



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: UF060F – Codice PA: ipdmba

ANNO FUTURA    

SCOLASTICO

2023/2024

UDA PLURIASSE

Indirizzo	SALA E VENDITA
Sede	NOICATTARO
Classe	5 C SALA

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 5 C sala - sede di Noicattaro		
4. Monte ore complessivo	18 ore		
5. Prodotto finale da realizzare	Prodotto multimediale da presentare pubblicamente (al resto della classe, alla scuola, ai genitori).		
6. Competenze obiettivo	OBIETTIVO FORMATIVO: "Imparare ad imparare"		
	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		
	CC2.Competenza multilinguistica	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare	Inglese
	CC8.Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	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	Inglese, scienza e cultura dell'alimentazione

	COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE(quarta classe):		
	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
	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, sala e vendita
	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. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza 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, sala e vendita
	COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO(quarta 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	Scienza e cultura dell'alimentazione

		favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	
	6. CPI	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	Inglese, sala e vendita
	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, sala e vendita
7. Saperi	Conoscenze 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) 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		Abilità
			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.
	INGLESE: Il linguaggio nell'ambito della ristorazione con le varie differenze culturali, etniche e religiose		INGLESE: Formulare in lingua straniera proposte funzionali a seconda della tipologia del cliente



	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Diete nelle varie fasce di età e in condizioni fisiologiche; Diete in condizioni patologiche; Tipologie dietetiche	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela
	LABORATORIO SALA E VENDITA Gli allergeni evidenziati nei menù per una corretta comunicazione al cliente	LABORATORIO SALA E VENDITA Conoscere ed essere informati sui 14 principali allergeni per esaudire al meglio questo tipo di esigenze e bisogni riguardo allergie ed intolleranze.
8. Insegnamenti coinvolti e relativo monte ore	Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'Uda. Inglese: 2 Scienza e cultura dell'alimentazione: 8 Laboratorio enogastronomia: 6	

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.	Scienza e cultura dell'alimentazione:	Lezione frontale e dialogata	Libro di testo-Dispense Internet-	Elaborato multimediale Powerpoint-Canva	Saper strutturare un elaborato	Rubrica valutativa che tenga conto della	8

	Diete nelle varie fasce di età e in condizioni fisiologiche Diete in condizioni patologiche Tipologie dietetiche	Lavoro di gruppo	Fonti multimediali		pertinente alle indicazioni utilizzando un linguaggio specifico.	partecipazione, dell'apprendimento cooperativo, della padronanza delle conoscenze e delle competenze	
2	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/un a sala ecc...	Valutazione attraverso l'osservazione sull'impegno e la realizzazione di più slide.	2
3.	LABORATORIO SALA E VENDITA Gli allergeni evidenziati nei menù per una corretta comunicazione al cliente	Lezione frontale e laboratoriale Attività di approfondimento di gruppo	PC e Internet, libro di testo, video, schede di approfondimento.	Elaborare una presentazione ppt	Conoscere ed essere informati sui 14 principali allergeni per esaudire al meglio questo tipo di esigenze e bisogni riguardo	Valutazione della presentazione realizzata. Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite anche tramite osservazione in laboratorio.	6

					allergie ed intolleranze.		
--	--	--	--	--	------------------------------	--	--

CALENDARIO DELL'UDA (DIAGRAMMA DI GANTT)

Fasi	DICEMBRE		GENNAIO			FEBBRAIO	
			
1	Insegnamento e ore		Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore	Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore	Scienza e cultura dell'alimentazione 4 ore		
2				inglese 1 ora	inglese 1 ora		
3				lab. sala 2 ore		lab. sala 4 ore	
4							
5							

CALENDARIO DELL'UDA (DIAGRAMMA DI GANTT)

Fasi	MARZO		APRILE			MAGGIO	
	21/03 - 25/03	...	4/04 – 8/04		
1	Insegnamento e ore						
2							
3							
4							
5							



a) Scheda - consegne per gli studenti	<p>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.</p> <p>Indicare, in forma essenziale e con linguaggio semplice:</p> <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

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
--	--	---	--	--

