

FORMAT
DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO
a.s. 2025/26

SULLE STRADE DELLA
FRANCIACORTA

Comprende:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	<u>SULLE STRADE DELLA FRANCIACORTA</u>	
Prodotti	Gli studenti visiteranno un'azienda vitivinicola della Franciacorta per osservare da vicino le tecniche di produzione, affinamento e conservazione dei vini Franciacorta. Daranno prova di aver acquisito competenze sul servizio dei vini.	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Acquisire, selezionare e interpretare informazioni provenienti da contesti diversi in modo critico e consapevole. Competenze di educazione civica Sviluppare comportamenti responsabili e consapevoli nei contesti scolastici e professionali, rispettando sé stessi e gli altri, riconoscendo e valorizzando le diversità, collaborando in modo costruttivo e praticando il dialogo come strumento di confronto. Comprendere il valore delle regole condivise come base per una convivenza civile equilibrata e rispettosa. Competenze comuni: Utilizzare in modo funzionale la lingua italiana in contesti scolastici e professionali. Sviluppare competenza multilinguistica nei principali idiomi studiati. Applicare strumenti matematici e scientifici per interpretare fenomeni, dati e processi produttivi. Utilizzare consapevolmente strumenti e risorse digitali. Sviluppare spirito imprenditoriale, iniziativa e capacità organizzative. Agire in modo responsabile come cittadini consapevoli del proprio ruolo sociale e professionale. Competenze professionali: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Sala e Vendita	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.	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.
Matematica	Saper interpretare un fenomeno analizzando dati inerenti all'argomento trattato	Raccolta di dati Rappresentazione grafica Lettura di un grafico

Alimentazione	Saper identificare prodotti agroalimentari tipici del territorio. Leggere e interpretare le etichette dei prodotti a marchio di qualità. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita sano	Prodotti a marchio di origine europea e italiana. Concetto di sicurezza e qualità alimentare totale.
Diritto ed Educazione Civica	Individuare ed applicare la normativa in materia di qualità, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, riconoscendo le differenti tipologie di operazioni di gestione.	• Le certificazioni della qualità • Le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.
Inglese	Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e la microlingua Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio	• The wine service • How to choose the right wine glass • Decanting wine • The wine list
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
Tedesco	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
Utenti destinatari	Alunni della classe IV^A dell'IPSSC A. Olivetti – Monza (MB)	
Prerequisiti	Asse storico-sociale: Conoscere in modo generale il territorio di riferimento e le sue principali tradizioni culturali. Avere consapevolezza dell'importanza delle regole di convivenza civile e del rispetto reciproco. Riconoscere l'importanza del patrimonio enogastronomico come elemento identitario del territorio. Asse dei linguaggi: Saper comprendere testi brevi informativi o descrittivi. Saper produrre testi semplici e chiari (riassunti, brevi descrizioni, elenchi). Possedere le funzioni comunicative di base nelle lingue straniere (salutare, chiedere informazioni, fare domande semplici, descrivere un prodotto). Asse tecnico-scientifico: Saper leggere dati semplici (tabelle, percentuali, grafici elementari). Conoscere le principali categorie di prodotti agroalimentari e le loro proprietà di base. Saper distinguere le principali certificazioni di qualità europee e italiane (DOP, IGP, STG). Conoscere in forma essenziale le norme sulla sicurezza e sull'igiene nei luoghi di lavoro. Asse tecnico-professionale: Conoscere le principali attrezzature utilizzate in sala e la loro funzione. Possedere le basi del servizio del vino (temperature, bicchieri, apertura di una bottiglia). Saper collaborare in piccoli gruppi rispettando ruoli e turni. Gestire compiti semplici in autonomia con supervisione del docente. Conoscere l'importanza dell'immagine professionale e della comunicazione con il cliente.	
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.	
Tempi	Da ottobre fino a maggio.	
Metodologia	Lezione partecipata, attività laboratoriale, lezioni frontali, lavori di gruppo, utilizzo di materiali multimediali	
Risorse umane	Docenti del CdC.	
Strumenti	Materiale didattico: libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto	
Valutazione	La valutazione sarà effettuata dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi procedere alla valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro svolto dall'intero CdC.	

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

2^ nota: l'UDA prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

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

Titolo UDA: *Sulle strade della Franciacorta*

Cosa si chiede di fare: studio dell'analisi sensoriale: le tre fasi dell'analisi organolettica. Utilizzo dei prodotti nelle miscele al bar e vendita al ristorante (carta dei vini).

In che modo: con approcci teorici (libro di testo - schede - video), esercitazione e servizio, sia in sala che al bar.

Quali prodotti: vini spumanti DOC e DOCG dell'area vitivinicola della Franciacorta.

