



Titolo UDA/Scheda Didattica	TOURS SPALLANZANI
<b>Destinatari</b>	Classi 3°, 4° e 5° Professionale e Tecnico Agrario Classi 3°, 4° e 5° Enogastronomico (Accoglienza turistica e Sala)
<b>Docenti e Discipline coinvolte</b>	<p><b>Agrario:</b> Gestione e valorizzazione delle attività produttive e Sviluppo del Territorio, Produzioni Vegetali e zootecniche/Trasformazione dei prodotti, Italiano, Inglese, Lab. di biologia, Chimica applicata ai processi di trasformazione,</p> <p><b>Enogastronomico:</b> Accoglienza Turistica/Lab. Sala/Bar, Italiano, Inglese, Tecniche di Comunicazione, Arte e Territorio, Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative.</p>
<b>CALENDARIO TOURS</b>	<a href="https://docs.google.com/document/d/1vg35buQPk5WEclRWbtmNncjd5r56p1MGO5froSAQoD8/edit?usp=sharing">https://docs.google.com/document/d/1vg35buQPk5WEclRWbtmNncjd5r56p1MGO5froSAQoD8/edit?usp=sharing</a>
<b>Obiettivi e finalità</b>	<p>Conoscere i processi produttivi, la storia e le caratteristiche di alimenti DOP prodotti nel Ns. Istituto (Parmigiano Reggiano DOP; Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e IGP) che costituiscono delle eccellenze rinomate e vendute in tutto il mondo.</p> <p>Sfruttare le proprie competenze comunicative per accogliere ospiti esterni, saper presentare la scuola, il territorio ed essere in grado di illustrare le fasi di produzione, le caratteristiche, la storia e rispondere ad eventuali quesiti durante i Tours Spallanzani.</p>

	<p>Saper comunicare la qualità nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità e saper promuovere e valorizzare il turismo enogastronomico.</p> <p>Saper valorizzare il territorio locale e nazionale, anche in ottica internazionale.</p> <p>Saper padroneggiare la terminologia di settore anche nelle lingue straniere (dalle competenze del curriculum).</p>
<b>Requisiti e descrizione del prodotto finale</b>	<p>Tour della scuola: script in italiano e in inglese (facoltativo francese) descrittivi comprendenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- illustrazione della scuola (storia, sedi, indirizzi, laboratori, serre, attività...);</li> <li>- promozione delle eccellenze della scuola;</li> <li>- processo produttivo del parmigiano (3°, 4° e 5° AGRARIO);</li> <li>- processo produttivo dell'aceto balsamico tradizionale (3°, 4° e 5° Accoglienza Turistica, Sala Bar e Agrario);</li> <li>- contesto territoriale (food valley, ER regione con maggior n° di prodotti DOP e IGP).</li> </ul> <p>Realizzazione di materiale divulgativo digitale (brochure relative ai prodotti a marchio o tipici + poster relativi alla produzione dell'aceto, del parmigiano e della lavanda) e, per le sedi, di video illustrativi delle fasi di coltivazione, raccolta, produzione e trasformazione dei prodotti (Uve e Lavanda).</p>
<b>Requisiti del dossier/relazione delle attività necessarie alla realizzazione del prodotto</b>	<p>Visite guidate in vigneto (Vignola e/o Gaggio), laboratori di trasformazione (Sede di Vignola), caseificio (Sede di Castelfranco) ed eventualmente stalla.</p> <p>Visita guidata al Museo dell'aceto balsamico tradizionale di Spilamberto</p>
<b>Alunni coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TERZE AGRARIO ED ENOGASTRONOMICO ACCOGLIENZA (lavoro in azienda e preparazione materiali)</li> <li>- QUARTE AGRARIO (preparazione materiali e guida tour)</li> <li>- QUINTE AGRARIO (guida tour)</li> <li>- QUARTE E QUINTE ENOGASTRONOMICO ACCOGLIENZA (guida tour)</li> </ul>
<b>Eventuali destinatari del prodotto</b>	<p>Visitatori italiani e stranieri della scuola</p>

