



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 QUARTE PASTICCERIA
SECONDO QUADRIMESTRE
"DOLCI: SALUTE E BENESSERE"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Dolci: salute e benessere
COMPITO-PRODOTTO	Realizzazione di prodotti dolciari a basso contenuto calorico con tecniche innovative
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi QUARTE ARTE BIANCA E PASTICCERIA
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 10 ore, Inglese 3 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.c. 8 ore, DTA 3 ore, Storia 3 ore Scienze motorie 2 ore T.O.G.P.P. 6 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>

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Secondo quadrimestre – Dolci: salute e benessere
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	<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.</p> <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>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. (5)</p> <p>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.</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>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</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.</p> <p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). (2)</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</p> <p>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</p>

	<p>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>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. (11)</p>
CONOSCENZE	<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione: conoscere i nutrienti presenti nei prodotti dolciari. Cucina: conoscere i principali semilavorati utilizzati in campo della pasticceria /gelateria Dta: calcolo del prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative Inglese: Knowing how to have the best food choice including desserts Francese : connaître les bienfaits d'une alimentation équilibrée. La pyramide alimentaire. Connaître les principes de la pâtisserie allégée. Scienze motorie conoscere l'influenza dei prodotti dolciari ad alto indice glicemico sulla performance sportiva TO.G.P.P. Conoscere gli elettrodomestici da cucina e forme d'energia utilizzate e/o trasformate Storia: conoscere la vita delle corti europee del Seicento-Settecento</p>
ABILITÀ	<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione: saper valutare la composizione in nutrienti di differenti prodotti dolciari. Cucina: saper leggere le etichette alimentari dei prodotti dolciari Dta: Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi Inglese: guiding to the best food choice including desserts Francese : savoir parler de ses habitudes alimentaires. Savoir présenter une ou plusieurs préparations de la pâtisserie allégée. Scienze motorie saper inserire il dolce come elemento di sostenibilità della dieta dello sportivo TO.G.P.P. Saper calcolare il contenuto calorico degli alimenti e saperlo confrontare con altre forme di energia Storia: confrontare le preparazioni in cucina e gli stili di vita del passato rispetto a quelle di oggi</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 53 ORE
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore T2- Esplicitazione dei contenuti – 37 ore T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore T4- Presentazione del compito – 2 ore</p>

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Secondo quadrimestre – Dolci: salute e benessere
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore
ESPERIENZE	
METODOLOGIE	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, webquesting, didattica metacognitiva.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, cad.
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> <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	<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 Laboratorio di Servizi enogastronomici. Arte bianca e pasticceria.	<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	-
2A	La pâtisserie allégée	Docente di Lingua Straniera Francese	<p>- Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch <p>Luoghi Aula</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning 	Comprensione delle consegne Esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio	10 ORE	Rubrica di valutazione

2B	Analizzare le norme che regolano l'etichettatura degli alimenti.	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i nutrienti presenti nei prodotti dolciari.	2 ORE	Osservazione diretta
2C	I dolcificanti, gli edulcoranti	Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula-Laboratorio Metodologie -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning	Scegliere i migliori semilavorati da impiegare in pasticceria gelateria analizzando le etichette in essi presenti	8 ORE	Osservazione diretta e attività tecnico-pratica
2D	La fissazione del prezzo di vendita di un prodotto dolciario	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula	Conoscere i principali metodi di calcolo del prezzo di vendita di un prodotto dolciario.	3 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Secondo quadrimestre – Dolci: salute e benessere
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

			Metodologie -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning			
2E	Analizzare gli aspetti legati alla Rivoluzione Agricola	Docente di Storia	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere le abitudini alimentari nelle corti del Seicento-Settecento	3 ORE	Osservazione diretta
2F	Proposta di testi riguardanti attività sportive ed alimentazione.	Docente di Scienze Motorie	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere l'influenza dei prodotti dolciari ad alto indice glicemico sulla performance sportiva	2 ORE	Osservazione diretta
2G	Le varie forme di Energia	Docente di T.O.G.P.P.	Strumenti -libro di testo	Calcolo della energia degli	6 ORE	Osservazione diretta

	Concetti base di termodinamica		<ul style="list-style-type: none"> -internet -monitor touch <p>Luoghi Aula</p> <p>Metodologie -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning</p>	alimenti e il calore quale forme di energia di seconda specie e la possibilità della sua trasformazione in tutte le altre forme di energia		
2H	Healthy benefits of desserts	Docente di Inglese	<p>Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch</p> <p>Luoghi Aula</p> <p>Metodologie -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning</p>	Comprensione delle consegne Esprimersi in Lingua Inglese sull'argomento oggetto di studio	3 ore	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	<p>Docente Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina/pasticceria.</p> <p>Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p>	<p>Strumenti -Attrezzature del laboratorio -pc -smartphone</p> <p>Luoghi -Laboratorio di pasticceria</p>	Realizzazione di prodotti dolciari a basso contenuto calorico con tecniche innovative	10 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Secondo quadrimestre – Dolci: salute e benessere
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

			Metodologie -Didattica laboratoriale.			
4.	Presentazione del compito.	Docente Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina/pasticceria.	Strumenti -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente Luoghi Aula Metodologie Debate	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	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	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

			Metodologie Didattica metacognitiva.			
--	--	--	---	--	--	--

DIAGRAMMA DI GANTT									
	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1						X			
2A						X	X	X	
2B							X	X	
2C						X			
2D							X	X	
2E							X	X	
2F							X		
2G						X	X	X	
3									X
4									X
5						X			X

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	DOLCI SALUTE E BENESSERE
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;

UdA interdisciplinare classi quarte Pasticceria – Secondo quadrimestre – Dolci: salute e benessere
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 prodotti dolciari a basso contenuto calorico con tecniche innovative
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: Scienza e Cultura dell’Alimentazione: saper valutare la composizione in nutrienti di differenti prodotti dolciari. Cucina: saper leggere le etichette alimentari dei prodotti dolciari Dta: Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi Inglese: guiding to the best food choice including desserts Francese : savoir parler de ses habitudes alimentaires. Savoir présenter une ou plusieurs préparations de la pâtisserie allégée. Scienze motorie saper inserire il dolce come elemento di sostenibilità della dieta dello sportivo TO.G.P.P. Saper calcolare il contenuto calorico degli alimenti e saperlo confrontare con altre forme di energia Storia: confrontare le preparazioni in cucina e gli stili di vita del passato rispetto a quelle di oggi
Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria

	<ul style="list-style-type: none"> - 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?	<p>I docenti assegneranno un voto sul registro sui livelli di competenza raggiunti.</p> <p>I docenti somministreranno una verifica sommativa sull'oggetto del lavoro che verrà sottoposta a valutazione.</p>