Che senso ha: conoscere i prodotti del nostro territorio, in termini di vinificazione, qualità organolettiche e commerciali.

Tempi: Intero Anno Scolastico.

Risorse: Laboratorio di sala, aula, fonti, testi, programmi digitali.

Criteri di valutazione: La valutazione per competenze sarà effettuata sul prodotto finale dell'UDA. Le competenze osservate contribuiranno alla definizione delle competenze di settore al termine dell'anno scolastico.

La valutazione delle conoscenze avverrà invece attraverso le verifiche intermedie previste nelle diverse discipline coinvolte.

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata: L'UDA contribuisce allo sviluppo della competenza di saper rielaborare e comunicare esperienze scolastiche e professionali, consolidando ciò che è stato appreso e favorendo una maggiore consapevolezza del proprio percorso formativo.

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline: Tutte le discipline coinvolte concorrono in modo equilibrato alla valutazione finale dell'UDA, ciascuna per la parte di propria competenza.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Sulle strade della Franciacorta</i>
Coordinatore: Prof.ssa Mariarosa Lo Turco
Collaboratori: I docenti coinvolti nella realizzazione dell'UDA

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: presentazione dell'UDA e del progetto	LIM	Condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso, descrizione del prodotto da realizzare	Vedi diagramma di GANTT	Interesse e partecipazione attiva, domande costruttive
2	Progettazione: divisione degli studenti in gruppi di lavoro, scelta della modalità di elaborazione del decalogo di comportamento, pianificazione del lavoro produttivo	Internet, libri, laboratorio	Stesura del piano di lavoro di ciascun gruppo Scelta delle principali regole comportamentali di igiene e di sostenibilità di ciascun gruppo		Partecipazione e collaborazione
3	Sala e vendita: Divisione della classe in gruppi e assegnazione degli aperitivi ai singoli gruppi. Esercitazione sulle tre fasi dell'analisi organolettica e il servizio dello spumante	Utilizzo della Lim e materiale audiovisivo, laboratorio di sala con relative attrezzature	Realizzazione e simulazione del servizio.		Valutazione formativa valutazione sommativa
4	Alimentazione: Analisi del prodotto in esame	Libro di testo anche digitale; siti web di settore, lim, pc materiale digitale allegato al testo e prodotto dalla docente	Esposizione del lavoro effettuato		
5	DTA: Commercializzazione del prodotto normativa di settore	Libro di testo anche digitale; multimediale. Siti web.	Organizzazione sulla commercializzazione del prodotto normativa di settore		
6	Matematica: Discussione guidata, lavoro di gruppo. Utilizzo consapevole degli strumenti matematici	Materiali raccolti su internet	Riflessione collettiva sui risultati		Valutazione formativa
7	Inglese: The wine service How to choose the right wine glass Decanting wine The wine list	Libro di testo, appunti personali, siti web.	Presentazione in lingua del prodotto		Valutazione sommativa
8	Francese: Preparazione e presentazione sistema di produzione Champenoise	Libro di testo, dizionario, siti web.	Presentazione in lingua del prodotto		

9	Tedesco: Preparazione e presentazione sistema di produzione Champenoise	Libro di testo, dizionario, anche settoriale, multimediale. Siti web.	Presentazione in lingua del prodotto		
10	Lavoro in gruppo		Elaborazione delle bozze che andranno a comporre il Decalogo finale		Risoluzione di problemi, collaborazione, progettazione
11	Presentazione del prodotto finale al CdC	LIM	Il Decalogo di classe		Valutazione delle competenze con i parametri indicati nella griglia allegata
12	Elaborazione della relazione individuale	Questionario	Analisi dei risultati		Raggiungimento delle competenze

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

TEMPI				
Fasi	Ottobre/Novembre	Dicembre/Gennaio	Febbraio/Marzo	Aprile/Maggio
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'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.

Cosa devi ancora imparare.

Come valuti il lavoro da te svolto.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, anche se con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento – il tempo a disposizione.	
		Non adeguato	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità.	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità.	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità.	
		Non adeguato	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato.	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.	
	Funzionalità	Avanzato.	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità.	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena.	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima.	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità.	

Competenze cognitive

INTELLIGENZA COGNITIVA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
	Uso del linguaggio settoriale-tecni co- professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali, tecnici e professionali in modo pertinente.	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali, tecnici e professionali da parte dell'allievo è soddisfacente.	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale, tecnico e professionale.	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale, tecnico e professionale.	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	Avanzato	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.	
		Intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	
		Base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti.	
		Intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti.	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti.	
	Ricerca e gestione delle informazioni	Avanzato	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.	
		Intermedio	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.	
		Base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata.	
		Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo.	