



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 SECONDE
PRIMO PERIODO DEL SECONDO QUADRIMESTRE
"Religioni e cibo"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Religioni e cibo
COMPITO-PRODOTTO	Realizzazione di tre tipologie di pane
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi seconde
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	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina (2 ore) Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita (2 ore) Laboratorio di Accoglienza Turistica (2 ore) Lingua Francese (3 ore) Lingua e letteratura italiana (4 ore) Storia (3 ore) Geografia (2 ore) Diritto (2 ore) Scienze motorie (2 ore) IRC (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>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)</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</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. (2)</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</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>Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. (9)</p> <p>Eeguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte</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, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</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.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali (6)</p> <p>Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. (8)</p> <p>Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy</p> <p>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)</p> <p>Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</p>
<p>CONOSCENZE</p>	<p>Cucina: Scoprire e conoscere le caratteristiche comuni delle diverse religioni attraverso preparazioni e consumo di cibo.</p> <p>Accoglienza Turistica: Gli elementi che caratterizzano una destinazione turistica, i prodotti tipici del territorio, gli eventi legati alle tradizioni orali, religiose, popolari, culinarie, rustiche e al folklore. Le iniziative promozionali e gli strumenti per costruire le diverse tipologie di itinerario.</p> <p>Scienze motorie: conoscere le esigenze nutrizionali degli atleti in funzione della loro religione</p> <p>Francese: connaître les différents régimes alimentaires religieux. Lexique de base sur les aliments.</p> <p>Geografia: Conoscere la relazione tra Religione e Cibo.</p> <p>Italiano: conoscere e saper analizzare testi inerenti cibo e religione</p> <p>Storia: conoscere la relazione tra cibo e religione nelle diverse culture orientali e occidentali.</p> <p>Sala e vendita: conoscere la sacralità del cibo e del vino nelle diverse religioni</p> <p>IRC: La sacralità del cibo nelle varie culture religiose occidentali e orientali, regole e divieti. Il pane alimento di condivisione.</p> <p>Diritto: L'influenza del credo religioso nelle scelte alimentari – Il diritto alle scelte alimentari.</p>

ABILITÀ	<p>Cucina: riconoscere il cibo come strumento e momento di condivisione e convivialità.</p> <p>Accoglienza Turistica: Sapere individuare le attrattive turistiche, i prodotti tipici di una località identificandone le principali caratteristiche e i principali elementi, elaborando itinerari turistici finalizzati alla valorizzazione delle risorse ambientali storico- artistiche, culturali, religiose ed enogastronomiche del territorio e alla promozione dello stesso.</p> <p>Scienze motorie saper individuare alternative compensatorie per gli atleti nelle riunioni collegiali.</p> <p>Francese: savoir parler des aliments licites et non licites des religions.</p> <p>Geografia: Saper comprendere come la religione influisce sulle abitudini culinarie. Italiano: saper produrre testi di vario tipo Storia: saper comprendere come la religione condizioni le abitudini alimentari delle varie popolazioni</p> <p>Sala e vendita: sapersi orientare nel proporre menu in base alle diverse tradizioni.</p> <p>IRC: Riconoscere le religioni ed il cibo, il rapporto stretto e simbolico.</p> <p>Diritto: Essere in grado di individuare dei menu da proporre in relazione agli indirizzi religiosi della clientela.</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 33 ore
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell’UdA – 1 ora</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 24 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà – 5 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito – 1 ora</p> <p>T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore</p>
ESPERIENZE	-
METODOLOGIE	P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, simulazioni, problem solving, discussioni guidate, debate, in-basket, role play, scaffolding.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso/uscita, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, pc, materie prime e attrezzature di laboratorio, materiale didattico del docente, foto e video.
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"> o organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo;

- capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.

Valutazione del prodotto

- Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo
- Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto

Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali

- 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.

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	-Comunicazione della consegna agli studenti -Organizzazione del lavoro -Distribuzione dei compiti -Definizione dei tempi -Suddivisione degli studenti in gruppi	Docente di IRC	Strumenti - Foglio delle consegne - Questionario di autovalutazione in ingresso Metodologie P.A.M.O.R.	- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA. - Capacità di confronto e collaborazione	1 ORA	Questionario di autovalutazione in ingresso.

