



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: ipdmmba

**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>	<i>Enogastronomia</i>
<b>Sede</b>	<i>Polignano a mare</i>
<b>Classe</b>	<i>5BENO</i>

SEZIONE			
1. Titolo UdA	<b>LA CURA</b>		
2. Contestualizzazione	<i>L'idea di far diventare il tema della cura centrale all'interno dell'UDA interdisciplinare, sorge dalla riflessione sull'importanza della cura all'interno del contesto educativo. Un tema di grande rilievo che verrà declinato dalle discipline coinvolte in maniera diversa. La cura è categoria, oggi, polisemica: è cura del corpo, è cura sociale dei gruppi deboli e marginali, è cura religiosa come "direzione di anime", è cura gastronomica, dei piatti e della convivialità (cum vivere, stare insieme a tavola). L'esercizio della cura varia in ogni ambito, per fini e per mezzi.</i>		
3. Destinatari	Studenti della classe <b>5 sez. B - Enogastronomia</b> I.P. "D. modugno" – sede di Polignano a Mare		
4. Monte ore complessivo	<b>33 ore</b>		
5. Prodotto finale da realizzare	Racconto dell'esperienza, attraverso una presentazione multimediale e l'allestimento di una esposizione di schede tecniche nutrizionali, foto e/o video.		
	<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b>		
	<b>Competenze C</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
	<b>1</b>	Competenza alfabetica funzionale	Italiano
	<b>2</b>	Competenza multilinguistica	Inglese Francese
	<b>4</b>	Competenza digitale	Italiano Scienze Motorie e sportive Matematica

	5	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Scienze Motorie e sportive Matematica
	6	Competenza in materia di cittadinanza	Scienze Motorie e sportive
	7	Competenza imprenditoriale	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
	8	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	Inglese Francese
	COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (biennio)		
	Competenze C AG	Descrizione	Discipline coinvolte
	1	<i>In uscita</i> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. <i>Intermedie</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.	IRC o attività alternative
	2	<i>In uscita</i> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <i>Intermedie</i> - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi	Italiano Scienze e Cultura dell'Alimentazione IRC o attività alternative

		<p>comunicativi.</p> <p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali di- versi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>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>	
	8	<p><i>In uscita</i> – Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><i>Intermedie</i> - 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>	<p>Inglese</p> <p>Francese</p> <p>Matematica</p>
	9	<p><i>In uscita</i> – 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><i>Intermedie</i> - 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>	<p>Scienze Motorie e sportive</p>
	12	<p><i>In uscita</i> – Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p><i>Intermedie</i> - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per</p>	

		affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate	
	<b>COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (biennio):</b>		
	<b>Competenze C PI</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
	<b>4</b>	<p><i>In uscita</i> - 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.</p> <p><i>Intermedie</i> - 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 ed equilibrati.</p>	<p>Italiano</p> <p>Lab. di Servizi Enogastronomici</p> <p>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</p>
	<b>6</b>	<p><i>In uscita</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.</p> <p><i>Intermedie</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.</p>	<p>Inglese</p> <p>Francese</p>
<b>7. Saperi</b>	<b>Conoscenze</b>		<b>Abilità</b>

	<p><b>C1 - Competenza alfabetica funzionale</b></p> <p>Questa 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><b>C1 - Competenza alfabetica funzionale</b></p> <p>Le abilità essenziali per questa competenza consistono nella capacità 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.</p>
	<p><b>C2 - Competenza multilinguistica</b></p> <p>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.</p>	<p><b>C2 - Competenza multilinguistica</b></p> <p>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>
	<p><b>C4 - Competenza digitale</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>C4 - Competenza digitale</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>C5 - Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b></p> <p>È essenziale comprendere i codici di comportamento e le norme di comunicazione generalmente accettati in ambienti e società diversi. La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare richiede inoltre la conoscenza degli elementi che compongono una mente, un corpo e uno stile di vita salutari. Presuppone la conoscenza delle proprie strategie di apprendimento preferite, delle proprie necessità di sviluppo delle competenze e di diversi modi per sviluppare le competenze e per cercare le occasioni di</p>	<p><b>C5 - Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b></p> <p>Le abilità di questa competenza si riferisce alla capacità di individuare le proprie capacità, di concentrarsi, di gestire la complessità, di riflettere criticamente e di prendere decisioni. Ne fa parte la capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma, di organizzare il proprio apprendimento e di perseverare, di saperlo valutare e condividere, di cercare sostegno quando opportuno e di gestire in modo efficace la propria carriera e le proprie interazioni sociali.</p>