<b>Tempi</b>	<p>Tutto l'anno:  nel 1° Quadrimestre gli studenti delle classi Terze si occupano di conoscere e approfondire le fasi produttive del Parmigiano Reggiano e dell'Aceto Balsamico Tradizionale attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezioni in Caseificio a Castelfranco Emilia (anche per gli studenti di Vignola e Montombraro);</li> <li>- Visita guidata al Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto e visita della sede di Vignola (per gli Studenti di Castelfranco Emilia e Montombraro);</li> </ul> <p>Nel 2° Quadrimestre piccoli gruppi di studenti delle classi terze iniziano a fare affiancamento degli studenti delle classi quarte durante i tours.  Gli studenti delle classi quarte all'inizio del 1° quadrimestre svolgono i tours in affiancamento agli studenti delle classi quinte e poi in autonomia.  Gli studenti delle classi quinte all'inizio del primo quadrimestre svolgono i tours anche come tutors/Peer degli studenti delle classi quarte e poi saranno eventualmente coinvolti solo in casi di necessità/progetti particolari.</p>
<b>Durata</b>	20 UL di formazione in aula, in laboratorio, al museo e preparazione materiali c/o lab. di Informatica oltre alle ore di PCTO durante lo svolgimento dei Tours
<b>Strategie didattiche utilizzate e materiali necessari</b>	Lezione dialogata, Visite didattiche e laboratoriali, Cooperative Learning, Public Speaking, role playing Strumenti digitali: PC, Tablets, microfoni e cuffie
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenza del linguaggio tecnico specifico in italiano e inglese

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

#### Cosa ti si chiede di fare?

- a) Partecipare alle visite guidate sulla produzione del Parmigiano Reggiano e dell'Aceto Balsamico Tradizionale prendendo appunti (cartacei o digitali); svolgere attività di ricerca e studio dei materiali e degli appunti;
- b) realizzazione di script e brochures (in italiano ed in inglese) per prepararsi ai tours. Le Brochures dovranno contenere tutte le informazioni raccolte e foto autentiche (non scaricate da internet);
- c) Role Playing: svolgimento di simulazioni di tours come guide;



	5. Competenza digitale		X	X					
<b>VISIONE SISTEMICA</b>	6. espressione culturale					X			
	7. cittadinanza	X	X	X					
	8. Competenza imprenditoriale e impatto sulla società				X				
	9. Consapevolezza professionale e sociale				X				
	10. Selezionare le fonti, spirito critico e interpretazione					X			
	11. Problem solving				X				
<b>RISORSE PERSONALI</b>	12. imparare ad imparare			X	X				
	13. Creatività e pensiero divergente								
	14. Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza	X	X	X		X			
	15. Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri	X				X			
	16. Affrontare successi ed insuccessi,						X		
<b>saperi/nuclei fondanti dell'insegnamento coinvolti</b>	<b>Le tipologie testuali:</b> testo informativo espositivo	<b>Valorizzazione del territorio:</b> Conoscenza del territorio e	<b>Promoting Tourism to Italy</b> Writing a descriptive	<b>Marketing e promozione del territorio.</b>	<b>Il marketing e la comunicazione intersperso</b>	<b>Lo sviluppo rurale:</b> Favore attività integrative delle	<b>Tecniche colturali e zootecniche:</b> <b>Trasform</b>	<b>Analisi chimiche del parmigiano</b>	

	ed argomentat ivo.	delle strategie di promozione	text for a tourist attraction; describing cultural attractions .		<b>nale</b>	aziende agrarie anche mediante la promozione di agriturismi, turismo verde, culturale e folkloristico.	<b>azione, conserva zione e valorizzaz ione dei prodotti coltivati a scuola: aceto mosto cotto)</b>	
<b>parte di prodotto in cui i saperi sono utilizzati/verificati</b>			Prove di esposizione orale (Role playing) con valutazione					

## RUBRICA DI VALUTAZIONE

<b>Risorse cognitive/conoscenze/cosa ho imparato</b>	60% (peso modificabile dai dipartimenti)	voto	<b>Capacità di processo/come ho imparato</b>	40% (peso modificabile dai dipartimenti)	voto
Completezza e precisione	L'allievo possiede conoscenze lacunose	3-5	Ordine e logica, tempi e spazi	L'allievo mostra in modo discontinuo ordine e logica, se sollecitato gestisce tempo e spazio	3-5

