



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

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

SEZIONE			
1. Titolo UdA	MENU – TERRITORIO – SOSTENIBILITÀ		
2. Contestualizzazione	<p><i>L'enogastronomia riveste oggi un ruolo di primo piano nell'esperienza di viaggio e la presenza di esperienze a tema, dai ristoranti alle visite ai luoghi di produzione, è un elemento sempre più considerato dai turisti quando devono scegliere la meta della propria vacanza</i></p> <p><i>La scuola deve preparare lo studente a vestire i panni dello chef del ristorante ed essere in grado di programmare, nell'ottica dell'accoglienza del gruppo dei turisti stranieri e contestualmente della valorizzazione e promozione dei prodotti locali, un menù specifico della loro tradizione.</i></p>		
3. Destinatari	<p>Studenti della classe 5 sez. B - Enogastronomia</p> <p>I.P. "D. modugno" – sede di Polignano a Mare</p>		
4. Monte ore complessivo	20 ore		
5. Prodotto finale da realizzare	<p>Racconto dell'esperienza, attraverso una presentazione multimediale e l'allestimento di una esposizione di schede tecniche nutrizionali, foto e/o video.</p>		
	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	Competenze C	Descrizione	Discipline coinvolte
	2	Competenza multilinguistica	Inglese Francese
	8	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	Inglese Francese Scienze e Cultura dell'Alimentazione
	4	Competenza digitale	DTA

COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (biennio)		
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>Intermedie - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi 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>	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
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>Intermedie - 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>	Inglese Francese
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>	Inglese Francese

		<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.</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.</p>	
	8	<p>In uscita – Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Intermedia - 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>	DTA
	12	<p>In uscita – Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Intermedia - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per 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</p>	Matematica

COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (biennio):			
	Competenze C PI	Descrizione	Discipline coinvolte
	4	<p>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.</p> <p>Intermedie - 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>	Lab. di Servizi Enogastronomici Scienze e Cultura dell'Alimentazione DTA
	6	<p>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.</p> <p>Intermedie - 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>	Inglese Francese DTA
	7	<p>In uscita - 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.</p> <p>Intermedie - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali</p>	Inglese Francese DTA

		anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.tendenze alimentari ed enogastronomiche.	
7. Saperi	Conoscenze		Abilità
	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 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.		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 di impegnarsi in processi creativi, sia individualmente sia collettivamente.
	CAG 2 - Scienza e cultura dell'alimentazione - 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
	CAG 4 -		CAG 4 -
	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 8 -	CAG 8-
	CAG 12 - MATEMATICA: La funzione e le sue caratteristiche	CAG 12 MATEMATICA: Saper riconoscere le caratteristiche delle funzioni
	CPI 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 Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: Concetti sostenibilità e certificazione DTA: Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale.	CPI 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. 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 DTA: Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>
	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 Francese: tecniche di promozione di un menu del nostro territorio. DTA: Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing	CPI 7 - 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. DTA: 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.

8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore		
	DISCIPLINE	MONTE ORE
	<i>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</i>	4
	<i>Lab. di Servizi Enogastronomici settore cucina</i>	4
	<i>Lingua Inglese</i>	3
	<i>Lingua Francese</i>	3
	<i>DTA</i>	3
	<i>Matematica</i>	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)
<i>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</i>	Dieta equilibrata Prodotti del territorio I nutrienti	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
<i>Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore cucina</i>	L'alimentazione sostenibile La stagionalità di frutta e verdura La riduzione degli sprechi in cucina Il corretto smaltimento dei rifiuti in ambito professionale Il menù circolare	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	4
<i>Lingua Inglese</i>	tecniche di promozione di un ristorante/un menu/un prodotto/un evento del nostro territorio; lessico sugli ingredienti e struttura di una	lezione frontale	libro web	presentazione di ricette tipiche del nostro territorio	conoscenza di linguaggio specialistico; capacità di esposizione.	verifica orale	3

	ricetta.						
<i>Lingua Francese</i>	tecniche di promozione di un menu del nostro territorio; lessico sugli ingredienti e struttura di una ricetta	lezione frontale	web	presentazione di ricette tipiche del nostro territorio	conoscenza di un linguaggio specialistico; capacità di esposizione	verifica orale	3
<i>DTA</i>	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
<i>Matematica</i>	La funzione e gli elementi caratteristici	Brainstorming Lezione frontale Attività di approfondimento di gruppo	PC per raccolta informazioni , Mappe, Libro di testo	Raccolta, analisi dei dati ricercati.	Assunzione di responsabilità e interesse dimostrato	Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite tramite osservazione.	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		
MATEMATICA													1	1	1			
Scienza e cultura dell'alimentazione															1	1	1	1
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina													1	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		
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	1																			
Inglese					3															
Francese							3													
DTA											2	2								