



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo  
Fondo europeo di sviluppo regionale

**ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"**

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 0804241677

e-mail: barh120005@istruzione.it – PEC: barh120005@pec.istruzione.it – Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Meccanografico: BARH120005 – Codice Fiscale: 93510750727 – Codice Univoco Ufficio: UF060F – Codice IPA: ipdmba

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**Italiadomani**  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

# ANNO SCOLASTICO 2023/2024

## UDA interdisciplinare

<b>Indirizzo</b>	Enogastronomia
<b>Sede</b>	Polignano a mare
<b>Classe</b>	5 A Eno

SEZIONE			
1. Titolo UdA	La sicurezza alimentare		
2. Contestualizzazione	Gli studenti nella piena conoscenza e competenza devono saper analizzare in modo critico le tecniche di sicurezza di un ristorante, verificare la loro corretta applicazione e saper proporre gli idonei interventi correttivi. Ogni studente deve farsi chef del ristorante e predisporre l'insieme delle regole da seguire redigendo un vademecum sulla sicurezza alimentare.		
3. Destinatari	Studenti della 5 sez. A Enogastronomia Sede Istituto Polignano a mare		
4. Monte ore complessivo	18		
5. Prodotto finale da realizzare	Il progetto porterà alla realizzazione, da parte degli studenti, di un prodotto multimediale (vademecum) contenente l'insieme delle regole inerenti alla sicurezza sia in ambito alimentare.		
	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	Competenze C	Descrizione	Discipline coinvolte
	2	Competenza multilinguistica	
	8	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	Scienza e cultura dell'alimentazione DTA
	COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (triennio)		
	Competenze CAG	Descrizione	Discipline coinvolte

	2	<p><b>In uscita:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Intermedia:</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b></p> <p><b>DTA</b></p> <p><b>Matematica</b></p>
	5	<p><b>In uscita:</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.</p> <p><b>Intermedia:</b> Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>	<p><b>Lingua Inglese</b></p> <p><b>Lingua Francese</b></p>

	COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (triennio):		
	Competenze CPI	Descrizione	Discipline coinvolte
	2	<b>In uscita:</b> 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	DTA
	3	<b>In uscita:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Scienza e cultura dell'alimentazione
7. Saperi	Conoscenze		Abilità
	Per l'area di indirizzo, trarre le diciture dagli allegati C delle Linee guida		
	Per l'area generale, non essendoci le declinazioni delle conoscenze e delle abilità, consultare l'allegato 1 del D.L. n. 92 del 24/05/2018 (PECuP)		
	<b>C2 - Competenza multilinguistica</b> Questa competenza richiede la conoscenza del vocabolario e della grammatica funzionale di lingue diverse e la consapevolezza dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici. È importante la conoscenza delle convenzioni sociali, dell'aspetto culturale e della variabilità dei linguaggi.		<b>C2 - Competenza multilinguistica</b> Le abilità essenziali per questa competenza consistono nella capacità di comprendere messaggi orali, di iniziare, sostenere e concludere conversazioni e di leggere, comprendere e redigere testi, a livelli diversi di padronanza in diverse lingue, a seconda delle esigenze individuali. Le persone dovrebbero saper usare gli strumenti in modo opportuno e imparare le lingue in modo formale, non formale e informale tutta la vita.

	<p><b>C8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</b></p> <p>Questa competenza richiede la conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e dei prodotti culturali, oltre alla comprensione di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui. Essa include la comprensione dei diversi modi della comunicazione di idee tra l'autore, il partecipante e il pubblico nei testi scritti, stampati e digitali, nel teatro, nel cinema, nella danza, nei giochi, nell'arte e nel design, nella musica, nei riti, nell'architettura oltre che nelle forme ibride. Presuppone la consapevolezza dell'identità personale e del patrimonio culturale all'interno di un mondo caratterizzato da diversità culturale e la comprensione del fatto che le arti e le altre forme culturali possono essere strumenti per interpretare e plasmare il mondo.</p>	<p><b>C8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</b></p> <p>Le relative abilità comprendono la capacità di esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia, e la capacità di farlo in diverse arti e in altre forme culturali. Comprendono anche la capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali e la capacità di impegnarsi in processi creativi, sia individualmente sia collettivamente.</p>
	<p><b>CAG 2</b></p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> - Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno</p> <p><b>DTA:</b> Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.</p>	<p><b>CAG 2</b></p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato</p> <p><b>DTA:</b> Sintetizzare la descrizione di un fenomeno mediante un linguaggio appropriato. Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.</p>
	<p><b>CAG 5</b></p> <p><b>Inglese:</b> La definizione di HACCP, i rischi e le misure di prevenzione contro la contaminazione dei cibi.</p> <p><b>Francese:</b> La definizione di HACCP, i rischi e le misure di</p>	<p><b>CAG 5</b></p> <p><b>Inglese:</b> Conoscere e saper esporre la normativa HACCP e i rischi e le misure preventive sulla contaminazione dei cibi.</p> <p><b>Francese:</b> Conoscere e saper esporre la normativa HACCP e i rischi e le misure preventive sulla contaminazione dei cibi.</p>

