



**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 QUINTE PASTICCERIA  
SECONDO QUADRIMESTRE  
"Qualità e sicurezza in pasticceria"**

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

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE</b>	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	Qualità e sicurezza in pasticceria
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Realizzazione di un diagramma di flusso relativo alla preparazione di dolci realizzati con prodotti caseari e uova non pastorizzate
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi QUINTE ARTE BIANCA E PASTICCERIA
<b>ASSI CULTURALI</b>	<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
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Francese 9 ore, Scienza degli alimenti 6 ore, L.s.e.s.c. 6 ore, DTA 3 ore, Scienze motorie 2 ore, T.O.G.P.P. 6 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>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>  <b>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (3)</b>

<p><b>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</b></p>	<p><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 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><b>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)</b>  Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, 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 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><b>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)</b>  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><b>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10)</b>  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><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>  Padroneggiare, in autonomia, 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.</p>
---	--

<b>CONOSCENZE</b>	<p><b>Scienza e Cultura dell’Alimentazione:</b> conoscere le principali cause di contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche e le principali malattie trasmesse dagli alimenti.</p> <p><b>Cucina:</b> conoscere le problematiche relative alla sicurezza alimentare.</p> <p><b>Dta:</b> Conoscere la normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e alla responsabilità degli operatori di settore.</p> <p><b>Scienze motorie:</b> conoscere le principali norme di sicurezza nell’attività motoria</p> <p><b>Francese:</b> connaître les structures linguistiques pour bien gérer un entretien d’embauche. Rédaction d’une synthèse sur ses expériences en stage en entreprise.</p> <p><b>T.O.G.P.P.:</b> Conoscere i concetti di qualità, di rischio, pericolo e formazione.</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p><b>Scienza e Cultura dell’Alimentazione:</b> saperi adottare comportamenti atti alla prevenzione del rischio di malattie a trasmissione alimentare.</p> <p><b>Cucina:</b> Saper gestire i registri riguardanti il sistema di HACCP e la gestione dei reclami.</p> <p><b>Dta:</b> Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per l’impresa turistica.</p> <p><b>Scienze motorie:</b> saper attuare forme di prevenzione degli infortuni</p> <p><b>Francese:</b> savoir gérer un entretien d’embauche. Savoir rédiger une synthèse sur ses expériences en entreprise.</p> <p><b>T.O.G.P.P.:</b> Saper adottare i DPI specifici e applicare le regole per il miglioramento continuo</p>
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Secondo quadrimestre – 48 ORE
<b>TEMPI</b>	<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>
<b>ESPERIENZE</b>	-
<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, didattica metacognitiva, learning by doing.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	-
<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, software, manuale meccanico.
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>Valutazione del processo</b>

	<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>o organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo;</li> <li>o 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	-Comunicazione della consegna agli studenti -Organizzazione del lavoro	Tutti i docenti dell'UdA	<b>Strumenti</b> - Foglio delle consegne - Questionario di autovalutazione in ingresso	- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione	2 ORE	-

	<ul style="list-style-type: none"> <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>		<b>Metodologie</b> P.A.M.O.R.			
<b>2A</b>	Maîtriser son entretien d'embauche	Docente di Lingua Straniera Francese	<b>Strumenti</b> - libro di testo - internet - monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> - lezione dialogata - cooperative learning	- Capacità di confronto e collaborazione - Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese in relazione all'argomento oggetto di studio.	9 ORE	Rubrica di valutazione
<b>2B</b>	Igiene e contaminazioni	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<b>Strumenti</b> - libro di testo - internet - monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b>	Conoscere le principali cause di contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche e le principali malattie trasmesse dagli alimenti.	6 ORE	Osservazione diretta

			-lezione dialogata -cooperative learning			
<b>2C</b>	Compilazione di manuali e schede tecniche relative alle corrette prassi igieniche.	Docente di laboratorio di servizi enogastronomici. Arte bianca e pasticceria.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula/laboratorio  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring	Conoscere i principi fondamentali della sicurezza nella ristorazione (legame freddo/caldo, cook and chill etc.) e le modalità di produzione e veicolazione dei prodotti dolciari.	6 ORE	Osservazione diretta
<b>2D</b>	Norme a tutela della sicurezza sul lavoro	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere la normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e alla responsabilità degli operatori di settore.	3 ORE	Osservazione diretta
<b>2E</b>	Muoversi in sicurezza	Docente di Scienze Motorie	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet  <b>Luoghi</b>	Conoscere le principali norme di sicurezza nell'attività motoria	2 ORE	Osservazione diretta

			<p>Aula Campi</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning</p>			
<b>2F</b>	<p>Organizzazione aziendale. DPI, Divieti e obblighi</p>	<p>Docente di T.O.G.P.P.</p>	<p><b>Strumenti</b> - libro di testo - internet - PC - Software - Manuale Meccanico</p> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning</p>	<p>Realizzare un lavoro nel quale l'alunno proponga quali interventi adottare per il miglioramento dell'indice di efficienza globale nel rispetto di un determinato livello di qualità</p>	6 ORE	Osservazione diretta
<b>3.</b>	<p>Realizzazione del compito di realtà.</p>	<p>Docente di arte bianca e pasticceria.  Docente di T.O.G.P.P.</p>	<p><b>Strumenti</b> -Materiale del laboratorio -Materie prime -Schede</p> <p><b>Luoghi</b> <b>-Alula</b> -Laboratorio di pasticceria</p> <p><b>Metodologie</b></p>	<p>Realizzazione di un diagramma di flusso relativo alla preparazione di dolci realizzati con prodotti caseari e uova non pastorizzate.</p>	10 ORE sincrone e asincrone	Osservazione diretta



			-Didattica laboratoriale. -Learning by doing			
4.	Presentazione del compito.	Docente di Arte Bianca e Pasticceria.	<b>Strumenti</b> -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente  <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	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

			<b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> 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					
2E					X				
2F				X	X				
3				X	X				
4					X				
5		X			X				

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
<b>TITOLO</b>	<b>Qualità e sicurezza in pasticceria</b>
<b>Cosa devo fare?</b>	L'UdA ti chiede di:

	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>
<b>Quale prodotto finale devo presentare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzazione di un diagramma di flusso relativo alla preparazione di dolci realizzati con prodotti caseari e uova non pastorizzate.</li> </ul>
<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>Scienza e Cultura dell’Alimentazione:</b> saperi adottare comportamenti atti alla prevenzione del rischio di malattie a trasmissione alimentare.</p> <p><b>Cucina:</b> Saper gestire i registri riguardanti il sistema di HACCP e la gestione dei reclami.</p> <p><b>Dta:</b> Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per l’impresa turistica.</p> <p><b>Scienze motorie:</b> saper attuare forme di prevenzione degli infortuni</p> <p><b>Francese:</b> savoir gérer un entretien d’embauche. Savoir rédiger une synthèse sur ses expériences en entreprise.</p> <p><b>T.O.G.P.P.:</b> Saper adottare i DPI specifici e applicare le regole per il miglioramento continuo</p>

<b>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita</li> <li>- Laboratorio di accoglienza turistica</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> <li>- Libro di testo</li> <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.</p> <p>I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.</p>