	<p>istruzione, formazione e carriera, o per individuare le forme di orientamento e sostegno disponibili.</p>	<p>Le persone dovrebbero essere resilienti e capaci di gestire l'incertezza e lo stress. Dovrebbero saper comunicare costruttivamente in ambienti diversi, collaborare nel lavoro in gruppo e negoziare. Ciò comprende: manifestare tolleranza, esprimere e comprendere punti di vista diversi, oltre alla capacità di creare fiducia e provare empatia.</p>
	<p><b>C6 - Competenza in materia di cittadinanza</b></p> <p>La competenza in materia di cittadinanza si fonda sulla conoscenza dei concetti e dei fenomeni di base riguardanti gli individui, i gruppi, le organizzazioni lavorative, la società, l'economia e la cultura. Essa presuppone la comprensione dei valori comuni dell'Europa, espressi nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea. Comprende la conoscenza delle vicende contemporanee nonché l'interpretazione critica dei principali eventi della storia nazionale, europea e mondiale. Abbraccia inoltre la conoscenza degli obiettivi, dei valori e delle politiche dei movimenti sociali e politici oltre che dei sistemi sostenibili, in particolare dei cambiamenti climatici e demografici a livello globale e delle relative cause. È essenziale la conoscenza dell'integrazione europea, unitamente alla consapevolezza della diversità e delle identità culturali in Europa e nel mondo. Vi rientra la comprensione delle dimensioni multiculturali e socioeconomiche delle società europee e del modo in cui l'identità culturale nazionale contribuisce all'identità europea.</p>	<p><b>C6 - Competenza in materia di cittadinanza</b></p> <p>Per la competenza in materia di cittadinanza è indispensabile la capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società. Ciò presuppone la capacità di pensiero critico e abilità integrate di risoluzione dei problemi, nonché la capacità di sviluppare argomenti e di partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità, oltre che al processo decisionale a tutti i livelli, da quello locale e nazionale al livello europeo e internazionale. Presuppone anche la capacità di accedere ai mezzi di comunicazione sia tradizionali sia nuovi, di interpretarli criticamente e di interagire con essi, nonché di comprendere il ruolo e le funzioni dei media nelle società democratiche.</p>
	<p><b>C7 - Competenza imprenditoriale</b></p> <p>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.</p>	<p><b>C7 - Competenza imprenditoriale</b></p> <p>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.</p>
	<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</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</p>

	<p>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>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 1 - ( SPECIFICARE DISCIPLINA E SAPERE RELATIVO)</b></p>	<p><b>CAG 1 -</b></p>
	<p><b>CAG 2 -</b></p> <p><b>ITALIANO:</b> "Il piacere a tavola con Gabriele D'Annunzio". Lettura di alcuni passi dell'opera e dialogo con l'autore.</p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno</p>	<p><b>CAG 2 -</b></p> <p><b>ITALIANO:</b> Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato</p>
	<p><b>I.R.C.:</b> La bioetica: questioni morali legate alla ricerca biologica e alla medicina</p>	<p><b>I.R.C.:</b> Ricavare informazioni e documenti dal proprio libro di testo e da altre fonti. Elaborare pensieri sul diritto/dovere alla vita.</p>
	<p><b>CAG 8 -</b></p> <p><b>MATEMATICA:</b> Le derivate</p>	<p><b>CAG 8 -</b></p> <p><b>MATEMATICA:</b> Applicare i concetti di massimo e minimo in vari contesti.</p>
	<p><b>CAG 9 -</b></p> <p><b>scienze motorie:</b> il movimento come elemento di prevenzione</p>	<p><b>CAG 9-</b></p> <p><b>sc. motorie:</b> assumere comportamenti corretti durante l'attività sportiva</p>
	<p><b>CAG 5</b></p> <p><b>Inglese:</b> 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.</p> <p><b>Francese:</b> La corretta alimentazione, la dieta dello sportivo, la dieta mediterranea, i disturbi dell'alimentazione, le intolleranze e le allergie, le diverse diete .</p>	<p><b>CAG 5</b></p> <p><b>Inglese:</b> Essere in grado di discutere ed elaborare piatti e menù coerenti con le esigenze del cliente.</p> <p><b>Francese:</b> Essere in grado di discutere ed elaborare piatti e menù coerenti con le esigenze del cliente</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. Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina:</b></p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p>	<p><b>CPI 4</b></p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> 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><b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina:</b></p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p>
	<p><b>CPI 6 -</b></p> <p><b>Francese:</b> La corretta alimentazione, la dieta dello sportivo, la dieta mediterranea, i disturbi dell'alimentazione, le intolleranze e le allergie, le diverse diete.</p> <p><b>Inglese:</b> 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.</p>	<p><b>CPI 6 -</b></p> <p><b>Francese:</b> Essere in grado di discutere ed elaborare piatti e menù coerenti con le esigenze del cliente</p> <p><b>Inglese:</b> Essere in grado di discutere ed elaborare piatti e menù coerenti con le esigenze del cliente.</p>
	<p><b>CPI 7 -</b></p>	<p><b>CPI 7 -</b></p>