	-Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso					
2A	Letture di testi specifici che regolano il consumo di cibi nelle diverse religioni abramitiche.	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi -Aula -Laboratorio di cucina Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -didattica laboratoriale	Riuscire a proporre piatti/pietanze che rispettano le esigenze religiose e culturali.	2 ORE	Osservazione diretta Prove pratiche
2B	Le religioni a tavola	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore Sala e Vendita.	Strumenti -libro di testo -mappe concettuali - internet Luoghi -Aula -Laboratorio di sala Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	- Comprendere come gestire la clientela in relazione alle esigenze di carattere religioso.	2 ORE	Test

			<ul style="list-style-type: none"> -didattica laboratoriale -simulazioni -problem solving 			
2C	La valorizzazione del territorio tra cibo e religioni.	Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet <p>Luoghi</p> <p>Aula/laboratorio</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring -attività laboratoriali e simulate -problem solving - discussioni guidate -debate 	- Riuscire ad individuare le diverse esigenze di carattere religioso in relazione al contesto turistico di riferimento.	2 ORE	Osservazione diretta
2D	La religion à table	Docente di Lingua Straniera Francese	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet <p>Luoghi</p> <p>Aula/laboratorio</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring -attività laboratoriali e simulate 	- Affrontare la tematica del cibo e religioni in lingua francese.	3 ORE	Rubrica di valutazione

			-Problem solving -discussioni guidate -debate			
2E	<p>Lettura di testi specifici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - G. Deledda, Un po' a tutti, in Chiaroscuro, Treves, Milano 1912 - G. Guareschi, La torta purgatorio, in Corrierino delle famiglie - Cantico delle creature S.Francesco - Tiziano Terzani, Un indovino mi disse. 	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -monitor touch -Internet -libri <p>Luoghi</p> <p>Aula</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning 	- Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	-
2F	Religioni e cibo	Docente di Storia	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -monitor touch -Internet -libri <p>Luoghi</p> <p>Aula</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning 	- Comprendere come, nel corso dei secoli, le religioni hanno influenzato l'alimentazione dei popoli.	3 ORE	-

2G	Relazione tra Religione e Cibo.	Docente di Geografia	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Comprendere come la religione influisce sulle abitudini culinarie.	2 ORE	Test
2H	Lezioni frontali e dibattiti sull'influenza del credo religioso nelle scelte alimentari e sul diritto alle scelte alimentari.	Docente di Diritto	Strumenti -libro di testo -internet -materiale didattico del docente Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -Simulazione -In-basket -Role play	Corretto comportamento in relazione alla preparazione dei menu in considerazione della fede religiosa delle tipologie di clienti.	2 ORE	Simulazioni con test
2I	Lezioni frontali dialogate sulle esigenze nutrizionali degli atleti in funzione della loro religione.	Docente di Scienze Motorie	Strumenti -libro di testo -internet -Monitor touch Luoghi Aula/Campi Metodologie -lezione dialogata	Conoscere le esigenze nutrizionali degli atleti in funzione della loro religione	2 ORE	Osservazione diretta.

			-cooperative learning -peer tutoring			
2L	Lezioni frontali dialogate su: -La sacralità del cibo nelle varie culture religiose occidentali e orientali, regole e divieti. -Il pane alimento di condivisione	Docente di IRC	Strumenti -monitor touch -video -fotocopie Luoghi -aula Metodologie -lezione dialogata -rappresentazione grafica	Conoscere l'influenza del le varie culture religiose nello stretto rapporto con il cibo	2 ORE	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina. Docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	Strumenti - Attrezzature di laboratorio - Materie prime Luoghi - Laboratorio di cucina - Laboratorio di sala Metodologie - Didattica laboratoriale	Produzione di tre diversi tipi di pane.	5 ORE	Osservazione diretta.
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	Strumenti -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	Osservazione diretta.

			Luoghi Aula Metodologie Debate			
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 Metodologie Didattica metacognitiva.	Sviluppo del pensiero critico. Scaffolding	1 ORA	- Valutazione collettiva dei 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			
2B						X			
2C						X			
2D						X	X		
2E						X	X		
2F						X	X		
2G						X			
2H						X			
2I						X			
2L							X		
3							X		
4							X		
5						X	X		

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	Religioni e cibo
Cosa devo fare?	<p>L'UdA ti chiede di:</p> <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?	Realizzare tre diversi tipi di pane.
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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Cucina: riconoscere il cibo come strumento e momento di condivisione e convivialità.</p> <p>Accoglienza Turistica: Sapere individuare le attrattive turistiche, i prodotti tipici di una località identificandone le principali caratteristiche e i principali elementi, elaborando itinerari turistici finalizzati alla valorizzazione delle risorse ambientali storico-artistiche, culturali, religiose ed enogastronomiche del territorio e alla promozione dello stesso.</p> <p>Scienze motorie saper individuare alternative compensatorie per gli atleti nelle riunioni collegiali</p> <p>Francese: savoir parler des aliments licites et non licites des religions.</p> <p>Geografia: Saper comprendere come la religione influisce sulle abitudini culinarie.</p> <p>Italiano: saper produrre testi di vario tipo</p> <p>Storia: saper comprendere come la religione condizioni le abitudini alimentari delle varie popolazioni</p> <p>Sala e vendita: sapersi orientare nel proporre menu in base alle diverse tradizioni.</p> <p>IRC: Riconoscere le religioni ed il cibo, il rapporto stretto e simbolico.</p> <p>Diritto: Essere in grado di individuare dei menu da proporre in relazione agli indirizzi religiosi della clientela</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 - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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>