



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>SICUREZZA ALIMENTARE</b>		
2. Contestualizzazione	<i>Conoscere le regole dell'igiene e della sicurezza alimentare è un requisito indispensabile per tutti i profili e le figure che entrano in contatto con gli alimenti. Gli studenti, nella piena conoscenza e competenza, devono saper affrontare le problematiche della sicurezza e della qualità dei prodotti alimentari destinati all'alimentazione umana.</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>24 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>2</b>	Competenza multilinguistica	Inglese Francese
	<b>4</b>	Competenza digitale	DTA
	<b>7</b>	Competenza imprenditoriale	Scienze e Cultura dell'Alimentazione DTA
	<b>8</b>	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	Inglese Francese

COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (biennio)			
	Competenze C AG	Descrizione	Discipline coinvolte
	2	<p><b>In uscita</b> - 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><b>Intermedie</b> - 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 DTA
	5	<p><b>In uscita</b> - 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><b>Intermedie</b> - 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 profes- sionali di appartenenza per comprendere in modo globale e</p>	Inglese Francese

		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.	
	<b>COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (biennio):</b>		
	<b>Competenze C PI</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
	<b>3</b>	<b>In uscita</b> - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. <b>Intermedie</b> - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Lab. di Servizi Enogastronomici Scienze e Cultura dell'Alimentazione DTA
<b>7. Saperi</b>	<b>Conoscenze</b>		<b>Abilità</b>
	<b>C2 - Competenza multilinguistica</b> 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.		<b>C2 - Competenza multilinguistica</b> 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
	<b>C4 - Competenza digitale</b> 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.		<b>C4 - Competenza digitale</b> 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.
	<b>C7 - Competenza imprenditoriale</b>		<b>C7 - Competenza imprenditoriale</b>

	<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>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 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>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 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 2 -</b></p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno</p> <p><b>DTA:</b> Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno</p>	<p><b>CAG 2 -</b></p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato</p> <p><b>DTA:</b> Sintetizzare la descrizione di un fenomeno mediante un linguaggio appropriato</p>
	<p><b>CAG 5 -</b></p> <p><b>Inglese:</b> La definizione di HACCP, i rischi e le misure di prevenzione contro la contaminazione dei cibi.</p> <p><b>Francese:</b> La definizione di HACCP, i rischi e le misure di prevenzione contro la</p>	<p><b>CAG 5 -</b></p> <p><b>Inglese:</b> Conoscere e saper esporre la normativa HACCP e i rischi e le misure preventive sulla contaminazione dei cibi.</p> <p><b>Francese:</b> Conoscere e saper esporre la normativa HACCP e i rischi e le</p>

	contaminazione dei cibi.	misure preventive sulla contaminazione dei cibi.												
	<p><b>CPI 3 -</b></p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Fattori di rischio professionale ed ambientale</p> <p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina:</b></p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p><b>DTA:</b> Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>	<p><b>CPI 3 -</b></p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> Garantire la tutela e sicurezza del cliente</p> <p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina:</b></p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia HACCP</p> <p><b>DTA:</b> Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>												
8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore	<table><tr><th>DISCIPLINE</th><th>MONTE ORE</th></tr><tr><td><i>Scienze e Cultura dell’Alimentazione</i></td><td>4</td></tr><tr><td><i>Lab. di Servizi Enogastronomici settore cucina</i></td><td>10</td></tr><tr><td><i>Lingua Inglese</i></td><td>3</td></tr><tr><td><i>Lingua Francese</i></td><td>3</td></tr><tr><td><i>DTA</i></td><td>4</td></tr></table>		DISCIPLINE	MONTE ORE	<i>Scienze e Cultura dell’Alimentazione</i>	4	<i>Lab. di Servizi Enogastronomici settore cucina</i>	10	<i>Lingua Inglese</i>	3	<i>Lingua Francese</i>	3	<i>DTA</i>	4
	DISCIPLINE	MONTE ORE												
	<i>Scienze e Cultura dell’Alimentazione</i>	4												
	<i>Lab. di Servizi Enogastronomici settore cucina</i>	10												
	<i>Lingua Inglese</i>	3												
	<i>Lingua Francese</i>	3												
	<i>DTA</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>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</i>	Igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature.  Contaminazioni  HACCP	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 sulla sicurezza alimentare	Riconoscere i pericoli per garantire la sicurezza alimentare	Presentazione del lavoro svolto  Valutazione del processo e del prodotto finale	4
<i>Lab. di Servizi Enogastronomici</i>	Sistema HACCP La normativa sulla sicurezza sul lavoro	Brainstorming iniziale Lezione frontale	Laboratorio di cucina	Individuare i principali rischi del lavoratore specifici del settore	Controllare i punti critici di un piano HACCP ed individuare le azioni correttive	Prova pratica	10
<i>Lingua Inglese</i>	La definizione di HACCP, i rischi e le misure di prevenzione contro la contaminazione dei cibi.	Lezione frontale	Libro	Vademecum sui principali rischi di contaminazione e relative misure preventive	Conoscenza dei principali rischi di contaminazione e relative misure preventive	Valutazione del lavoro prodotto	3
<i>Lingua Francese</i>	La definizione di HACCP. Rischi e misure di prevenzione contro la contaminazione dei cibi.	Lezione frontale	Appunti forniti dal docente	Sintesi dei principali rischi di contaminazione e relative misure preventive.	Conoscenza dei principali rischi di contaminazione e relative misure preventive.	Valutazione orale.	3
<i>DTA</i>	Sistema HACCP La normativa sulla sicurezza sul lavoro	Lezione interattiva	Fonti normative, libro e materiale	Visione completa delle dinamiche relative alla "sicurezza" in ogni aspetto della gestione aziendale	Discussione guidata	Osservazione e valutazione orale	4

	Privacy e sicurezza dei dati personali		fornito dal docente				
--	--	--	---------------------	--	--	--	--

## 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		

### 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	
Scienza e cultura dell'alimentazione														1	1	1	1		
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2	2	2	2	2														
Inglese													3						
Francese												3							
DTA													2	2					

