



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	“PCTO e lavoro”		
2. Contestualizzazione	Una grande catena ristorativa sta selezionando personale da inserire per varie mansioni. La candidatura prevede tra i requisiti oltre che la presentazione del C.V., la ricostruzione relativa al percorso di PCTO, fatta a scuola.		
3. Destinatari	Studenti della 5 sez. A Enogastronomia Sede Istituto Polignano a mare		
4. Monte ore complessivo	19		
5. Prodotto finale da realizzare	Il progetto porterà alla realizzazione, da parte degli studenti, di un prodotto multimediale.		
	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	Competenze CC	Descrizione	Discipline coinvolte
	2	Competenza multilinguistica	
	7	Competenza imprenditoriale	Scienza e cultura dell'alimentazione
	4	Competenza digitale	DTA IRC Matematica
	COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (triennio)		
	Competenze CAG	Descrizione	Discipline coinvolte
	2	In uscita: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	Scienza e cultura dell'alimentazione DTA

		<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, contestualizzandoli 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>	
	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>	Inglese
	10	<p><b>In uscita:</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>	DTA

	<b>Intermedia:</b> Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.		
	<b>COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (triennio):</b>		
	<b>Competenze CPI</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
	<b>4</b>	<b>In uscita:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù 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.	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione DTA Laboratorio di enogastronomia</b>
	<b>7</b>	<b>In uscita:</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	<b>DTA</b>
<b>7. Saperi</b>	<b>Conoscenze</b>		<b>Abilità</b>
	Per l' <b>area di indirizzo</b> , trarre le diciture dagli allegati C delle Linee guida		
	Per l' <b>area generale</b> , 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	<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	

	convenzioni sociali, dell'aspetto culturale e della variabilità dei linguaggi.	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.
	<b>C7 - Competenza imprenditoriale</b> La competenza imprenditoriale presuppone la consapevolezza che esistono opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni nell'ambito di attività personali, sociali e professionali, e la comprensione di come tali opportunità si presentano. Le persone dovrebbero conoscere e capire gli approcci di programmazione e gestione dei progetti, in relazione sia ai processi sia alle risorse. Dovrebbero comprendere l'economia, nonché le opportunità e le sfide sociali ed economiche cui vanno incontro i datori di lavoro, le organizzazioni o la società. Dovrebbero inoltre conoscere i principi etici e le sfide dello sviluppo sostenibile ed essere consapevoli delle proprie forze e debolezze.	<b>C7 - Competenza imprenditoriale</b> Le capacità imprenditoriali si fondano sulla creatività, che comprende immaginazione, pensiero strategico e risoluzione dei problemi, nonché riflessione critica e costruttiva in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione. Comprendono la capacità di lavorare sia individualmente sia in modalità collaborativa in gruppo, di mobilitare risorse (umane e materiali) e di mantenere il ritmo dell'attività. Vi rientra la capacità di assumere decisioni finanziarie relative a costi e valori. È essenziale la capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri e di saper gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio in quanto fattori rientranti nell'assunzione di decisioni informate.
	<b>C4 - Competenza digitale</b> Le persone dovrebbero comprendere in che modo le tecnologie digitali possono essere di aiuto alla comunicazione, alla creatività e all'innovazione, pur nella consapevolezza di quanto ne consegue in termini di opportunità, limiti, effetti e rischi. Dovrebbero comprendere i principi generali, i meccanismi e la logica che sottendono alle tecnologie digitali in evoluzione, oltre a conoscere il funzionamento e l'utilizzo di base di diversi dispositivi, software e reti. Le persone dovrebbero assumere un approccio critico nei confronti della validità, dell'affidabilità e dell'impatto delle informazioni e dei dati resi disponibili con strumenti digitali ed essere consapevoli dei principi etici e legali chiamati in causa con l'utilizzo delle tecnologie digitali.	<b>C4 - Competenza digitale</b> Le persone dovrebbero essere in grado di utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali. Le abilità comprendono la capacità di utilizzare, accedere a, filtrare, valutare, creare, programmare e condividere contenuti digitali. Le persone dovrebbero essere in grado di gestire e proteggere informazioni, contenuti, dati e identità digitali, oltre a riconoscere software, dispositivi, intelligenza artificiale o robot e interagire efficacemente con essi.
	<b>CAG 2 (SPECIFICARE DISCIPLINA E SAPERE RELATIVO)</b>	<b>CAG 2</b>

