



**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](mailto:frrh030008@istruzione.it); - pec: [frrh030008@pec.istruzione.it](mailto:frrh030008@pec.istruzione.it)  
SITO WEB: [www.alberghierofiuggi.edu.it](http://www.alberghierofiuggi.edu.it) - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE  
CLASSI QUINTE CUCINA  
SECONDO QUADRIMESTRE  
"L'ERA DEL FUTURISMO"**

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

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE</b>	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	L'era del futurismo
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Individua le principali stravaganti tendenze culinarie e paragonale a quelle della cucina classica degli anni '30 del secolo passato. Realizza di un ppt.
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi QUINTE CUCINA
<b>ASSI CULTURALI</b>	<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
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	DTA 3 ore Francese 6 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.c. 4 ore, Storia 4 ore, Italiano 4 ore, Scienze motorie 2 ore
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	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:

<b>COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO</b>	<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>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>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>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web (8).</p>
<b>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</b>	<p><b>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)</b>  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><b>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).</b>  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><b>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)</b>  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</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.</p> <p><b>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo (9).</b>          Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p> <p><b>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10)</b>          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>
<b>CONOSCENZE</b>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> conoscere le conseguenze di un'alimentazione squilibrata.  <b>Cucina:</b> conoscere tecniche innovative legate alla preparazione degli alimenti e alla presentazione delle vivande  <b>Dta:</b> Conoscere le tecniche di marketing turistico e web-marketing.  <b>Scienze motorie:</b> conoscere metodologie innovative di allenamento  <b>Francese:</b> connaître le Manifeste de la cuisine futuriste par Jules Maincave. Connaître les principes de la nouvelle cuisine.  <b>Italiano:</b> conoscere il manifesto della cucina futurista</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> saper riconoscere le conseguenze di un'alimentazione squilibrata.  <b>Cucina:</b> saper individuare tecniche e materiali per realizzare metodi di cottura innovativi  <b>Dta:</b> Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.  <b>Scienze motorie:</b> saper diversificare la metodica allenante in funzione dell'obiettivo  <b>Francese:</b> Savoir exposer les principes de la cuisine futuriste et de la nouvelle cuisine.  <b>Italiano:</b> saper esporre le innovazioni nell'alimentazione</p>
<b>PREREQUISITI</b>	<p>Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.</p>

<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Secondo quadrimestre – 41 ORE
<b>TEMPI</b>	T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore T2- Esplicitazione dei contenuti – 25 ore T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore T4- Presentazione del compito – 2 ore T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore
<b>ESPERIENZE</b>	-
<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, didattica laboratoriale.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	-
<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, attrezzature di laboratorio, foto, video.
<b>VALUTAZIONE</b>	<p><b>Valutazione del processo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- Valutazione del docente: <ul style="list-style-type: none"> <li>organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo;</li> <li>capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Valutazione del prodotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo</li> <li>- Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto</li> </ul> <p><b>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Strumenti per la valutazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia di valutazione delle competenze</li> </ul>

- 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"> <li>-Comunicazione della consegna agli studenti</li> <li>-Organizzazione del lavoro</li> <li>-Distribuzione dei compiti</li> <li>-Definizione dei tempi</li> <li>-Suddivisione degli studenti in gruppi</li> <li>-Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul>	Docente di Lingua e Letteratura Italiana.	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foglio delle consegne</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul> <p><b>Metodologie</b> P.A.M.O.R.</p>	Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA Capacità di confronto e collaborazione	2 ORE	-

<b>2A</b>	Dal boom economico al web-marketing	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere le tecniche di marketing turistiche innovative, il web-marketing	3 ORE	Osservazione diretta
<b>2B</b>	La cuisine futuriste et la nouvelle cuisine	Docente di Lingua Straniera Francese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -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
<b>2C</b>	Effetti sull'organismo legati a modelli alimentari squilibrati	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata	Conoscere le conseguenze di un'alimentazione squilibrata.	2 ORE	Osservazione diretta

