



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



ANNO SCOLASTICO 2023/2024

UDA PLURIASSE

Indirizzo	SERVIZI DI SALA E VENDITA
Sede	NOICATTARO
Classe	5°SEZ. C SALA

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 Sala e Vendita		
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):		
	2.CAG	<p>Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista.</p> <p>Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali.</p> <p>Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti.</p> <p>Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.</p>	I.R.C. 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.	Lingua francese
	COMPETENZE INTERMEDIE PROFILO DI INDIRIZZO (classe QUINTA):		
	1.CPI	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	Laboratorio sala Scienza e cultura dell'alimentazione
	2.CPI	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di	Laboratorio sala



		vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione	
	4.CPI	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio sala
	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.	Lingua francese
	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	Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua francese
7. Saperi	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>



	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Certificazioni di qualità; Sostenibilità alimentare	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Progettare eventi per la promozione del made in Italy
	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA Sostenibilità alimentare e i piatti e prodotti tipici del territorio.	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA Conoscere i principali piatti e prodotti tipici da consigliare al cliente per la promozione dei prodotti a km 0.
	MATEMATICA: La funzione e le sue caratteristiche	MATEMATICA: Saper riconoscere le caratteristiche delle funzioni
	LINGUA INGLESE: Tecniche di promozione di prodotti appartenenti allo slow food	LINGUA INGLESE: relazionarsi con il cliente per promuovere il nostro territorio attraverso l'enogastronomia
	LINGUA FRANCESE: I prodotti tipici del territorio a km 0, ecosostenibili e somiglianze con il paese della lingua straniera	LINGUA FRANCESE Relazionarsi con il cliente per promuovere il nostro territorio attraverso l'enogastronomia, trovando corrispondenze nel patrimonio enogastronomico francese
	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	Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'Uda SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 8	



ENOGASTRONOMIA: 6
MATEMATICA: 3
LINGUA INGLESE: 2
LINGUA FRANCESE: 4
I.R.C.: 2



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 Certificazioni di qualità Sostenibilità alimentare	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo	Libro di testo- Dispense Internet- Fonti multimediali	Laboratorio multimediale Powerpoint-Canva	per strutturare un laboratorio pertinente alle indicazioni utilizzando un linguaggio specifico.	Rubrica valutativa che tenga conto della partecipazione, dell'apprendimento cooperativo, della padronanza delle conoscenze e delle competenze	8 ore
2.	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA Sostenibilità alimentare e i piatti e prodotti tipici del territorio	Lezione frontale e laboratoriale Attività di approfondimento di gruppo	PC e Internet, libro di testo, video, schede di approfondimento.	Elaborare una presentazione ppt	Conoscere i principali piatti e prodotti tipici da consigliare al cliente per la promozione	Valutazione della presentazione realizzata. Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite	6 ore

					dei prodotti a km 0	anche tramite osservazione in laboratorio.	
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 interesse e partecipazione mostrata	Valutazione delle conoscenze e abilità acquisite tramite osservazione.	3 ore
4.	LINGUA INGLESE	Brainstorming iniziale. Lezione frontale. Visione di video sull'argomento. Analisi di un testo.	Smartphone, Pc, libro di testo, schede di approfondimento	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 grammaticalment e corretta	2 ore



5.	LINGUA FRANCESE MENU DI MATRIMONIO DI PRODOTTI ITALO-FRANCESI ECOSOSTENIBILI	Brainstorming Analyse d'un texte sur le gaspillage alimentaire, les produits durables et le commerce équitable Travail de groupe pour élaborer un menu complexe et l'expliquer sur les données analysées	Mobile, PC Canva Documents sur Classroom	élaboration d'un menu avec des produits à km 0, biologiques, méditerranéens italiens des Pouilles et de la France	Capacité orale et écrite de proposer un menu spécifique sur des éléments donnés, en utilisant le lexique spécifique Ponctualité Aisance linguistique Originalité Adéquation à la consigne	EBOOK pour ramasser leurs travaux	4 ore
6.	I.R.C. 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.PowerPoi nt.Mappa concettuale.	I criteri che concorreranno alla valutazione saranno i seguenti: -Partecipazione alle attività e impegno profuso; - abilità nella gestione delle	Valutazione delle conoscenze e delle abilità acquisite tramite osservazione e griglia. Valutazione del prodotto finale.	2 ore



					risorse a disposizione; - raggiungimento degli obiettivi 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		
INGLESE																		
MATEMATICA																	X	XX
I.R.C.																	X	X

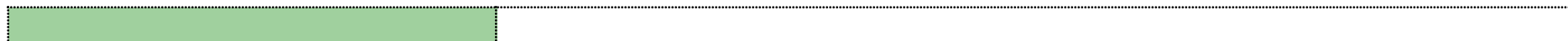
II QUADRIMESTRE

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	

Scienza e cultura dell'alimentazione															X	X	X	X		
INGLESE								X			X			X	X	X				
LAB. SALA													X			X				
FRANCESE															X	X			X	X



<p>a) Scheda - consegne per gli studenti</p>	<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
<p>a) Schema della relazione individuale dello studente</p>	<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	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

termini di elaborato)				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