8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore	DISCIPLINE	MONTE ORE
	<i>Lingua e Letteratura Italiana</i>	3
	<i>IRC o attività alternative</i>	3
	<i>Scienze Motorie e sportive</i>	3
	<i>Lab. di Servizi Enogastronomici</i>	10
	<i>Lingua Inglese</i>	3
	<i>Lingua Francese</i>	4
	<i>Matematica</i>	3
	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	4

## 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)
<i>Lingua e Letteratura Italiana</i>	La cura gastronomica e della convivialità a tavola: cibo e cucina nell'opera "Il piacere" di Gabriele D'Annunzio. Lettura di alcuni passi del libro "Il piacere a tavola con Gabriele D'Annunzio" di A. Maia.	Lecture Attività di ricerca sul web e su testi letterari e non. Realizzazione di un'intervista telefonica all'autore dell'opera	PC Connessione e internet "Il piacere a tavola con Gabriele D'Annunzio" di A. Maia	Utilizzare attivamente le conoscenze assimilate, integrandole con apporti derivati da altri campi del sapere, per scoprire il valore del cibo e della convivialità nella società del Novecento.	I criteri che concorreranno alla valutazione saranno i seguenti: -Partecipazione alle attività e impegno profuso; - abilità nella gestione delle risorse a disposizione; - raggiungimento degli obiettivi cognitivi trasversali.	Scrittura e valutazione dei testi prodotti	3 ore
<i>IRC o attività alternative</i>		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

<i>Scienze Motorie e sportive</i>	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 delle abilità acquisite attraverso l'osservazione	3 ore
<i>Lab. di Servizi Enogastronomici</i>	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	Laboratori o di cucina	Leggere correttamente le informazioni contenute in etichetta	Comporre un menù corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche	Prova pratica	10 ore
<i>Lingua Inglese</i>	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 web	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 ore
<i>Lingua Francese</i>	La corretta alimentazione, la dieta dello sportivo, la dieta	Lezione frontale	web	Elaborazione di un menù che tenga in considerazione le	Capacità di attuare scelte che soddisfino esigenze	Verifica orale	4 ore

	mediterranea, i disturbi dell'alimentazione, le intolleranze e le allergie, le diverse diete .			esigenze dietetiche del cliente.	dietetiche specifiche e saperle motivare		
<i>Matematica</i>	LE DERIVATE	Brainstorming iniziale  Lezione frontale  Ricerca e lavoro individuale  Restituzione	PC e internet,  Libro di testo,  Schede di approfondimento	Raccolta e analisi dei dati	Comprendere l'utilizzo della matematica in vari contesti	Valutazione del livello di completezza e approfondimento delle informazioni ricercate.	3
<i>Scienza e cultura dell'Alimentazione</i>	Dieta equilibrata  Dieta in situazioni fisiologiche  Prodotti del territorio	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 sugli ingredienti	Utilizzare gli alimenti in base alle esigenze nutrizionali e rispettando la sostenibilità	Presentazione del lavoro svolto  Valutazione del processo e del prodotto finale	4

## 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		
FRANCESE																	1	1
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina												1	1	1	1	1	1	
Scienza e cultura dell'alimentazione															1	1	1	1
IRC																		1

### 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		
MATEMATICA								1			1	1								
FRANCESE	2																			
IRC	1	1																		
INGLESE	3																			