



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	Menù territorio e sostenibilità		
2. Contestualizzazione	Un gruppo di turisti francesi in visita a dicembre a Polignano prenota una cena presso un ristorante. Non ci sono limiti di budget. Ogni studente deve farsi chef del ristorante e deve programmare, nell'ottica dell'accoglienza del gruppo dei turisti stranieri e contestualmente della valorizzazione e promozione dei prodotti locali, un menù composto da 3 portate tipiche della Francia.		
3. Destinatari	Studenti della 5 sez. A Enogastronomia Sede Istituto Polignano a mare		
4. Monte ore complessivo	22		
5. Prodotto finale da realizzare	Il progetto porterà alla realizzazione, da parte degli studenti, di un prodotto multimediale (menù), 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	Lingua Inglese Lingua Francese
	8	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	Scienza e cultura dell'alimentazione
	1	Competenza alfabetica funzionale	Letteratura Italiana
	4	Competenza digitale	Letteratura Italiana DTA
	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>
	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</p>	<p>Lingua Inglese</p> <p>Lingua Francese</p>

		partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato	
	4	<p>In uscita: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Intermedia: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>	Letteratura Italiana
	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
	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	DTA
	7	In uscita: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio	DTA

		delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	
	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 DTA
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.
	C8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 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		C8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 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

	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.	di impegnarsi in processi creativi, sia individualmente sia collettivamente.
	C4 - Competenza digitale 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.	C4 - Competenza digitale 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.
	C1- Competenza alfabetica funzionale 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.	C1- Competenza alfabetica funzionale 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.
	CAG 2 Scienza e cultura dell'alimentazione - Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno Letteratura Italiana: Attività di ricerca sul web e su testi letterari. DTA: Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.	CAG 2 Scienza e cultura dell'alimentazione - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato Letteratura Italiana: Concetto di sostenibilità. DTA: Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.
	CAG 5 Inglese: tecniche di promozione di un ristorante/un menu/un prodotto/un evento del nostro territorio Francese: tecniche di promozione di un menu del nostro territorio	CAG 5 Inglese: Relazionarsi con il cliente per promuovere il nostro territorio attraverso l'enogastronomia. Francese: Relazionarsi con il cliente per promuovere il nostro territorio attraverso l'enogastronomia
	CAG 4 Scienza e cultura dell'alimentazione - Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione.	CAG 4 Scienza e cultura dell'alimentazione - 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.
	CAG 7 Letteratura Italiana: Realizzazione prodotti multimediali	CAG 7 Letteratura Italiana: Rapporto tra sostenibilità e territorio
	CPI 6 DTA: Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta	CPI 6 DTA: Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali. Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

	CPI 7 Inglese: tecniche di promozione di un ristorante/un menu/un prodotto/un evento del nostro territorio	CPI 7 Inglese: Relazionarsi con il cliente per promuovere il nostro territorio attraverso l'enogastronomia.
	CPI 4 Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: Concetti sostenibilità e certificazione	CPI 4 Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: 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
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 4
	Diritto e Tecniche amministrative	ore 4
	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	ore 3
	Scienza e cultura dell'Alimentazione	ore 4
	Lingua e letteratura italiana	ore 4
	TOTALE ORE	22

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	tecniche di promozione di un ristorante/un menu/un prodotto/un evento del nostro territorio; lessico sugli ingredienti e struttura di una ricetta.	lezione frontale	libro web	presentazione di ricette tipiche del nostro territorio	conoscenza di linguaggio specialistico; capacità di esposizione.	verifica orale	3
Lingua Francese	Lessico sugli ingredienti Menu sostenibili della cucina del territorio	lezione frontale	web	traduzione di menu e ricette	Conoscenza di un linguaggio specialistico Capacità di tradurre menu e ricette coerenti	Verifica orale	4
DTA	Sostenibilità e certificazioni di qualità	Lezione frontale e ricerca multimediale	Libro di testo e web	Creazione di un opuscolo	Conoscenza delle tecniche di ricerca e composizione di un testo illustrativo	Analisi dei risultati ottenuti e validazione delle competenze	4
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	L'alimentazione sostenibile La stagionalità di frutta e verdura	Brainstorming iniziale Lezione frontale	Laboratorio di cucina	Applicare i principi per un corretto smaltimento dei rifiuti	Predisporre prodotti enogastronomici in linea con esigenze di sostenibilità	Prova pratica	3

	<p>La riduzione degli sprechi in cucina</p> <p>Il corretto smaltimento dei rifiuti in ambito professionale</p> <p>Il menù circolare</p>						
Scienza e cultura dell'Alimentazione	<p>Dieta equilibrata</p> <p>Prodotti del territorio</p> <p>I nutrienti</p>	<p>Lezione frontale.</p> <p>Ricerca e lavoro individuale e di gruppo.</p>	Internet, libro di testo, materiale riassuntivo	Progettazione e realizzazione di una presentazione in un power point /scheda informativa che contenga informazioni sugli ingredienti	Utilizzare gli alimenti in base alle esigenze nutrizionali e rispettando la sostenibilità	<p>Presentazione del lavoro svolto</p> <p>Valutazione del processo e del prodotto finale</p>	4
Lingua e letteratura italiana	<p>Concetto di sostenibilità</p> <p>Rapporto tra sostenibilità e territorio</p>	Attività di ricerca	web testi letterari	Realizzazione di prodotti multimediali	Analisi e valutazione del lavoro svolto	verifica orale	4

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																		3	1	
Scienze motorie e sportive																				
IRC																				
Scienza e cultura dell'Alimentazione																		2	2	
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				1	1	1														
Lingua Francese																				
Diritto e Tecniche amministrative										2	2									
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	1	2																		
Scienza e cultura dell’Alimentazione																				
Lingua e letteratura italiana															2	2				