



**Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 533614 – e-mail: [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it); - pec: [frrh030008@pec.istruzione.it](mailto:frrh030008@pec.istruzione.it)

SITO WEB: [www.alberghierofiuggi.edu.it](http://www.alberghierofiuggi.edu.it) - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE  
CLASSI QUARTE CUCINA  
SECONDO QUADRIMESTRE  
"IL GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO"**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	Il giornalista enogastronomico
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Realizzazione di un articolo di giornale da pubblicare sul giornalino d'Istituto al fine di pubblicizzare uno o più prodotti del territorio.
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi QUARTE CUCINA
<b>ASSI CULTURALI</b>	<input checked="" type="checkbox"/> UMANISTICO <input checked="" type="checkbox"/> ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE <input checked="" type="checkbox"/> LINGUISTICO <input checked="" type="checkbox"/> GIURIDICO ECONOMICO <input type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Francese 6 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.c. 4 ore, Inglese 8 ore, DTA 3 ore, Italiano 6 ore Storia 2 ore, Scienze motorie 2 ore
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	1 - Imparare ad imparare 2 - Progettare 3 - Comunicare e comprendere 4 - Collaborare e partecipare 5 - Agire in modo autonomo e responsabile 6 - Risolvere problemi 7 - Individuare collegamenti e relazioni 8 - Acquisire ed interpretare l'informazione:
<b>COMPETENZE IN USCITA</b>	<b>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</b>

	<p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. (4)</p> <p><b>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</b></p> <p>Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. (6)</p> <p><b>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionale per la promozione del Made in Italy.</b></p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. (7)</p>
<p><b>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</b></p>	<p><b>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</b> Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. (5)</p> <p><b>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</b></p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.(7)</p> <p><b>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</b> Utilizzare</p>

	<p>le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. (8)</p> <p><b>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</b>          Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. (9)</p>
<b>CONOSCENZE</b>	<p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</b> conoscere i differenti marchi di qualità e i principali prodotti italiani certificati.</p> <p><b>Cucina:</b> conoscere le gamme dei prodotti alimentari</p> <p><b>Dta:</b> calcolo del prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative</p> <p><b>Scienze motorie:</b> conoscere i principali percorsi enogastronomici di un territorio</p> <p><b>Francese:</b> connaître les produits de son propre terroir et leurs caractéristiques. Connaître les régions françaises et leurs plats traditionnels.</p> <p><b>Inglese:</b> knowing food blogger and culinary journalist' s competences and how to become them</p> <p><b>Italiano:</b> conoscere le tecniche per scrivere un articolo di giornale</p> <p><b>Storia:</b> conoscere le abitudini alimentari di un territorio</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</b> saper individuare la differenza tra le varie certificazioni di qualità; individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p><b>Cucina:</b> sapere riconoscere le caratteristiche dei prodotti a marchio Deco, Pat e Slow Food.</p> <p><b>Dta:</b> Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper elaborare un itinerario enogastronomico</p> <p><b>Francese:</b> savoir présenter les produits de son propre terroir et d'une ou plusieurs régions françaises.</p> <p><b>Inglese:</b> be able to explain food blogger and culinary journalist' s competences and how to become them</p> <p><b>Italiano:</b> saper scrivere un articolo di giornale</p> <p><b>Storia:</b> riconoscere le abitudini alimentari di un territorio</p>
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Secondo quadrimestre – 49 ORE
<b>TEMPI</b>	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 33 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore</p>

UdA interdisciplinare classi quarte Enogastronomia – Secondo quadrimestre – Il giornalista enogastronomico  
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	T4- Presentazione del compito – 2 ore T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore
<b>ESPERIENZE</b>	Incontro con un giornalista.
<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, didattica metacognitiva, learning by doing.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	-
<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, attrezzature di laboratorio, foto, video.
<b>VALUTAZIONE</b>	<p><b>Valutazione del processo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autovalutazione dello studente (somministrazione di un questionario in ingresso per valutare le aspettative e di un questionario in uscita per valutare il livello di soddisfazione e consapevolezza raggiunto)</li> </ul> <p><b>Valutazione del docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo;</li> <li>- Capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.</li> </ul> <p><b>Valutazione del prodotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo</li> <li>- Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto</li> </ul> <p><b>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell'UdA tenendo conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. Gli studenti potranno essere valutati anche nelle singole discipline coinvolte. Saranno certificate le competenze previste dall'UdA utilizzando la rubrica di valutazione.</li> </ul> <p><b>Strumenti per la valutazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia di valutazione delle competenze</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita</li> <li>- Schema di riepilogo per i coordinatori di classe</li> </ul>

PIANO DELL'UdA						
FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE

UdA interdisciplinare classi quarte Enogastronomia – Secondo quadrimestre – Il giornalista enogastronomico  
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

1	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comunicazione della consegna agli studenti</li> <li>-Organizzazione del lavoro</li> <li>-Distribuzione dei compiti</li> <li>-Definizione dei tempi</li> <li>-Suddivisione degli studenti in gruppi</li> <li>-Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul>	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foglio delle consegne</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul> <p><b>Metodologie</b> P.A.M.O.R.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA</li> <li>- Capacità di confronto e collaborazione</li> </ul>	2 ORE	-
2A	Connaître sa propre région	Docente di Lingua Straniera Francese	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> <li>-monitor touch</li> </ul> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione dialogata</li> <li>-cooperative learning</li> </ul>	Capacità di confronto e collaborazione. Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio	6 ORE	rubrica di valutazione
2B	I marchi di qualità	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> <li>-monitor touch</li> </ul> <p><b>Luoghi</b></p>	Conoscere i differenti marchi di qualità e i principali prodotti italiani certificati.	2 ORE	osservazione diretta

