

Istituto Omnicomprensivo "R. Laporta" - Fabro

Anno scolastico 2020/2021

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Scuola IPAA Fabro_CLASSE 2A

UNITÀ D'APPRENDIMENTO	
Titolo IL FANTASTICO MONDO DI BACCO	
Ambito formativo	Obiettivo formativo
Competenze chiave	<p>a. Osservare, descrivere e analizzare fenomeni reali, naturali e artificiali (asse scientifico- tecnologico);</p> <p>b. Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente sia strumenti di calcolo che strumenti informatici (asse matematico);</p> <p>c. Individuare le strategie e il modello appropriati per la soluzione del problema (asse matematico);</p> <p>d. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici nella dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche e in quella sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali (asse storico-sociale);</p> <p>e. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti costituzionali, della persona, della collettività e dell'ambiente (asse storico-sociale);</p> <p>f. Comunicare le soluzioni e le strategie utilizzate padroneggiando gli strumenti espressivi e argomentativi necessari (asse linguistico);</p> <p>g. Produrre un testo multimediale (asse linguistico);</p>
Ambiti disciplinari coinvolti	<p>Prevalente :Ecologia, Esercitazioni agrarie, Biologia, Chimica</p> <p>Trasversale: inglese, lettere, tecnologie informatiche, scienze motorie, matematica</p>
Destinatari	classe 2A
Modalità di organizzazione del gruppo classe	lavoro individuale e in piccoli gruppi
Tempi	ottobre 2020 - maggio 2021
Materiali	vigna didattica, cantina sperimentale

ABILITÀ	CONOSCENZE
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (TIC)	
<ul style="list-style-type: none"> ● Saper realizzare un'etichetta cartacea con tecnologia QR CODE. ● Saper gestire un semplice processo produttivo e di contabilità in una cantina attraverso ausili informatici. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzo di un programma di videoscrittura (Documenti Google, Word Office, Writer OpenOffice) e di disegno per il logo (Canva). ● Saper usare piattaforme di condivisione come Google Drive. ● Utilizzo di un foglio di calcolo (Fogli di Google, Excel Office, Calc OpenOffice) e conoscenza di operazioni matematiche e logiche di base.
<p>Geografia</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Acquisizione della capacità di distinguere gli elementi naturali e antropici di uno spazio. ● Confrontare ambienti diversi. Individuare la funzione degli spazi presenti negli ambienti considerati, individuando gli aspetti peculiari di ognuno. ● riconoscere la biocenosi e le diverse specie ● la geografia umana e le sue ricadute nella antropologia 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza delle caratteristiche ambientali principali per la coltivazione e successiva trasformazione dell'uva ● usi e consuetudini dei diversi popoli legati alla vite, al vino e le ricadute nell'economia locale e globale ● Conoscenza della sensibilità alle problematiche ambientali. ● Conoscenza del sistema integrato di sostenibilità sociale ed ambientale ● i diversi goal dell'agenda 2030
<p>Matematica</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sapere raccogliere organizzare e rappresentare un insieme di dati. ● Sviluppare deduzioni e ragionamenti da grafici usando consapevolmente gli strumenti di calcolo. ● Sapere interpretare grafici relativi alla produzione di vino. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dati, loro organizzazione e rappresentazione. ● Distribuzioni di frequenze. ● Misure di variabilità.
<p>Ecologia e Pedologia</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere ed utilizzare tecniche per il reimpiego degli scarti e dei sottoprodotti in viticoltura ed enologia: <ul style="list-style-type: none"> - Le vinacce e le vinacce esauste. - I sarmenti. - Le acque di cantina. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le tecniche di coltivazione della vite. ● Conoscere le tecniche di vinificazione. ● Conoscere i metodi produzione di energia. ● Conoscere le tecniche di depurazione delle acque. ● Conoscere le tecniche di utilizzazione degli scarti e dei sottoprodotti in viticoltura ed enologia e la relativa legislatura.

