



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“PACIFICI E DE MAGISTRIS”

**INDIRIZZO PROFESSIONALE PER I SERVIZI E L'ENOGASTRONOMIA
ALBERGHIERA**



**U.D.A. INTERDISCIPLINARE
CLASSI PRIME
PRIMO QUADRIMESTRE**

“L'etica professionale”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	L'etica professionale
COMPITO-PRODOTTO	Cartelloni delle divise di settore. Italiano, Inglese, Francese.
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi prime
ASSI CULTURALI	☒ UMANISTICO ☒ SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE ☒ LINGUISTICO ☒ GIURIDICO-ECONOMICO ☐ TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita (4 ore) Lingua Francese (2 ore) Lingua Inglese (3 ore) Lingua e letteratura italiana (3 ore) Diritto (2 ore) Enogastronomia settore cucina(4 ore) Storia (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 IN USCITA	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. 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. 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	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. 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. 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.
CONOSCENZE	Francese: connaître les formules de politesse de base: les salutations, les excuses, la permission. La forme interrogative de l'inversion, le conditionnel des verbes pouvoir et vouloir. Inglese: Knowing the school rules to follow, how to behave properly. Imperative and vocabulary in contest. Enogastronomia: Le norme di comportamento in laboratorio; la divisa. Italiano: letteratura e galateo; le buone e cattive maniere come linguaggio Storia: buone maniere nella storia Sala e Vendita: Il Galateo o Bon Ton Diritto: Le buone maniere a tavola – le regole del galateo
ABILITÀ	Francese: Savoir saluer ; savoir vouvoyer, savoir s'excuser, savoir demander la permission. Inglese: Be able to understand/follow rules and orders and to give orders. Enogastronomia: Saper interagire con i compagni all'interno del laboratorio nel rispetto dei ruoli. Italiano: saper rispettare le regole di qualsiasi genere attraverso la grammatica. Storia: saper rispettare le regole come base per una corretta convivenza civile. Sala e Vendita: sapersi comportare nelle diverse occasioni. La divisa Diritto: Acquisire le abilità comportamentali in linea con le aspettative del cliente.
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 29 ore
TEMPI	T1- Presentazione dell'UdA – 1 ora T2- Esplicitazione dei contenuti – 20 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, flipped classroom, didattica metacognitiva.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-

STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso/uscita, libri di testo, lavagna, internet, monitor touch, mappe concettuali, pc, attrezzature di laboratorio, materiale didattico del docente, foto e video, libro del galateo G. Della Casa.
VALUTAZIONE	Valutazione del processo - 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: - o organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; - o 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 -Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso	Docente di Laboratorio Sala e Vendita.	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.
2A	Galateo o Bon Ton	Docente di Laboratorio Sala e Vendita.	Strumenti -libro di testo -mappe concettuali -internet Luoghi -Aula -Laboratorio di sala Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -didattica laboratoriale -simulazioni	Comprensione delle consegne. Assimilare le regole delle buone maniere a tavola	4 ORE	Test
2B	Les règles dans une salle de classe	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -Internet -Lavagna Luoghi -Aula Metodologie -Lezione frontale -Lezione dialogata	Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	2 ORE	Rubrica di valutazione.

2C	The school/classroom rules	Docente di Lingua straniera Inglese	Strumenti -Internet -Lavagna -Monitor touch -Materiale didattico Luoghi Aula Metodologie -Lezione frontale -Lezione dialogata -Attività individuale -Cooperative learning	Capacità di confronto e collaborazione -Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	3 ORE	Rubrica di valutazione
2D	Letteratura e galateo; le buone e cattive maniere come linguaggio	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	Strumenti -Internet -Monitor Touch -Materiale didattico Luogo -Aula Metodologie Cooperative learning Lezione dialogata	Capacità di organizzazione del lavoro per svolgere le consegne e capacità di confrontarsi con gli altri e di esprimere il proprio pensiero	3 ORE	-
2E	Lezione frontale sulle regole di costume e di diritto nei rapporti con la clientela.	Docente di Diritto	Strumenti -Libri di testo -Spunti dal libro del galateo G. Della Casa. Luogo -Aula Metodologie -Simulazione -Role play	Acquisizione dei comportamenti da assumere in relazione all'argomento trattato.	2 ORE	Simulazioni con test

2F	Il "terzo tempo"	Docente di Enogastronomia	Strumenti -Internet -Lavagna -Materiale didattico Luoghi -Aula -Laboratorio cucina Metodologie -Lezione frontale -Lezione dialogata -Attività individuale -Cooperative learning	Conoscere Le attrezzature del laboratorio e la divisa	4 ORE	Osservazione diretta
2G	Approfondimenti: buone maniere nella storia	Docente di Storia	Strumenti -Internet -LIM -Materiale didattico Luogo -Aula Metodologie Cooperative learning Lezione dialogata	Capacità di organizzazione del lavoro per svolgere le consegne e capacità di confrontarsi con gli altri e di esprimere il proprio pensiero	2 ORE	-
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita. Docente di lingua straniera: Francese.	Strumenti Computer Luoghi -Aula Laboratorio di Accoglienza Turistica. Metodologie Didattica laboratoriale. Cooperative learning	Cartellonistica	5 ORE	Osservazione diretta.

4.	Presentazione del compito.	Docente di Diritto.	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) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe Luoghi: Aula Metodologie: Didattica metacognitiva	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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	L'etica professionale
Cosa devo fare?	L'UdA ti chiede di: - 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?	Cartellonistica delle divise di settore . Italiano-Francese-Inglese
Quali compiti devo affrontare?	- 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?	- Progettare; - Ascoltare; - Interagire; - Collaborare; - Produrre; - Rielaborare; - Sintetizzare. In particolare: Francese: Savoir saluer ; savoir vouvoyer, savoir s'excuser, savoir demander la permission. Inglese: Be able to understand/follow rules and orders and to give order Italiano: saper rispettare le regole di qualsiasi genere attraverso la grammatica. Storia: saper rispettare le regole come base per una corretta convivenza civile. Sala e Vendita: sapersi comportare nelle diverse occasioni. Diritto: Acquisire le abilità comportamentali in linea con le aspettative del cliente. Enogastronomia: Acquisire le regole fondamentali per la gestione di un servizio
Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	- Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria - Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita

	- Libro di testo - Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni - Schemi e mappe - Materiali proposti dai docenti - Monitor touch
Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?	- 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?	- Questionario di autovalutazione in ingresso; - Questionario di autovalutazione in uscita; - Griglia di valutazione delle competenze.
Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?	- I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite. - I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.