



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
SECONDO PERIODO DEL SECONDO QUADRIMESTRE
"Social. L'era della comunità digitale"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Social. L'era della comunità digitale.
COMPITO-PRODOTTO	Creare una pagina social (Facebook, Instagram, Tik-Tok) per sponsorizzare la propria attività.
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 checked="" 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 (4 ore) Lingua straniera, Francese (3 ore) Lingua straniera, Inglese (3 ore) Scienza e cultura dell'alimentazione (2 ore) Lingua e letteratura italiana (4 ore) Storia (2 ore) Tic (3 ore) Diritto (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 DI INDIRIZZO	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). 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.

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).

Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (5)

Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.

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).

Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

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).

Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web (8).

Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.

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).

Eseguire 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

COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	<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 personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</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). 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) 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) Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p> <p>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). Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.</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>
CONOSCENZE	<p>Scienza degli alimenti: conoscere i principali errori nell'alimentazione legati all'utilizzo dei social network.</p> <p>Cucina: conoscere l'impatto dello sviluppo dei social network sulla presentazione del cibo e sul ruolo iconico da quest'ultimo ricoperto. Cenni di food photography.</p> <p>Inglese: knowing the vocabulary related to the basics of digital citizenship (technology e social media) in English and the digital footprint</p> <p>Francese: connaître le lexique de base des nouvelles technologies et des réseaux sociaux.</p> <p>Accoglienza Turistica: Conoscere, promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiere, utilizzando gli strumenti tecnologici e digitali. Utilizzare i principali pacchetti applicativi legati alle attività turistiche.</p> <p>TIC: comprendere l'evoluzione delle attività di produzione e pubblicazione di contenuti su canali digitali, come social network, sito web, blog.</p> <p>Sala e vendita: conoscere il mondo dei social legati al settore di riferimento.</p> <p>Diritto: L'informatica giuridica quale corretta interazione tra le tecnologie digitali e il diritto.</p>
ABILITÀ	<p>Scienza degli alimenti: saper fare scelte alimentari consapevoli ai fini di una dieta equilibrata.</p> <p>Cucina: saper interagire nel mondo delle comunità virtuali.</p> <p>Inglese: to be able to understand and analyse the material inferring and explaining how to be a good digital citizen.</p> <p>Francese: savoir utiliser les informations sur la toile ; être conscient des règles à respecter sur internet.</p> <p>Accoglienza Turistica: Saper progettare e promuovere servizi turistici e principali iniziative promozionali turistico-alberghiero, anche attraverso l'uso dei social.</p> <p>TIC: saper produrre e pubblicare contenuti su canali digitali, come social network, siti web, blog.</p> <p>Sala e vendita: saper utilizzare i social al fine di scoprire le nuove tendenze della clientela</p> <p>Italiano: conoscere e saper usare vari tipi di linguaggio</p> <p>Storia: conoscere la storia della comunicazione</p>

	Diritto: Saper individuare come utilizzare le tecnologie digitali nel rispetto del diritto.
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 36 ore
TEMPI	T1- Presentazione dell'UdA – 1 ora T2- Esplicitazione dei contenuti – 27 ore T3- Realizzazione del compito di realtà – 5 ore T4- Presentazione del compito – 1 ora T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore
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, ddi.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	–
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso/uscita, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, pc, 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"> ○ 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 - Suddivisione degli studenti in gruppi - Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso 	Docente di Lingua e Letteratura Italiana.	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foglio delle consegne - Questionario di autovalutazione in ingresso <p>Metodologie</p> <p>P.A.M.O.R.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione 	1 ORA	-
2A	<p>Analizzare fattori e dinamiche determinate da social e influencer che condizionano le scelte alimentari.</p> <p>Cenni di food photography</p>	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - libro di testo - internet - monitor touch - smartphone <p>Luoghi</p> <ul style="list-style-type: none"> - aula 	Comunicare correttamente attraverso I social su tematiche legate al mondo dell'enogastronomia	2 ORE	Osservazione diretta

			Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring			
2B	L' utilizzo dei social nel settore ristorazione	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore Sala e Vendita.	Strumenti -libro di testo -mappe concettuali -internet -monitor touch -smartphone Luoghi -aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -simulazioni -problem solving	-Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione	2 ORE	Test
2C	L'uso dei social per promuovere i servizi turistico-alberghieri e le iniziative promozionali.	Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica	Strumenti -libro di testo -internet -discussione guidate -dibattiti collettivi Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring	Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione	4 ORE	Osservazione diretta

