



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; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it
SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE
CLASSI PRIME
PRIMO PERIODO DEL PRIMO QUADRIMESTRE
"L'igiene nella ristorazione"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	L'igiene nella ristorazione
COMPITO-PRODOTTO	Decalogo delle norme in materia di sicurezza alimentare in italiano e in Lingua Inglese/Francese
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi prime
ASSI CULTURALI	<input checked="" type="checkbox"/> UMANISTICO <input checked="" type="checkbox"/> SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE <input checked="" type="checkbox"/> LINGUISTICO <input checked="" type="checkbox"/> GIURIDICO-ECONOMICO <input checked="" type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina (4 ore) Laboratorio di Accoglienza Turistica (4 ore) Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita (2 ore) Lingua Francese (4 ore) Scienza e cultura dell'alimentazione (4 ore) Scienze Integrate Chimica (4 ore) TIC (2 ore) Storia (2 ore) Diritto (2 ore)
COMPETENZE CHIAVE	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.
COMPETENZE AREA DI INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (1)

	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione (2)</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (3)</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p>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 ed equilibrati (4)</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>
<p>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</p>	<p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali (1).</p> <p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2)</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche di gitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p>

	<p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (3).</p> <p>Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (5)</p> <p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p> <p>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 (7).</p> <p>Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l’attendibilità delle fonti.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8).</p> <p>Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell’ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy</p>
<p>CONOSCENZE</p>	<p>Scienza degli alimenti: conoscere i microrganismi e le principali malattie trasmesse dagli alimenti.</p> <p>Cucina: conoscere le principali regole igienico-sanitarie riguardo la propria persona, gli alimenti e le attrezzature da impiegare</p> <p>Francese: connaître le lexique de base du corps humain et des aliments. Connaître au présent les verbes pour décrire les actions quotidiennes y compris les verbes pronominaux. Le verbe falloir au présent.</p> <p>Accoglienza turistica: L’etica professionale: conoscere le principali norme comportamentali, il portamento e l’igiene della persona. Conoscere il concetto di accoglienza, ospitalità e ospite, i gesti e le parole dell’accoglienza. Conoscere i concetti base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni e le tecniche di base della comunicazione professionale.</p>

	<p>TIC: conoscere i principali strumenti tecnologici utilizzati nella ristorazione per garantire la sicurezza e l'igiene alimentare.</p> <p>Storia: conoscere come è cambiata l'igiene nei secoli</p> <p>Sala e Vendita: conoscere le norme igieniche riguardanti la propria persona, il posto di lavoro e l'utilizzo degli alimenti</p> <p>Chimica: conoscere i parametri chimico-fisici che favoriscono o sfavoriscono la crescita microbica.</p> <p>Diritto: Le attuali normative e protocolli che definiscono i criteri di igienicità (HACCP).</p>
ABILITÀ	<p>Scienza degli alimenti: saper individuare le principali malattie trasmesse dagli alimenti e adottare comportamenti atti alla prevenzione del rischio di malattie a trasmissione alimentare.</p> <p>Cucina: riconoscere le principali cause che possono determinare contaminazioni alimentari</p> <p>Francese: saper descrivere le parti del corpo e saper parlare delle proprie azioni quotidiane relative all'igiene personale e all'alimentazione.</p> <p>Accoglienza turistica: Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio; rispettare le regole di corretto approccio con il cliente e presentarsi in modo professionale. Comunicare; collaborare e partecipare; agire in modo autonomo e responsabile. Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente.</p> <p>TIC: saper individuare le migliori alternative fornite dall'informatica e dalla robotica come soluzioni di supporto all'igiene nella ristorazione.</p> <p>Storia: saper individuare sane abitudini attraverso lo studio delle pratiche igieniche attraverso i secoli.</p> <p>Sala e Vendita: saper operare con consapevolezza in laboratorio.</p> <p>Chimica: saper elencare i principali parametri che regolano la crescita microbica ed indicare in quale direzione agiscono.</p> <p>Diritto: Capacità di prevenire l'insorgenza di problemi igienico-sanitari concernenti la persona, il cibo e l'ambiente di lavoro.</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 37 ORE
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 1 ora</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 28 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà – 5 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito – 1 ora</p> <p>T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore</p>
ESPERIENZE	-
METODOLOGIE	P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, simulazioni, problem solving, discussioni guidate, debate, in-basket, role play, scaffolding, flipped classroom, didattica metacognitiva.

RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso/uscita, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, pc, attrezzature di laboratorio, materiale didattico del docente, foto e video.
VALUTAZIONE	<p>Valutazione del processo</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) - Valutazione del docente: <ul style="list-style-type: none"> o organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; o capacità di porre domande pertinenti al tema trattato. <p>Valutazione del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo - Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto <p>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Strumenti per la valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Griglia di valutazione delle competenze - Questionario di autovalutazione in ingresso - Questionario di autovalutazione in uscita - Schema di riepilogo per i coordinatori di classe

PIANO DELL'UdA						
FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/VALUTAZIONE
1	-Comunicazione della consegna agli studenti	Docente di Laboratorio di Servizi	Strumenti - Foglio delle consegne	- Comprensione delle consegne e	1 ORA	-

	<ul style="list-style-type: none"> -Organizzazione del lavoro -Distribuzione dei compiti -Definizione dei tempi -Suddivisione degli studenti in gruppi -Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso 	enogastronomici. Settore cucina.	<ul style="list-style-type: none"> - Questionario di autovalutazione in ingresso <p>Metodologie P.A.M.O.R.</p>	<ul style="list-style-type: none"> condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione 		
2A	Norme igieniche e comportamenti corretti da adottare in cucina	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch <p>Luoghi</p> <ul style="list-style-type: none"> -aula -laboratorio di cucina <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -didattica laboratoriale 	Conoscere le regole di base riguardanti la gestione degli ambienti, delle attrezzature, degli alimenti e del personale.	4 ORE	<ul style="list-style-type: none"> -Osservazione diretta -Prove pratiche
2B	Le norme igieniche riguardo il settore di Sala e Bar	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore Sala e Vendita.	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - libro di testo - mappe concettuali - internet <p>Luoghi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione delle consegne - Consapevolezza dell'igiene personale 	2 ORE	Test

			<ul style="list-style-type: none"> -Aula -laboratorio di sala <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning -attività laboratoriali e simulate -Problem solving 	<ul style="list-style-type: none"> - Cognizione nell'utilizzo di attrezzature e alimenti 		
2C	L'etica professionale. Le norme comportamentali, il portamento e l'igiene della persona.	Docente di Laboratorio di Accoglienza Turistica	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -discussione guidate - dibattiti collettivi <p>Luoghi</p> <p>Aula/laboratorio</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring -attività laboratoriali e simulate -Problem solving -discussioni guidate -debate 	Comprendere i comportamenti corretti da adottare nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.	4 ORE	Osservazione diretta
2D	Je prends soin de moi	Docente di Lingua Straniera Francese	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch <p>Luoghi</p> <p>Aula</p>	Riuscire a prendersi cura di se stessi.	4 ORE	Rubrica di valutazione

			Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
2E	I microrganismi e le malattie trasmesse dagli alimenti	Docente di Scienza degli alimenti	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	-Conoscere i microrganismi e saper individuare le principali malattie trasmesse dagli alimenti -Saper adottare comportamenti atti alla prevenzione del rischio di malattie a trasmissione alimentare	4 ORE	osservazione diretta
2F	LMS; Contaminazioni chimiche; Metodi chimici di conservazione.	Docente di Scienze integrate. Chimica	Strumenti -libro di testo -appunti del docente Luoghi Aula Metodologie -lezione frontale -cooperative learning	Conoscere le principali contaminazioni chimiche e i principali metodi chimici di conservazione.	4 ORE	Test
2G	La storia dell'igiene	Docente di Storia	Strumenti -appunti del docente -internet Luoghi -aula	Saper riconoscere sane abitudini di popolazioni e periodi storici diversi	2 ORE	-

			Metodologie -lezione frontale -flipped classroom			
2H	Informatica e robotica come soluzioni di supporto all'igiene nella ristorazione.	Docente di TIC	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch -PC Luoghi -Aula -Laboratorio di informatica Metodologie -lezione dialogata -didattica laboratoriale -cooperative learning	-Saper individuare le migliori alternative fornite dall'informatica e dalla robotica come soluzioni di supporto all'igiene nella ristorazione. -Conoscere le caratteristiche dei più importanti strumenti tecnologici utilizzati come supporto all'igiene nella ristorazione.	2 ORE	osservazione diretta
2I	Le attuali normative e protocolli che definiscono i criteri di igienicità (HACCP)	Docente di Diritto	Strumenti -libro di testo -internet -materiale didattico del docente Luoghi Aula Metodologie -Simulazione -In-basket	Acquisizione dei comportamenti da assumere in relazione all'argomento trattato.	2 ORE	Simulazione con test

