



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA

Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"

Via L. Sturzon, 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: ipdm
ba

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 PLURIASSE

Indirizzo	ENOGASTRONOMIA
Sede	NOICATTARO
Classe	VC ENO

SEZIONE	Note per la compilazione		
1. Titolo Uda	BISOGNI ED ESIGENZE DEL CLIENTE		
2. Contestualizzazione	Nell'ambito della ristorazione , i giovani sono chiamati a operare in un mondo sempre più complesso e interconnesso, avendo il compito di soddisfare i bisogni e le esigenze del cliente. Questo richiede attitudine al problem solving e la capacità di adattarsi alle richieste particolari del cliente sulla base delle conoscenze teorico-pratiche, valutando possibili intolleranze, allergie, abitudini alimentari dei diversi clienti		
3. Destinatari	Alunni della classe V sez. C sede di Noicattaro		
4. Monte ore complessivo	26 ore		
5. Prodotto finale da realizzare	Prodotto multimediale da presentare pubblicamente (al resto della classe, alla scuola, ai genitori).		
6. Competenze obiettivo	OBIETTIVO FORMATIVO: "Riconoscere e valorizzare le differenze"		
	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	C2	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare	Inglese Francese
	C4	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	TUTTE LE DISCIPLINE

		pensiero critico	
	COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE(quinta classe):		
	1.CAG	Sapersi interrogare sulla propria identità umana e religiosa, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.	I.R.C.
	2. CAG	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia
	4. CAG	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Inglese, francese
	5. CAG	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 poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	Inglese, francese
	COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO(quinta classe):		
	4. CPI	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	Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia
	6. CPI	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione	Inglese, francese

		delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	
	7. CPI	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del <i>Made in Italy</i> in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato	Inglese, francese
7. Saperi	Conoscenze		Abilità
	<p>Per l'area di indirizzo, trarre le diciture dagli allegati C delle Linee guida Per l'area generale, non essendoci le declinazioni delle conoscenze e delle abilità, consultare l'allegato 1 del D.L. n. 92 del 24/05/2018 (PECuP)</p> <p>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, fare ricerche, comunicare. paesaggio come patrimonio naturale e culturale, e progettare azioni di valorizzazione ...</p>		<p>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. ...</p>
	<p>Inglese Il linguaggio nell'ambito della ristorazione con le varie differenze culturali, etniche e religiose</p>		<p>Inglese Formulare in lingua straniera proposte funzionali a seconda della tipologia del cliente</p>

	Francese Tecniche di preparazione culinaria secondo le esigenze particolari del cliente	Francese Formulare in lingua straniera la preparazione di piatti in relazione alle richieste del cliente
	I.R.C. Responsabilità verso se stessi e gli altri	I.R.C. - Guardare alla persona come essere relazionale nella varietà e diversità dei rapporti umani.
	Scienza e cultura dell'alimentazione: Diete nelle varie fasce di età e in condizioni fisiologiche Diete in condizioni patologiche Tipologie dietetiche	Scienze e cultura dell'alimentazione Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: -Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. -Concetti di sostenibilità e certificazione	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore	Inglese: 2 Francese: 4 IRC: 2 Scienza e cultura dell'alimentazione: 8 Laboratorio enogastronomia:10	

PIANO DI LAVORO DELL'UDA DELLE DISCIPLINE

(la compilazione della scheda "PIANO DI LAVORO" è a cura dei docenti delle discipline coinvolte)