Esercitazioni Agrarie	
<ul style="list-style-type: none"> ● saper effettuare le principali pratiche colturali da effettuare sulla vite ● saper effettuare le principali operazioni di vinificazione 	<ul style="list-style-type: none"> ● conoscere le generalità della vite ● conoscere i caratteri botanici della vite ● conoscere le esigenze pedoclimatiche della vite ● propagazione e portinnesto della vite ● miglioramento genetico delle cultivar di vite ● sesto d’impianto e forme di allevamento della vite ● pratiche colturali relativi alla vite ● principali avversità e parassiti che attaccano la vite ● conoscere le tecniche di vinificazione ● conoscere le principali componenti del vino e del mosto
Scienze motorie	
<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisizione della capacità di conoscere come il vino influenza l’attività sportiva. ● Sviluppo del pensiero critico, discernere tra cosa è un “detto popolare” e cosa dice la scienza. ● Acquisizione del corretto stile di vita: “Mente sana in corpo sano”. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Binomio tra vino e sport. ● Come l'alcol influenza la performance sportiva. ● Approfondimento sui più famosi detti popolari: vero o falso? ● Conoscenza del corretto stile di vita
Lingua inglese	
<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisizione del linguaggio settoriale tramite la creazione di glossari. ● Comprensione orale e scritta di testi di argomento specialistico. ● Capacità di raccogliere informazioni ed elaborare un report. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le diverse varietà di uva. ● Le principali fasi del processo di vinificazione. ● Le fasi della degustazione del vino.
Scienze Integrate (Chimica)	
<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare la Tavola periodica degli elementi e i dati in essa contenuta (<i>InTP app</i>). ● Saper distinguere tra legami chimici e forze intermolecolari (Legame a idrogeno). ● Saper spiegare la geometria delle molecole tramite la teoria VSEPR (e uso <i>MolyMod kit</i>). ● 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la composizione chimica del vino ed in particolare delle molecole inorganiche di: acqua, anidride carbonica e sali minerali.

<ul style="list-style-type: none"> ● Saper distinguere tra le proprietà tipiche di sostanze acide e basiche. ● Saper interpretare la correlazione tra acidità del vino e il valore relativo del pH. ● Saper misurare il pH del vino tramite uso di piaccametri e delle cartine universali. ● ● Essere capaci di adottare il corretto metodo per la conservazione del vino, volto a preservarne le caratteristiche organolettiche ed evitare soprattutto l'ossidazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere l'acidità del vino: acidità fissa e acidità volatile. ● Conoscere e saper interpretare la scala dei valori del pH. ● Conoscere la scala della "freschezza" dei vini. ● ● Conoscere le conseguenze negative sulle caratteristiche chimico-fisico del vino a seguito di errori nella sua conservazione. ● Conoscere le reazioni di ossidazione.
Scienze Integrate (Biologia)	
<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere l'importanza del metabolismo energetico cellulare per la vita. ● Saper identificare la Fermentazione come un meccanismo biologico evolutivamente più antico rispetto alla respirazione cellulare. ● Comprendere e spiegare l'importanza del ruolo biologico dei microrganismi -genere <i>Saccharomyces</i>- anche nella quotidianità: lievitazione del pane, produzione della birra e trasformazione del mosto in vino. ● ● Essere consapevoli della complessità del corpo umano e del suo equilibrio (dinamico). ● Comprendere e saper spiegare l'importanza del vino nell'alimentazione: "fitonutrienti" e dieta mediterranea. ● Saper spiegare quali siano i benefici sulla salute e sul benessere derivanti dal consumo (moderato) del vino. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere il metabolismo energetico cellulare ed in particolare quello della Fermentazione. ● Conoscere il processo della Fermentazione alcolica (dal mosto al vino) ed il ruolo degli enzimi come catalizzatori biologici. ● Conoscere l'evento fermentativo caratteristico che porta il vino a maturazione: la Fermentazione malo lattica. ● ● Conoscere l'organizzazione strutturale degli esseri viventi: dalla cellula ai tessuti agli apparati animali. ● Conoscere il funzionamento dell'apparato digerente e il suo ruolo per la salute umana. ● Conoscere le molecole chimico-biologiche presenti nel vino in grado di avere proprietà terapeutiche sul corpo umano.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</div> <p>Acquisire il linguaggio settoriale della poesia. Saper interpretare un testo. Capire il significato simbolico degli eventi. Saper mettere in relazione le opere della letteratura con i valori simbolici delle nostre tradizioni. Saper riflettere e saper collegare le opere della letteratura ad aspetti concreti e culturali.</p>	<p>Conoscere la cultura del vino. Capire l'importanza della vita sociale nella realtà dei piccoli borghi. Conoscenza poesia di Carducci "San Martino". Saper collegare la poesia di Carducci nella mentalità contadina italiana che dà grande importanza al vino, alla vendemmia e alle feste autunnali come fondamentali momenti di socializzazione e di ritrovo.</p>

<p>STORIA Acquisire il linguaggio settoriale della disciplina storica. Saper collegare gli eventi passati con l'attualità. Saper riflettere sui fenomeni storici. Abilità nel collegare tra loro gli eventi passati. Acquisire uno spirito critico.</p>	<p>Saper collegare le festività dell'antica Grecia e dell'antica Roma con la mentalità di quel periodo storico. Collegare i banchetti dell'epoca classica con le occasioni di socializzazione presenti nella società contemporanea. Conoscere l'importanza del vino e dei banchetti nell'antica Roma e nell'antica Grecia. Capire la forza delle festività legate al culto di Dioniso e di Bacco come fondamentali elementi di identificazione e di socializzazione.</p>
---	---

<p>Diritto e economia</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere l'importanza della normativa di settore con excursus storico da inizio del sec. XX ad oggi (modalità diacronica). ● comprendere la varietà delle viti e dei vini da un punto di vista giuridico e l'iter normativo da seguire nelle varie fasi di produzione ● Conseguenze giuridiche e violazioni derivanti dall'abuso di alcol 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le norme che regolano la produzione vitivinicola. ● Conoscere le attuali norme tecniche di settore e le leggi nazionali e internazionali che disciplinano la materia. ● Acquisire consapevolezza del corretto utilizzo delle sostanze alcoliche e delle conseguenze in caso di abuso.

FASI DI LAVORO E METODOLOGIA

Esercitazioni agrarie			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Introduzione	Vengono introdotte le finalità dell'UDA, e gli argomenti e le attività pratiche, facendoli partire dalle generalità della vite	Gli alunni ascoltano e eventualmente pongono domande	Lezione dialogata e brainstorming
Fase centrale 1	<p>il docente spiega le seguenti argomentazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> -caratteri botanici della vite - conoscenze pedoclimatiche della vite -propagazione e portinnesti -miglioramento genetico sesto d'impianto e forme di allevamento della vite -pratiche colturali -avversità e parassiti <p>il docente farà delle lezioni pratiche e laboratoriali relativi agli argomenti trattati teoricamente; facendo applicare gli argomenti teorici praticamente nella vigna didattica</p>	Gli alunni svolgono le attività(teoriche e pratiche)assegnate dal docente, facendo delle ricerche di approfondimento sugli argomenti spiegati dal docente	lezione dialogata, brainstorming , peer cooperation e attività pratiche in vigna didattica e in laboratorio
Fase centrale 2	<p>il docente spiega le seguenti argomentazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> -conoscere le tecniche di vinificazione -conoscere le principali componenti del vino e del mosto 	Gli alunni svolgono le attività(teoriche e pratiche) assegnate dal docente, facendo delle ricerche di approfondimento sugli argomenti spiegati dal docente	lezione dialogata, brainstorming , peer cooperation e attività pratiche in vigna didattica, in laboratorio e in cantina didattica
Fase di Verifica	Si assegnano prove pratiche con relative	Gli studenti svolgono le prove	Problem solving

	esercitazioni pratiche in cantina didattica o/e in vigna didattica. le prove verranno alcune svolte in gruppo altre individualmente		
--	---	--	--

