



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

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

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 Fregene (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.alberghierofregene.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE
CLASSI TERZE CUCINA
SECONDO QUADRIMESTRE
"CIOCIARIA DOP: AGRICOLTURA DI QUALITÀ"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Ciocciaria Dop: agricoltura di qualità
COMPITO-PRODOTTO	Realizzazione di un piatto con prodotti a marchio e relativa scheda tecnica (Italiano/Inglese/Francese)
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi TERZE CUCINA

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Secondo Quadrimestre_Ciocciaria DOP, agricoltura di 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.c. 6 ore, DTA 3 ore, Storia 2 ore, Scienze motorie 2 ore, Inglese 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>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>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)</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (3)</p>

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Secondo Quadrimestre_Ciociarria DOP, agricoltura di qualità.

	<p>Utilizzare tecniche strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</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. (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>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>

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Secondo Quadrimestre_Ciociarina DOP, agricoltura di qualità.

	<p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. (8) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</p> <p>9 - 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) 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>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10) 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>
CONOSCENZE	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscere i marchi di qualità e le caratteristiche nutrizionali dei prodotti a marchio DOP del territorio.</p> <p>Cucina: riconoscere l'importanza del concetto di qualità alimentare; studio dei principali prodotti a marchio di qualità presenti nel territorio.</p> <p>DTA: Conoscere le tecniche di gestione a supporto dell'impresa ristorativa.</p> <p>Francese: Connaître les A.O.C. de sa propre région. Connaître les différentes parties d'une fiche technique de cuisine.</p> <p>Inglese: knowing the food quality labels of the own territory</p> <p>Scienze motorie: conoscere le società sportive presenti sul territorio</p> <p>Storia: l'agricoltura nel Medioevo</p>
ABILITÀ	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: saper individuare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti DOP del territorio; individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Cucina: saper distinguere le caratteristiche dei principali marchi di qualità europei</p> <p>DTA: Redigere la contabilità di settore - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa</p> <p>Francese: savoir rédiger une fiche technique contenant des produits A.O.C. de son propre terroir.</p> <p>Inglese: Naming the food quality labels of their own territory</p> <p>Scienze motorie: saper intercambiare attività ed esperienze tra società</p> <p>Storia: saper individuare le tecniche e gli strumenti del Medioevo confrontandoli con l'agricoltura meccanizzata odierna</p>

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Secondo Quadrimestre_Ciociarra DOP, agricoltura di qualità.

PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 39 ORE
TEMPI	T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore T2- Esplicitazione dei contenuti – 23 ore T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore T4- Presentazione del compito – 2 ore T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore
ESPERIENZE	Ulteriori proposte a cura del consiglio di classe
METODOLOGIE	P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, cooperative learning, debate, peer tutoring, didattica laboratoriale, problem solving, simulazioni, didattica metacognitiva.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	Ulteriori proposte a cura del consiglio di classe
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC.
VALUTAZIONE	Ulteriori proposte a cura del consiglio 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 	Tutti i docenti dell'UdA	<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	Questionario di autovalutazione in ingresso.

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Secondo Quadrimestre_Ciociarra DOP, agricoltura di qualità.

	autovalutazione in ingresso					
2A	Rédiger une fiche technique	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula/laboratorio di lingue Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Riuscire ad esprimersi in lingua francese sull'argomento oggetto di studio	6 ORE	Rubrica di valutazione
2B	Prodotti a marchio DOP della Ciociaria	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i marchi di qualità e le caratteristiche nutrizionali dei prodotti a marchio DOP del territorio.	2 ORE	Osservazione diretta
2C	Analizzare la struttura di un disciplinare di produzione per prodotti a marchio DOP.	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch screen Luoghi Aula/laboratorio	Conoscere i principali prodotti agroalimentari ciociari e saperli proporre nell'elaborazione dei pasti.	6 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Secondo Quadrimestre_Ciociaria DOP, agricoltura di qualità.

	I prodotti a marchio DOP presenti sul territorio.		<p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring 			
2D	La gestione delle imprese ristorative	Docente di DTA	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet - monitor touch <p>Luoghi</p> <p>Aula/laboratorio</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring 	Conoscere le tecniche di gestione a supporto dell'impresa ristorativa.	3 ORE	Osservazione diretta
2E	Documenti e testi specifici sull'agricoltura del Medioevo	Docente di Storia	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch <p>Luoghi</p> <p>Aula/laboratorio</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring 	Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	2 ORE	Osservazione diretta
2F	Testi narranti la nascita delle società sportive storiche italiane	Docente di Scienze Motorie	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -internet -monitor touch 	Conoscere le società sportive presenti sul territorio	2 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Secondo Quadrimestre_Ciociarra DOP, agricoltura di qualità.

			<p>Luoghi Aula/campo</p> <p>Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -tutoring</p>			
2G	Food Quality Labels	Docente di Lingua Straniera Inglese	<p>Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch</p> <p>Luoghi Aula</p> <p>Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning</p>	Riuscire ad esprimersi in lingua Inglese sull'argomento oggetto di studio	2 ORE	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	<p>Docente di Laboratorio di Cucina.</p> <p>Docente di Lingua straniera Inglese.</p> <p>Docente di Lingua straniera Francese.</p>	<p>Strumenti -libro di testo -monitor touch screen -pc -smartphone</p> <p>Luoghi -Aula -Laboratorio</p> <p>Metodologie -didattica laboratoriale -learning by doing</p>	Realizzazione di un piatto con scheda tecnica (Italiano/Inglese/Francese)	10 ORE	

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Secondo Quadrimestre_Ciocciaria DOP, agricoltura di qualità.

4.	Presentazione del compito.	<p>Docente di Laboratorio di Cucina.</p> <p>Docente di Lingua straniera Inglese.</p> <p>Docente di Lingua straniera Francese.</p>	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -libro di testo -monitor touch screen <p>Luoghi</p> <p>Aula</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -debate 	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto	2 ORE	Osservazione diretta.
5.	Valutazione e autovalutazione.	<p>Tutti i docenti coinvolti nell'UdA</p> <p>Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.</p>	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 <p>Luoghi</p> <p>Aula-laboratorio multimediale</p> <p>Metodologie</p> <p>Didattica metacognitiva.</p>	Sviluppo del pensiero critico	2 ORE	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. - Scheda di autovalutazione

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Secondo Quadrimestre_Ciociarra DOP, agricoltura di qualità.

DIAGRAMMA DI GANTT

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO	Ciociararia Dop: agricoltura di 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?	Realizzazione di un piatto con scheda tecnica (Italiano/Inglese/Francese)

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Secondo Quadrimestre_Ciociararia DOP, agricoltura 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>Scienza e cultura dell'alimentazione: saper individuare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti DOP del territorio; individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Cucina: saper distinguere le caratteristiche dei principali marchi di qualità europei</p> <p>DTA: Redigere la contabilità di settore - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa</p> <p>Francese: savoir rédiger une fiche technique contenant des produits A.O.C. de son propre terroir.</p> <p>Inglese: Naming the food quality labels of their own territory</p> <p>Scienze motorie saper interscambiare attività ed esperienze tra società</p> <ul style="list-style-type: none"> - Storia: saper individuare le tecniche e gli strumenti del Medioevo confrontandoli con l'agricoltura meccanizzata odierna
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

UdA interdisciplinare classi terze Enogastronomia_Secondo Quadrimestre_Ciociarria DOP, agricoltura di qualità.

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. - 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>