|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UNITÀ DI Apprendimento**  **CLASSI QUARTE SALA E**  **VENDITA** | | |
| ***Denominazione*** | I VINI DOC E DOCG DELLA PROVINCIA BAT | |
| ***Compito - prodotto*** | Predisposizione di un dossier contenente:  Intervista al responsabile di reparto (quesiti sulla procedure di lavorazione del prodotto, aspetti igienici sanitari, formazione del personale, attrezzature di lavoro, caratteristiche organolettiche)  Descrizione della zona di produzione (DOC e DOCG)  Glossario tecnico con terminologia, sia in italiano che in lingua inglese, francese/ tedesco/spagnolo  Preparazione di un power point per la presentazione del lavoro  Degustazione del VINO DOC e DOCG e principi di abbinamento. | |
| ***Competenze mirate • assi culturali***  ***• cittadinanza***  ***• professionali*** | ***Competenze di cittadinanza***  Comunicare  Acquisire ed interpretare l’informazione  ***Competenze professionali***  Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico  Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi | |
| ***Conoscenze*** | | ***Abilità*** |
| Metodiperorganizzareerappresentareidati raccolti; sequenza delle operazioni dei processi tecnologici | | Raccogliere dati attraverso osservazione diretta |
| Caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali e gastronomiche del vino preso in esame | | Esaminare e riconoscere le caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali e gastronomiche del vino Castel del Monte DOC |
| Lessico di base relativo all’attività professionale | | descrivere i processi in ambito professionale in maniera semplice utilizzando il lessico tecnico specifico |
| Linguaggi settoriali | | Rappresentare eventi utilizzando linguaggi diversi (verbale e scientifico) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartaceo, informatici e multimediali) |
| Norme igieniche e sicurezza nel lavoro | | Associare le norme igieniche e di sicurezza nel lavoro ai contesti in cui devono essere applicate |
| Suddivisione in settori e reparti dell’azienda vitivinicola ed articolazione dei processi | | Identificare settori, reparti e processi dell’azienda vitivinicola |
| attrezzature ed utensili in uso nei reparti; figure professionali | | Identificare le figure professionali e le corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature in uso nei reparti |
| ***Utenti destinatari*** | Classe QUARTE, articolazione Sala e Vendita | |
| ***Prerequisiti*** | Norme basilari di igiene, stesura di relazioni e di testi anche di carattere tecnico non complessi; predisposizione di questionari per interviste;  lessico del settore vitivinicolo di base per le linguestraniere | |
| ***Fase di applicazione*** | Primo quadrimestre | |

|  |  |
| --- | --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | |
| ***Tempi*** | T1 presentazione dell’UdA  T2 Raccolta dati e predisposizione questionario per l’intervista  T3 Visita all’azienda vitivinicola  T4 Degustazione con compilazione scheda tecnica  T5 Riorganizzazione delle informazioni e del materiale raccolti in una presentazione in power-point, anche in lingua straniera  T6 Presentazione del power point e degustazione del vino in abbiamento ad un piatto tipico  T7 Relazione individuale |
| ***Esperienze attivate*** | Degustazioni tecnico pratiche di vini |
| ***Metodologia*** | brainstorming, problem solving, lavoro di gruppo, lezioni frontali, attività laboratoriale |
| ***Risorse umane***  ***• interne***  ***• esterne*** | **Risorse interne**  Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Scienza e cultura dell’alimentazione, Lingua straniera, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Italiano  **Risorse esterne**  Direttore dell’azienda ed enologo  Sommelier |
| ***Strumenti*** | Aula, PC, Laboratori tecnico-professionali, Aula linguistica, Libri di testo Dépliant, foto, materiali recuperati in rete (in particolare dal sito internet aziendale) |
| ***Valutazione*** | Valutazione intermedia, almeno una per ogni docente al termine delle singole fasi Valutazione globale con “*Griglia di valutazione dell’UdA*” |

**Piano di laVoro uda**

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO:** I VINI DOC E DOCG DELLA PROVINCIA BAT *(totale ore 29)* |
| **Coordinatore:** Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita |
| **Collaboratori:** Scienza e cultura dell’alimentazione, Lingua straniera, Italiano, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva. |