Fasi / titolo	Insegnamenti e contenuti	Attività e strategie didattiche	Strumenti	Esiti/Prodotti intermedi	Criteri/evidenze per la valutazione	Modalità di verifica /valutazione	Durata (ore)
1	LINGUA INGLESE	Brainstorming. Lezione frontale. Visione di esempi di dialoghi al ristorante.	Pc, libro di testo, schede di approfondimento	Elaborare una presentazione digitale(Canva) sul linguaggio specialistico adottato in ambito ristorativo, di sala ecc...	Conoscere le espressioni di cortesia e le richieste all'interno di un ristorante/sala ecc..	Valutazione attraverso l'osservazione sull'impegno e la realizzazione di più slide.	2
2	I.R.C. Le esigenze alimentari tipiche di ogni religione.	Lezione frontale. Brainstorming sull'argomento oggetto d'indagine. Attività di approfondimento di gruppo	PC per raccolta di informazioni generali e utilizzo di risorse reperibili in Internet;	Raccolta del materiale.PowerPoint.Mappa concettuale.	Assunzione di responsabilità e interesse dimostrato. Capacità di organizzare il lavoro.	Valutazione delle conoscenze e delle abilità acquisite tramite osservazione e griglia. Valutazione del prodotto finale.	2
3.	Scienza e cultura dell'alimentazione: Diete nelle varie fasce di età e in condizioni	Lezione frontale e dialogata Lavoro di gruppo	Libro di testo-Dispense Internet- Fonti multimediali	laborato multimediale Powerpoint-Canva	Saper strutturare un elaborato pertinente alle indicazioni utilizzando un	Rubrica valutativa che tenga conto della partecipazione, dell'apprendimento cooperativo, della padronanza delle	8

	fisiologiche Diets in condizioni patologiche Tipologie dietetiche				linguaggio specifico.	conoscenze e delle competenze	
4	Enogastronomia	Brainstorming iniziale Lezione frontale	Laboratorio di cucina	Leggere correttamente le informazioni contenute in etichetta	Comporre un menù corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche	Prova pratica	10
5	FRANCESE Le régime alimentaire pour chaque client Lecture des texte et des recettes Vision des vidéo sur des recettes	Brainstorming app pour enrichir le lexique schéma	Photocopies, internet, app, google quiz	Elaborare una presentazione digitale, un video, sulla preparazione di una ricetta che soddisfi le esigenze di un determinato regime alimentare	Conoscere il linguaggio tecnico Rispetto della struttura di una ricetta Puntualità Fluidità Correttezza morfo-sintattic a Originalità	Realizzazione di un video a casa che tenga conto dei criteri valutativi citati	4

[illegible][illegible]

Enogastronomia																		3	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		
Enogastronomia		4																		

a) Scheda - consegne per gli studenti

Questa scheda è destinata allo studente e traduce in modo semplice gli elementi essenziali dell'UDA, in modo che lo studente possa comprendere al meglio che cosa (e perché) gli viene chiesto con i relativi criteri di valutazione.

Indicare, in forma essenziale e con linguaggio semplice:

- che cosa si chiede loro di fare
- con quali scopi e motivazioni
- con quali modalità (a livello individuale, di gruppo, collettivo, in aula, laboratorio, extra scuola, ...)

	<ul style="list-style-type: none"> • per realizzare quali prodotti • in quanto tempo • con quali risorse a disposizione (tecniche, logistiche, documentali, ...) • le modalità di verifica e di valutazione
a) Schema della relazione individuale dello studente	<p>L'alunno dovrà scrivere una relazione in cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descriva il percorso generale dell'attività e gli obiettivi raggiunti; - i principali contenuti/temi trattati; - il modo in cui è stato svolto il compito; - le difficoltà incontrate e come siano state superate; - ciò che ha imparato dall'UdA e in che cosa debba ancora migliorare - valuti il lavoro svolto in prima persona e l'attività in generale.

Strumenti di valutazione delle competenze

DESCRIPTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA

INDICATORI	INIZIALE (D)	BASE (C)	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)
1. Rubrica di processo (valuta la competenza agita in situazione)	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste

2. Rubrica di prodotto (risultato dell'agire competente in termini di elaborato)	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto, perciò dimostra come l'alunno sia in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, perciò dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno
3. Rubrica di consapevolezza metacognitiva (risultato della relazione individuale sull'UdA o dell'esposizione)	La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e abbastanza dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico

