


UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Wine & Food Pairing...principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino 
Compito - prodotto	Analisi di piatti e menu tipici associati ai vini dei vitigni locali e della tradizione. Elaborazione di testi scritti regolativi, descrittivi e narrativi.
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p>CITTADINANZA Comunicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> – comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. <p>Collaborare e partecipare:</p> <ul style="list-style-type: none"> – lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <ul style="list-style-type: none"> – riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità <p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> – raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte <p>ASSI CULTURALI 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 matematico:</p> <ul style="list-style-type: none"> – utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico – usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico <p>Asse storico-sociale, giuridico ed economico</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 area professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> – valorizzare e promuovere le tradizioni – adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro nel settore di riferimento con particolare attenzione anche alla salvaguardia ambientale – utilizzare i corretti principi operativi e gli strumenti di lavoro

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Conoscenze	Abilità
<p>Asse linguaggi Asse dei Linguaggi Italiano <i>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali</i> <i>Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione</i> <i>principali strutture grammaticali della lingua italiana</i> <i>elementi di base della funzione del linguaggio</i> <i>termini tecnici propri del linguaggio settoriale</i></p> <p>Lingue Straniere: <i>Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale.</i> <i>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.</i> <i>Semplici modalità di scrittura</i></p>	<p>Asse dei Linguaggi Italiano <i>Comunicare in modo semplice, ma adeguato</i> <i>Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati</i> <i>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi</i> <i>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo.</i> <i>Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative.</i> <i>Rielaborare in forma chiara le informazioni.</i></p> <p>Lingue Straniere <i>Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale.</i> <i>Lessico di base su temi di interesse professionale.</i> <i>Compilare in lingua schede di interesse professionale.</i></p>
<p>Asse scientifico-tecnologico e matematico</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>Asse scientifico-tecnologico e matematico</p> <p>Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati.</p> <p>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>
Utenti destinatari	Classe quinta IPSEOA articolazione "sala e vendita"
Prerequisiti	Leggere e interpretare semplici schede tecniche di degustazione conoscenze di base del linguaggio del settore elementi base di lingua straniera
Fase di applicazione	Gennaio-Marzo 2019
Tempi	Dal 7.01.2019 al 31/03/2019
Esperienze attivate	Visita alle cantine locali con salette degustazioni.
Metodologia	Lezione frontale lavoro di gruppo e individuale attività laboratoriali
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> interne esterne 	<ul style="list-style-type: none"> i docenti del consiglio di classe: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e settore cucina, Italiano e Storia, Matematica, Inglese, Francese, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Scienza degli alimenti, Scienze motorie e sportive esperti del mondo del lavoro (durante la visita)

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> – Libri di testo – Laboratori per esercitazioni pratiche – filmati – riviste specializzate – appunti e internet
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> – autovalutazione degli alunni – prove semistrutturate delle conoscenze – relazione scritta sulla visita <p>La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto del grado di autonomia e responsabilità dimostrati dagli studenti nell'esecuzione del compito attraverso l'utilizzo della griglia di osservazione</p> <p>Saranno espressi voti nelle discipline coinvolte.</p> <p>VERIFICA</p> <p>Lingue straniere: compilazione di una scheda di degustazione con relativa scheda di abbinamento cibo vino; produzione/comprensione di istruzioni per l'abbinamento giusto e sbagliato, descrizione delle principali caratteristiche del cibo e del vino da abbinare.</p> <p>Italiano: stesura di un testo espositivo (relazione sull'esperienza dell'UDA).</p> <p>Storia: contestualizzazione storico-culturale relativa ai piatti e ai vini oggetto dell'UDA.</p> <p>Scienze degli alimenti: esecuzione di una prova semistrutturata sulla composizione chimico-nutrizionale dei vini e degli alimenti tipici abbinati e loro proprietà nutritive.</p> <p>Matematica: redazione di un buono di scarico da magazzino relativo al prodotto realizzato nella verifica pratica e calcolo del costo complessivo delle materie prime, problema di scelta tra fornitori in base ai costi.</p> <p>Scienze motorie e sportive: descrizione delle basi energetiche dell'attività sportiva e importanza della dieta mediterranea.</p> <p>VERIFICA PRATICA (Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e settore cucina): presentazione in laboratorio di una simulazione di abbinamento cibo- vino, al tavolo del cliente con racconto espositivo della proposta e relativa degustazione.</p>

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: Wine & Food Pairing...Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino

Cosa si chiede di fare

In questa UdA conosceremo le origini e la cultura enogastronomica del territorio. Il prodotto che si realizzerà sarà un insieme di piatti tipici abbinati ai vini locali.

In che modo

Il lavoro sarà svolto sia singolarmente sia in gruppo.

Quali prodotti

Degustazione analitica di un piatto tipico della cucina regionale in abbinamento ad un vino di vitigno tipico.

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

Questa UdA è un'opportunità per conoscere e valorizzare il proprio territorio. Conoscerete, inoltre, i piatti della tradizione nella loro varietà, esaltandone il gusto attraverso l'abbinamento ai vini locali con particolare riferimento ai grandi vini del Cilento.

Tempi

Da gennaio a marzo 2019.

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

Il tuo lavoro sarà valutato in base a quello che *“saprai”* e a quello che *“saprai fare”*.

Il racconto dell'abbinamento e le schede relative saranno valutati 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 :
Wine & Food Pairing...Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	<i>Presentazione Uda agli studenti</i>	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 ora	Feedback Interesse dimostrato
2	<i>Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti</i>	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	<i>Ricerca di informazioni relative all'argomento Attività di gruppo, scambi di intergruppo, discussioni guidate</i>	Lezione frontale lavoro in classe e in laboratorio multimediale ricerche individuali	Acquisizione delle conoscenze	4 ore	Elaborati e attività di laboratorio
4	<i>Presentazione alla classe dei lavori di gruppo Sintesi e rielaborazione</i>	Schede di abbinamenti cibo vino.	Condivisione dei lavori di gruppo E individuazione degli abbinamenti da realizzare	3 ore	Relazioni orali individuali
5	<i>Realizzazione della scheda degustazione e della scheda abbinamento cibo vino</i>	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	<i>Programmazione e predisposizione dell'evento</i>	Lezione frontale e compilazione dossier allievo, laboratori	Consapevolezza delle prime competenze acquisite	4 ore	
7	<i>Esperimenti guidati in laboratorio</i>	Laboratori enogastronomici	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza nelle esecuzioni delle tecniche di abbinamento	4 ore	Scheda di valutazione
8	<i>Realizzazione dell'evento</i>	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 hitaliano 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