Lingua inglese			
Fase di lavoro	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Modalità di somministrazione della prova
Fase preliminare: presentazione del lavoro	L'insegnante spiega il lavoro che insieme si dovrà svolgere	Gli alunni in situazione d'ascolto seguono le indicazioni per lo svolgimento dell'attività	Le insegnanti si rendono disponibili a dare chiarimenti
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Introduzione alla UDA	L'insegnante introduce le finalità della UDA e gli argomenti in lingua inglese.	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive.	Lezione dialogata
Organizzazione del lavoro	L'insegnante suddivide la classe in piccoli gruppi ai quali affida il compito di descrivere i vini principali di una regione italiana.	Gli alunni effettuano un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti acquisiti durante le attività precedenti.	Cooperative learning
Verifica del lavoro	L'insegnante, dopo aver verificato l'operato di ciascun gruppo, chiede agli studenti di esporre il lavoro svolto.	Gli alunni espongono alla classe il lavoro svolto.	Lezione dialogata

Geografia			
Fase di lavoro	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Modalità di somministrazione della prova
Introduzione alla UDA	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti geografici necessari alla comprensione della sensibilità delle problematiche ambientali.	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive.	Lezione frontale

Approfondimento della UDA	Si prenderà conoscenza della principale del settore enogastronomico nei diversi contesto socio economici dei diversi paesi del mondo l'importanza della glocalizzazione	Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche del settore legato al settore enologico e l'importanza che questo settore ha determinato anche negli scambi commerciali.	Lezione frontale
Finalizzazione pratica della UDA	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o in classe virtuale	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività.	Lavoro di gruppo.

MATEMATICA			
Fase di lavoro	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Modalità di somministrazione della prova
Fase preliminare: presentazione del lavoro	L'insegnante spiega il lavoro che insieme si dovrà svolgere	Gli alunni in situazione d'ascolto seguono le indicazioni per lo svolgimento dell'attività	Le insegnanti si rendono disponibili a dare chiarimenti
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase iniziale	L'insegnante introduce le finalità dell'uda per quanto riguarda la matematica.	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive.	Lezione dialogata
Fase centrale (1)	Si riprendono i concetti principali relativi alle distribuzioni statistiche ed indici di variabilità.	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive.	Lezione dialogata-Problem solving
Fase centrale (2)	Si rapportano gli strumenti appresi nella lettura di grafici relativi all'import ed export della produzione di vino	Gli studenti mettono in pratica quanto precedentemente appreso	Problem solving
Fase di verifica	Si richiede agli studenti l'analisi di un grafico reale	Gli studenti eseguono la prova di verifica	Problem solving

	inerente l'export e l'import di vino.		
--	---------------------------------------	--	--

SCIENZE INTEGRATE (Chimica/Biologia)			
Fase di lavoro	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Modalità di somministrazione della prova
Fase preliminare: presentazione del lavoro	L'insegnante spiega il lavoro che insieme si dovrà svolgere	Gli alunni in situazione d'ascolto seguono le indicazioni per lo svolgimento dell'attività	Gli insegnanti si rendono disponibili a dare chiarimenti
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase iniziale: introduzione alla UdA	L'insegnante introduce le finalità dell'UdA per quanto riguarda ambo le discipline di Scienze Integrate: Chimica e Biologia	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive.	-Lezione dialogata + supporto multimediale

