Realizzazione dell'evento</b>	Laboratori enogastronomici	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell' esecuzione Presentazione delle scelte	4 ore	Scheda di valutazione

#### DIAGRAMMA DI GANTT UDA :

FASI	TEMPI (settimane,ore)				
	Gennaio	Febbraio	Febbraio	Marzo	Marzo
1	2 h 1 ingl 1 Italiano				
2	1h 1 h DTA				
3	1h 1 mat	3 h 1 h franc 1 h sc alimenti 1 h storia			
4		3 h 1 matematica 2 laborat info			
5			8 h 1 h italiano 1 DTA 2 laborat info 2 ingl, 2 franc		
6			2 h 1 lab sala 1 lab info		
7			4 h cuc/sala	4 h cuc/sala	
8					4 h cuc/sala + altre disc.

					coinvolte
--	--	--	--	--	-----------

TOTALE 30 ore

Prof. Francesco  
Giuliano