



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 PASTICCERIA SECONDO QUADRIMESTRE

"LA FAME E LA FESTA PANI E DOLCI DELLA TRADIZIONE ITALANA"

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana
COMPITO-PRODOTTO	Preparazione di una degustazione di prodotti dolciari pasquali regionali e loro presentazione.
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi TERZE ARTE BIANCA E PASTICCERIA

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secundo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

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	<p>Francese 6 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 6 ore, L.s.e.s.c. 8 ore, Inglese 5 ore, DTA 3 ore, Italiano 4 ore, Storia 2 ore, Scienze motorie 2 ore, IRC 1 ora</p>
COMPETENZE CHIAVE	<p>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:</p>
COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO	<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). 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>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (3) Utilizzare tecniche strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p>

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secondo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

	<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 contesti strutturati.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (5).</p> <p>Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</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 in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.</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).</p> <p>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).</p> <p>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>

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secondo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

	<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>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> <p>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>
CONOSCENZE	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscere le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei cereali e dei loro derivati. DTA: Conoscere le forme giuridiche di un'impresa. Cucina: conoscere aspetti antropologici legati alla preparazione del pane collegati anche a momenti giovinili Inglese: Knowing traditional products and some Easter British traditions. Francese: connaître les produits traditionnels de sa propre région. Connaître les repas de fête en France en particulier à Pâques. Scienze motorie conoscere gli sport tradizionali-storici italiani IRC: Conoscere i principali cibi delle festività religiose Italiano: testi di autori specifici (poeti comico realisti) e/o il Decamerone di Boccaccio Storia: le carestie nel Medioevo</p>
ABILITÀ	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: saper riconoscere la qualità dei cereali e dei loro derivati dal punto di vista nutrizionale e merceologico; individuare i prodotti dolciari e da forno tipici del territorio. DTA: identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica Cucina: sapere riconoscere le diverse tipologie di farine Inglese: be able to tell about traditional products and some Easter British traditions.</p>

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secondo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

	<p>Francese: Savoir présenter une ou plusieurs préparations traditionnelles. Savoir comparer les traditions italiennes et françaises.</p> <p>Scienze motorie: saper differenziare lo sport storico dalla versione moderna</p> <p>IRC: Saper individuare il significato allegorico e simbolico dei dolci pasquali</p> <p>Italiano: riconoscere gli elementi retorico stilistici degli autori proposti-distinguere gli stili di vita del passato con quelli moderni</p> <p>Storia: riconoscere I motivi delle carestie del medioevo, confrontandole con quelle moderne</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 53 ORE
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 37 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, peer tutoring, didattica laboratoriale, rappresentazione grafica, learning by doing, debate, didattica metacognitiva.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe
STRUMENTI	Libri di testo, internet, monitor touch, attrezzature di laboratorio, internet, smartphone, materie prime.
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"> 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

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secundo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

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 	<p>Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina.</p> <p>Docente di IRC</p>	<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	La fête et la tradition	Docente di Lingua Straniera Francese	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - libro di testo - internet - monitor touch 	Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio	6 ORE	Rubrica di valutazione

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secundo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

			Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
2B	Cereali e derivati	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	-Conoscere le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei cereali e dei loro derivati.	6 ORE	Osservazione diretta
2C	Le farine in cucina	Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -didattica laboratoriale	Saper riconoscere le farine da utilizzare in relazione alle diverse preparazioni.	8 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secundo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

2D	Globalisation and tradition in Italy	Docente di Inglese	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata - peer tutoring - cooperative learning	- Capacità di confronto e collaborazione -Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	5 ORE	Rubrica di valutazione.
2E	La forma giuridica dell'impresa	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere le forme giuridiche di un'impresa.	3 ORE	Osservazione diretta.
2F	Lettura e analisi di testi specifici: poeti comico realisti e/o Decamerone di Boccaccio	Docente di Italiano	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere testi di autori specifici (poeti comico realisti) e il Decamerone di Boccaccio	4 ORE	Osservazione diretta e colloqui

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secundo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

	Documenti e testi sulle carestie Medievali e banchetti di corte	Docente di Storia	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere il contesto storico di riferimento.	2 ORE	Osservazione diretta e colloqui.
2G	Gli sport individuali-di squadra	Docente di Scienze Motorie	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere gli sport tradizionali-storici italiani	2 ORE	Osservazione diretta
2H	I principali cibi delle festività religione.	Docente di IRC	Strumenti Libri di testo Monitor touch Video Luoghi Aula Metodologie Lezione dialogata Rappresentazione grafica	Capacità di confronto e collaborazione	1 ORA	Osservazione diretta e colloqui.

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secundo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratori di servi enogastronomici. Settore cucina.	Strumenti -Libri di testo -Attrezzature di laboratorio -Materie prime per la realizzazione del compito di realtà -Internet Luoghi Aula Laboratorio di cucina Metodologie - Didattica laboratoriale - Learning by doing - Peer tutoring - Cooperative learning	Preparazione di una degustazione di prodotti dolciari pasquali regionali e loro presentazione.	10 ORE	Osservazione diretta.
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina. Docente di IRC	Strumenti -libro di testo -monitor touch screen -smartphone Luoghi Aula Metodologie -debate	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto	2 ORE	Osservazione diretta
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA	Strumenti	Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE	- Valutazione collettiva dei

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secundo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

		<p>Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.</p>	<p>-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</p> <p>Luoghi Aula-laboratorio multimediale</p> <p>Metodologie Didattica metacognitiva.</p>			<p>risultati/prodotti realizzati.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	X	
2B							X	X	
2C						X			
2D						X			
2E						X	X		
2F									
2G						X			

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secundo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

2H						X			
3								X	
4									X
5						X			X

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana
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?	Preparazione di una degustazione di prodotti dolciari pasquali regionali e loro presentazione.
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;

UdA interdisciplinare classi terze Arte bianca e pasticceria_Secondo Quadrimestre_La fame e la festa: pani e dolci nella tradizione italiana.

	<ul style="list-style-type: none"> - Sintetizzare. <p>In particolare:</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: saper riconoscere la qualità dei cereali e dei loro derivati dal punto di vista nutrizionale e merceologico; individuare i prodotti dolciari e da forno tipici del territorio.</p> <p>DTA: identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica</p> <p>Cucina: sapere riconoscere le diverse tipologie di lievito</p> <p>Inglese: be able to tell about traditional products and some Easter British traditions.</p> <p>Francese: Savoir présenter une ou plusieurs préparations traditionnelles. Savoir comparer les traditions italiennes et françaises.</p> <p>Scienze motorie saper differenziare lo sport storico dalla versione moderna</p> <p>IRC: Saper individuare il significato allegorico e simbolico dei dolci pasquali</p> <p>Italiano: riconoscere gli elementi retorico stilistici degli autori proposti-distinguere gli stili di vita del passato con quelli moderni</p> <p>Storia: riconoscere i motivi delle carestie del medioevo, confrontandole con quelle moderne</p>
<p>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</p>	<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 - Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni - Schemi e mappe - Materiali proposti dai docenti
<p>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</p>	<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 e rubriche
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>