|  |  |
| --- | --- |
| Immagine che contiene testo, Carattere, schermata, logo  Descrizione generata automaticamente | |
| **Titolo UDA/Scheda Didattica** | **TOURS SPALLANZANI** |
| **Destinatari** | Classi 3°, 4° e 5° Professionale e Tecnico Agrario  Classi 3°, 4° e 5° Enogastronomico (Accoglienza turistica e Sala) |
| **Docenti e Discipline coinvolte** | **Agrario:** 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,  **Enogastronomico:** Accoglienza Turistica/Lab. Sala/Bar, Italiano, Inglese,Tecniche di Comunicazione, Arte e Territorio, Scienza e cultura dell’alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative. |
| **CALENDARIO TOURS** | <https://docs.google.com/document/d/1vg35buQPk5WEcIRWbtmNncjd5r56p1MGO5froSAQoD8/edit?usp=sharing> |
| **Obiettivi e finalità** | 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.  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.  Saper comunicare la qualità nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità e saper promuovere e valorizzare il turismo enogastronomico.  Saper valorizzare il territorio locale e nazionale, anche in ottica internazionale.  Saper padroneggiare la terminologia di settore anche nelle lingue straniere (dalle competenze del curricolo). |
| **Requisiti e descrizione del prodotto finale** | Tour della scuola:  script in italiano e in inglese (facoltativo francese) descrittivi comprendenti:   * illustrazione della scuola (storia, sedi, indirizzi, laboratori, serre, attività…); * promozione delle eccellenze della scuola; * processo produttivo del parmigiano (3°, 4° e 5° AGRARIO); * processo produttivo dell’aceto balsamico tradizionale (3°, 4° e 5° Accoglienza Turistica, Sala Bar e Agrario); * contesto territoriale (food valley, ER regione con maggior n° di prodotti DOP e IGP).   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). |
| **Requisiti del dossier/relazione delle attività necessarie alla realizzazione del prodotto** | Visite guidate in vigneto (Vignola e/o Gaggio), laboratori di trasformazione (Sede di Vignola), caseificio (Sede di Castelfranco) ed eventualmente stalla.  Visita guidata al Museo dell’aceto balsamico tradizionale di Spilamberto |
| **Alunni coinvolti** | * TERZE AGRARIO ED ENOGASTRONOMICO ACCOGLIENZA (lavoro in azienda e preparazione materiali) * QUARTE AGRARIO (preparazione materiali e guida tour) * QUINTE AGRARIO (guida tour) * QUARTE E QUINTE ENOGASTRONOMICO ACCOGLIENZA (guida tour) |
| **Eventuali destinatari del prodotto** | Visitatori italiani e stranieri della scuola |
| **Tempi** | 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:   * Lezioni in Caseificio a Castelfranco Emilia (anche per gli studenti di Vignola e Montombraro); * Visita guidata al Museo dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto e visita della sede di Vignola (per gli Studenti di Castelfranco Emilia e Montombraro);   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. |
| **Durata** | 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 |
| **Strategie didattiche utilizzate e materiali necessari** | Lezione dialogata, Visite didattiche e laboratoriali, Cooperative Learning, Public Speaking, role playing  Strumenti digitali: PC, Tablets, microfoni e cuffie |
| **Prerequisiti** | Conoscenza del linguaggio tecnico specifico in italiano e inglese |

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

**Cosa ti si chiede di fare?**

1. 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;
2. 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);
3. Role Playing: svolgimento di simulazioni di tours come guide;
4. svolgimento effettivo dei tours come guide: i ragazzi dell’agrario si occuperanno principalmente di illustrare le fasi di produzione del Parmigiano Reggiano, il magazzino, la cantina, le serre e l’apiario; i ragazzi di accoglienza turistica e di Sala Bar guideranno gli ospiti lungo il tour, illustreranno la storia e le caratteristiche del Ns. Istituto, i laboratori di sala, cucina e pasticceria, le fasi di produzione dell’aceto balsamico tradizionale ed i prodotti disponibili presso il punto vendita con approfondimenti sulle attività delle sedi e/o piatti tipici realizzati con i prodotti in vendita.

**Perché ti si chiede di fare questo lavoro?**

Per darti la possibilità di conoscere meglio le eccellenze del Ns. territorio e del Ns. istituto, anche da un punto di vista economico e di marketing, per essere in grado di promuovere e valorizzare il territorio, per imparare a parlare in pubblico e migliorare le proprie competenze comunicative in italiano ed in inglese.

OBIETTIVI DI COMPETENZA

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Macroaree di competenza** | **Competenze specifiche** | **Discipline coinvolte** | | | | | | | |
|  |  | **ITA** | **ACCOGLIENZA** | **INGLESE** | **DTA** | **COMUNICAZIONE** | **GEST E VAL ATTIVITà PRODUTTIVE, SVILUPPO DEL TERRITORIO** | **PROD. VEGETALI E ZOOTECNICHE/TRASF. PRODOTTI** | **LABORATORIO DI BIOLOGIA ,CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE** |
| **COMUNICAZIONE EFFICACE** | 1.Storytelling, | X |  | X |  | X |  |  |  |
| 2.Competenza alfabetica | X |  |  |  | X |  |  |  |
| 3.Competenza multilinguistica |  |  | X |  | X |  |  |  |
| **STEAM** | 4.STEAM |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.Competenza digitale |  | X | X |  |  |  |  |  |
| **VISIONE SISTEMICA** | 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 |  |  |  |  |
| **RISORSE PERSONALI** | 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 |  |  |  |
| **saperi/nuclei fondanti dell’insegnamento coinvolti** | | **Le tipologie testuali**:  testo  informativo  espositivo  ed argomentativo. | **Valorizzazione del territorio:**  Conoscenza del territorio e delle strategie di promozione | ***Promoting Tourism to Italy***  Writing a descriptive text for a tourist attraction; describing cultural attractions. | **Marketing e promozione del territorio.** | **Il marketing e la comunicazione interpersonale** | **Lo sviluppo rurale**:Favorire attività  integrative delle aziende  agrarie anche mediante la  promozione di  agriturismi, turismo  verde, culturale e  folkloristico. | **Tecniche colturali e zootecniche:**  **Trasformazione, conservazione e valorizzazione dei prodotti coltivati a scuola:** aceto mosto cotto) | **Analisi chimiche del parmigiano** |
| **parte di prodotto in cui i saperi sono utilizzati/verificati** | |  |  | Prove di esposizione orale (Role playing) con valutazione |  |  |  |  |  |

RUBRICA DI VALUTAZIONE

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Risorse cognitive/conoscenze/cosa ho imparato** | 60% (peso modificabile dai dipartimenti) | voto | **Capacità di processo/come ho imparato** | 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 consapevolezza del senso dell’azione | 7-8 | partecipa ai progetti apportando un valido contributo al gruppo | 7-8 |
| 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. | 9-10 |
| 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 |