



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

Indirizzo	Enogastronomia
Sede	Polignano a mare
Classe	5 A Eno

SEZIONE			
1. Titolo UdA	La cura		
2. Contestualizzazione	Per un gruppo di studenti (16-17anni) inglesi ospitati dalla nostra scuola dobbiamo preparare una colazione che valorizzi le tradizioni italiane ed in particolare quelle della cucina pugliese e rispetti i criteri della dieta equilibrata , tenendo conto della sostenibilità (prodotti km zero e con marchio).		
3. Destinatari	Studenti della 5 sez. A Enogastronomia Sede Istituto Polignano a mare		
4. Monte ore complessivo	24		
5. Prodotto finale da realizzare	Il progetto porterà alla realizzazione, da parte degli studenti, di un prodotto multimediale, di schede tecniche nutrizionali, foto e/o video in lingua , informazioni nutrizionali, aspetti storico culturali e gastronomici.		
	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	Competenze CC	Descrizione	Discipline coinvolte
	2	Competenza multilinguistica	Inglese Francese
	8	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	Inglese Francese Scienza e cultura dell'alimentazione
	1	Competenza alfabetica funzionale	letteratura italiana
	4	Competenza digitale	letteratura italiana
	COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (triennio)		
	Competenze CAG	Descrizione	Discipline coinvolte

	2	<p>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.</p> <p>Intermedia: 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>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione:</p> <p>Letteratura italiana</p> <p>Storia</p>
	5	<p>In uscita: 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>Intermedia: 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>Inglese</p> <p>Francese</p> <p>Scienze motorie</p>

	3	<p>In uscita: 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.</p> <p>Intermedia: 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.</p>	letteratura italiana Storia
	9	<p>In uscita: 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.</p> <p>Intermedia: 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.</p>	Scienze motorie
	7	<p>In Uscita: 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.</p> <p>Intermedia: 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.</p>	Letteratura italiana Storia
	COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (triennio):		
	Competenze CPI	Descrizione	Discipline coinvolte

	6	In uscita: 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.	Inglese Francese
	4	In uscita: 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.	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)		
	C2 - Competenza multilinguistica 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.		C2 - Competenza multilinguistica 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>C8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</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>C8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</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>C1- Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Tale competenza comprende la conoscenza della lettura e della scrittura e una buona comprensione delle informazioni scritte e quindi presuppone la conoscenza del vocabolario, della grammatica funzionale e delle funzioni del linguaggio. Ciò comporta la conoscenza dei principali tipi di interazione verbale, di una serie di testi letterari e non letterari, delle caratteristiche principali di diversi stili e registri della lingua.</p>	<p>C1- Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Le persone dovrebbero possedere l'abilità di comunicare in forma orale e scritta in tutta una serie di situazioni e di sorvegliare e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione. Questa competenza comprende anche la capacità di distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo, di cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, di usare ausili, di formulare ed esprimere argomentazioni in modo convincente e appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto. Essa comprende il pensiero critico e la capacità di valutare informazioni e di servirsene.</p>
	<p>C4 - Competenza digitale</p> <p>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</p>	<p>C4 - Competenza digitale</p> <p>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.</p>

	essere consapevoli dei principi etici e legali chiamati in causa con l'utilizzo delle tecnologie digitali.	
	CAG 2 DISCIPLINE Scienza e cultura dell'alimentazione: Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno Letteratura italiana - Storia : La belle Epoque e l'estetismo	CAG 2 DISCIPLINE Scienza e cultura dell'alimentazione: Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato Letteratura italiana - Storia: La ricerca del bello che preannuncia la crisi del Novecento
	CAG 5 : Inglese: La corretta alimentazione, la dieta dello sportivo e degli adolescenti, la dieta mediterranea, i disturbi dell'alimentazione, le intolleranze e le allergie, le diverse diete e le ricette salutari. Francese: La corretta alimentazione, la dieta dello sportivo, la dieta mediterranea, i disturbi dell'alimentazione, le intolleranze e le allergie, le diverse diete .	CAG 5 Inglese: Essere in grado di discutere e elaborare piatti e menù coerenti con le esigenze del cliente. Francese: Essere in grado di elaborare e di presentare piatti e menù coerenti con le esigenze del cliente.
	CAG 3 Letteratura italiana- Storia: La belle Epoque e l'estetismo	CAG 3 Letteratura italiana- Storia: La ricerca del bello che preannuncia la crisi del Novecento
	CAG 9 Scienze motorie: il movimento come elemento di prevenzione CAG 7 Letteratura italiana- Storia: La belle Epoque e l'estetismo	CAG 9 Scienze motorie: assumere comportamenti corretti durante l'attività CAG 7 Letteratura italiana- Storia: La ricerca del bello che preannuncia la crisi del Novecento
	CPI 6 Inglese: La corretta alimentazione, la dieta dello sportivo e degli adolescenti, la dieta mediterranea, i disturbi dell'alimentazione, le	CPI 6 Inglese: Essere in grado di discutere e elaborare piatti e menù coerenti con le esigenze del cliente.