	prevenzione contro la contaminazione dei cibi.	
	<b>CPI 2</b> <b>DTA:</b> Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. <b>Matematica:</b> Tecniche di rilevazione dati	<b>CPI 2</b> <b>DTA:</b> Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. <b>Matematica:</b> Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro
	<b>CPI 3</b> <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> - Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Fattori di rischio professionale ed ambientale <b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina:</b> Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	<b>CPI 3</b> <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> - Garantire la tutela e sicurezza del cliente <b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina:</b> Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia HACCP

**8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore**

Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'Uda:

Lingua Inglese	ore 3
Lingua Francese	ore 3
Diritto e Tecniche amministrative	ore 3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	ore 4
Scienza e cultura dell'Alimentazione	ore 4
Matematica	ore 1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>18</b>

## PIANO DI LAVORO DELL'UDA DELLE DISCIPLINE

Disciplina	Contenuti	Attività e strategie didattiche	Strumenti	Esiti/Prodotti intermedi	Criteri/evidenze per la valutazione	Modalità di verifica/valutazione	Durata (ore)
<b>Lingua Inglese</b>	La definizione di HACCP, i rischi e le misure di prevenzione contro la contaminazione dei cibi.	Lezione frontale	Libro	Vademecum sui principali rischi di contaminazione e relative misure preventive	Conoscenza dei principali rischi di contaminazione e relative misure preventive	Valutazione del lavoro prodotto	3
<b>Lingua Francese</b>	La definizione di HACCP, i rischi e le misure di prevenzione contro la contaminazione dei cibi.	Lezione frontale	Appunti forniti dal docente	Sintesi dei principali rischi di contaminazione e relative misure preventive.	Conoscenza dei principali rischi di contaminazione relative misure preventive	Valutazione orale	3
<b>DTA</b>	Sicurezza alimentare	Ricerca guidata	Web	Vademecum sui principali rischi di contaminazione e relative misure preventive	Conoscenza della normativa in tema di sicurezza alimentare	Analisi e valutazione del prodotto e del processo.	3
<b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina</b>	Sistema HACCP La normativa sulla sicurezza sul lavoro	Brainstorming iniziale Lezione frontale	Laboratorio di cucina	Individuare i principali rischi del lavoratore specifici del settore	Controllare i punti critici di un piano HACCP ed individuare le azioni correttive	Prova pratica	4



<b>Scienza e cultura dell'Alimentazione</b>	Igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature.  Contaminazioni  HACCP	Lezione frontale.  Ricerca e lavoro individuale e di gruppo.	Internet, libro di testo, materiale riassuntivo	Progettazione e realizzazione di una presentazione in power point /scheda informativa che contenga informazioni sulla sicurezza alimentare	Riconoscere i pericoli per garantire la sicurezza alimentare	Presentazione del lavoro svolto  Valutazione del processo e del prodotto finale	4
<b>Matematica</b>	Parametri per una ricerca su internet	Lezione frontale	Internet	Esiti della ricerca	Partecipazione all'attività analizzata	Valutazione del processo	1

### CALENDARIO DELL'UDA (DIAGRAMMA DI GANTT)

#### I QUADRIMESTRE

DISCIPLINE	Settimane																			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	
	SETTEMBRE				OTTOBRE					NOVEMBRE				DICEMBRE				GENNAIO		
Lingua Inglese																				
Lingua Francese																				
Scienze motorie e sportive																				
IRC																				
Scienza e cultura dell’Alimentazione																				
Lingua e letteratura italiana																				

## II QUADRIMESTRE

DISCIPLINE	Settimane																			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	
	FEBBRAIO				MARZO					APRILE				MAGGIO				GIUGNO		
Lingua Inglese													3							
Lingua Francese														3						
Diritto e Tecniche amministrative												1	2							
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina		2	2																	
Scienza e cultura dell’Alimentazione														1	1	1	1			
Matematica						1														