



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: UF06OF – Codice IPA:

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Italia Domani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

# ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**UDA interdisciplinare**

<b>Indirizzo</b>	<b>Enogastronomia Sala e Vendita</b>
<b>Sede</b>	<b>POLIGNANO A MARE</b>
<b>Classe</b>	<b>5<sup>^</sup> B Sala</b>

SEZIONE			
1. Titolo UdA	“LA CURA”		
2. Contestualizzazione	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 ( <i>cum vivere</i> , stare insieme a tavola). L’esercizio della cura varia in ogni ambito, per fini e per mezzi.		
3. Destinatari	Studenti della Classe 5^ B Sala		
4. Monte ore complessivo	32 ore		
5. Prodotto finale da realizzare	Prodotto multimediale.		
6. Competenze obiettivo	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	Competenze CC	Descrizione	Discipline coinvolte
	1. Competenza alfabetica funzionale	Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
	C2- Competenza multilinguistica	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare	FRANCESE INGLESE

	<b>4. Competenza digitale</b>	<i>Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico</i>	TUTTE LE DISCIPLINE
	<b>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	<i>Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera</i>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE FRANCESE
	<b>6. Competenza in materia di cittadinanza</b>	<i>Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale</i>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
	<b>7. Competenza imprenditoriale</b>	<i>Capacità creativa di chi sa analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica.</i>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	<b>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>	<i>implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali</i>	FRANCESE INGLESE
	<b>COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (triennio)</b>		
	<b>Competenze CAG</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
	<b>1. CAG</b>	<i>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo</i>	

		<i>sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</i>	
	<b>2. CAG</b>	<i>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando 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>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA  SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	<b>3. CAG</b>	<i>Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</i>	STORIA
	<b>4. CAG</b>	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.	FRANCESE  INGLESE

	<b>5. CAG</b>	<p><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 conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</i></p> <p><i>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.</i></p>	FRANCESE INGLESE
	<b>6. CAG</b>	<i>Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.</i>	
	<b>7. CAG</b>	<i>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.</i>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA FRANCESE
	<b>9. CAG</b>	<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.</i>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
	<b>1. CAG-IRC</b>	<i>Sapersi interrogare sulla propria identità umana e religiosa, in Relazione con gli altri</i>	RELIGIONE CATTOLICA

	<b>2. CAG-IRC</b>	<i>Riconoscere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo</i>	RELIGIONE CATTOLICA
	<b>COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (triennio):</b>		
	<b>Competenze CPI</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
	<b>4. CPI</b>	<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.</i>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	<b>6. CPI</b>	<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>	SALA E VENDITA FRANCESE INGLESE
	<b>7. CPI</b>	<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
	<b>11. CPI</b>	<i>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</i>	

7. Saperi	Conoscenze	Abilità
	<b>C4. Competenza digitale</b>  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.	<b>C4. Competenza digitale</b>  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.
	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b> Il movimento come elemento di prevenzione.	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b> Assumere comportamenti corretti durante l'attività motoria-sportiva.
	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA:</b> Il piacere di stare a tavola con D'Annunzio.	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA:</b> Selezionare e ricavare informazioni con uso attento delle fonti( manuale, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico
	<b>STORIA:</b> Cura dei luoghi e delle persone	<b>STORIA:</b> Reperire informazioni e documenti sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Utilizzare tecnologie digitali per la presentazione di un prodotto
	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.	<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.
	<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA:</b> Tecniche di rilevazione della customer satisfaction	<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA:</b> Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela
	<b>LINGUA E CULTURA INGLESE:</b> Diet and Nutrition	<b>LINGUA E CULTURA INGLESE:</b> Saper progettare un menù sano ed equilibrato. Utilizzare tecnologie digitali per la presentazione del prodotto.
	<b>LINGUA FRANCESE:</b> I regimi alimentari alternativi	<b>LINGUA FRANCESE:</b> Reperire informazioni e documenti a partire dal proprio manuale e integrarle con quelle reperite sul web. Utilizzare

		tecnologie digitali per la presentazione di un prodotto
	I.R.C.: La bioetica: questioni morali legate alla ricerca biologica e alla medicina	I.R.C.: Ricavare informazioni e documenti dal proprio libro di testo e da altre fonti. Elaborare pensieri sul diritto/dovere alla vita.
8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore	1. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE: 3 ore 2. LINGUA E LETTERATURA ITALIANA: 2 ore 3. STORIA: 2 ore 4. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 10 ore 5. LABORATORIO DI SALA E VENDITA: 6 ore 6. LINGUA E CULTURA INGLESE: 3 ore 7. LINGUA FRANCESE: 3 ore 8. I.R.C.: 3 ore	