			<ul style="list-style-type: none"> -attività laboratoriali e simulate -Problem solving -discussioni guidate -debate 			
2D	Le langage de la toile	Docente di Lingua Straniera Francese	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -internet -video -testo -cartelloni <p>Luoghi</p> <p>Aula</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -lavoro di gruppo -condivisione di materiale tra alunni e docente (attraverso classroom) 	<p>Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA.</p> <p>Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.</p>	3 ORE	Rubrica di valutazione
2E	The basics of digital citizenship (technology e social media) and the digital footprint	Docente di Lingua Inglese	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -internet -video -testo -cartelloni <p>Luoghi</p> <p>-aula</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione frontale dialogata -lavoro di gruppo 	<p>-Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA.</p> <p>-Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.</p>	3 ORE	Rubrica di valutazione

			-condivisione di materiale tra alunni e docente (attraverso classroom)	-Capacità di confronto e collaborazione		
2F	Il linguaggio del web	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	Strumenti -monitor touch -Internet -libri Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -attività laboratoriali	- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione -Conoscere i vari tipi di testo -Saper riconoscere le fake news	4 ORE	-
2G	Storia della comunicazione	Docente di Storia	Strumenti -monitor touch -Internet -libri Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -attività laboratoriali	- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione -Saper riconoscere le fake news	2 ORE	-
2H	Influenza dei social network sulle abitudini alimentari	Docente Scienza degli alimenti	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch	-Conoscere i principali errori nell'alimentazione legati all'utilizzo dei social network	2 ORE	Osservazione diretta

			Luoghi Aula			
			Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
2I	Il web, i social e il loro impatto sull'utilizzo e l'evoluzione delle reti telematiche che si riconoscono nella condivisione di interessi comuni. La produzione e la pubblicazione di contenuti sul web.	Docente di TIC	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch -PC	-Capire l'evoluzione della comunicazione web -Saper produrre e pubblicare contenuti su canali digitali, come social network, sito web, blog.	3 ORE	Osservazione diretta
			Luoghi -aula -laboratorio di informatica			
			Metodologie -lezione dialogata -didattica laboratoriale -cooperative learning			
2L	Lezione frontale dialogata e simulazioni. L'informatica giuridica quale corretta interazione tra le tecnologie digitali e il diritto.	Docente di Diritto	Strumenti -libro di testo -internet -materiale didattico del docente	Corretto utilizzo degli strumenti digitali.	2 ORE	Simulazioni con test.
			Luoghi Aula			
			Metodologie -Simulazione -In-basket -Role play			

3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docenti di TIC Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica	Strumenti Computer Smatphone Luoghi Laboratorio di informatica Metodologie Didattica laboratoriale Cooperative learning	Pagina social di un'attività.	5 ORE	Osservazione diretta.
4.	Presentazione del compito.	Docente di TIC Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica	Strumenti -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente Luoghi Aula Metodologie Debate	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	1 ORA	Osservazione diretta.
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)	Sviluppo del pensiero critico. Scaffolding	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. - Scheda di autovalutazione

			-Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe Luoghi Aula Metodologie Didattica metacognitiva.			
--	--	--	--	--	--	--

DIAGRAMMA DI GANTT

	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1									
2A							X		
2B								X	
2C								X	
2D								X	X
2E								X	
2F								X	X
2G								X	
2H								X	
2I								X	X
2L								X	
3									X
4									X
5							X		X

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO	Social. L'era della comunità digitale.
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?	Creare una pagina social (Facebook, Instagram, Tik-Tok) per sponsorizzare la propria attività.
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 degli alimenti: saper fare scelte alimentari consapevoli ai fini di una dieta equilibrata.</p> <p>Cucina: saper interagire nel mondo delle comunità virtuali.</p> <p>Inglese: to be able to understand and analyse the material inferring and explaining how to be a good digital citizen.</p> <p>Francese: savoir utiliser les informations sur la toile ; être conscient des règles à respecter sur internet.</p> <p>Accoglienza Turistica: Saper progettare e promuovere servizi turistici e principali iniziative promozionali turistico-alberghiero, anche attraverso l'uso dei social.</p>

	<p>TIC: saper produrre e pubblicare contenuti su canali digitali, come social network, siti web, blog.</p> <p>Sala e vendita: saper utilizzare i social al fine di scoprire le nuove tendenze della clientela</p> <p>Italiano: conoscere e saper usare vari tipi di linguaggio</p> <p>Storia: conoscere la storia della comunicazione</p> <p>Diritto: Saper individuare come utilizzare le tecnologie digitali nel rispetto del diritto.</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.
<p>Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Questionario di autovalutazione in ingresso; - Questionario di autovalutazione in uscita; - Griglia di valutazione delle competenze.
<p>Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite. - I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.