			Aula <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning			
<b>2C</b>	Studio e approfondimento della terminologia di settore	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula/laboratorio  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -didattica laboratoriale	Comunicare/dialogare, attraverso i social di settore, utilizzando un linguaggio tecnico	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2D</b>	Food blogger or culinary journalist?	Docente di Inglese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	8 ORE	Osservazione diretta
<b>2E</b>	Fissazione del prezzo di vendita di	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo	Conoscere i principali metodi	3 ORE	Osservazione diretta

	un prodotto enogastronomico		-internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	di calcolo del prezzo di vendita di un prodotto/servizio turistico e ristorativo.		
<b>2F</b>	Scrivere testi di critica gastronomica e articoli giornalistici	Docente di Italiano	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione e produzione di testi orali e scritti (articoli di giornale, recensioni, ecc.) relativi all'argomento dato.	6 ORE	Osservazione diretta
<b>2G</b>	Ricerca abitudini enogastronomiche di un territorio	Docente di Storia	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Saper collegare e relazionare sui diversi eventi gastronomici del territorio legati ai diversi periodi storici	2 ORE	Osservazione diretta



<b>2H</b>	Analizzare il territorio circostante	Docente di Scienze Motorie	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i principali percorsi enogastronomici di un territorio o CAI	2 ORE	Osservazione diretta
<b>3.</b>	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di italiano, storia.  Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina.	<b>Strumenti</b> -Materiale del laboratorio -PC  <b>Luoghi</b> - aula - laboratorio di cucina  <b>Metodologie</b> -Didattica laboratoriale	Realizzazione di un articolo di giornale da pubblicare sul giornalino d'Istituto al fine di pubblicizzare uno o più prodotti del territorio.	10 ORE sincrone e asincrone	Osservazione diretta
<b>4.</b>	Presentazione del compito.	Docente di Lingua e Letteratura Italiana.	<b>Strumenti</b> -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b>	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi quarte Enogastronomia – Secondo quadrimestre – Il giornalista enogastronomico  
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

			Debate.			
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA.  Il coordinatore di classe per il questionario.	<b>Strumenti</b> -Griglia di valutazione delle competenze -Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> Didattica metacognitiva.	Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. - Scheda di autovalutazione

### DIAGRAMMA DI GANTT

	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1						X			
2A						X	X		
2B							X	X	
2C						X			
2D						X			
2E							X	X	

UdA interdisciplinare classi quarte Enogastronomia – Secondo quadrimestre – Il giornalista enogastronomico  
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

2F						X	X	X	
2G						X			
2H						X			
3									X
4									X
5						X			X

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
<b>TITOLO</b>	IL GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO
<b>Cosa devo fare?</b>	<p>L'UdA ti chiede di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seguire il percorso di lavoro proposto;</li> <li>- svolgere con attenzione le attività indicate;</li> <li>- riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte;</li> <li>- collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.</li> </ul>
<b>Come devo lavorare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2-3 studenti. Ogni gruppo in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività, indicando quelle che intende effettuare in classe o a casa</li> </ul>
<b>Quale prodotto finale devo presentare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzazione di un articolo di giornale da pubblicare sul giornalino d'Istituto al fine di pubblicizzare uno o più prodotti del territorio.</li> </ul>
<b>Quali compiti devo affrontare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare il prodotto finale;</li> <li>- Applicare metodologie di base di lavoro in équipe;</li> <li>- Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza;</li> <li>- Rispettare i tempi delle consegne;</li> <li>- Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.</li> </ul>
<b>Quali abilità devo raggiungere?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare;</li> <li>- Ascoltare;</li> <li>- Interagire;</li> </ul>

UdA interdisciplinare classi quarte Enogastronomia – Secondo quadrimestre – Il giornalista enogastronomico  
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaborare;</li> <li>- Produrre;</li> <li>- Rielaborare;</li> <li>- Sintetizzare.</li> </ul> <p><b>Scienza e Cultura dell'alimentazione:</b> saper individuare la differenza tra le varie certificazioni di qualità; individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p><b>Cucina:</b> sapere riconoscere le caratteristiche dei prodotti a marchio Deco, Pat e Slow Food.</p> <p><b>Dta:</b> Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper elaborare un itinerario enogastronomico</p> <p><b>Francese:</b> savoir présenter les produits de son propre terroir et d'une ou plusieurs régions françaises.</p> <p><b>Inglese:</b> be able to explain food blogger and culinary journalist' s competences and how to become them</p> <p><b>Italiano:</b> saper scrivere un articolo di giornale</p> <p><b>Storia:</b> riconoscere le abitudini alimentari di un territorio</p>
<b>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> <li>- Libro di testo</li> <li>- Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni</li> <li>- Schemi e mappe</li> <li>- Materiali proposti dai docenti</li> </ul>
<b>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione logica e coerenza del lavoro;</li> <li>- Correttezza del compito;</li> <li>- Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte;</li> <li>- Capacità di lavorare in gruppo;</li> <li>- Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite;</li> <li>- L'agire competente.</li> </ul>
<b>Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso.</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita.</li> <li>- Griglia di valutazione delle competenze.</li> </ul>

**Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?**

- I docenti assegneranno un voto sul registro sui livelli di competenza raggiunti.
- I docenti somministreranno una verifica sommativa sull'oggetto del lavoro che verrà sottoposta a valutazione.