



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"PACIFICI E DE MAGISTRIS"

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



**U.D.A. INTERDISCIPLINARE
CLASSI QUARTE
SECONDO QUADRIMESTRE**

"ENOGASTRONOMIA IN STAMPA"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE FINALIZZATA ALL'ORIENTAMENTO	
TITOLO DELL'UdA	Enogastronomia in stampa
COMPITO-PRODOTTO	Realizzazione di un articolo sui prodotti del territorio.
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi quarte
ASSI CULTURALI	☒ UMANISTICO ☒ SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE ☒ LINGUISTICO ☒ GIURIDICO-ECONOMICO ☐ TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Francese 6 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, Cucina. 4 ore, Inglese 8 ore, DTA 3 ore, Italiano 6 ore Storia 2 ore, Scienze motorie 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	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. Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. (4) 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. Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. (6)

	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. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. (7)
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	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. 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. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.(7) 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. 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 Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. (9)
CONOSCENZE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione: conoscere i differenti marchi di qualità e i principali prodotti italiani certificati. Cucina: conoscere le gamme dei prodotti alimentari Dta: calcolo del prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative Scienze motorie: conoscere i principali percorsi enogastronomici di un territorio Francese: connaître les produits de son propre terroir et leurs caractéristiques. Connaître les régions françaises et leurs plats traditionnels.

	Inglese: knowing food blogger and culinary journalist' s competences and how to become them Italiano: conoscere le tecniche per scrivere un articolo di giornale Storia: conoscere le abitudini alimentari di un territorio
ABILITÀ	Scienza e Cultura dell'Alimentazione: saper individuare la differenza tra le varie certificazioni di qualità; individuare i prodotti tipici di un territorio. Cucina: sapere riconoscere le caratteristiche dei prodotti a marchio Deco, Pat e Slow Food. Dta: Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi Scienze motorie saper elaborare un itinerario enogastronomico Francese: savoir présenter les produits de son propre terroir et d'une ou plusieurs régions françaises. Inglese: be able to explain food blogger and culinary journalist' s competences and how to become them Italiano: saper scrivere un articolo di giornale Storia: riconoscere le abitudini alimentari di un territorio
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 49 ore
TEMPI	T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore T2- Esplicitazione dei contenuti – 33 ore T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore 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, debate, didattica metacognitiva, learning by doing.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	Esperti esterni.
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso/uscita, libri di testo, internet, monitortouch, mappe concettuali,
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: ➤ 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	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	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	Connaître sa propre région	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti ✓ Libro di testo Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione Dialogata	Capacità di confronto e collaborazione. Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio	6 ORE	✓ Rubrica di valutazione
2B	I marchi di qualità	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Mappe Concettuali ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione Dialogata ✓ Cooperative Learning	✓ Conoscere i differenti marchi di qualità e i principali prodotti italiani certificati	2 ORE	✓ Osservazione diretta

2C	Studio e approfondimento della terminologia di settore	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	✓ Comunicare/dialogare, attraverso i social di settore, utilizzando un linguaggio tecnico-professionale	4.0RE	✓ Osservazione diretta
2D	Food blogger or culinary journalist?	Docente di Lingua straniera Inglese	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata ✓ Attività individuale ✓ Cooperative learning	Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relative all'argomento dato.	8 ORE	✓ Osservazione diretta
2E	Determina di un prezzo di vendita di un prodotto	Docente di DTA	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata ✓ Cooperative learning	Conoscere i principali metodi di calcolo del prezzo di vendita di un prodotto/servizio turistico e ristorativo.	3 ORE	✓ Osservazione diretta

2F	Scrivere testi di critica gastronomica e articoli giornalistici	Docente di Italiano	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata ✓ Attività individuale ✓ Cooperative learning	Comprensione e produzione di testi orali e scritti (articoli di giornale, recensioni, ecc.) relativi all'argomento dato.	60RE	✓ Osservazione diretta
2G	Ricerca abitudini enogastronomiche di un territorio	Docente di Storia	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata ✓ Attività individuale ✓ Cooperative learning ✓ Tutoring	✓ Saper collegare e relazionare sui diversi eventi gastronomici del territorio legati ai diversi periodi storici	2 ORE	✓ Osservazione diretta
2H	Analizzare il territorio circostante	Docente di Scienze motorie	Strumenti ✓ Libro di testo Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione dialogata ✓ Attività individuale	✓ Conoscere i principali percorsi enogastronomici di un territorio	2 ORE	✓ Osservazione diretta

3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Italiano-Storia Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici.	Strumenti ✓ Materiale del laboratorio ✓ Materie prime ✓ Materiale del docente Luoghi ✓ Laboratorio di cucina ✓ Aula Metodologie ✓ Didattica laboratoriale ✓ Cooperative learning	Realizzazione di un articolo sui prodotti del territorio.	10 ORE	✓ Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	Docente di Lingua e Letteratura Italiana.	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 ingresso (già compilato) ✓ Questionario di autovalutazione in uscita ✓ Schema di riepilogo per i coordinatori di classe. Luoghi: Aula Metodologie: Cooperative learning Didattica metacognitiva	✓ 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									
1 2A 2B 2C 2D 2E 2F 2G 2H 3 4 5	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
						X			
						X	X		
							X	X	
						X			
						X			
							X	X	
						X	X	X	
						X			
						X			
									X
									X
						X			X

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	Food Blogger
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 articolo sui prodotti del territorio.
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: Scienza e Cultura dell'alimentazione: saper individuare la differenza tra le varie certificazioni di qualità; individuare i prodotti tipici di un territorio. Cucina: sapere riconoscere le caratteristiche dei prodotti a marchio Deco, Pat e Slow Food. Dta: Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi Scienze motorie saper elaborare un itinerario enogastronomico Francese: savoir présenter les produits de son propre terroir et d'une ou plusieurs régions françaises. Inglese: be able to explain food blogger and culinary journalist' s competences and how to become them Italiano: saper scrivere un articolo di giornale Storia: riconoscere le abitudini alimentari di un territorio

Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	- Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria - Laboratorio di informatica - 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.