			-cooperative learning			
<b>2D</b>	Cucine bizzarre e fuori dagli schemi VS la cucina classica italiana.	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula/laboratorio  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -didattica laboratoriale	Conoscere le vere radici della cucina futurista legate alla filosofia di vita dello chef francese, Jules Maincave.	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2E</b>	Le innovazioni alimentari nel Novecento	Docente di Storia	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Capacità di confronto. Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2F</b>	La cucina futurista	Docente di Italiano	<b>Strumenti</b> -libro di testo	Capacità di confronto.	4 ORE	Osservazione diretta



			<ul style="list-style-type: none"> <li>-internet</li> <li>-monitor touch</li> </ul> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning</p>	Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.		
<b>2G</b>	Nuovi metodi di allenamento	Docente di Scienze Motorie	<p><b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch</p> <p><b>Luoghi</b> -Aula -Campi</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning</p>	Conoscere metodologie innovative d'allenamento	2 ORE	Osservazione diretta
<b>3.</b>	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di italiano, storia. Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina.	<p><b>Strumenti</b> -Materiale del laboratorio -PC</p> <p><b>Luoghi</b> - aula - laboratorio di informatica</p>	Conoscere le principali stravaganti tendenze culinarie in relazione alla cucina classica degli anni '30 del secolo passato. Realizzazione di un ppt.	10 ORE sincrone e asincrone.	Osservazione diretta.

			<b>Metodologie</b> -Didattica laboratoriale.			
4.	Presentazione del compito.	Docente di Lingua e Letteratura Italiana.	<b>Strumenti</b> -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> 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.	<b>Strumenti</b> -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

			<b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> Didattica metacognitiva.			
--	--	--	--	--	--	--

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

<b>CONSEGNA AGLI STUDENTI</b>	
<b>TITOLO</b>	L'ERA DEL FUTURISMO
<b>Cosa devo fare?</b>	<p>L'UdA ti chiede di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seguire il percorso di lavoro proposto;</li> <li>- svolgere con attenzione le attività indicate;</li> <li>- riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte;</li> <li>- collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.</li> </ul>
<b>Come devo lavorare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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. Il compito prevede di realizzare un ppt</li> </ul>
<b>Quale prodotto finale devo presentare?</b>	<p>Individua le principali stravaganti tendenze culinarie e paragonale a quelle della cucina classica degli anni '30 del secolo passato. Realizzazione di un ppt.</p>
<b>Quali compiti devo affrontare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare Il prodotto finale;</li> <li>- Applicare metodologie di base di lavoro in équipe;</li> <li>- Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza;</li> <li>- Rispettare I tempi delle consegne;</li> <li>- Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.</li> </ul>
<b>Quali abilità devo raggiungere?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare;</li> <li>- Ascoltare;</li> <li>- Interagire;</li> <li>- Collaborare:</li> <li>- Produrre;</li> <li>- Rielaborare;</li> <li>- Sintetizzare.</li> <li>- In particolare:</li> </ul> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> saper riconoscere le conseguenze di un'alimentazione squilibrata.</p>

	<p><b>Cucina:</b> saper individuare tecniche e materiali per realizzare metodi di cottura innovativi</p> <p><b>Dta:</b> Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p><b>Scienze motorie:</b> saper diversificare la metodica allenante in funzione dell'obiettivo</p> <p><b>Francese:</b> Savoir exposer les principes de la cuisine futuriste et de la nouvelle cuisine.</p> <p><b>Italiano:</b> saper esporre le innovazioni nell'alimentazione</p>
<b>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> <li>- Libro di testo</li> <li>- Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni</li> <li>- Schemi e mappe</li> <li>- Materiali proposti dai docenti</li> </ul>
<b>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione logica e coerenza del lavoro;</li> <li>- Correttezza del compito;</li> <li>- Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte</li> </ul>
<b>Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso.</li> <li>- Diario delle attività di gruppo</li> <li>- Griglia di osservazione da parte dei docenti.</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita.</li> <li>- Rubriche</li> </ul>
<b>Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I docenti assegneranno un voto sul registro sui livelli di competenza raggiunti.</li> <li>- I docenti somministreranno una verifica sommativa sull'oggetto del lavoro che verrà sottoposta a valutazione</li> </ul>

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