



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 SALA
PRIMO QUADRIMESTRE
"VINI DA MONDO"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Vini dal mondo
COMPITO-PRODOTTO	Realizza una mini-guida con 20 vini pregiati provenienti da ogni parte del mondo.
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi QUINTE SALA E VENDITA
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.s.v. 10 ore Inglese 8 ore DTA 3 ore Storia 3 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	<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 ed equilibrati (4).</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionale per la promozione del Made in</p>

	<p>Italy (7).</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> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (11).</p>
<p>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</p>	<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>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (4) Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</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, 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.</p> <p>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) 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>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>
<p>CONOSCENZE</p>	<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione: conoscere i marchi di tutela dei vini. Dta: Conoscere le tecniche di marketing operativo applicate al settore turistico e ristorativo. Inglese: Knowing how to create a wine list. Francese: Connaître les phases de la dégustation et du service d'un vin. Connaître les régions viticoles françaises. Connaître les différentes professions relatives à la vigne. Scienze motorie conoscere gli effetti dell'alcool sulla prestazione psicofisica Sala e Vendita: conoscere le principali produzioni vitivinicole nel mondo Storia: la storia del vino nelle civiltà mediterranee</p>
<p>ABILITÀ</p>	<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione: saper distinguere i diversi marchi di qualità per valorizzare i prodotti del territorio anche in contesti internazionali. Dta: Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p>

	<p>Inglese: be able to create a wine list.</p> <p>Francese: Savoir présenter un ou plusieurs vins des régions viticoles françaises. Savoir servir un vin et savoir conseiller un vin au client.</p> <p>Scienze motorie saper riconoscere gli effetti metabolici dell'alcool.</p> <p>Sala e Vendita: sapersi orientare nel mondo vitivinicolo.</p> <p>Storia: conoscere le civiltà mediterranee.</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 50 ORE
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 34 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.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, attrezzature dei laboratori.
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>

- 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 autovalutazione in ingresso 	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e Vendita.	<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	Questionario di autovalutazione in ingresso

2A	Les métiers de la vigne	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	Qualità e certificazioni	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	-Conoscere i marchi di tutela dei vini.	2 ORE	Osservazione diretta
2C	Il mondo del vino... il vino nel mondo	Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	Strumenti -libro di testo -mappe concettuali -internet -attrezzature di laboratorio di sala Luoghi Aula/laboratorio	- Capacità di confronto e collaborazione -Capacità di orientarsi tra le varie produzioni vitivinicole	10 ORE	Test

			Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -attività laboratoriali e simulate -Problem solving			
2D	Wine list	Docente di Inglese	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning	Riuscire ad esprimersi in lingua Inglese sugli argomenti oggetto di studio.	8 ORE	Osservazione diretta
2E	Il Marketing Mix	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	- Conoscere le peculiarità del marketing mix relativo al settore turistico.	3 ORE	Osservazione diretta

2F	<p>La storia del vino nelle civiltà mediterranee.</p> <p>Raccordi con Italiano: Rapporto tra vino e sostanze alteranti in relazione agli autori</p>	Docente di Storia	<p>Strumenti -libro di testo -internet -LIM</p> <p>Luoghi Aula campi</p> <p>Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning</p>	Ricerca informazione e saperle rielaborare nei testi e documenti	3 ORE	Osservazione diretta
2G	Fattori limitanti della prestazione	Docente di Scienze Motorie	<p>Strumenti -libro di testo -internet -LIM</p> <p>Luoghi Aula Campi</p> <p>Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning</p>	Conoscere gli effetti dell'alcool sulla prestazione psicofisica	2 ORE	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<p>Strumenti -libro di testo -internet - pc -monitor touch</p> <p>Luoghi Aula</p> <p>Metodologie</p>	Mini-guida con 20 vini pregiati provenienti da ogni parte del mondo.	10 ORE sincrone e asincrone.	Osservazione diretta.

			-cooperative learning -peer tutoring			
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch 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 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. - Scheda di autovalutazione

DIAGRAMMA DI GANTT

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	VINI DAL MONDO
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"> - Dovrai realizzare una mini-guida con 20 vini pregiati provenienti da ogni parte del mondo.
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. <p>In particolare:</p>

	<p>Scienza e Cultura dell’Alimentazione: saper distinguere i diversi marchi di qualità per valorizzare i prodotti del territorio anche in contesti internazionali.</p> <p>Dta: Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p>Inglese: be able to create a wine list</p> <p>Francese: Savoir présenter un ou plusieurs vins des régions viticoles françaises. Savoir servir un vin et savoir conseiller un vin au client.</p> <p>Scienze motorie saper riconoscere gli effetti metabolici dell’alcool.</p> <p>Sala e Vendita: sapersi orientare nel mondo vitivinicolo.</p> <p>Storia: conoscere le civiltà mediterranee.</p>
Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita - 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, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite.</p> <p>I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.</p>