



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“PACIFICI E DE MAGISTRIS”

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



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

“LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE FINALIZZATA ALL'ORIENTAMENTO	
TITOLO DELL'UdA	Azienda ecosostenibile
COMPITO-PRODOTTO	Realizza l'indice del codice etico del tuo ristorante e sviluppa un articolo specifico sulla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi quinte
ASSI CULTURALI	☒ UMANISTICO ☒ SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE ☒ LINGUISTICO ☒ GIURIDICO-ECONOMICO ☐ TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina 4 ore DTA 3 ore Francese 10 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, Inglese 6 ore, Italiano 4 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	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). Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing (10).
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	1 - 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. 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) Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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. 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 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10) Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.

CONOSCENZE	Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscere il concetto di sostenibilità. Cucina: Conoscere formule di base per l'elaborazione di un foglio di calcolo finalizzato alla determinazione del food and labor cost DTA: conoscere il concetto di sostenibilità turistica - il ruolo del codice etico nelle imprese ecosostenibili Inglese: knowing to eat healthy Francese : connaître les principes relatifs à une alimentation durable. Le Fast good. Connaître les labels des produits bio. Connaître les principes de la traçabilité alimentaire. Scienze motorie conoscere percorsi ecosostenibili Italiano: conoscere vari tipi di linguaggio
ABILITÀ	Scienza e cultura dell'alimentazione: saper effettuare scelte alimentari sostenibili. Cucina: saper individuare prodotti e tecniche adeguati al fine di ridurre costi legati alla preparazione Dta: analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato – riuscire a riconoscere il valore dell'azienda attraverso il suo codice etico Inglese: being able to consume healthy meals. Francese : savoir argumenter sur l'importance d'une alimentation durable. Savoir parler des nouvelles tendances alimentaires (ex.le Fast good) Scienze motorie saper strutturare un percorso ecosostenibile Italiano: saper utilizzare vari tipi di linguaggio
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 48 ore
TEMPI	T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore T2- Esplicitazione dei contenuti – 32 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, simulazioni, problem solving, discussioni guidate, debate, in-basket, role play, scaffolding, flipped classroom, 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.

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 DTA	Strumenti ✓ Foglio delle consegne ✓ Questionario di autovalutazione in ingresso Metodologie ✓ P.A.M.O.R. ✓ Didattica metacognitiva	✓ Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA ✓ Capacità di confronto e collaborazione	2 ORE	✓ Questionario di autovalutazione in ingresso...
2A	Le nuove tendenze del turismo: il turismo sostenibile primi cenni sul codice etico di un'impresa	Docente di DTA	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione Dialogata ✓ Cooperative Learning	Comprendere come produrre profitti in modo etico. Riconoscere l'importanza del codice etico e capire come quest'ultimo possa diventare uno strumento di marketing	3 ORE	✓ Osservazione diretta ✓ Prove tecnico-pratiche

2B	Les principes d'une alimentation durable	Docente di lingua straniera Francese	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Mappe Concettuali ✓ Internet ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metdologie ✓ Lezione Dialogata ✓ Cooperative Learning ✓ Peer Tutoring ✓ Problem Solving ✓ Discussioni guidate	✓ Capacità di confronto e collaborazione; Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio	10 ORE	✓ Rubrica di valutazione
2C	La sostenibilità alimentare	Docente di Scienza e cultura dell'alimentazione	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Cooperative learning ✓ Tutoring	✓ Conoscere il concetto di sostenibilità.	2 ORE	✓ Osservazione diretta
2D	La gestione dei costi. Dal costo primo al costo specifico dettagliato	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata	Acquisire capacità e consapevolezza nel prendere decisioni utili a noi come all'altro, finalizzate a una gestione etica.	4 ORE	✓ Osservazione diretta

2E	Responsible food consumption	Docente di Lingua straniera Inglese	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata ✓ Tutoring	Capacità di confronto e collaborazione; Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relative all'argomento dato.	6 . ORE	✓ Osservazione diretta -
2F	La comunicazione corretta	Docente di Italiano	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata ✓ Cooperative learning ✓ Tutoring	Capacità di confronto e collaborazione; Comprensione e produzione di testi orali e scritti relative all'argomento dato.	4 ORE	✓ Osservazione diretta

2G	Sostenibilità alimentare e salute	Docente di Scienze motorie	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione dialogata ✓ Attività individuale	✓ Conoscere percorsi ecosostenibili	2 ORE	✓ Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di DTA	Strumenti ✓ Materiale del docente ✓ Internet Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Cooperative learning	Realizzazione dell'indice di un codice etico di un ristorante e sviluppo di un articolo specifico sulla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente	10 ORE	✓ Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	Docente di DTA, Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici	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. ✓ Valutazione collettiva dei risultati prodotti realizzati.	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	X				
2C					X				
2D			X						
2E			X	X	X				
2F				X					
2G				X					
3					X				
4					X				
5		X			X				

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	Azienda ecosostenibile
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?	-Realizza l'indice del codice etico del tuo ristorante e sviluppa un articolo specifico sulla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente
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 effettuare scelte alimentari sostenibili. Cucina: saper individuare prodotti e tecniche di preparazione adeguati al fine di ridurre costi legati alla preparazione Dta: analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Inglese: being able to consume healthy meals. Francese: savoir argumenter sur l'importance d'une alimentation durable. Savoir parler des nouvelles tendances alimentaires (ex. le Fast good) Scienze motorie saper strutturare un percorso ecosostenibile Italiano: saper utilizzare vari tipi di linguaggio

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