<p>Fase centrale (1): potenziamento di nozioni base disciplinari</p>	<p>Si riprendono i concetti base relativi a:</p> <p>- <u>Chimica</u>: Tavola periodica degli elementi (InTP app), Geometria molecolare con teoria VSEPR (<i>MolyMod kit</i>), Proprietà di Acidi e Basi, pH e la sua misurazione, reazioni di Ossidazione.</p> <p>- <u>Biologia</u>: Metabolismo cellulare, Fermentazione (in particolare alcolica), il ruolo degli Enzimi, Corpo umano e Alimentazione e Salute.</p>	<p>Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive.</p>	<p>- Lezione frontale + supporto multimediale</p> <p>-Lezione dialogata</p> <p>-Attività laboratoriali</p>
<p>Fase centrale (2): approfondimento dell'UdA</p>	<p>Si approfondiscono le conoscenze disciplinari (sopraindicate) contestualizzandole alla tematica del vino (con riferimenti al reale).</p>	<p>Gli studenti mettono in pratica quanto precedentemente appreso.</p>	<p>- Lezione frontale + supporto multimediale</p> <p>-Lezione dialogata</p> <p>-Problem solving</p>
<p>Fase di verifica: finalizzazione pratica dell'UdA</p>	<p>L'insegnante assegnerà alla classe lavoro/i da svolgere applicando il metodo scientifico sperimentale</p>	<p>Gli alunni effettueranno lavoro/i di gruppo elaborando, in modo personale, i concetti affrontati durante le precedenti attività.</p>	<p>- Cooperative Learning</p> <p>- Problem solving</p>

TIC			
Fasi Operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli Alunni	Metodologia
Presentazione UDA	L'insegnante spiega alla classe come il lavoro di una cantina, dalla raccolta	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per lo svolgimento dell'uda.	Lezione dialogata

	dell'uva all'imbottigliamento sia un processo che può essere controllato mediante fogli di calcolo. L'insegnante, inoltre spiega, come una etichetta cartacea possa diventare interattiva, mediante tecnologia QR Code.		
Organizzazione del lavoro (1)	L'insegnante mostra un esempio di processo su foglio di calcolo.	I ragazzi iniziano a raccogliere i dati necessari a alla realizzazione del foglio di calcolo (come num. litri, capienza bottiglie,num. bottiglie, costi e ricavi).	Problem Solving
Organizzazione del lavoro (2)	L'insegnante mostra cosa dovrà contenere l'etichetta, e le tecniche per creare logo e codice.	I ragazzi elaborano un testo che contenga la descrizione del prodotto finito, come origini e proprietà chimiche.	Problem Solving.
Verifica del Lavoro	L'insegnante chiede di presentare il lavoro svolto.	Gli alunni espongono alla classe il lavoro svolto.	Lezione dialogata
Autovalutazione	L'insegnante chiede quali sia l'etichetta più completa di informazioni ed accattivante da un punto di vista estetico; e quale processo sia completo.	Gli studenti valutano i vari lavori in termini di miglioramenti, per la creazione di un lavoro finale condiviso.	Debate

Scienze motorie			
FASI DI LAVORO	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI ALUNNI	METODOLOGIE UTILIZZATE
PRESENTAZIONE UDA e approccio all'attività	L'insegnante spiega alla classe gli effetti dell'attività sportiva sul corpo umano, le modifiche e/o alterazioni che può creare l'assunzione di alcool.	Gli studenti pongono domande e interagiscono alla lezione condividendo anche conoscenze personali o curiosità.	Lezione frontale/Brainstorming

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	L'insegnante divide la classe in piccoli gruppi, assegnando a ciascun componente del gruppo un compito specifico, fornisce poi il materiale da utilizzare per la ricerca delle informazioni per la costruzione attiva dell'UDA.	Gli studenti integrano il lavoro svolto nella lezione frontale precedente, ricercando informazioni su come l'alcol influenza l'attività sportiva, trovando delle curiosità e detti popolari di uso comune.	Cooperative Learning
RESTITUZIONE DEL LAVORO	L'insegnante, dopo aver verificato l'operato di ciascun gruppo, propone agli studenti di esporre il lavoro svolto.	Gli studenti, esporranno il proprio lavoro, soffermandosi in particolare su cosa è un corretto stile di vita. Saranno poi chiamati ad autovalutarsi.	Lezione frontale
VALUTAZIONE e AUTOVALUTAZIONE sul lavoro svolto	L'insegnante lancia un quesito: "Giovani e uso di alcol, vale la pena?" Valuta le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite.	Gli studenti formeranno due gruppi uno a favore e uno contrario, ciascuno dovrà argomentare la propria posizione utilizzando le conoscenze acquisite nel lavoro precedente. I gruppi hanno l'obiettivo di far vincere la propria tesi.	Debate
ECOLOGIA E PEDOLOGIA			
Fase 1	Il professore introduce il processo di coltivazione della vite.	Gli studenti effettuano parti del processo di coltivazione e gestione del vigneto.	Lezione interattiva dialogata, discussione e confronto guidati, lavoro di gruppo. Compito reale unico o in piccoli gruppi
Fase 3	Il professore introduce il processo di vinificazione della vite.	Gli studenti effettuano il processo di vinificazione.	Lezione interattiva dialogata, discussione e confronto guidati, lavoro di gruppo. Compito reale unico o in piccoli gruppi
Fase 3	Il professore introduce il processi di produzione di energia da fonti rinnovabili.	Gli studenti producono fonti di energia rinnovabile dalla coltivazione della vite e dalla vinificazione.	Lezione interattiva dialogata, discussione e confronto guidati, lavoro di gruppo. Compito reale unico o in piccoli gruppi

Fase 4	Il professore introduce il processi di depurazione delle acque.	Gli studenti effettuano la depurazione di acque di cantina o una loro utilizzazione agronomica.	Lezione interattiva dialogata, discussione e confronto guidati, lavoro di gruppo. Compito reale unico o in piccoli gruppi
---------------	---	---	---

Diritto e Economia

Fase di lavoro	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Modalità di somministrazione
Introduzione alla UDA	Azioni dell'insegnante: verranno illustrate alla classe le finalità della Unità di Apprendimento e si introdurranno gli argomenti giuridici necessari a normare la materia relativa alla produzione del vino: excursus storico sulle normative Italiane ed Europee a tutela del vino e dei prodotti agroalimentari tipici del territorio.	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive.	Lezione frontale + supporto multimediale (LIM)

<p>Approfondimento della UDA</p>	<p>Si prenderà conoscenza delle normative che regolano il diritto comunitario e nazionale scendendo nel dettaglio operativo della regolamentazione: le Denominazioni di origine quali strumento principe per la tutela dei prodotti agroalimentari nazionali (doc, docg, igt). L'etichettatura e l'imbottigliamento dei vini. Cosa dice il diritto in merito alla violazione di norme sotto l'effetto dell'alcol.</p>	<p>Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche del settore delle certificazioni e delle norme non attuali.</p> <p>Gli alunni acquisiscono consapevolezza delle disciplina sanzionatoria relativa all'abuso di alcol.</p>	<p>Lezione frontale + supporto multimediale (LIM)</p>
<p>Finalizzazione pratica della UDA</p>	<p>L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o in classe virtuale</p>	<p>Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare un marchio di prodotto conforme alle norme e contenente i riferimenti normativi necessari a contraddistinguere un vino conforme alle denominazioni attuali di legge (IGT / DOC / DOCG...).</p>	<p>Lavoro di gruppo.</p>

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

FASE DI LAVORO	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI ALUNNI	MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE
----------------	------------------------	---------------------	-------------------------------

			DELLA PROVA
Fase preliminare: presentazione del lavoro	L'insegnante spiega il lavoro che insieme si dovrà svolgere	Gli alunni seguono le indicazioni per lo svolgimento delle attività	L'insegnante si rende disponibile a dare chiarimenti
FASI OPERATIVE	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI ALUNNI	METODOLOGIA
Introduzione alle UDA	L'insegnante introduce le finalità delle UDA e gli argomenti	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive	Lezione frontale/dialogata
Organizzazione del lavoro	L'insegnante suddivide la classe in piccoli gruppi	Gli alunni effettuano un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti acquisiti durante le attività precedenti	Cooperative learning
Verifica del lavoro	L'insegnante, dopo aver verificato l'operato di ciascun gruppo, chiede agli studenti di esporre il lavoro svolto	Gli alunni espongono alla classe il lavoro svolto	Lezione dialogata

STORIA

FASE DI LAVORO	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI ALUNNI	MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DELLA PROVA
Fase preliminare: presentazione del lavoro	L'insegnante spiega il lavoro che insieme si dovrà svolgere	Gli alunni seguono le indicazioni per lo svolgimento delle attività.	L'insegnante si rende disponibile a dare chiarimenti.
FASI OPERATIVE	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI ALUNNI	METODOLOGIA
Introduzione alle UDA	L'insegnante introduce le finalità delle UDA e gli argomenti.	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive.	Lezione frontale/dialogata.

