



**Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fuggi**

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 Fuggi (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 TERZE SALA  
PRIMO QUADRIMESTRE  
"VIAGGIO NELL'ITALIA DELLE QUALITÀ"  
I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	Viaggio nell'Italia delle qualità
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Realizzazione di una presentazione power point esplicativa dei principali prodotti italiani con marchio di qualità.
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi TERZA SALA E VENDITA

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita\_Primo Quadrimestre\_Viaggio nell'Italia delle qualità

<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 6 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore L.s.e.s.s.v. 8 ore, DTA 3 ore Storia 2 ore Scienze motorie 2 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>	<p><b>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).</b></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><b>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).</b></p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy, in contesti professionali noti.</p>

	<p><b>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (11).</b></p> <p>Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto secondo procedure standard, in contesti alle attività di Destination marketing professionali strutturati.</p>
<p><b>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</b></p>	<p><b>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).</b></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><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></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> <p><b>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8).</b></p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</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></p> <p>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><b>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10)</b></p> <p>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>
<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</b> conoscere i differenti marchi di qualità e i principali prodotti italiani certificati.</p>

	<p><b>Scienze motorie:</b> conoscere le principali aziende del settore sportivo presenti in Italia</p> <p><b>DTA:</b> Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica. Il turismo enogastronomico.</p> <p><b>Francese:</b> connaître les principaux labels italiens et français.</p> <p><b>Sala e Vendita:</b> conoscere le diverse certificazioni di qualità riguardo al mondo enogastronomico</p> <p><b>IRC:</b> Conoscere lo sviluppo culturale complesso, in rapporto alla ecologia, alla giustizia ed ai valori civili.</p> <p><b>Storia:</b> Le Arti Maggiori e Minori nell'Italia medievale</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p><b>Scienza e Cultura dell'alimentazione:</b> saper individuare la differenza tra le varie certificazioni di qualità; individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p><b>DTA:</b> distinguere le caratteristiche del mercato turistico - identificare le dinamiche del mercato turistico - applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio. Riconoscere le potenzialità del turismo enogastronomico.</p> <p><b>Scienze motorie:</b> saper applicare qualche protocollo di lavoro sviluppato da aziende italiane</p> <p><b>Francese:</b> savoir présenter les labels italiens et français et savoir les comparer.</p> <p><b>Sala e Vendita:</b> sapersi orientare nello scegliere prodotti di qualità</p> <p><b>IRC:</b> Riconosce in opere artistiche culturali e sociali, la cultura e le tradizioni che rappresentano.</p> <p><b>Storia:</b> Saper distinguere gli aspetti più importanti delle Arti medievali con le moderne attività produttive (concetto di made in Italy)</p>
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Primo quadrimestre – 39 ORE
<b>TEMPI</b>	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 23 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>	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe
<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R., peer tutoring, lezione frontale dialogata, cooperative learning, debate, didattica metacognitiva.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.
<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, Questionario di autovalutazione in ingresso, libro di testo, internet, monitor touch, smartphone, griglia di valutazione delle competenze, questionario di autovalutazione in uscita, schema di riepilogo per i coordinatori di classe, materiale didattico del docente.
<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: organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.</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
<b>1</b>	<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> </ul>	Docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<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	

	-Suddivisione degli studenti in gruppi -Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso					
<b>2A</b>	Les labels français et italiens	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	- Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio.	6 ORE	Rubrica di valutazione
<b>2B</b>	Qualità e certificazioni	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	- Conoscere i differenti marchi di qualità e i principali prodotti italiani certificati.	2 ORE	Osservazione diretta
<b>2C</b>	La piramide di qualità dei vini e le altre certificazioni	Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch	- Capacità di confronto e collaborazione	8 ORE	Test

			<b>Luoghi</b> Aula/laboratorio  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring	-Conoscenza dei differenti marchi di qualità		
<b>2D</b>	Il mercato turistico. Il turismo enogastronomico.	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica. Conoscere le caratteristiche del turismo enogastronomico.	3 ORE	Osservazione diretta e colloqui.
<b>2E</b>	Studio delle Arti Minori e Maggiori nei comuni toscani (Firenze-Medioevo)	Docente di Storia	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA	2 ORE	Osservazione diretta e colloqui.
<b>2F</b>	Le principali aziende del settore sportivo.	Docente di Scienze Motorie	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch	Conoscere le principali aziende del settore sportivo presenti in Italia	2 ORE	osservazione diretta

			<b>Luoghi</b> Aula campi <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning			
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.  Docente di Scienza e cultura dell'alimentazione.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch -smartphone  <b>Luoghi</b> Aula Laboratorio multimediale  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Presentazione power point con i principali marchi di qualità.	10 ORE	Osservazione diretta.
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.  Docente di Scienza e cultura dell'alimentazione.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -monitor touch screen -smartphone  <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	<b>Strumenti</b> -Griglia di valutazione delle competenze	Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE	- Valutazione collettiva dei

		Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.	-Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe  <b>Luoghi</b> Aula-laboratorio multimediale  <b>Metodologie</b> Didattica metacognitiva.		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	X	X				
2B				X	X				
2C		X	X	X					
2D		X							
2E			X						
2F					X				
3					X				
4					X				
5	X				X				

UdA interdisciplinare classi terze Sala e Vendita\_Primo Quadrimestre\_Viaggio nell'Italia delle qualità

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

<b>TITOLO</b>	<b>Viaggio nell'Italia delle qualità</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>	Presentazione power point dei prodotti italiani con marchio di qualità.
<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> saper individuare la differenza tra le varie certificazioni di qualità; individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>

	<p><b>DTA:</b> distinguere le caratteristiche del mercato turistico - identificare le dinamiche del mercato turistico - applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio. Riconoscere le potenzialità del turismo enogastronomico.</p> <p><b>Scienze motorie:</b> saper applicare qualche protocollo di lavoro sviluppato da aziende italiane</p> <p><b>Francese:</b> savoir présenter les labels italiens et français et savoir les comparer.</p> <p><b>Sala e Vendita:</b> sapersi orientare nello scegliere prodotti di qualità</p> <p><b>IRC:</b> Riconosce in opere artistiche culturali e sociali, la cultura e le tradizioni che rappresentano.</p> <p><b>Storia:</b> Saper distinguere gli aspetti più importanti delle Arti medievali con le moderne attività produttive (concetto di made in Italy).</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-sala e vendita</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>- Diario delle attività di gruppo</li> <li>- Griglia di osservazione da parte dei docenti.</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita.</li> <li>- Rubriche</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>