



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

Indirizzo Enogastronomia Sala e Vendita	
Sede POLIGNANO A MARE	
Classe 5[^] B Sala	

SEZIONE			
1. Titolo UdA	“ECOSOSTENIBILITÀ E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO”		
2. Contestualizzazione	<p>La valorizzazione del patrimonio culturale, ambientale e storico rappresenta un fattore strategico di sviluppo economico e sociale di un territorio e di crescita per le persone che lo abitano. Promuovere lo sviluppo territoriale attraverso il recupero dei paesaggi e sviluppare nuove forme di percezione, fruizione e promozione dei luoghi, significa investire sull’arricchimento della vita dei cittadini, stimolando il turismo, accrescendo le opportunità occupazionali e generando un impatto economico sul territorio.</p> <p>Il concetto di ecosostenibilità si riferisce sia all'ambiente che alle persone e al loro benessere. "Ecosostenibile" vuol dire adottare uno stile di vita che sia rispettoso dell'ambiente e che permetta di mantenere un buono stato di salute nel tempo.</p>		
3. Destinatari	Studenti della Classe 5^ B Sala		
4. Monte ore complessivo	23 ore		
5. Prodotto finale da realizzare	Prodotto multimediale.		
6. Competenze obiettivo	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	Competenze CC	Descrizione	Discipline coinvolte
	1. Competenza alfabetica funzionale	<i>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</i>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
	C2- Competenza multilinguistica	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare	FRANCESE

			INGLESE
	4. Competenza digitale	<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
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<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>	FRANCESE INGLESE
	6. Competenza in materia di cittadinanza	<i>Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale</i>	
	7. Competenza imprenditoriale	<i>Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri</i>	D.T.A.
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<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 D.T.A. SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (triennio)		
	Competenze CAG	Descrizione	Discipline coinvolte

	2. CAG	<p><i>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</i></p> <p><i>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</i></p> <p><i>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</i></p> <p><i>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></p>	<p>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</p> <p>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>D.T.A.</p>
	4. CAG	<p>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>	<p>FRANCESE</p> <p>INGLESE</p>
	6. CAG	<p><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></p>	
	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>	<p>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</p> <p>FRANCESE</p>
	COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (triennio):		
	Competenze CPI	Descrizione	Discipline coinvolte
	4. CPI	<p><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</i></p>	<p>SALA E VENDITA</p> <p>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>

		<i>equilibrati.</i>	
	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	<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>	SALA E VENDITA FRANCESE INGLESE SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE D.T.A.
	11. CPI	<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
	C4. Competenza digitale Procedure per la produzione di testi, ipertesti, presentazioni e utilizzo dei fogli di calcolo. Procedure di utilizzo di reti informatiche per ottenere dati,	C4. Competenza digitale 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.	

	fare ricerche, comunicare.	
	D.T.A.: I compiti della Pubblica amministrazione nel turismo Il marketing della destinazione turistica I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio L'analisi SWOT di un territorio	D.T.A.: Distinguere le attività di promozione territoriale degli operatori pubblici e privati Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato Riconoscere l'importanza dei prodotti a km zero, e più in generale dell'enogastronomia, per lo sviluppo turistico di un territorio Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing Redigere la SWOT analysis di un territorio/località
	LABORATORIO DI SALA E VENDITA: Conoscere elementi enogastronomici tipici del territorio che si rifanno alla dieta mediterranea ed a una cucina eco-sostenibile.	LABORATORIO DI SALA E VENDITA: Distinguere i prodotti tipici per poter elaborare piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione	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.
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA: La sostenibilità nella letteratura del '900	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA: Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimento ai periodi culturali
	LINGUA E CULTURA INGLESE: Sostenibilità e riduzione degli sprechi alimentari	LINGUA E CULTURA INGLESE: Progettare un spot per una campagna anti-spreco alimentare
	LINGUA FRANCESE: i prodotti biologici e la loro diffusione sul territorio	LINGUA FRANCESE: individuare le caratteristiche di un prodotto e consigliarlo in funzione delle esigenze del cliente; riconoscere potenzialità e inconvenienti connessi all'uso di determinati prodotti

8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore	<ol style="list-style-type: none"> 1. D.T.A.: 6 ore 2. LABORATORIO DI SALA E VENDITA: 4 ore 3. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 4 ore 4. LINGUA E LETTERATURA ITALIANA: 2 ore 5. LINGUA E CULTURA INGLESE: 3 ore 6. LINGUA FRANCESE: 4 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)
D.T.A.	Ideazione di un evento enogastronomico	<p>Lezione frontale</p> <p>Ricerca: raccolta dati individuale e di gruppo, informazioni sui prodotti tipici del territorio da valorizzare</p> <p>Pianificazione: analisi SWOT, descrizione dell'evento ideato</p> <p>Esposizione: presentazione orale mediante la quale illustrare il progetto</p>	pc, libro di testo, materiale su classe virtuale	report, analisi, presentazione	Capacità di ricerca e uso delle ICT, partecipazione, capacità di iniziativa, spirito imprenditoriale, problem solving	<p>Presentazione del lavoro svolto</p> <p>Valutazione del processo e del prodotto finale</p>	6
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Applicare le tecniche più idonee ed efficaci nel rispetto dell'ambiente alla ricerca della tipicità locale	<p>Lezione frontale.</p> <p>Attività di laboratorio</p>	PC, internet, libro di testo, dispense	Raccolta, analisi dei dati ricercati.	Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto alimentare della provenienza territoriale nel rispetto della sostenibilità	<p>Presentazione del lavoro svolto</p> <p>Valutazione del processo e del prodotto finale</p>	4

					ambientale		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	I prodotti a marchio Territorio e Sostenibilità	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	Saper riconoscere ed utilizzare in modo consapevole i prodotti alimentari valorizzando la qualità, il Made in Italy e la sostenibilità ambientale.	Presentazione del lavoro svolto Valutazione del processo e del prodotto finale	4
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Il rapporto uomo-ambiente nella letteratura del '900. Poesie di Pascoli sul tema della sostenibilità	Attività di ricerca e di selezione di testi letterari e non. Realizzazione di prodotti multimediali	PC e connessione internet	Conoscenza generale del concetto di sostenibilità nella letteratura del '900	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

LINGUA E CULTURA INGLESE	Sostenibilità e riduzione degli sprechi alimentari	Lezione frontale Attività di gruppo	PC, libro di testo, materiale fornito dalla docente	Progettazione di uno spot per una campagna anti-spreco alimentare	Partecipazione e impegno; abilità nella gestione delle risorse e dei tempi.	Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite tramite osservazione durante la presentazione del prodotto finale	3
LINGUA FRANCESE	i prodotti biologici e loro diffusione sul territorio italiano e francese	lezione frontale e attività di gruppo	pc, libro di testo, materiale su classe virtuale	raccolta dati e analisi	individuare le caratteristiche di un prodotto biologico con aspetti positivi e inconvenienti e saper motivare la loro diffusione sul territorio italiano e francese partecipazione e capacità di gestione delle risorse in uso	presentazione orale di un prodotto multimediale attestante le conoscenze acquisite	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		
LAB. SALA E VENDITA															2		2	
FRANCESE															1	3		

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	
LAB. SALA E VENDITA																			
SCIENZE E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE										4	4	4	4	4	4				
INGLESE						3													
D.T.A.					2	2	2												