



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	<b>"IL RISPETTO DELLE REGOLE"</b>		
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 <sup>a</sup> B Sala		
4. Monte ore complessivo	33 ore		
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	MATEMATICA

	<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>	SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
	<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 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, 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>	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
	<b>4. CAG</b>	<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
	<b>5. CAG</b>	<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</i>	FRANCESE

		<p><i>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>	INGLESE
	7. CAG	<p><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></p>	FRANCESE
	8. CAG	<p><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.</i></p>	MATEMATICA
	9. CAG	<p><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></p>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
	10. CAG	<p><i>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.</i></p>	

	12. CAG	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.	MATEMATICA
	1. CAG-IRC	Sapersi interrogare sulla propria identità umana e religiosa, in Relazione con gli altri	RELIGIONE CATTOLICA
	2. CAG-IRC	Riconoscere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo	RELIGIONE CATTOLICA
	COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (triennio):		
	Competenze CPI	Descrizione	Discipline coinvolte
	3. CPI	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	LAB. SALA E VENDITA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	6.CPI	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.	FRANCESE INGLESE
	7. CPI	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.	
7. Saperi	<b>Conoscenze</b>		<b>Abilità</b>
	<b>C4. Competenza digitale</b>		<b>C4. Competenza digitale</b>
	<p>Procedure per la produzione di testi, ipertesti, presentazioni e utilizzo dei fogli di calcolo.</p> <p>Procedure di utilizzo di reti informatiche per ottenere dati, fare ricerche, comunicare.</p>		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> Conoscere le regole degli sport praticati. Conoscere le regole per applicare una corretta alimentazione		<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b> Applicare le regole. Rispettare le regole.
	<b>MATEMATICA:</b> La funzione: analisi dei dati		<b>MATEMATICA:</b> La funzione: analisi dei dati. Applicare il processo di analisi dei dati con le sue regole
	<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA:</b> 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.		<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA:</b> 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
	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Fattori di rischio professionale ed ambientale		<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> Garantire la tutela e sicurezza del cliente
	<b>LINGUA E CULTURA INGLESE:</b> Salute e sicurezza		<b>LINGUA E CULTURA INGLESE:</b> Leggere e comprendere testi relativi all'HACCP. Sapersi esprimere correttamente in lingua inglese sull'argomento in oggetto.
	<b>LINGUA FRANCESE:</b> conoscere le caratteristiche del lavoro in sala e cucina in materia di sicurezza		<b>LINGUA FRANCESE:</b> 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
<b>8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE: 8 ore</li> <li>2. MATEMATICA: 2 ore</li> <li>3. LABORATORIO DI SALA E VENDITA: 2 ore</li> <li>4. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 6 ore</li> <li>5. LINGUA E CULTURA INGLESE: 6 ore</li> <li>6. LINGUA FRANCESE: 6 ore</li> <li>7. I.R.C.: 3 ore</li> </ol>	

## 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 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
<b>MATEMATICA</b>	La funzione reale: analisi delle sue caratteristiche	Lezione frontale;  Attività di approfondimento di gruppo.	PC per raccolta di informazioni;  Libro di testo;  Internet.	Raccolta e definizione del processo di analisi dei dati tramite la funzione	Partecipazione, impegno e ricerca dei dati.	Valutazione delle conoscenze acquisite tramite osservazione della partecipazione in classe e durante la presentazione orale dell'argomento trattato	2
<b>LABORATORI O DI SALA E VENDITA</b>	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
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature.  Contaminazioni	Lezione frontale.  Ricerca e lavoro individuale e di gruppo.	Internet, libro di testo, materiale riassuntivo  presentazio	Progettazione e realizzazione di elaborati /scheda informativa che contenga informazioni sulla sicurezza	Riconoscere i pericoli per garantire la sicurezza alimentare	Presentazione del lavoro svolto  Valutazione del processo e del prodotto finale	6

	HACCP		ni ppt	alimentare			
<b>LINGUA E CULTURA INGLESE</b>	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
<b>LINGUA FRANCESE</b>	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 ORALI	6
<b>I.R.C.</b>	Conoscere il rispetto delle regole alimentari nelle 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'
SALA E VENDITA											2							
INGLESE		2	3		1													
MATEMATICA																	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	
SCIENZE MOTORIE	20'	20'	20'	20'	20'	20'	20'			20'	20'	20'	20'	20'	20'	20'			
FRANCESE					X	X													
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE																			
IRC						2	2	2											