



**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  
"LA MIA PASTICCERIA"  
SECONDO QUADRIMESTRE**

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

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE</b>	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	<b>La mia pasticceria</b>
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Predisponi una brochure che illustra le principali peculiarità della tua futura pasticceria.
<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"/> 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 e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.c. 6 ore, Inglese 9 ore, DTA 3 ore, Italiano 4 ore, Scienze motorie 2 ore T.O.G.P.P. 6 ore IRC 1 ora
<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>

	<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></p> <p><b>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (3)</b></p> <p><b>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (5)</b></p> <p><b>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).</b></p> <p><b>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing (10).</b></p>
<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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari con- testi: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2).</b>  Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.  Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.  Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</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 partecipa- re a</p>

	<p>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>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)</b>          Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p><b>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8)</b>          Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</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>	<b>Scienza degli alimenti:</b> conoscere i concetti di qualità e certificazione degli alimenti.

	<p><b>Cucina:</b> conoscere i software gestionali per gestione delle materie prime.</p> <p><b>Dta:</b> Conoscere le tecniche di marketing strategico dell'impresa turistico e ristorativa.</p> <p><b>Scienze motorie:</b> conoscere il consumo calorico legato all'esercizio fisico.</p> <p><b>Francese:</b> connaître les structures linguistiques nécessaires pour rédiger son profil professionnel. Connaître les éléments pour concevoir une étude de marché.</p> <p><b>Inglese:</b> knowing how to write a job profile.</p> <p><b>T.O.G.P.P.:</b> Conoscere il concetto di Layout, planimetria e norme igienico sanitarie e le condizioni di benessere ambientale.</p> <p><b>Italiano:</b> conoscenza di testi e linguaggi diversi.</p> <p><b>IRC:</b> Conoscere I dolci delle principali festività religiose</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p><b>Scienza degli alimenti:</b> saper individuare i vari aspetti che determinano la qualità di un alimento.</p> <p><b>Cucina:</b> individuare e applicare formule di base per la determinazione del food cost</p> <p><b>Dta:</b> Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p><b>Scienze motorie:</b> saper calcolare il dispendio calorico sull'esercizio</p> <p><b>Francese:</b> savoir rechercher des stratégies pour promouvoir sa pâtisserie. Savoir rédiger un dépliant.</p> <p><b>Inglese:</b> be able to write a job profile;</p> <p><b>T.O.G.P.P.:</b> Saper disegnare una planimetria ed essere capaci di scegliere un layout d'azienda con adeguato criterio</p> <p><b>Italiano:</b> saper scrivere testi di varia lunghezza e saper comunicare in vari modi</p> <p><b>IRC:</b> Saper dare il significato simbolico ai dolci nelle principali festività religiose</p>
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Primo quadrimestre – 58 ORE
<b>TEMPI</b>	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 42 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, webquesting, didattica metacognitiva.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	-

<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, cad.
<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>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	<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 DTA	<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	-
2A	Promouvoir sa pâtisserie	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>-monitor touch</li> </ul> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione frontale</li> <li>-lezione dialogata</li> <li>-cooperative learning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio</li> </ul>	9 ORE	Rubrica di valutazione
2B	A job profile	Docente di Inglese	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di confronto e collaborazione</li> </ul>	9 ORE	Osservazione diretta

			<p>-monitor touch</p> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning</p>	<p>-Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.</p>		
<b>2C</b>	Qualità e certificazioni	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<p><b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch</p> <p><b>Luoghi</b> Aula/laboratorio</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring</p>	<p>-Conoscere i concetti di qualità e certificazione degli alimenti.</p>	2 ORE	Osservazione diretta
<b>2D</b>	Elaborazione di un foglio di calcolo Excel per la gestione delle materie prime	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina.	<p><b>Strumenti</b> -libro di testo -monitor touch</p> <p><b>Luoghi</b> Aula/laboratorio</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning</p>	<p>Determinare il prezzo di vendita del prodotto offerto attraverso il criterio del "costo primo specifico dettagliato"</p>	6 ORE	Osservazione diretta



<b>2E</b>	La comunicazione e la sua importanza	Docente di Italiano	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione delle consegne	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2F</b>	Il marketing strategico	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	- Conoscere le tecniche di marketing strategico dell'impresa turistico e ristorativa	3 ORE	Osservazione diretta
<b>2G</b>	Consumare cibi sani	Docente di Scienze Motorie	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere il consumo calorico legato all'esercizio fisico	2 ORE	Osservazione diretta

2H	Disegno Cad Requisiti base da rispettare in materia igienico sanitaria e di comfort ambientale	Docente di T.O.G.P.P.	<b>Strumenti</b> - libro di testo - internet - PC - Software - Manuale Meccanico  <b>Luoghi</b> - Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Saper disegnare una planimetria per un'adeguata disposizione degli ambienti e delle macchine e nel rispetto delle norme igienico sanitari e di comfort ambientale	6 ORE	Osservazione diretta
2I	I dolci delle principali festività religiose.	Docente di IRC	<b>Strumenti</b> -Internet  <b>Luoghi</b> - Aula  <b>Metodologie</b> -Lezione frontale dialogata -Webquest	Riuscire ad attribuire significato simbolico ai dolci delle principali festività religiose.	1 ora	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di DTA Docente di TOGPP	<b>Strumenti</b> -Attrezzature del laboratorio -pc -smartphone  <b>Luoghi</b> -Laboratorio di informatica	Brochure che illustra le principali peculiarità della tua futura pasticceria.	10 ORE sincrone e asincrone	Osservazione diretta

			<b>Metodologie</b> -Didattica laboratoriale.			
4.	Presentazione del compito.	Docente di DTA	<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	X	
2D						X			
2E							X	X	
2F							X	X	
2G								X	
2H						X	X	X	
2I								X	
3								X	X
4									X
5						X			X

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
<b>TITOLO</b>	<b>La mia 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>	- 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>	- Predisponi una brochure che illustra le principali peculiarità della tua futura pasticceria.
<b>Quali compiti devo affrontare?</b>	- 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.
<b>Quali abilità devo raggiungere?</b>	- Progettare;
	- Ascoltare;
	- Interagire;
	- Collaborare:
	- Produrre;
	- Rielaborare;
	- Sintetizzare.
	In particolare:
	<b>Scienza degli alimenti:</b> saper individuare i vari aspetti che determinano la qualità di un alimento.
	<b>Cucina:</b> individuare e applicare formule di base per la determinazione del food cost
	<b>Dta:</b> Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
	<b>Scienze motorie:</b> saper calcolare il dispendio calorico sull'esercizio

	<p><b>Francese:</b> savoir rechercher des stratégies pour promouvoir sa pâtisserie. Savoir rédiger un dépliant.</p> <p><b>Inglese:</b> be able to write a job profile;</p> <p><b>T.O.G.P.P.:</b> Saper disegnare una planimetria ed essere capaci di scegliere un layout d'azienda con adeguato criterio</p> <p><b>Italiano:</b> saper scrivere testi di varia lunghezza e saper comunicare in vari modi</p> <p><b>IRC:</b> Saper dare il significato simbolico ai dolci nelle principali festività religiose</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 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>

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