	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> - Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno</p> <p><b>DTA:</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</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> 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>CAG 5</b></p> <p><b>Inglese:</b> redazione di CV e costruzione di un colloquio.</p>	<p><b>CAG 5</b></p> <p><b>Inglese:</b> saper compilare un CV, una cover letter e sostenere una job interview.</p>
	<p><b>CAG 10</b></p> <p><b>DTA:</b> Conoscenza dei modelli aziendali di organizzazione del lavoro finalizzati soprattutto rispetto ai colloqui di lavoro.</p>	<p><b>CAG 10</b></p> <p><b>DTA:</b> Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p>
	<p><b>CPI 4</b></p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> - Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p><b>DTA:</b> Principi di ecoturismo. Concetti di sostenibilità e certificazione. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>	<p><b>CPI 4</b></p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> - Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p><b>DTA:</b> Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p>
	<p><b>CPI 6</b></p> <p><b>Inglese:</b> redazione di CV e costruzione di un colloquio.</p>	<p><b>CPI 6</b></p> <p><b>Inglese:</b> saper compilare un CV, una cover letter e sostenere una</p>

		job interview; saper relazionare sulla propria esperienza di PCTO.
	<b>CPI 7</b>  <b>DTA:</b> Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti	<b>CPI 7</b>  <b>DTA:</b> Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
	<b>I.R.C.:</b> Il valore morale del lavoro	<b>I.R.C.:</b> Saper comprendere il lavoro come dovere sociale, ma anche come un diritto.
<b>8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore</b>	Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'Uda:	
	Lingua Inglese	ore 4
	DTA	ore 4
	Scienza e cultura dell'Alimentazione	ore 4
	Matematica	ore 1
	IRC	ore 2
	Laboratorio di enogastronomia – settore cucina	ore 4
	TOTALE ORE	19

## 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>	redazione di CV e costruzione di un colloquio.  esposizione delle esperienze di PCTO.	Lavori individuali e di gruppo;  lezione frontale	libro web	Redazione di un CV in inglese;  simulazione di un colloquio di lavoro.	Capacità di esporre le proprie esperienze e di interagire in un colloquio.	Presentazione del CV;  Simulazione colloquio di lavoro.	<b>4</b>
<b>Scienza e cultura dell'Alimentazione</b>	Analisi delle esperienze di PCTO	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 sul percorso PCTO	Capacità di analizzare le proprie esperienze	Presentazione del lavoro svolto  Valutazione del processo e del prodotto finale	<b>4</b>
<b>DTA</b>	Redazione curriculum vitae, analisi delle esperienze PCTO al fine di valorizzare le proprie competenze in ambito lavorativo.	Lezione frontale  Utilizzo del web e di piattaforme finalizzate allo sviluppo grafico	Web	Creazione curriculum vitae e relazione PCTO finalizzata all'esame di stato.	Capacità di individuazione delle risorse personali, punti di forza e aree di miglioramento.  Qualità e precisione nella redazione della relazione PCTO	Valutazione del processo e del prodotto finale	<b>4</b>



<b>IRC</b>	Il valore morale del lavoro.	Lezione frontale  Ricerca e lavoro individuale e di gruppo	PC per raccolta di informazioni; libro di testo;  Internet	Analizzare tutti i saperi ricercati.	Partecipazione alle attività e impegno profuso	Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite.	<b>3</b>
<b>Matematica</b>	Parametri per una ricerca su internet	Lezione frontale	Internet	Esiti della ricerca	Partecipazione all'attività analizzata	Valutazione del processo	<b>1</b>
<b>Laboratorio di enogastronomia – settore cucina</b>	esperienze PCTO	lezione frontale  lavoro individuale	internet laboratorio	scheda informativa sul percorso PCTO	capacità di analizzare le proprie esperienze lavorative	presentazione del lavoro svolto	<b>4</b>

## 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																				
Scienza e cultura dell’Alimentazione																				
DTA																				
IRC												1	1							
Matematica																				
Laboratorio di enogastronomia – settore cucina																				

## 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												1	1	1	1					
Scienza e cultura dell’Alimentazione														1	1	1	1			
DTA														1	1	1	1			
IRC																				
Matematica							1													
Laboratorio di enogastronomia – settore cucina															4					