

A.S. 2025/2026

ESAME di MATURITA'

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(O.M. n. 54 del 2026, art. 10)

Classe 5[^] sez. AS

Indirizzo

Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità Alberghiera – IP 17

A L L E G A T O n . 2

Coordinatore, prof. Domenico Indrio

Dirigente Scolastica, Prof.ssa **Maria Lucia GIORDANO**



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	COSTITUZIONE ED UNIONE EUROPEA
Destinatari dell'UDA	Istituto : IP." De Nora - Lorusso" Città : Altamura - provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2025/2026 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia Sala e Vendita.
Compito di realtà	Il prodotto finale dell'UdA sarà una combinazione di conoscenze, abilità e competenze inerenti al contesto e all'utenza che vede come protagonisti studentesse e studenti; si chiederà loro di realizzare una presentazione multimediale e relazione orale di quanto realizzato.
Coordinatore UDA	Dtars
Insegnamenti coinvolti	Storia, Seconda lingua, Inglese, Sala e Vendita Scienze Motorie
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	1. Asse dei linguaggi - G02: 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). - G04 :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. - G05: 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.
	3. Asse storico – sociale G01: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.



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

	- G03: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 4. Asse scientifico-tecnologico e professionale - G07: 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.
Competenze d'indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 4	4. Asse scientifico-tecnologico e professionale Ind01: 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, anche attraverso l'utilizzo dell' I.A. e il software Chabot.
Conoscenze	Conoscere il significato di diritto internazionale
	Fonte del diritto internazionale e di organizzazione internazionale
	Costituzione e Unione Europea
	Sistema politico tedesco/francese
	La Brexit
	Sistema politico inglese
	Nascita, evoluzione ed effetti dell' Unione Europea
	La nazione come concetto storico
	Gastronomia e società
	La certificazione europea dei marchi di qualità
	I vini nazionali ed internazionali a denominazione di origine: DOP (DOC – DOCG) – IGT- IGP
	Confronto tra classificazione italiana ed europea dei vini e I disciplinary di produzione
	Regole di giochi e sport e fair play
	Conoscenza dell'ambiente in cui si opera
Abilità	Analizzare, distinguere e confrontare i poteri, le funzioni, la composizione e gli atti delle istituzioni dell'Unione Europea.
	Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e politici del paese di cui si studia la lingua
	Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e politici del paese di cui si studia la lingua



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

	individuare i tratti caratteristici della multiculturalità e interculturalità nella prospettiva della coesione sociale.
	Applicare le normative in materia di enografia nazionale e internazionale
	Organizzare strategie di vendita per orientare il mercato nazionale ed europeo
	Individuare le componenti culturali della gastronomia
	Interpretare ingredienti e sapori delle cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utente
	Osservare le regole nel gioco e nella pratica sportiva, assumere comportamenti di lealtà e correttezza
	Orientare il proprio comportamento nel rispetto dell'ambiente in cui si opera.
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo e si concluderà entro il 15 novembre. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine dell'A.S.2025-2026.
Monte ore	21 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Valutazione degli apprendimenti	Nell'attuale sistema italiano coesistono due rappresentazioni diverse della valutazione che hanno due finalità differenti. La valutazione degli apprendimenti è legata all'attribuzione di voti numerici per insegnamento, mentre la valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione ed è basata su rubriche di valutazione del processo e del prodotto. Pertanto, nel corso delle attività formative dell'U.d.A., sulla base delle evidenze raccolte, saranno formulate valutazioni che saranno registrate nel registro elettronico personale del docente e saranno proposti livelli di acquisizione delle competenze che richiederanno una valutazione collegiale del C.d.C.
Linee guida 3.2.2	

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore UdA	
T2	Individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi	Aula Laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore 2 ora: docente di Sala e Vendita	
T3	Raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del progetto	Aula e laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe Capacità di analisi e confronto dei documenti	10 ore 2 ore: Docenti di Sala e Vendita 1 ora : storia 2 ora : seconda lingua 2 ora: inglese 1 ora: scienze motorie 2 ore: dtars	Valutazione intermedia
T4	Realizzazione del prodotto multimediale	Aula e laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe Capacità di analisi e confronto dei documenti	1 ora 1 ora : dtars	
T5	Presentazione dei prodotti e valutazione	Aula, LIM	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.	7 ore Tutti i docenti coinvolti nell'uda	Valutazione finale



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

	Diagramma di Gannt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1		1 ora								
T2		2 ore								
T3		10 ore								
T4			1 ora							
T5			7 ore							



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE dell'UdA
per la studentessa e lo studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

1. Descrivi il percorso generale dell'attività
2. Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
3. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
4. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni?
5. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni?
6. Che cosa hai imparato da questa Unità di Apprendimento?
7. Come valuti il lavoro da te svolto?



