



**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 TERZE ACCOGLIENZA  
SECONDO QUADRIMESTRE  
"IL REALE E IL VIRTUALE"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	<b>Il reale e il virtuale</b>
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Realizzazione di un tour virtuale del Buonarroti.
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi TERZE ACCOGLIENZA TURISTICA
<b>ASSI CULTURALI</b>	<input checked="" type="checkbox"/> UMANISTICO <input checked="" type="checkbox"/> SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE <input checked="" type="checkbox"/> LINGUISTICO <input checked="" type="checkbox"/> GIURIDICO ECONOMICO <input type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Francese 8 ore, L.s.a.t. 12 ore, DTA 3 ore, Italiano 4 ore, Storia 2 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>	<b>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).</b> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

	<p><b>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)</b>  Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p><b>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).</b>  Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di contesto e le esigenze della clientela, in prodotti/servizi/menù coerenti con i contesti strutturati.</p> <p><b>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 Italy (7).</b>  Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy, in contesti professionali noti.</p> <p><b>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).</b>  Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell’eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p> <p><b>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).</b>  Utilizzare all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto secondo procedure standard, in contesti alle attività di Destination marketing professionali strutturati.</p>
<b>COMPETENZE DELL’AREA GENERALE</b>	<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 in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.

**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2)**

Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura inter- testuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.

**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, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

**Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (7)**

Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8)**

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.

**Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10)**

Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.

	<p><b>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 (11)</b></p> <p>Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.</p>
<b>CONOSCENZE</b>	<p><b>DTA:</b> Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica.</p> <p><b>Francese:</b> connaître le lexique de base pour parler d'un hôtel. Connaître la structure et le style d'un dépliant.</p> <p><b>Accoglienza Turistica:</b> Essere in grado di saper utilizzare il personal computer e i principali pacchetti applicativi per attività correlate all'individuazione di prodotti tipici di una località identificandone le principali caratteristiche. Saper consigliare all'ospite i servizi interni ed esterni all'hotel più adatti a soddisfare le sue esigenze. Essere in grado di creare un pacchetto alberghiero.</p> <p><b>Scienze motorie</b> conoscere i simulatori per le attività sportive</p> <p><b>Italiano:</b> La Divina Commedia e in particolare il canto XXVI dell'Inferno: Ulisse.</p> <p><b>Storia:</b> i pellegrini</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p><b>DTA:</b> Individuare le operazioni della gestione aziendale - individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.</p> <p><b>Francese:</b> Savoir utiliser la langue du tourisme pour faire connaître et promouvoir son propre établissement scolaire en tant qu'ancien hôtel.</p> <p><b>Accoglienza Turistica:</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. Saper progettare e promuovere servizi turistici e principali iniziative promozionali turistico-alberghiero, anche attraverso l'uso degli strumenti digitali.</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper utilizzare i simulatori come alternativa all'allenamento reale</p> <p><b>Italiano:</b> saper riconoscere le figure retoriche della Divina Commedia</p> <p><b>Storia:</b> saper confrontare le diverse culture medievali</p>
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Secondo quadrimestre – 47 ORE
<b>TEMPI</b>	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 31 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>

<b>ESPERIENZE</b>	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, cooperative learning, debate, peer tutoring, didattica laboratoriale, problem solving, simulazioni, didattica metacognitiva.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC.
<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> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita</li> <li>- Schema di riepilogo per i coordinatori di classe</li> </ul>

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 Laboratorio di Accoglienza turistica.	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA</li> <li>- Capacità di confronto e collaborazione</li> </ul>	2 ORE	Questionario di autovalutazione in ingresso.
2A	Tour virtuel de notre établissement scolaire	Docente di Lingua Straniera Francese	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> <li>-LIM</li> </ul> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione dialogata</li> <li>-cooperative learning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di confronto e collaborazione</li> <li>-Riuscire ad esprimersi in lingua Francese sull'argomento oggetto di studio.</li> </ul>	8 ORE	Rubrica di valutazione
2B	Una passeggiata in un grand hotel: il nostro Istituto.	Docente di Laboratori di servizi accoglienza turistica	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> </ul> <p><b>Luoghi</b> Aula/laboratorio</p>	Acquisire dimestichezza con il computer e i software di settore.	12 ORE	Osservazione diretta

			<b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -attività laboratoriali -simulazioni -problem solving -debate			
<b>2C</b>	Equilibrio economico, equilibrio monetario e equilibrio finanziario.	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica.	3 ORE	Osservazione diretta.
<b>2D</b>	Il viaggio nella letteratura.  Canto XXVI Inferno	Docente di Italiano	<b>Strumenti</b> -monitor touch -Internet -libri  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -attività laboratoriali	-Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta.
<b>2E</b>	I pellegrini.	Docente di Storia	<b>Strumenti</b> -LIM	- Comprensione e produzione di	2 ORE	Osservazione diretta.



			<ul style="list-style-type: none"> <li>-Internet</li> <li>-libri</li> </ul> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -attività laboratoriali</p>	brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.		
<b>2F</b>	I simulatori per le attività sportive.	Docente di Scienze Motorie	<p><b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -LIM</p> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning</p>	Conoscere i simulatori per le attività sportive	2 ORE	osservazione diretta
<b>3.</b>	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica.	<p><b>Strumenti</b> -libro di testo -monitor touch screen -pc -smartphone</p> <p><b>Luoghi</b> -Aula -Laboratorio</p> <p><b>Metodologie</b></p>	Realizzazione di un tour virtuale del Buonarroti.	10 ORE sincrone e asincrone.	Osservazione diretta

			-didattica laboratoriale -learning by doing			
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -monitor touch screen  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -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.	<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  <b>Luoghi</b> Aula-laboratorio multimediale  <b>Metodologie</b>	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

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
<b>TITOLO</b>	<b>Il reale e il virtuale</b>
<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>	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

<b>Quale prodotto finale devo presentare?</b>	Dovrai realizzare un tour virtuale del Buonarroti.
<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> </ul> <p>In particolare:</p> <p><b>DTA:</b> Individuare le operazioni della gestione aziendale - individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.</p> <p><b>Francese:</b> Savoir utiliser la langue du tourisme pour faire connaître et promouvoir son propre établissement scolaire en tant qu'ancien hôtel.</p> <p><b>Accoglienza Turistica:</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. Saper progettare e promuovere servizi turistici e principali iniziative promozionali turistico-alberghiero, anche attraverso l'uso degli strumenti digitali.</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper utilizzare i simulatori come alternativa all'allenamento reale</p> <p><b>Italiano:</b> saper riconoscere le figure retoriche della Divina Commedia</p> <p><b>Storia:</b> saper confrontare le diverse culture medievali</p>
<b>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di accoglienza turistica</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> <li>- Libro di testo</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- Capacità di lavorare in gruppo;</li> <li>- Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite;</li> <li>- L'agire competente.</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>- Questionario di autovalutazione in uscita.</li> <li>- Griglia di valutazione delle competenze.</li> </ul>
<b>Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?</b>	<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>