



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 QUINTE CUCINA
PRIMO QUADRIMESTRE
"LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	La mia azienda ecosostenibile
COMPITO-PRODOTTO	Realizza l'indice del codice etico del tuo ristorante e sviluppa un articolo specifico sulla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi QUINTE 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	DTA 3 ore, Francese 10 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.c. 4 ore, Inglese 6 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 DELL'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>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>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing (10).</p>
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	<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) Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari con- testi: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2) 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).</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi- che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (3) Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.</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) 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 partecipa- re a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli</p>

	<p>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.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8) Utilizzare 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.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10) 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.</p>
CONOSCENZE	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscere il concetto di sostenibilità.</p> <p>Cucina: Conoscere formule di base per l'elaborazione di un foglio di calcolo finalizzato alla determinazione del food and labor cost</p> <p>DTA: conoscere il concetto di sostenibilità turistica - il ruolo del codice etico nelle imprese ecosostenibili</p> <p>Inglese: knowing to eat healthy</p> <p>Francese : connaître les principes relatifs à une alimentation durable. Le Fast good. Connaître les labels des produits bio. Connaître les principes de la traçabilité alimentaire.</p> <p>Scienze motorie conoscere percorsi ecosostenibili</p> <p>Italiano: conoscere vari tipi di linguaggio</p>
ABILITÀ	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: saper effettuare scelte alimentari sostenibili.</p> <p>Cucina: saper individuare prodotti e tecniche adeguati al fine di ridurre costi legati alla preparazione</p> <p>Dta: analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato – riuscire a riconoscere il valore dell'azienda attraverso il suo codice etico</p> <p>Inglese: being able to consume healthy meals.</p> <p>Francese : savoir argumenter sur l'importance d'une alimentation durable. Savoir parler des nouvelles tendances alimentaires (ex.le Fast good)</p> <p>Scienze motorie saper strutturare un percorso ecosostenibile</p> <p>Italiano: saper utilizzare vari tipi di linguaggio</p>

PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 48 ORE
TEMPI	T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore T2- Esplicitazione dei contenuti – 32 ore T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore T4- Presentazione del compito – 2 ore T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore
ESPERIENZE	-
METODOLOGIE	Metodologie P.A.M.O.R., lezione frontale, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, debate, learning by doing, didattica metacognitiva.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-
STRUMENTI	Strumenti Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso, libri di testo, internet, monitor touch.
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 I 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 DTA	<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>	<p>Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA</p> <p>Capacità di confronto e collaborazione</p>	2 ORE	-
2A	Le nuove tendenze del turismo: il turismo sostenibile primi cenni sul codice etico di un'impresa	Docente di DTA	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch <p>Luoghi Aula</p> <p>Metodologie</p>	<p>Comprendere come produrre profitti in modo etico.</p> <p>Riconoscere l'importanza del codice etico e capire come</p>	3 ORE	Osservazione diretta

			-lezione dialogata -cooperative learning	quest'ultimo possa diventare uno strumento di marketing.		
2B	Les principes d'une alimentation durable	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -libro di testo -internet -LIM Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Capacità di confronto e collaborazione; Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio.	10 ORE	Rubrica di valutazione
2C	La sostenibilità alimentare	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere il concetto di sostenibilità.	2 ORE	Osservazione diretta
2D	La gestione dei costi. Dal costo primo al costo	Docente di Laboratori di servizi	Strumenti -libro di testo -internet	Acquisire capacità e consapevolezza nel prendere	4 ORE	Osservazione diretta

	specifico dettagliato	enogastronomici. Settore cucina.	-monitor touch Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring	decisioni utili a noi come all'altro, finalizzate a una gestione etica.		
2E	Responsible food consumption	Docente di Inglese	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning	Capacità di confronto e collaborazione; Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	6 ORE	Osservazione diretta
2F	La comunicazione corretta	Docente di Italiano	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata	Capacità di confronto e collaborazione; Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta

			-cooperative learning			
2G	Sostenibilità alimentare e salute	Docente di Scienze Motorie	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Campi Metodologie -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere percorsi ecosostenibili	2 ORE	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -cooperative learning -Learning by doing	Realizzazione dell'indice di un codice etico di un ristorante e sviluppo di un articolo specifico sulla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente.	10 ORE sincrone e asincrone.	Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	Docente di DTA, Docente di Laboratorio di servizi	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	Osservazione diretta.

		enogastronomici. Settore cucina.	Luoghi Aula Metodologie -Debate			
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.	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita.

DIAGRAMMA DI GANTT

SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
-----------	---------	----------	----------	---------	----------	-------	--------	--------

1		X							
2A			X						
2B			X	X	X				
2C				X	X				
2D			X						
2E			X	X	X				
2F				X					
2G				X					
3					X				
4					X				
5		X			X				

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
	LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE
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?	<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"> - Realizza l'indice del codice etico del tuo ristorante e sviluppa un articolo specifico sulla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente
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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>In particolare:</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: saper effettuare scelte alimentari sostenibili. Cucina: saper individuare prodotti e tecniche di preparazione adeguati al fine di ridurre costi legati alla preparazione Dta: analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Inglese: being able to consume healthy meals. Francese: savoir argumenter sur l'importance d'une alimentation durable. Savoir parler des nouvelles tendances alimentaires (ex. le Fast good) Scienze motorie saper strutturare un percorso ecosostenibile Italiano: saper utilizzare vari tipi di linguaggio</p>
Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite. I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.</p>