			-Role play			
3.	Realizzazione del compito di realtà.	<p>Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Cucina/Sala e vendita</p> <p>Docente di Laboratorio di Accoglienza Turistica.</p> <p>Docente di Lingua straniera. Inglese</p> <p>Docente di Lingua straniera. Francese</p>	<p>Strumenti Computer</p> <p>Luoghi Aula Laboratorio di Accoglienza Turistica.</p> <p>Metodologie Didattica laboratoriale. Cooperative learning</p>	Decalogo delle norme in materia di sicurezza alimentare in italiano e in Lingua Inglese/Francese	5 ORE	Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	<p>Docente di Lingua straniera. Francese.</p> <p>Docente di Accoglienza Turistica.</p>	<p>Strumenti -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente</p> <p>Luoghi Aula</p> <p>Metodologie Debate</p>	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	1 ORA	Osservazione diretta.

5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA. Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.	Strumenti -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 Luoghi Aula Metodologie Didattica metacognitiva.	Sviluppo del pensiero critico. Scaffolding	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						
2B		X							
2C			X						
2D		X	X						
2E		X	X						
2F			X						
2G			X						

2H			X						
2I			X						
3			X						
4			X						
5		X	X						

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	L'igiene nella ristorazione.
Cosa devo fare?	<p>L'UdA ti chiede di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - seguire il percorso di lavoro proposto; - svolgere con attenzione le attività indicate; - riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte; - collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.
Come devo lavorare?	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
Quale prodotto finale devo presentare?	Decalogo delle norme in materia di sicurezza alimentare in italiano e in Lingua Inglese/Francese
Quali compiti devo affrontare?	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare Il prodotto finale; - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe; - Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza; - Rispettare I tempi delle consegne; - Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.
Quali abilità devo raggiungere?	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare; - Ascoltare; - Interagire; - Collaborare: - Produrre; - Rielaborare;

	<ul style="list-style-type: none"> - Sintetizzare. <p>In particolare:</p> <p>Scienza degli alimenti: saper individuare le principali malattie trasmesse dagli alimenti e adottare comportamenti atti alla prevenzione del rischio di malattie a trasmissione alimentare.</p> <p>Cucina: riconoscere le principali cause che possono determinare contaminazioni alimentari.</p> <p>Francese: saper descrivere le parti del corpo e saper parlare delle proprie azioni quotidiane relative all'igiene personale e all'alimentazione.</p> <p>Accoglienza turistica: Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio; rispettare le regole di corretto approccio con il cliente e presentarsi in modo professionale. Comunicare; collaborare e partecipare; agire in modo autonomo e responsabile. Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente.</p> <p>TIC: saper individuare le migliori alternative fornite dall'informatica e dalla robotica come soluzioni di supporto all'igiene nella ristorazione.</p> <p>Storia: saper individuare sane abitudini attraverso lo studio delle pratiche igieniche attraverso i secoli.</p> <p>Sala e Vendita: saper operare con consapevolezza in laboratorio.</p> <p>Chimica: saper elencare i principali parametri che regolano la crescita microbica ed indicare in quale direzione agiscono.</p> <p>Diritto: Capacità di prevenire l'insorgenza di problemi igienico-sanitari concernenti la persona, il cibo e l'ambiente di lavoro.</p>
<p>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria - Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita - Laboratorio di accoglienza turistica - Laboratorio di informatica - Libro di testo - Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni - Schemi e mappe - Materiali proposti dai docenti
<p>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione logica e coerenza del lavoro; - Correttezza del compito; - Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte; - Capacità di lavorare in gruppo; - Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite;

	<ul style="list-style-type: none">- L'agire competente.
Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?	<ul style="list-style-type: none">- Questionario di autovalutazione in ingresso;- Questionario di autovalutazione in uscita;- Griglia di valutazione delle competenze.
Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?	<ul style="list-style-type: none">- I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite.- I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.