



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
SECONDO QUADRIMESTRE
"ETICA ED ESTETICA"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Etica ed estetica
COMPITO-PRODOTTO	Realizza un articolo per il giornalino della scuola intervistando docenti e compagni della tua classe.
UTENTI DESTINATARI	Alunni della classe quinta 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 3 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.s.v. 6 ore, DTA 3 ore, Italiano 4 ore, Storia 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	<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>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale (9).</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>Riconoscere 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 (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</p>

	<p>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 principali disturbi del comportamento alimentare. Dta: Conoscere i principi di etica del turismo e i principali comportamenti da adottare per sostenere un turismo responsabile. Scienze motorie: conoscere la differenza tra la cultura fisica e la sindrome narcisistica Francese: connaître les critères d'un restaurant éco responsable. Le Label "Ecotable". Sala e Vendita: Conoscere i principi etici della ristorazione IRC: Conoscere il valore dell'essere e dell'apparire oggi Italiano: conoscere i principali filosofi /autori/poeti/narratori delle tematiche legate all'etica e all'estetica Storia: conoscere i principi che regolano i comportamenti e le scelte dei personaggi storici di fronte agli eventi</p>
<p>ABILITÀ</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: saper riconoscere i principali disturbi del comportamento alimentare e le conseguenze sulla salute. Dta: Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Scienze motorie saper delineare un percorso volto allo sviluppo naturale delle potenzialità fisiche</p>

	<p>Francese: savoir argumenter sur l'importance d'un restaurant éco responsable.</p> <p>Sala e Vendita: sapersi orientare in un ambiente enogastronomico ecosostenibile</p> <p>IRC: Saper riconoscere il valore etico del confronto tra Essere ed apparire</p> <p>Italiano: Saper costruire testi argomentativi documentati in forma di saggio, con particolare riguardo ai testi di argomento letterario e riconoscerne i principi retorici.</p> <p>Storia: saper distinguere i diversi tipi di regime: democrazia-tirannia-oligarchia</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 40 ORE
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 24 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, writing and reading.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, materiale didattico del docente.
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>

	<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 Lingua e Letteratura italiana.	<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	Un restaurant eco responsable	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -Libro di testo -Internet -Monitor touch -Materiale didattico del docente Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Capacità di confronto e collaborazione. Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio.	3 ORE	Rubrica di valutazione
2B	I disturbi del comportamento alimentare	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -libro di testo -internet -LIM Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i principali disturbi del comportamento alimentare.	2 ORE	Osservazione diretta
2C	Eco ristorazione	Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	Strumenti -libro di testo -mappe concettuali -internet Luoghi -Aula/laboratorio Metodologie	-Capacità di confronto e collaborazione -Acquisire la capacità di un approccio gestionale alla ristorazione finalizzato a	6 ORE	Test

			-lezione dialogata -cooperative learning -attività laboratoriali e simulate -Problem solving	ridurre l'impatto sull'ambiente e ad incrementare i benefici di natura socio-economica		
2D	Codice mondiale di etica del turismo e turismo responsabile	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i principi di etica del turismo e i principali comportamenti da adottare per sostenere un turismo responsabile.	3 ORE	Osservazione diretta
2E	Analisi di testi di autori specifici (D'annuncio, futuristi ed altri)	Docente di Italiano	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione delle consegne e coinvolgimento.	4 ORE	Osservazione diretta
2F	Confronto sui vari ordinamenti sociali.	Docente di Storia	Strumenti -libro di testo -internet	Comprensione delle consegne e coinvolgimento.	4 ORE	Osservazione diretta

	Studio di testi e documenti relativi ai regimi totalitari e alle democrazie liberali		-monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
2G	L'esercizio fisico finalizzato	Docente di Scienze Motorie	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere la differenza tra la cultura fisica e la sindrome narcisistica	2 ORE	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Lingua e Letteratura italiana	Strumenti -libro di testo -internet -pc -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -cooperative learning -peer tutoring -writing and reading	Articolo per il giornalino della scuola.	10 ORE sincrone e asincrone.	Osservazione diretta

4.	Presentazione del compito.	Docente di Lingua e Letteratura Italiana. Docente di Lingua straniera. Francese.	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		
2C							X	X	
2D								X	
2E								X	
2F								X	
2G							X		
3									X
4									X
5						X			X

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO	L'ETICA E L'ESTETICA
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?	- 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 un articolo per il giornalino della scuola intervistando docenti e compagni della tua classe.
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: Scienza e cultura dell'alimentazione: saper riconoscere i principali disturbi del comportamento alimentare e le conseguenze sulla salute.</p> <p>Dta: Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Scienze motorie saper delineare un percorso volto allo sviluppo naturale delle potenzialità fisiche</p> <p>Francese: savoir argumenter sur l'importance d'un restaurant éco responsable.</p> <p>Sala e Vendita: sapersi orientare in un ambiente enogastronomico ecosostenibile</p> <p>IRC: Saper riconoscere il valore etico del confronto tra Essere ed apparire</p> <p>Italiano: Saper costruire testi argomentativi documentati in forma di saggio, con particolare riguardo ai testi di argomento letterario e riconoscerne i principi retorici.</p> <p>Storia: saper distinguere i diversi tipi di regime: democrazia-tirannia-oligarchia.</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 servizi enogastronomici-sala e vendita - Laboratorio di accoglienza turistica - Laboratorio di informatica

	<ul style="list-style-type: none"> - 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>