



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fuggi

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 Fuggi (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 SALA
PRIMO QUADRIMESTRE
"VIAGGIO NELL'ITALIA DELLE QUALITÀ"
I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Viaggio nell'Italia delle qualità
COMPITO-PRODOTTO	Realizzazione di una presentazione power point esplicativa dei principali prodotti italiani con marchio di qualità.
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi TERZA SALA E VENDITA

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita_Primo Quadrimestre_Viaggio nell'Italia delle qualità

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. 8 ore, DTA 3 ore Storia 2 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 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>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).</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy, in contesti professionali noti.</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>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>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, 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).</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici 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).</p> <p>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)</p> <p>Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione azienda- le e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.</p>
<p>CONOSCENZE</p>	<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione: conoscere i differenti marchi di qualità e i principali prodotti italiani certificati.</p>

	<p>Scienze motorie: conoscere le principali aziende del settore sportivo presenti in Italia</p> <p>DTA: Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica. Il turismo enogastronomico.</p> <p>Francese: connaître les principaux labels italiens et français.</p> <p>Sala e Vendita: conoscere le diverse certificazioni di qualità riguardo al mondo enogastronomico</p> <p>IRC: Conoscere lo sviluppo culturale complesso, in rapporto alla ecologia, alla giustizia ed ai valori civili.</p> <p>Storia: Le Arti Maggiori e Minori nell'Italia medievale</p>
ABILITÀ	<p>Scienza e Cultura dell'alimentazione: saper individuare la differenza tra le varie certificazioni di qualità; individuare i prodotti tipici di un territorio.</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. Riconoscere le potenzialità del turismo enogastronomico.</p> <p>Scienze motorie: saper applicare qualche protocollo di lavoro sviluppato da aziende italiane</p> <p>Francese: savoir présenter les labels italiens et français et savoir les comparer.</p> <p>Sala e Vendita: sapersi orientare nello scegliere prodotti di qualità</p> <p>IRC: Riconosce in opere artistiche culturali e sociali, la cultura e le tradizioni che rappresentano.</p> <p>Storia: Saper distinguere gli aspetti più importanti delle Arti medievali con le moderne attività produttive (concetto di made in Italy)</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 39 ORE
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 23 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., peer tutoring, lezione frontale dialogata, cooperative learning, debate, didattica metacognitiva.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
STRUMENTI	Foglio delle consegne, Questionario di autovalutazione in ingresso, libro di testo, internet, monitor touch, smartphone, griglia di valutazione delle competenze, questionario di autovalutazione in uscita, schema di riepilogo per i coordinatori di classe, materiale didattico del docente.
VALUTAZIONE	Valutazione del processo

	<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 - Definizione dei tempi 	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	

	-Suddivisione degli studenti in gruppi -Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso					
2A	Les labels français et italiens	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	- 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 differenti marchi di qualità e i principali prodotti italiani certificati.	2 ORE	Osservazione diretta
2C	La piramide di qualità dei vini e le altre certificazioni	Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch	- Capacità di confronto e collaborazione	8 ORE	Test

			Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring	-Conoscenza dei differenti marchi di qualità		
2D	Il mercato turistico. Il turismo enogastronomico.	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica. Conoscere le caratteristiche del turismo enogastronomico.	3 ORE	Osservazione diretta e colloqui.
2E	Studio delle Arti Minori e Maggiori nei comuni toscani (Firenze-Medioevo)	Docente di Storia	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA	2 ORE	Osservazione diretta e colloqui.
2F	Le principali aziende del settore sportivo.	Docente di Scienze Motorie	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch	Conoscere le principali aziende del settore sportivo presenti in Italia	2 ORE	osservazione diretta

			Luoghi Aula campi Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita. Docente di Scienza e cultura dell'alimentazione.	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch -smartphone Luoghi Aula Laboratorio multimediale Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Presentazione power point con i principali marchi di qualità.	10 ORE	Osservazione diretta.
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita. Docente di Scienza e cultura dell'alimentazione.	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 -Griglia di valutazione delle competenze	Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE	- Valutazione collettiva dei

		Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.	-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.		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	X				
2B				X	X				
2C		X	X	X					
2D		X							
2E			X						
2F					X				
3					X				
4					X				
5	X				X				

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita_Primo Quadrimestre_Viaggio nell'Italia delle qualità

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO	Viaggio nell'Italia delle qualità
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?	Presentazione power point dei prodotti italiani con marchio di qualità.
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 individuare la differenza tra le varie certificazioni di qualità; individuare i prodotti tipici di un territorio.</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. Riconoscere le potenzialità del turismo enogastronomico.</p> <p>Scienze motorie: saper applicare qualche protocollo di lavoro sviluppato da aziende italiane</p> <p>Francese: savoir présenter les labels italiens et français et savoir les comparer.</p> <p>Sala e Vendita: sapersi orientare nello scegliere prodotti di qualità</p> <p>IRC: Riconosce in opere artistiche culturali e sociali, la cultura e le tradizioni che rappresentano.</p> <p>Storia: Saper distinguere gli aspetti più importanti delle Arti medievali con le moderne attività produttive (concetto di made in Italy).</p>
Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita - Laboratorio di informatica - 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. - Diario delle attività di gruppo - Griglia di osservazione da parte dei docenti. - Questionario di autovalutazione in uscita. - Rubriche
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>