



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 TERZE CUCINA
PRIMO QUADRIMESTRE
"LE SPEZIE: VIAGGIO NELE TEMPO E NEL GUSTO"
I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Le spezie: viaggio nel tempo e nel gusto
COMPITO-PRODOTTO	Creazione di un raccogliatore di spezie con etichettatura esplicativa sull'uso in cucina delle stesse e traduzione in lingue straniere
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi TERZE CUCINA
ASSI CULTURALI	<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
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Francese 4 ore, Scienza degli alimenti 2 ore, L.s.e.s.c. 8 ore, Inglese 4 ore, DTA 3h, Italiano 4 ore, Storia 4 ore, Scienze motorie 2 ore, IRC 1 ora
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).

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Primo Quadrimestre_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</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>Utilizzare, all'interno delle macroaree 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>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (6).</p> <p>Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</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>Utilizzare all'interno delle macroaree 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>
<p>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2).</p> <p>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 intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.</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). Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.</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). Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi</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, 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.</p> <p>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.</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 responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.</p>
CONOSCENZE	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscere le caratteristiche delle principali spezie. Cucina: conoscere le proprietà delle spezie DTA: Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica</p>

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Primo Quadrimestre_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

	<p>Inglese: Knowing the names of the most common herbs and spices</p> <p>Francese: connaître le lexique de base des aromates, des épices et des herbes mélangées. Connaître quelques recettes françaises dans lesquelles on utilise les épices et les aromates.</p> <p>Scienze motorie conoscere le caratteristiche degli integratori naturali per la performance</p> <p>IRC: Conoscere La cucina del pellegrino, viaggio attraverso le spezie lungo il cammino</p> <p>Italiano: conoscere la cucina medievale</p> <p>Storia: conoscere i prodotti alimentari del mondo medievale</p>
ABILITÀ	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: saper riconoscere gli effetti sulla salute delle principali spezie.</p> <p>Cucina: saper abbinare correttamente le erbe pietanze da elaborare</p> <p>DTA: distinguere le caratteristiche del mercato turistico - identificare le dinamiche del mercato turistico - applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio.</p> <p>Inglese: Naming the most common herbs and spices</p> <p>Francese: Savoir assaisonner avec les épices et les aromates, parler des bienfaits des épices et des aromates en cuisine.</p> <p>Scienze motorie saper utilizzare gli integratori naturali per supportare la performance</p> <p>IRC: Saper utilizzare le spezie come condimento nella cucina del pellegrino</p> <p>Italiano: distinguere gli elementi della cucina medievale</p> <p>Storia: distinguere cucina e prodotti alimentari medievali rispetto ai quelli moderni</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 48 ORE
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 32 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	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
METODOLOGIE	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, Learning by doing, didattica metacognitiva.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC.
VALUTAZIONE	Valutazione del processo

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Primo Quadrimestre_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

	<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: 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 METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE
1	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicazione della consegna agli studenti - Organizzazione del lavoro - Distribuzione dei compiti 	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici: settore cucina	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foglio delle consegne - Questionario di autovalutazione in ingresso <p>Metodologie</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.

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Primo Quadrimestre_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

	<ul style="list-style-type: none"> -Definizione dei tempi -Suddivisione degli studenti in gruppi -Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso 		P.A.M.O.R.			
2A	Les épices et les aromates	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -libro di testo -internet -lavagna touch screen Luoghi Aula Laboratorio di lingue Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio	4 ORE	Rubrica di valutazione
2B	Le spezie	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -libro di testo -internet -LIM Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere le caratteristiche delle principali spezie.	2 ORE	osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Primo Quadrimestre_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

2C	Erbe e spezie	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring	Conoscere i luoghi di provenienza delle erbe e delle spezie, sapendole impiegare correttamente in cucina nella realizzazione di pietanze salate e dolci.	8 ORE	Osservazione diretta
2D	Herbs and spices	Docente di Inglese	Strumenti -libro di testo -internet Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -attività di gruppo - peer to peer	Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta
2E	Il mercato turistico	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet Luoghi Aula	Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica	3 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Primo Quadrimestre_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

			Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
2F	La figura di Dante medico e speciale	Docente di Italiano	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch screen Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta
2G	I cammini dei pellegrini (testi specifici)	Docente di Storia	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch screen Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta
2H	Analisi dei fattori che provocano riduzione delle difese immunitarie	Docente di Scienze Motorie	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch screen	Conoscere le caratteristiche degli integratori naturali per la performance	2 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Primo Quadrimestre_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

			Luoghi Aula /campi Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
21	Analisi di testi che narrano storie di pellegrinaggio	Docente di IRC	Strumenti Video Lim fotocopie Luoghi Aula Metodologie Lezione dialogata rappresentazione grafica	Conoscere le usanze dei popoli che si incontrano in un percorso di pellegrinaggio	1 ORA	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici: settore cucina Docente di Italiano Docente di lingua Francese Docente di lingua Inglese	Strumenti -libro di testo -monitor touch screen -materiale per la produzione del compito. Luoghi -Aula -Laboratorio Metodologie -didattica laboratoriale -learning by doing	Creazione di un raccoglitore di spezie con etichettatura esplicativa sull'uso in cucina delle stesse e traduzione in lingue straniere	10 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Primo Quadrimestre_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici: settore cucina Docente di Italiano	Strumenti -libro di testo -monitor touch screen 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-laboratorio multimediale 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

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Primo Quadrimestre_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

DIAGRAMMA DI GANTT

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO	LE SPEZIE: VIAGGIO NEL TEMPO E NEL GUSTO
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?	Creazione di un raccoglitore di spezie con etichettatura esplicativa sull'uso in cucina delle stesse e traduzione in lingue straniere

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Primo Quadrimestre_Le spezie, viaggio nel tempo e nel gusto.

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 riconoscere gli effetti sulla salute delle principali spezie. Cucina: saper abbinare correttamente le erbe pietanze da elaborare DTA: distinguere le caratteristiche del mercato turistico - identificare le dinamiche del mercato turistico - applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio. Inglese: Naming the most common herbs and spices Francese: Savoir assaisonner avec les épices et les aromates, parler des bienfaits des épices et des aromates en cuisine. Scienze motorie: saper utilizzare gli integratori naturali per supportare la performance IRC: Saper utilizzare le spezie come condimento nella cucina del pellegrino Italiano: distinguere gli elementi della cucina medievale Storia: distinguere cucina e prodotti alimentari medievali rispetto a quelli moderni</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 - Libro di testo

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.</p>