



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: 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 PLURIASSE

Indirizzo	SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
Sede	NOICATTARO
Classe	5°SEZ. C ENO

SEZIONE	Note per la compilazione		
1. Titolo Uda	Ecosostenibilità e valorizzazione del territorio		
2. Contestualizzazione	I Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo.		
3. Destinatari	Alunni della classe 5° sez. C eno		
4. Monte ore complessivo	25 ore		
5. Prodotto finale da realizzare	POWER POINT, THINK LINK, CANVA, BOOK CREATOR, MANIFESTI		
6. Competenze obiettivo	OBIETTIVO FORMATIVO: “Promuovere i prodotti del territorio”		
	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	C4. Competenza digitale	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	Tutte le discipline
	C6. Competenza in materia di cittadinanza	Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.	Tutte le discipline

COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (classe QUINTA):			
	1.CAG	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.	IRC
	2.CAG	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).	Scienza e cultura dell'alimentazione
	4.CAG	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.	Inglese
	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 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. 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.	Inglese
	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	Matematica

		situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate	
	COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (classe QUINTA):		
	1.CPI	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia, Matematica
	3.CPI	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Scienza e cultura dell'alimentazione
	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
	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.	Lingua inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia
	11.CPI	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.	Enogastronomia
		Conoscenze	Abilità

	<p>Per l'area di indirizzo, trarre le diciture dagli allegati C delle Linee guida</p> <p>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</p> <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> <p>paesaggio come patrimonio naturale e culturale, e progettare azioni di valorizzazione</p>	<p>C4. Competenza digitale</p> <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.</p>
	<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</p> <p>Certificazioni di qualità; Sostenibilità alimentare</p>	<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</p> <p>Progettare eventi per la promozione del made in Italy</p>
	<p>ENOGASTRONOMIA</p> <p>-Concetti sostenibilità e certificazione</p>	<p>ENOGASTRONOMIA</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita</p> <p>equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p>
	<p>MATEMATICA: La funzione e le sue caratteristiche</p>	<p>MATEMATICA: Saper riconoscere le caratteristiche di una funzione</p>
	<p>LINGUA INGLESE: Tecniche di promozione di prodotti appartenenti allo slow food</p>	<p>LINGUA INGLESE: Relazionarsi con il cliente per promuovere il nostro territorio attraverso l'enogastronomia</p>



	I.R.C.: Incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica, in particolare da un punto di vista artistico e culturale.	I.R.C.: Ricondurre l'incidenza del cristianesimo all'interno degli ambiti della propria esistenza e in particolare del proprio territorio
8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore	IRC: 2 ore SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 8 ore ENOGASTRONOMIA 10 ore MATEMATICA 3 ore LINGUA INGLESE 2 ore	

PIANO DI LAVORO DELL'UDA DELLE DISCIPLINE

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

1.	Scienza e cultura dell'alimentazione Certificazioni di qualità Sostenibilità alimentare	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo	Libro di testo- Dispense Internet- Fonti multimediali	Elaborato multimediale Powerpoint-Canva	per strutturare un elaborato pertinente alle indicazioni utilizzando un linguaggio specifico.	Rubrica valutativa che tenga conto della partecipazione, dell'apprendimento cooperativo, della padronanza delle	8

						conoscenze e delle competenze	
2.	ENOGASTRONOMIA L'alimentazione sostenibile La riduzione degli sprechi in cucina Certificazioni di qualità Il corretto smaltimento dei rifiuti in ambito professionale Il menù circolare	Brainstorming iniziale Lezione frontale	Laboratorio di cucina	Applicare i principi per un corretto smaltimento dei rifiuti	Predisporre prodotti enogastronomici in linea con esigenze di sostenibilità	Prova pratica	10
3.	MATEMATICA La funzione e gli elementi caratteristici	Brainstorming, Lezione frontale Attività di approfondimento di gruppo	PC per raccolta informazioni, Mappe, Libro di testo	Raccolta, analisi dei dati ricercati	Assunzione di responsabilità, partecipazione ed interesse dimostrato	Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite tramite osservazione.	3

4.	LINGUA INGLESE	Brainstorming iniziale Lezione frontale Visione di video sull'argomento Analisi di un testo	Smartphon e, pc, libri di testo, schede di approfondi mento	Elaborare una presentazione digitale (Canva o Power point) sul concetto di Ecosostenibilità e sulla valorizzazione del territorio concentrandosi sullo Slow Food e sul Farm to Fork	Conoscere la terminologia e le pratiche relative alla sostenibilità	Valutazione attraverso la giusta terminologia in una forma corretta grammaticalmente	2
5	I.R.C. La cura del creato	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.	I criteri che concorreranno alla valutazione saranno i seguenti: -Partecipazione alle attività e impegno profuso; - abilità nella gestione delle risorse a disposizione; - raggiungimento degli obiettivi	Valutazione delle conoscenze e delle abilità acquisite tramite osservazione e griglia. Valutazione del prodotto finale.	2 ore

					cognitivi trasversali		
--	--	--	--	--	--------------------------	--	--

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	
	FEBBRAIO				MARZO					APRILE				MAGGIO				GIUGNO	
Scienza e cultura dell'alimentazione														1	1	4	2		
Matematica	1	2																	
Enogastronomia												3	3	2	2				
Inglese										2									
I.R.C.					1				1										

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:

	<ul style="list-style-type: none"> • 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, ...) • 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

DESCRITTORI 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
--	--	--	--	--

