



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.

I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO

2019/2020

Titolo	IMPARIAMO A FARE IL VINO
Responsabili	Cesarina Ceragioli/ Graziana Arcolini
Premessa	<p>Il vino è un importante elemento di valorizzazione del nostro patrimonio culinario, ma anche di quello storico-paesaggistico ed economico.</p> <p>Le semplici tecniche di vinificazione possono essere un'importante esperienza di crescita per gli studenti con Bisogni Educativi Speciali.</p>
Finalità	<p>Obiettivi del progetto sono la conoscenza viti-vinicole e la loro valorizzazione; queste forniranno agli studenti la possibilità di approfondire, con esperienza diretta, gli aspetti relativi alle tecniche di vinificazione.</p>
Obiettivi misurabili:	<p>Gli obiettivi misurabili saranno quelli relativi all'implementazione di conoscenze, abilità e competenze che si attiveranno nel percorso attraverso esperienza diretta e il confronto con esperti del settore ed aziende del territorio.</p>
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	<ol style="list-style-type: none">1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera;3. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Competenze trasversali interessate:	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire ed interpretare le informazioni
Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonomo e responsabile
Discipline coinvolte:	Sostegno Sc. degli Alimenti Elaborazione grafica
Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:	Totale 12 ore Il percorso si articola in 4 fasi in ambiente esterno e scolastico: 1 – La vinificazione – Dr. Giovanni Mattei, Prof. Francesco Petacchi, Prof.ssa Cesarina Ceragioli, Prof.ssa Graziana Arcolini.... 2 – Lo svinamento – Prof. Francesco Petacchi, Prof.ssa Cesarina Ceragioli. 3 – I travaso – Dr. Giovanni Mattei, Prof. Francesco Petacchi. 4 - II travaso e imbottigliamento Prof. Francesco Petacchi, Prof.ssa Cesarina Ceragioli, Prof.ssa Graziana Arcolini, Emanuela Gemignani
Destinatari:	Alunni del percorso B
Soggetti coinvolti:	Ass. di categoria, Ass. Opus Vitis, Aziende viti-vinicole del territorio
Risorse professionali:	Docente in Sc. e Cultura degli Alimenti Sostegno Docente potenziamento elaborazione grafica
Risorse strumentali:	Strumenti per la vinificazione, imbottigliamento, etichettatura
Svolgimento: (da indicare) -Orario scolastico -Orario extrascolastico	Scolastico ed extrascolastico
Risorse finanziarie:	Fondi FIS
Ore di insegnamento di personale interno:	Orario extracurricolare
Ore di coordinamento e progettazione:	2
Personale esterno autorizzato:	Esperti del settore a titolo gratuito
Personale ATA coinvolto:	
Attrezzature:	Materiale cartaceo, coadiuvanti per la vinificazione
Materiali di consumo:	Materiale cartaceo

Tempi e durata:	Settembre 2019 – Maggio 2020
Metodologia:	In ambiente esterno, lezione interattiva (dialogata, learning by doing.) Pratico laboratorio e cantine aziendali
Risultati attesi/prodotti:	Il prodotto finale consisterà nella realizzazione di un vino disponibile per le iniziative della scuola.
Modalità di monitoraggio e valutazione:	test finale di monitoraggio e gradimento

Luogo e data

Massa, lì 24 Ottobre

Firma del referente/responsabile del progetto

Cesarina Ceragioli/ Graziana Arcolini