	L'allievo possiede le conoscenze fondamentali, comprende gli elementi essenziali del compito	6		L'allievo mostra un ordine ed una logica elementari, gestisce tempo e spazio per ciò che è indispensabile	6
	L'allievo possiede un buon livello di conoscenze, comprende appieno il compito assegnato	7-8		L'allievo mostra una buona disposizione all'ordine ed alla logica, gestisce in modo soddisfacente tempo e spazio	7-8
	L'allievo possiede conoscenze sicure e sa cogliere nessi e relazioni chiedendo spiegazioni approfondite sviluppando nuove conoscenze (autosviluppo)	9-10		L'allievo possiede una rilevante disposizione all'ordine ed un brillante pensiero logico, gestisce con responsabilità il tempo e lo spazio anche a favore della classe	9-10
Autonomia	mostra difficoltà nel comprendere appieno il compito chiedendo sempre aiuto,procede in modo selettivo svolgendo solo talune attività di cui si sente sicuro	3-5	Comunicazione efficace	comunica in modo elementare solo se richiesto	3-5
	procede con prudenza svolgendo le attività necessarie, chiedendo talvolta aiuto	6		presenta una comunicazione essenziale	6
	procede con sicurezza svolgendo tutte le attività necessarie chiedendo talune spiegazioni	7-8		presenta una comunicazione riflessiva	7-8

	vivacità di interessi e di apporti, prontezza nel fronteggiare compiti e problemi sviluppando nuove idee e proposte	9-10		presenta una comunicazione ricca e chiara	9-10
Padronanza del linguaggio	utilizza un linguaggio incompleto preferendo descrivere le cose fatte, piuttosto che cogliere il senso dell'azione	3-5	Metodo di ricerca	tende a copiare le informazioni reperite e solo se richiesto documenta l'indispensabile	3-5
	utilizza un linguaggio adeguato a descrivere le attività ed i loro principali significati	6		svolge ricerche semplici quando gli è richiesto e documenta l'indispensabile	6
	utilizza un linguaggio appropriato,	7-8		svolge in autonomia le ricerche e documenta con precisione e chiarezza quanto fatto e appreso	7-8
	ricchezza delle informazioni raccolte e del linguaggio utilizzato	9-10		svolge con metodo e precisione vari tipi di ricerche e documenta quanto fatto e appreso con chiarezza e ricchezza di contenuti e materiali	9-10
Consapevolezza del senso dell'azione	manca della consapevolezza di insieme	3-5	Lavoro in gruppo	nei gruppi di progetto tende a svolgere operazioni elementari	3-5
	coglie gli aspetti essenziali del senso dell'azione	6		partecipa ai progetti avvalendosi della guida degli altri	6
	in grado di cogliere tutti gli elementi in gioco, palesi e latenti; presenta una buona	7-8		partecipa ai progetti apportando un valido contributo al gruppo	7-8



	consapevolezza del senso dell'azione				
	è in grado di cogliere appieno le relazioni causa effetto degli elementi in gioco, giungendo anche oltre creando nuovi collegamenti	9-10			si propone nei gruppi di progetto con apporti e responsabilità risolutivi.
documentazione di quanto fatto ed appreso (personalizzabile in base al tipo di relazione /dossier richiesto)	la relazione è lacunosa e poco chiara	3-5	Gestione positiva di problemi/conflitti e progetti (problem solving)	affronta semplici problemi in modo meccanico	3-5
	la relazione è molto schematica, esplicita e motiva solo gli aspetti essenziali del percorso	6		affronta positivamente problemi semplici	6
	la relazione è completa , motiva ed esplicita le scelte ed il percorso seguito	7-8		affronta positivamente i vari problemi che incontra	7-8
	la relazione è completa, approfondita ed evidenzia segni di importanti riflessioni in merito alle scelte ed al percorso seguito	9-10		fronteggia positivamente i problemi	9-10