



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fuggi

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 Fuggi (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 QUARTE CUCINA
PRIMO QUADRIMESTRE
"FELICITÀ ALIMENTARE"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Felicità alimentare
COMPITO-PRODOTTO	Realizzazione di un menu settimanale equilibrato e "felice"
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi QUARTE CUCINA
ASSI CULTURALI	<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
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Francese 6 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.c. 6 ore, DTA 3 ore, Italiano 4 ore, Scienze motorie 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 IN USCITA DELL'AREA 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.</p> <p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. (1)</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</p>

UdA interdisciplinare classi quarte Enogastronomia – Primo quadrimestre – Felicità alimentare
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	<p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. (2)</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. (3)</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. 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>
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	<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 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>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. (10)</p>
CONOSCENZE	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscere le funzioni e il fabbisogno giornaliero dei macronutrienti nell'alimentazione equilibrata.</p> <p>Cucina: conoscere alimenti surrogati con valore energetico minore</p> <p>Dta: Metodo di calcolo dei costi, prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative</p>

	<p>Francese: connaître la nouvelle pyramide alimentaire. Connaître quelques régimes alimentaires et leurs relations avec le développement durable.</p> <p>Scienze motorie conoscere l'attività motoria come wellness alla base della piramide dei bisogni e della salute</p> <p>Italiano: conoscere e analizzare testi letterari</p>
ABILITÀ	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti tradizionali e sostenibili.</p> <p>Cucina: saper predisporre pietanze dolci o salate coerenti con le diverse tipologie di clientela</p> <p>Dta: Classificare i costi delle imprese turistiche-ristorative. Calcolare i costi del settore turistico-ristorativo Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi</p> <p>Francese: Savoir évaluer son alimentation quotidienne. Savoir rédiger un menu équilibré.</p> <p>Scienze motorie saper approntare un percorso di attività motoria a fini wellness</p> <p>Italiano: saper produrre testi</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 39 ORE
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 23 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito – 2 ore</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, debate, didattica metacognitiva, learning by doing.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, attrezzature di laboratorio, foto, 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) <p>- Valutazione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; - Capacità di porre domande pertinenti al tema trattato. <p>Valutazione del prodotto</p>

UdA interdisciplinare classi quarte Enogastronomia – Primo quadrimestre – Felicità alimentare
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

- Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo
- Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto
- Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali**
- 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.
- **Strumenti per la valutazione**
- 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 	Docente di Scienze e cultura dell'alimentazione.	<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 	2 ORE	-

	autovalutazione in ingresso					
2A	L'alimentation durable	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Capacità di confronto e collaborazione. Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio	6 ORE	Rubrica di valutazione
2B	I macronutrienti	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere le funzioni e il fabbisogno giornaliero dei macronutrienti nell'alimentazione equilibrata	2 ORE	Osservazione diretta
2C	Ricerca alimenti "alternativi e sostenibili" valutandone l'apporto energetico	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula/laboratorio Metodologie	Elaborare un menu equilibrato combinando ingredienti, rispettando le cotture e esaltando i sapori.	6 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi quarte Enogastronomia – Primo quadrimestre – Felicità alimentare
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

			<ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -didattica laboratoriale 			
2D	La felicità dell'imprenditore, il massimo profitto: il diagramma di redditività.	Docente di DTA	Strumenti <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning 	Conoscere i costi sostenuti da un'impresa turistica e ristorativa.	3 ORE	Osservazione diretta
2E	Il piacere del cibo nella letteratura	Docente di Italiano	Strumenti <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning 	Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta
2F	L'attività motoria come strumento wellness	Docente di Scienze Motorie	Strumenti <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch 	Conoscere l'attività motoria come wellness alla base della piramide dei	2 ORE	Osservazione diretta

			Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	bisogni e della salute		
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -Materiale del laboratorio -PC Luoghi - aula - laboratorio di cucina Metodologie -Didattica laboratoriale.	Realizzazione di un menu settimanale equilibrato e "felice" che impieghi prodotti alternativi e sia eco-sostenibile.	10 ORE sincrone e asincrone	Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente Luoghi Aula Metodologie Debate.	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	

5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA. Il coordinatore di classe per il 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	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	X				
2B					X				
2C			X						
2D					X				
2E			X	X					
2F					X				
3					X				
4					X				
5		X			X				

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO	FELICITÀ ALIMENTARE
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?	<ul style="list-style-type: none"> - 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?	<ul style="list-style-type: none"> - Dovrai predisporre un menu settimanale equilibrato utilizzando alimenti alternativi e sostenibili
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; - Sintetizzare. - In particolare: <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti tradizionali e sostenibili.</p> <p>Cucina: saper predisporre pietanze dolci o salate coerenti con le diverse tipologie di clientela</p>

	<p>Dta: Classificare i costi delle imprese turistiche-ristorative. Calcolare i costi del settore turistico-ristorativo Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi</p> <p>Francese: Savoir évaluer son alimentation quotidienne.Savoir rédiger un menu équilibré.</p> <p>Scienze motorie saper approntare un percorso di attività motoria a fini wellness</p> <p>Italiano: saper produrre testi</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 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 un voto sul registro sui livelli di competenza raggiunti. - I docenti somministreranno una verifica sommativa sull'oggetto del lavoro che verrà sottoposta a valutazione.