	<p>intolleranze e le allergie, le diverse diete e le ricette salutari.</p> <p>Francese: La corretta alimentazione, la dieta dello sportivo,, la dieta mediterranea, i disturbi dell'alimentazione, le intolleranze e le allergie, le diverse diete .</p>	<p>Francese: Essere in grado di discutere e elaborare piatti e menù coerenti con le esigenze del cliente.</p>
	<p>CPI 4</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. • Concetti di sostenibilità e certificazione 	<p>CPI 4</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina:</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p>

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
	IRC	ore 3
	Scienze motorie e sportive	ore 3
	Scienza e cultura dell'Alimentazione	ore 4
	Lingua e letteratura italiana	ore 3
	Storia	ore 2
	Lab. di Servizi Enogastronomici	ore 3
	TOTALE ORE	24

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)
------------	-----------	---------------------------------	-----------	--------------------------	-------------------------------------	----------------------------------	--------------

Lingua Inglese	La corretta alimentazione, la dieta dello sportivo e degli adolescenti, la dieta mediterranea, i disturbi dell'alimentazione, le intolleranze e le allergie, le diverse diete e le ricette salutari.	Lezione frontale, lavori di gruppo.	Libro PC	Elaborazione di un menù che tenga in considerazione le esigenze dietetiche del cliente.	Capacità di attuare scelte che soddisfino esigenze dietetiche specifiche e saperle motivare.	Presentazione orale del lavoro svolto	3
Lingua Francese	La corretta alimentazione, la dieta dello sportivo, la dieta mediterranea, i disturbi dell'alimentazione, le intolleranze e le allergie, le diverse diete.	Lezione frontale, lavoro individuale	PC	Elaborazione di un menù che consideri le esigenze dietetiche del cliente.	Capacità di attuare scelte che soddisfino esigenze dietetiche specifiche e saperle motivare.	Presentazione orale del lavoro effettuato.	3
IRC	<ul style="list-style-type: none"> • L'uomo e la scienza: la Bioetica (elementi fondamentali) • Il valore della vita secondo la visione cristiana e il Magistero della Chiesa 	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.	3
Scienze motorie e sportive	conoscenze di attività motorie comunemente utilizzate per prevenire posture scorrette	lezione frontale attività di approfondimento di gruppo	libro di testo internet	raccolta e analisi dei dati ricercati	assumere posture corrette	valutazione delle conoscenze e abilità acquisite attraverso l'osservazione	3
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Dieta equilibrata Dieta in situazioni fisiologiche	Lezione frontale.	Internet, libro di testo,	Progettazione e realizzazione di una presentazione in power point /scheda informativa	Utilizzare gli alimenti in base alle esigenze	Presentazione del lavoro svolto	4

	Prodotti del territorio	Ricerca e lavoro individuale e di gruppo.	materiale riassuntivo	che contenga informazioni sugli ingredienti	nutrizionali e rispettando la sostenibilità	Valutazione del processo e del prodotto finale	
Lingua e letteratura italiana Storia	La belle époque e l'Estetismo : la ricerca del Bello che preannuncia la crisi del Novecento	lezione frontale Attività di ricerca	web libri di testo	Realizzazione di prodotti multimediali	conoscenza delle principali caratteristiche del periodo	Presentazione del lavoro svolto	5
Lab. di Servizi Enogastronomici	Le diverse tipologie di menù Le allergie e le intolleranze Le certificazioni di qualità La normativa relativa all'etichettatura dei prodotti	Brainstorming iniziale Lezione frontale	Laboratorio di cucina	Leggere correttamente le informazioni contenute in etichetta	Comporre un menù corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche	Presentazione del lavoro svolto	3

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																		1
Scienza e cultura dell'Alimentazione													1	1	1	1		
Lingua e letteratura italiana																		
<i>Lab. di Servizi Enogastronomici</i>																	1	2

II QUADRIMESTRE

DISCIPLINE	II QUADRIMESTRE																	
	Settimane																	
	I	I	II	I	I	I	II	I	V	I	I	II	I	I	II	I	II	
	I	I	I	V	I	I	I	V	V	I	I	I	V	I	I	I	V	
	FEBBRAIO				MARZO				APRILE				MAGGIO				GIUGNO	

Lingua Inglese	1	1	1																
lingua francese							1	1			1								
Scienze motorie e sportive								1	1			1	1						
IRC	1	1																	
Scienza e cultura dell'Alimentazione																			
Lingua e letteratura italiana												1	1	1					
Storia												1	1						