

ANNO

SCOLASTICO

2023/2024

UDA interdisciplinare

Indirizzo	Enogastronomia Sala e Vendita
Sede	POLIGNANO A MARE
Classe	5[^] A Sala

SEZIONE			
1. Titolo UdA	“IL RISPETTO DELLE REGOLE”		
2. Contestualizzazione	<p>L’unità di apprendimento intende promuovere l’importanza del rispetto delle regole per garantire la civile convivenza e il rispetto dell’ambiente.</p> <p>Gli studenti impareranno a elaborare norme di rispetto sociale e civico, che diffonderanno, applicheranno e faranno applicare a tutti gli studenti della scuola di appartenenza.</p> <p>L’UdA si propone di sviluppare una riflessione critica sul rispetto delle regole e della legalità</p>		
3. Destinatari	Studenti della Classe 5^ A Sala		
4. Monte ore complessivo	32		
5. Prodotto finale da realizzare	Prodotto multimediale.		
6. Competenze obiettivo	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	Competenze CC	Descrizione	Discipline coinvolte
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani	
	7.Competenza	Capacità creativa di chi sa analizzare la realtà e trovare soluzioni per	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

	imprenditoriale	<i>problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica.</i>	
	COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (triennio)		
	Competenze CAG	Descrizione	Discipline coinvolte
	1. CAG	<i>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</i>	
	2. CAG	<i>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).</i>	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	4. CAG	<i>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.</i>	FRANCESE INGLESE
	5. CAG	<i>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</i>	francese INGLESE

		<p>conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> <p>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>	
	7. CAG	<p>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>	FRANCESE
	8. CAG	<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p>	
	9. CAG	<p>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 E SPORTIVE
	10. CAG	<p>Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p>	
	12. CAG	<p>Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi</p>	

		<i>non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</i>	
	1. CAG-IRC	<i>Sapersi interrogare sulla propria identità umana e religiosa, in Relazione con gli altri</i>	RELIGIONE CATTOLICA
	2. CAG-IRC	<i>Riconoscere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo</i>	RELIGIONE CATTOLICA
	COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (triennio):		
	Competenze CPI	Descrizione	Discipline coinvolte
	3. CPI	<i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i>	SALA E VENDITA SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	6.CPI	<i>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.</i>	FRANCESE INGLESE
	7. CPI	<i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</i>	francese INGLESE
7. Saperi	Conoscenze		Abilità

	C4. Competenza digitale Procedure per la produzione di testi, ipertesti, presentazioni e utilizzo dei fogli di calcolo. Procedure di utilizzo di reti informatiche per ottenere dati, fare ricerche, comunicare.	C4. Competenza digitale Utilizzare strumenti informatici per produrre documenti, presentazioni. Utilizzare la rete per scopi di informazione, comunicazione, ricerca e svago. Riconoscere potenzialità e rischi connessi all'uso delle tecnologie informatiche.
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE: Conoscere le regole degli sport praticati. Conoscere le regole per applicare una corretta alimentazione	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE: Applicare le regole. Rispettare le regole.
	MATEMATICA: Conoscere le regole per ottenere il risultato desiderato.	MATEMATICA: Saper applicare le regole per raggiungere il risultato desiderato.
	LABORATORIO DI SALA E VENDITA: Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità. Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente.	LABORATORIO DI SALA E VENDITA: Mettere in pratica le norme igienico sanitarie e procedura di autocontrollo HACCP e la normativa alla tutela della riservatezza dei dati personali, volta alla tutela e sicurezza del cliente
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Fattori di rischio professionale ed ambientale	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Garantire la tutela e sicurezza del cliente
	LINGUA E CULTURA INGLESE: Salute e Sicurezza	LINGUA E CULTURA INGLESE: Leggere e comprendere testi relativi all'HACCP. Sapersi esprimere correttamente in lingua inglese sull'argomento trattato
	LINGUA FRANCESE: conoscere le caratteristiche del lavoro in sala e cucina in materia di sicurezza	LINGUA FRANCESE: comprendere e analizzare un testo scritto su un argomento specifico e saper spiegare le caratteristiche principali del lavoro in cucina in materia di sicurezza

