

Denominazione	SULLE STRADE DEL FRANCIACORTA	
Prodotti	Riconoscere i diversi sistemi di produzione di vino e di vini speciali (spumante). Con particolare attenzione al sistema di produzione dei Franciacorta prodotto di alta qualità made in Italy.	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali		
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Francese	Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale: dialoghi in sala prendere ordinazioni / consigliare e descrivere brevemente i prodotti	• conoscere le funzioni comunicative di base per interagire al ristorante con un cliente • dare informazioni/consigli
Inglese	• Describe in English the Franciacorta area and its main gastronomic features. • Explain basic concepts of wine production and food pairing using correct vocabulary.	• Vocabulary related to food and wine tourism, local products and culinary traditions of Lombardy. • Knowledge of the Franciacorta area: geography, main towns, typical dishes and wine production. • Basic terminology of wine and food pairing (flavours, aromas, texture, balance). • Cultural awareness of how gastronomy promotes regional identity and sustainable tourism.

Enogastronomia settore cucina	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Individuare i prodotti di qualità del territorio nazionale riconoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.	• Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine • Prodotti DOP, IGP, STG
Sala	• Applicare tecniche di mise en place e servizio appropriate a degustazioni e cene tematiche • Gestire con professionalità la relazione con il cliente, valorizzando l'identità del territorio	• La Spumantizzazione • Prodotti e servizi tipici del territorio • Conoscenza di alcuni vini tipici della zona
Matematica	Saper leggere un grafico Istogramma	• Rappresentazione grafica (istogrammi) Lettura di un grafico
Utenti destinatari	CLASSE 4° C settore cucina IPSSEC "A.Olivetti"	
Prerequisiti	Pre Requisiti individuati dal singolo Cdc.	
Fase di applicazione	1° e 2° QUADRIMESTRE	
Tempi	Anno scolastico	
Esperienze attivate	Gli alunni si recheranno presso un'azienda di settore in Franciacorta per visionare le diverse tecniche di produzione e conservazione invecchiamento dei Vini Franciacorta	
Metodologia	lezione partecipata attività laboratoriale lezioni frontali lavori di gruppo utilizzo di materiali multimediali	
Risorse umane interne esterne	Docenti ed esperti	

<i>Strumenti</i>	Materiale didattico Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto
<i>Valutazione</i>	

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

3^ nota: l’Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l’esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI	

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:

Coordinatore: Bianchi Paola
Collaboratori:

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell'Uda e del progetto.	Lezione frontale: materiali prodotti dal docente, video di approfondimento.	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato.	2 ore	Partecipazione, interesse curiosità dimostrati.
2	Suddivisione in gruppi di lavoro: Costituzione e assegnazione dei lavori per ricercare e poi produrre il contenuto storico degli alimenti. Gruppi per creare il Power Point, curare l'aspetto estetico del Power Point. Creazione della scheda tecnica relativa alle ricette Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda.	Lezione frontale libro di testo, materiali prodotti dal docente, digital board	Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione Disponibilità al confronto, assertività.	8 ore	Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di valutare, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare.
3	Tutto il gruppo classe: condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi.		Cooperative learning; peer tutoring.	3 ore	Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo.
4	Tutto il gruppo classe: presentazione ed esposizione orale del Power Point anche in lingua inglese con l'ausilio della digital board			2 ore	Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione.

5	Realizzazione pratica del progetto			6	Raggiungimento delle competenze
---	--	--	--	---	------------------------------------