



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“PACIFICI E DE MAGISTRIS”

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



**U.D.A. INTERDISCIPLINARE
CLASSI TERZE
“ Cucina ”**

SECONDO QUADRIMESTRE

“Sezze IGP: AGRICOLTURA DI QUALITÀ”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE FINALIZZATA ALL'ORIENTAMENTO	
TITOLO DELL'UdA	Sezxe IGP :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
ASSI CULTURALI	☒ UMANISTICO ☒ SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE ☒ LINGUISTICO ☒ GIURIDICO-ECONOMICO ☒ TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Francese6 ore, Scienzaeculturadell'alimentazione2 ore, Cucina 6ore, DTA3ore, Storia2ore, Scienzemotorie2ore, 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 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. 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). Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti

	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.(3) 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. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy . (7)
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	3 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) 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. 5 - 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. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8). 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. 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. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.

CONOSCENZE	Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscere i marchi di qualità e le caratteristiche nutrizionali dei prodotti marchio IGP del territorio. Cucina: riconoscere l'importanza del concetto di qualità alimentare ;studio dei principali prodotti a marchio di qualità presenti nel territorio. DTA:Conoscere le tecniche di gestione a supporto dell'impresa ristorativa. Francese:Connaître les A.O.C.de sa propre région. Connaître les différentes parties d'une fiche technique de cuisine. Inglese: knowing the food quality label of the own territory Scienze motorie:conoscere le società sportive presenti sul territorio Storia: l'agricoltura nel Medioevo
ABILITÀ	Scienza e cultura dell'alimentazione:saper individuare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti DOP del territorio; individuare i prodotti tipici di un territorio. Cucina:saper distinguere le caratteristiche dei principali marchi di qualità europei DTA:Redigere la contabilità di settore-Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa Francese:savoir rédiger une fiche technique contenant des produits A.O.C.de son propre terroir. Inglese:Naming the food quality label of their own territory Scienze motorie:saper intercambiare attività ed esperienze tra società. Storia:saper individuare le tecniche e gli strumenti del Medioevo confrontandoli con l'agricoltura Meccanizzata moderna-
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-23ore T3-Realizzazione del compito di realtà-10ore T4- Presentazione del compito – 2 ore T5-Valutazione e autovalutazione-2 ore
ESPERIENZE	Incontri con esperti del settore.
METODOLOGIE	P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, simulazioni, problem solving, discussioni guidate, didattica metacognitiva.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	Esperti esterni.
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

VALUTAZIONE

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:
 - 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 ✓ Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso	Tutti i docenti dell'uda	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	2 ORE	✓ Questionario di autovalutazione in ingresso...
2A	Rédiger une fiche technique	Docente di Lingua straniera Francese.	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione Dialogata ✓ Cooperative Learning	Riuscire ad esprimersi in lingua francese sull'argomento Oggetto di studio	6 ORE	✓ Osservazione diretta

2B	Prodotti a Marchio IGP Sezze	Docente di scienze e cultura dell'alimentazione	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Mappe Concettuali ✓ 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 IGP presenti sul territorio.	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet Luoghi ✓ Aula ✓ Laboratorio di cucina Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata ✓ Attività individuale ✓ Cooperative learning	✓ Conoscere i principali prodotti agroalimentari ciociari e saperli proporre nell'elaborazione dei pasti.	6 ORE	✓ Osservazione diretta
2D	La gestione delle imprese ristorative	Docente di DTA	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata	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	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata ✓ Attività individuale ✓ Cooperative learning	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	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata	Conoscere le società sportive presenti sul territorio	2 ORE	✓ Osservazione diretta
2G	Food Quality Labels	Docente di lingua straniera inglese	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata	Riuscire ad esprimersi in lingua Inglese sull'argomento Oggetto di studio	2 ORE	✓ Osservazione diretta

3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di Cucina. Docente di Lingua straniera Inglese. Docente di Lingua straniera Francese.	Strumenti ✓ Materiale del laboratorio ✓ Materie prime ✓ Internet ✓ PC Luoghi ✓ Laboratorio di cucina ✓ Aula Metodologie ✓ Didattica laboratoriale ✓ Cooperative learning	Realizzazione di un piatto con scheda tecnica (Italiano/Inglese/Francese)	10 ORE	✓ Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di Cucina. Docente di Lingua straniera Inglese. Docente di Lingua straniera Francese.	Strumenti ✓ Eventuali foto e video ✓ Monitor touch ✓ Appunti dello studente Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Cooperative learning	✓ Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	✓ 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 uscita ✓ Schema di riepilogo per i coordinatori di classe. Luoghi: Aula Metodologie: Cooperative learning	✓ Sviluppo del pensiero critico.	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	X	
2B							X	X	
2C						X			
2D								X	
2E							X		
2F							X		
2G							X		
3								X	
4								X	
5									

[illegible]

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	Sezze IGP:agricoltura di qualità
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?	Realizzazione di un piatto con scheda tecnica (Italiano/Inglese/Francese)
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: Scienzaeculturadell'alimentazione: saper individuare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti DOP del territorio; individuare i prodotti tipici di un territorio. Cucina:saper distinguere le caratteristiche dei principali marchi di qualità europei DTA:Redigere la contabilità di settore-Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa Francese:savoir rédiger une fiche technique contenant des produits A.O.C.de son propre terroir. Inglese:Namingt he food quality label so ftheir own territory Scienzemotoriessaper interscambiare attività ed esperienze tra società 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?	- Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria - Libro di testo - 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.