



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 SECONDO QUADRIMESTRE
"Il cibo degli Dei"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Il cibo degli Dei
COMPITO-PRODOTTO	Realizzazione di un articolo per il giornalino di Istituto (con illustrazione).
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 type="checkbox"/> GIURIDICO-ECONOMICO <input type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina (2 ore) Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita (2 ore) Lingua Francese (4 ore) Lingua e letteratura italiana (4 ore) Storia (2 ore) IRC (1 ora)
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 DI INDIRIZZO	<p>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> <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>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 (4)</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	<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>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>
CONOSCENZE	<p>Cucina: Conoscere i principali alimenti tra i quali le erbe e le spezie Francese: connaître les différents types de chocolat. Connaître les phases de production du chocolat. Sala e Vendita: Conoscere la scoperta, la storia del cioccolato ovvero il cibo degli Dei IRC: Conoscere le religioni politeiste ed il cibo degli Dei: l'ambrosia. Lingua e letteratura italiana: alimenti che nell'antichità hanno avuto un ruolo simbolico. Storia: Il cibo nella mitologia e nelle religioni.</p>
ABILITÀ	<p>Cucina: Saper utilizzare un linguaggio tecnico specifico della disciplina Francese: savoir parler de la production du chocolat. Savoir parler des préparations avec le chocolat de la part d'un maître chocolatier . Sala e Vendita: Saper utilizzare la materia prima nelle diverse situazioni IRC: Saper riconoscere i simboli del cibo nelle religioni politeiste, in relazione al Cristianesimo</p>

	<p>Lingua e letteratura italiana: saper ricercare nella storia di un popolo e nella religione il valore simbolico dei cibi.</p> <p>Storia: Distinguere la differenza tra storia e mitologia.</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 24 ore
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell’UdA – 1 ora</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 15 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, peer tutoring, cooperative learning, didattica laboratoriale, debate, reading and writing, didattica metacognitiva.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	–
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso, libro di testo, internet, monitor touch, attrezzature di laboratorio, pc, fotocopie, appunti, questionario di valutazione in uscita.
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>

- 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	<ul style="list-style-type: none"> -Comunicazione della consegna agli studenti -Organizzazione del lavoro -Distribuzione dei compiti -Definizione dei tempi -Suddivisione degli studenti in gruppi -Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso 	Docente di Lingua e Letteratura Italiana.	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foglio delle consegne - Questionario di autovalutazione in ingresso <p>Metodologie P.A.M.O.R.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione 	1 ORA	Questionario di autovalutazione in ingresso.
2A	La classificazione degli alimenti	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch -attrezzature di laboratorio <p>Luoghi</p>	Conoscere il conetto di "qualità totale" degli alimenti.	2 ORE	Prove pratiche

			<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 			
2B	Cioccolato o Theobroma	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore Sala e Vendita.	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch -attrezzature di laboratorio <p>Luoghi</p> <ul style="list-style-type: none"> -aula -laboratorio <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning - peer tutoring 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione delle consegne -Utilizzo e trasformazione del prodotto 	2 ORE	Test
2C	Je veux devenir maître chocolatier	Docente di Lingua Straniera Francese	<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 	Savoir parler de la production du chocolat	4 ORE	Rubrica di valutazione

			Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring			
2D	<p>Lectures anthological choices on the use of foods considered in antiquity: honey, milk.</p> <p>Recommended readings:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Davis Matlock from the Anthology of Spoon River by Edgar Lee Masters - The courage of Pettiroso by Maurizio Maggiani - The book of honey. From the beehive to the collection by Gianni Ravazzi. 	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	Strumenti -monitor touch -Internet -libri	-Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	-
2E	Il cibo nella mitologia e nelle religioni	Docente di Storia	Strumenti -monitor touch -Internet -libri	-Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	2 ORE	-

			Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
2F	Il cibo e i riti religiosi	Docente di IRC	Strumenti Monitor Touch Video Fotocopie Libro di testo Luoghi Aula Metodologie Lezione dialogata Rappresentazione grafica	Capacità di confronto e collaborazione	1 ORA	Osservazione diretta.
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Lingua e Letteratura Italiana. Docente di IRC	Strumenti Monitor Touch Video Fotocopie Libro di testo PC Luoghi Aula Laboratorio multimediale Metodologie Debate Reading and writing	Articolo per il giornalino di istituto.	5 ORE	Osservazione diretta.

4.	Presentazione del compito.	Docente di Lingua e Letteratura italiana.	Strumenti -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente Luoghi Aula Metodologie Debate	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	1 ORA	Osservazione diretta.
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti dell'UdA. Il coordinatore 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	X		
2D						X	X		
2E							X		
2F						X			
3							X		
4							X		
5						X	X		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO	Il cibo degli Dei
Cosa devo fare?	L'UdA ti chiede di: <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?	Realizzazione di un articolo per il giornalino di Istituto (con illustrazione).
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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Sintetizzare. <p>In particolare:</p> <p>Cucina: Saper utilizzare un linguaggio tecnico specifico della disciplina</p> <p>Francese: savoir parler de la production du chocolat. Savoir parler des préparations avec le chocolat de la part d'un maître chocolatier.</p> <p>Sala e Vendita: Saper utilizzare la materia prima nelle diverse situazioni</p> <p>IRC: Saper riconoscere i simboli del cibo nelle religioni politeiste, in relazione al Cristianesimo</p> <p>Lingua e letteratura italiana: saper ricercare nella storia di un popolo e nella religione il valore simbolico dei cibi.</p> <p>Storia: Distinguere la differenza tra storia e mitologia</p>
Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	<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
Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?	<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; - 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.