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Fasi*** | ***Attività*** | ***Strumenti*** | ***Esiti*** | ***Tempi e***  ***docenti***  ***coinvolti*** | ***Valutazione*** |
| **1** | Presentazione  dell’UdA | Scheda  “*Consegna agli studenti”* | Coinvolgimento del gruppo classe | 2 ore  Coordinatore UdA + due  docenti | - |
| **2** | Raccolta dati e  predisposizione  questionario per l’intervista | Libri di testo e dellabiblioteca internet  modelli di  interviste | Reperireinformazioni pertinenti e  preparare un  questionario esauriente per l’intervista | 4 ore  Docente di sala e vendita e di  italiano | Valutazione  intermedia |
| **3** | Visita all’azienda vitivinicola | Materiale fornito dall’azienda  Raccolta  dati tramite  interviste, foto | Partecipazione attiva Intervista al personale e raccolta di  informazioni anche  in riferimento alla  sicurezza sul lavoro | 5 ore  Docenti di  scienza degli  alimenti, Sala e vendita e Diritto | Valutazione  intermedia  sul del  comportamento attivo dell’allievo |
| **4** | Degustazione  vino con  compilazione  scheda tecnica | Laboratorio di sala  Scheda tecnica | Riconoscimento  caratteristiche  organolettiche e  nutrizionali del prodotto | 2 ore  Docente di sala e vendita | Valutazione  intermedia  con scheda  tecnica |
| **5** | Creazione del  dossier e  preparazione  del power-point, anche in lingua  straniera | Aula  Laboratori  linguistico e  informatico,  internet, libri  di testo, filmati materiale  raccolto,  fotografie | Riorganizzazione  delle informazioni  e del materiale  raccolti in un testo  organico e pertinente Glossario tecnico,  anche in lingua | 9 ore  di cui: 1 ora  scienza degli alimenti  1 ora sala e  vendita  2 ore inglese  2 ore ted/franc/ spagn.  2 ore italiano  1 ora diritto | Valutazione  intermedia |
| **6** | Presentazione  del power point e degustazione di  alcuni vini DOC  e DOCG | PC,  Videoproiettore Laboratorio di sala | Implementare negli allievi competenze  professionali e  comunicative in  termini di autonomia e responsabilità | 5 ore  Tutti i docenti  coinvolti | Valutazione  globale dell’UdA con “*Griglia*  *di valutazione dell’UdA* |
| **7** | Relazione  individuale | Aula | Acquisire  consapevolezza  dell’esperienza vissuta | 2 ore  Docente di  italiano | Composizione scritta su traccia |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Tempi*** | | | | | |
| ***Fasi*** | **settembre** | **ottobre** | **novembre** | **dicembre** | **gennaio** | **febbraio** |
| **1** |  | 2 ore |  |  |  |  |
| **2** |  | 4 ore |  |  |  |  |
| **3** |  | 5 ore |  |  |  |  |
| **4** |  |  | 2 ore |  |  |  |
| **5** |  |  | 9 ore |  |  |  |
| **6** |  |  |  | 5 ore |  |  |
| **7** |  |  |  | 2 ore |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL’UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | | | |
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | | **PUNTEGGI** |
| **Completezza, pertinenza, organizzazione** | Liv Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a  4 sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica  Liv Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a  3 sviluppare la consegna e le collega tra loro  Liv Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a  2 sviluppare la consegna  Liv Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le  1 parti e le informazioni non sono collegate | |  |
| **Correttezza** | Liv Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione  4  Liv Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di  3 accettabilità  Liv Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto  2  Liv Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza  1 dell’esecuzione | |  |
| **Ricerca e gestione delle**  **informazioni** | Liv  4  Liv  3 | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.  Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all’ interpretazione secondo una chiave di lettura  L’allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata  L’allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo |  |
| Liv  2  Liv  1 |
| **Comunicazione e**  **socializzazione di esperienze e conoscenze** | Liv L’allievo ha un’ottima comunicazione con i pari, socializza  4 esperienze e saperi interagendo attraverso l’ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico  Liv L’allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi  3 esercitando l’ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee  Liv L’allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza  1/2 alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto. | |  |