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA:

COSTITUZIONE ED UNIONE EUROPEA

Insegnamenti coinvolti :

Dtars, Storia, Sala e vendita, Inglese, Seconda lingua e Scienze motorie

Cosa si chiede di fare

Realizzare una presentazione attraverso un prodotto multimediale

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro singolo/di gruppo da realizzare in presenza o a distanza

Quali prodotti

Realizzare presentazione multimendiale

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Conoscenza degli organi e delle norme dell'Unione Europea.

Tempi

21 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula,visite, laboratori sala e Vendita e laboratorio informatica

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Nel trimestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'UdA



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Domani....io lavoro?
Destinatari dell'UDA	Istituto : I.P. " De Nora - Lorusso" Città : Altamura - provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2025/2026 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia Sala e Vendita
Compito di realtà	Il prodotto finale dell'UdA sarà una combinazione di conoscenze, abilità e competenze inerenti al contesto e all'utenza che vede come protagonisti studentesse e studenti; si chiederà loro di realizzare un curriculum europeo in madrelingua e in lingua straniera
Coordinatore UDA	Dtars
Insegnamenti coinvolti	Italiano, matematica, inglese, seconda lingua, Lab. Sala e Vendita
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	1. Asse dei linguaggi - G02: 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). - G04 :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. - G05: 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.



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

	2. Asse matematico 3. G10: Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del la-voro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. 4. Asse storico – sociale • G01: 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. • G03: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 5. Asse scientifico-tecnologico e professionale • G04 :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. • G07: 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. Conoscere e saper compilare la modulistica prevista in occasione di eventi e manifestazioni
Competenze d'indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 4	4. Asse scientifico-tecnologico e professionale • Ind01: 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. • Ind07: 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.
Conoscenze	Normative europee ed italiane in materia di sicurezza e lavoro. Redazione del C.V. e di una lettera di presentazione



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

	Redazione del C.V. e di una lettera di presentazione
	Le principali proprietà di una funzione
	Codici etici e deontologici con riferimento all'ambito professionale di riferimento
Abilità	Analizzare, collegandosi anche alle questioni affrontate nei diversi ambiti disciplinari, i principali problemi collegati al mondo del lavoro
	Effettuare comunicazioni professionali ed elaborare relazioni in lingua straniera, utilizzando in maniera adeguata le strutture grammaticali
	Lettura ed interpretazione del grafico di una funzione rappresentante dati statistici
	Scrivere una inserzione economica efficace e affrontare un colloquio di lavoro
	Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni con riferimento alla compilazione di una lettera di presentazione e del C.V. format Europeo
	Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo e si concluderà entro il 31 dicembre. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine dell'A.S.2025-2026.
Monte ore	25 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Valutazione degli apprendimenti	Nell'attuale sistema italiano coesistono due rappresentazioni diverse della valutazione che hanno due finalità differenti. La valutazione degli apprendimenti è legata all'attribuzione di voti numerici per insegnamento, mentre la valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione ed è basata su rubriche di valutazione del processo e del prodotto. Pertanto, nel corso delle attività formative dell'U.d.A., sulla base delle evidenze raccolte, saranno formulate valutazioni che saranno registrate nel registro elettronico personale del docente e saranno proposti livelli di acquisizione delle competenze che richiederanno una valutazione collegiale del C.d.C.
Linee guida 3.2.2	

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula Laboratori Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore UdA	
T2	Indagine sulle opportunità di lavoro nel territorio; ricerca guidata in internet nei portali di lavoro; ricerca del format del curriculum europeo	Aula Laboratori Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Statistiche, dati, commenti e analisi sui dati	6 ore 1 ore: lab. di Sala e Vendita 1 ore : italiano 2 ore : lingue straniere 2 ore: matematica	pertinenza della ricerca, individuazione dei settori professionali e delle fonti pertinenti
T3	Individuazione delle proprie attitudini e competenze professionali, tecniche, culturali; compilazione del curriculum europeo	Aula e laboratori	Capacità di analisi e valutazione	4 ore 2 ore: lab. di Sala e Vendita 2 ore: lingue straniere	Autovalutazione degli apprendimenti nelle lingue e nelle discipline professionali
T4	Utilizzo del lessico specifico La start up	Aula e laboratori	Glossario e padronanza della lingua scritta e verbale	3 ore 1 ora : italiano 2 ore: diritto/economia	Verifica intermedia
T5	Stesura della domanda di lavoro Preparazione al colloquio in lingua straniera	Laboratori Vocabolari e strumenti linguistici necessari	Lessico specifico, strutture morfosintattiche e grammaticali, funzioni comunicative	4 ore 2 ore : italiano 2 ore: lingue straniere	Forma corretta e appropriata della domanda di lavoro
T6	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	7 ore Tutti i docenti coinvolti nell'uda	Composizione scritta su traccia



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

	Diagramma di Gannt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1			1 ora							
T2			6 ore							
T3			4 ore							
T4			3 ore							
T5				4 ore						
T6				7 ore						



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE dell'UdA
per la studentessa e lo studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

1. Descrivi il percorso generale dell'attività
2. Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
3. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
4. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni?
5. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni?
6. Che cosa hai imparato da questa Unità di Apprendimento?
7. Come valuti il lavoro da te svolto?