## 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)
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Conoscenza di attività motorie comunemente utilizzate per prevenire posture scorrette.	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 posture corrette.	Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite tramite osservazione.	3
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	La cura : Il piacere di stare a tavola con D'Annunzio	Attività di ricerca e di selezione sul web e su testi letterari e non. Realizzazione di prodotti multimediali	PC e connessione internet. Testi letterari e non	Conoscenza di ricette legate ad alcuni aspetti della poetica di G. D'Annunzio	I fattori che concorreranno alla valutazione saranno i seguenti:  -partecipazione alle attività e impegno profuso  -abilità nella gestione delle risorse a disposizione;  -raggiungimento obiettivi cognitivi trasversali.	Colloqui orali per la valutazione delle competenze trasversali acquisite  Creazione di schede esplicative multimediali	2

<b>STORIA</b>	La cura dei luoghi e delle persone. Lo spopolamento dopo l'Unità d'Italia. La "restanza"	Lezione frontale Brainstorming  Attività di ricerca e di selezione sul web. Realizzazione di un prodotto multimediali	PC e connessione internet.	Conoscenza generale del fenomeno dello spopolamento dopo l'Unità d'Italia.	I fattori che concorreranno alla valutazione saranno i seguenti:  -partecipazione alle attività e impegno profuso  -abilità nella gestione delle risorse a disposizione;  -raggiungimento obiettivi cognitivi trasversali.	Colloqui orali per la valutazione delle competenze trasversali acquisite  Creazione di schede esplicative multimediali	2
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e patologiche.  Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche	Brainstorming Lezione frontale  Ricerca e lavoro individuale e di gruppo  Esercitazioni google moduli	Internet  Libro di testo  Presentazioni in ppt	Progettazione e realizzazione di elaborati /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	10

<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	Prendersi cura del cliente in modo da soddisfare al massimo le aspettative richieste	Lezione frontale.  Attività di laboratorio	PC per raccolta di informazioni; libro di testo;  Internet	Raccolta e analisi dei dati ricercati.	Individuare gli aspetti qualitativi del servizio, soprattutto nella gestione degli eventi	Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite tramite osservazione durante le attività di laboratorio	6
<b>LINGUA E CULTURA INGLESE</b>	Dieta e nutrizione  The eatwell plate  The Mediterranean diet	Lezione frontale  Attività di gruppo	PC  Libro di testo  Internet	Realizzazione di un menù in lingua inglese e presentazione attraverso un prodotto multimediale	Partecipazione e impegno  abilità nella gestione delle risorse e dei tempi	Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite tramite osservazione durante le attività e durante la presentazione del prodotto finale	3
<b>LINGUA FRANCESE</b>	i regimi alimentari alternativi	lezione frontale e attività di gruppo	PC per raccolta di informazioni; libro di testo;  Internet	utilizzare le conoscenze assimilate in modo originale e personale attingendo dall'esperienza individuale e dai saperi di altri ambiti	partecipazione e impegno  abilità nella gestione delle risorse e dei tempi	colloquio orale di presentazione di un prodotto multimediale finale di presentazione di un regime alimentare a scelta	3
<b>I.R.C.</b>	- L'uomo e la scienza: la Bioetica (elementi fondamentali)  - Il valore della vita secondo la visione cristiana e il Magistero della Chiesa	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		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA																	1	1
STORIA													2					
FRANCESE																	2	1
INGLESE																2	1	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE												2		2		2		2
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	
SCIENZE MOTORIE											1	1	1						
SALA E VENDITA		3	3																
SCIENZE E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	2																		
IRC	1	1																	