Organizzazione del lavoro	L'insegnante suddivide la classe in piccoli gruppi	Gli alunni effettuano un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti acquisiti durante le attività precedenti.	Cooperative learning.
Verifica del lavoro	L'insegnante, dopo aver verificato l'operato di ciascun gruppo, chiede agli studenti di esporre il lavoro svolto.	Gli alunni espongono alla classe il lavoro svolto.	Lezione dialogata.

COMPITO AUTENTICO

Titolo

DESCRIZIONE gli studenti eseguiranno le principali operazioni colturali per la gestione della vigna (vendemmia, potatura, concimazione, reimpianto) ed eseguiranno semplici operazioni di cantina (imbottigliamento ed etichettatura).
Si usufruirà anche della collaborazione della Cantina Murogrosso.

CONSEGNE:

La valutazione comprenderà il monitoraggio del percorso, la riflessione (autovalutazione) da parte degli alunni e la valutazione dei traguardi attesi per il raggiungimento delle competenze.

PROSPETTO CRITERI / DESCRITTORI PER LA VALUTAZIONE DEL COMPITO AUTENTICO

CRITERI	DESCRITTORI
Rispetto della consegna	<ul style="list-style-type: none"> ● Rispetto dei tempi ● Completezza del lavoro ● Uso delle risorse
Strategie organizzative e operative	●
Intenzioni progettuali	●
Adeguatezza del compito richiesto	●
Interazione Collaborazione	<ul style="list-style-type: none"> ● ●

I criteri sono da adeguare al compito autentico proposto.....i descrittori di conseguenza

Valutazioni compiti di realtà:

UDA classe 2A			
Operazione colturale: Impianto barbatelle			
INDICATORI	Punt.	DESCRITTORI	
1. Impegno	3	Si applica su tutte le mansioni in modo continuo.	
	2	Si applica solo su alcune mansioni in modo continuo.	
	1	Si applica solo su alcune mansioni in modo discontinuo.	
	0	Si applica solo sotto osservazione.	
2. Autonomia	3	Non necessita di indicazioni da parte del Docente	
	2	Non è in grado di lavorare se non ha indicazioni precise.	
	1	Non è in grado di lavorare se non ha indicazioni precise e ripetute.	
	0	Presenza costante del Docente	
3. Abilità	3	lavora a regola d'arte	
	2	non lavora a regola d'arte	
	1	opera in modo inefficace	
	0	lavora senza attenzione per le norme di sicurezza	
4. Iniziativa	1	contribuisce al progresso dei lavori	
	0	non da contributi personali	
TOTALE		7	

UDA classe 2A			
Operazione colturale: Potatura invernale			
INDICATORI	Punt.	DESCRITTORI	
1. Impegno	3	Si applica su tutte le mansioni in modo continuo.	
	2	Si applica solo su alcune mansioni in modo continuo.	
	1	Si applica solo su alcune mansioni in modo discontinuo.	
	0	Si applica solo sotto osservazione.	
2. Autonomia	3	Non necessita di indicazioni da parte del Docente	
	2	Non è in grado di lavorare se non ha indicazioni precise.	
	1	Non è in grado di lavorare se non ha indicazioni precise e ripetute.	
	0	Presenza costante del Docente	
3. Abilità	3	lavora a regola d'arte	
	2	non lavora a regola d'arte	
	1	opera in modo inefficace	
	0	lavora senza attenzione per le norme di sicurezza	
4. Iniziativa	1	contribuisce al progresso dei lavori	
	0	non da contributi personali	
TOTALE		8	