	I.R.C.: Conoscere le regole alimentari delle varie religioni	I.R.C.: Leggere e comprendere le abitudini alimentari nelle feste religiose
8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore	<ol style="list-style-type: none"> 1. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE: 8 ore 2. MATEMATICA: 1 3. LABORATORIO DI SALA E VENDITA: 2 4. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 6 5. LINGUA E CULTURA INGLESE: 6 6. LINGUA FRANCESE: 6 ore 7. I.R.C.: 3 	

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)
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Conoscenza dei fondamentali degli sport individuali e di squadra. Conoscenza dei principi basilari di una corretta alimentazione.	Lezione frontale; Attività di approfondimento di gruppo; Restituzione.	PC per raccolta di informazioni; Libro di testo; Internet.	Raccolta e analisi dei dati ricercati.	Assunzione di responsabilità e interesse dimostrato.	Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite tramite osservazione.	8
MATEMATICA	Conoscenza delle regole di calcolo per individuare i limiti di una funzione matematica	Lezione frontale Esercizi sul quaderno	Lavagna Multimediale	Grafico della funzione	Saper individuare correttamente le direzioni ed i limiti da calcolare	Esercizi alla lavagna	1
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Applicare le norme per la salute del cliente e le regole per la tutela della sicurezza	Lezione frontale. Attività di laboratorio	PC per raccolta di informazioni; Libro di testo; Internet.	Raccolta e analisi dei dati ricercati.	Assunzione di responsabilità e interesse dimostrato.	Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite tramite osservazione in ambito laboratoriale	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature. Contaminazioni	Lezione frontale. Ricerca e lavoro individuale e di gruppo.	Internet, libro di testo, materiale riassuntivo	Progettazione e realizzazione di elaborati /scheda informativa che contenga informazioni	Riconoscere i pericoli per garantire la sicurezza alimentare	Presentazione del lavoro svolto Valutazione del processo e del prodotto finale	6

	HACCP		presentazioni ppt	sulla sicurezza alimentare			
LINGUA E CULTURA INGLESE	Salute e sicurezza Definizione di HACCP I principi dell'HACCP	Lezione frontale Attività di gruppo	PC Libro di testo Internet	Presentazione orale in Lingua inglese dell'argomento trattato	Partecipazione e impegno Abilità nella gestione delle risorse e dei tempi	Valutazione delle conoscenze acquisite tramite osservazione della partecipazione in classe e durante la presentazione orale dell'argomento trattato	6
LINGUA FRANCESE	conoscere le norme per la salute del cliente e le regole per la tutela della sicurezza	Lezione frontale; Attività di approfondimento di gruppo; Restituzione.	PC per raccolta di informazioni; Libro di testo; Internet. classe virtuale	ricerca e approfondimenti sulle principali norme di sicurezza	partecipazione e interesse alle attività	valutazione delle conoscenze acquisite attraverso colloqui	6
I.R.C.	Conoscere le regole alimentari delle varie religioni	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

CALENDARIO DELL'UDA (DIAGRAMMA DI GANTT)

I QUADRIMESTRE

DISCIPLINE	Settimane																	
	II	III	IV	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	I	II	III	II	III	IV
	SETTEMBRE			OTTOBRE					NOVEMBRE				DICEMBRE			GENNAIO		
SCIENZE MOTORIE									20'	20'	20'	20'	20'	20'	20'	20'	20'	20'
INGLESE			1	3	2													
Lab sala e Vendite					2													

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	
SCIENZE MOTORIE	20'	20'	20'	20'	20'	20'	20'			20'	20'	20'	20'	20'	20'	20'			
francese					X	X													
SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE						2	2	2											
IRC					1	1	1												
MATEMATICA														1					