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA:

Domani....io lavoro?

Insegnamenti coinvolti :

Dtars, Italiano, Lab. di Sala e Vendita, Inglese, Seconda lingua e Matematica

Cosa si chiede di fare

Redigere il C.V. e simulare un colloquio di lavoro

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro singolo/di gruppo da realizzare in presenza o a distanza

Quali prodotti

Redigere il C.V. e simulare un colloquio di lavoro

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Introdurre gli alunni nel mondo del lavoro

Tempi

25 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula,visite, laboratori Sala e Vendita e laboratorio informatica

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Nel trimestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'UdA



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	PIRAMIDE ALIMENTARE
Destinatari dell'UDA	Istituto : I.P. " De Nora - Lorusso" Città : Altamura - provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2025/2026 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia Sala e Vendita.
Compito di realtà	Il prodotto finale dell'UdA sarà una combinazione di conoscenze, abilità e competenze inerenti al contesto e all'utenza che vede come protagonisti studentesse e studenti; si chiederà loro di realizzare e presentare un piatto utilizzando prodotti a km 0
Coordinatore UDA	Scienze degli alimenti
Insegnamenti coinvolti	Seconda lingua, Inglese, Sala e Vendita Scienze Motorie
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	1. Asse dei linguaggi 1. G02: 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). • G05: 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. 4. Asse scientifico-tecnologico e professionale • G:03 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività Allegato B professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

	G 04: 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.
Competenze d'indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 4	4. Asse scientifico-tecnologico e professionale - Ind01: 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. - Ind03: Applicare correttamente il sistema H.A.C.C.P., la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Conoscenze	La dieta mediterranea e la doppia piramide mediterranea e ambientale
	Principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata
	La dieta mediterranea in lingua
	Conoscere le caratteristiche dei prodotti locali
	Tecniche di cottura degli alimenti
	Conoscere le caratteristiche dei prodotti locali
	L'alimentazione dello sportivo
Abilità	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
	Saper utilizzare il lessico specifico inerente all'argomento proposto
	Saper scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari
	Saper utilizzare i vari metodi di cottura per la valorizzazione dei prodotti del territorio
	Saper scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari
	Redigere ricette e descrivere accuratamente i piatti del menu
	Conoscere i principi di una sana e corretta alimentazione per lo sportivo
	Assumere abitudini alimentari corrette
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il pentamestre e si concluderà entro il 28 febbraio. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine di febbraio dell'A.S.2025-2026.



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

Monte ore	24 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Valutazione degli apprendimenti Linee guida 3.2.2	Nell'attuale sistema italiano coesistono due rappresentazioni diverse della valutazione che hanno due finalità differenti. La valutazione degli apprendimenti è legata all'attribuzione di voti numerici per insegnamento, mentre la valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione ed è basata su rubriche di valutazione del processo e del prodotto. Pertanto, nel corso delle attività formative dell'U.d.A., sulla base delle evidenze raccolte, saranno formulate valutazioni che saranno registrate nel registro elettronico personale del docente e saranno proposti livelli di acquisizione delle competenze che richiederanno una valutazione collegiale del C.d.C.



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula-laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore UdA	
T2	Individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi	Aula Laboratori	Ripartizione dei compiti	1 ora Docente di Sala e Vendita	
T3	Utilizzo dei vari alimenti della piramide alimentare	Aula e laboratori	Uso appropriato degli alimenti e valorizzazione delle loro proprietà	6 ore 2 ore Docente di sala e vendita, 4 ore Docente di scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
T4	Utilizzare il lessico specifico inerente all'argomento proposto	Aula e laboratori	Utilizzo appropriato del lessico settoriale della lingua studiata	8 ore 4 ore: seconda lingua 4 ore: inglese	Valutazione intermedia
T5	I principi di una sana e corretta alimentazione per lo sportivo Abitudini alimentari corrette	Aula, laboratorio	Riconoscere l'importanza del benessere fisico	2 ore Docente di scienze motorie	Valutazione intermedia
T6	Verifica finale	Aula, laboratorio	Organizzazione del lavoro in autonomia, acquisendo consapevolezza dell'esperienza vissuta	6 ore Tutti i docenti coinvolti nell'uda	Valutazione finale



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

	Diagramma di Gannt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1					1 ora					
T2					1 ora					
T3					6 ore					
T4						8 ore				
T5						2 ore				
T6						6 ore				



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE dell'UdA
per la studentessa e lo studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

1. Descrivi il percorso generale dell'attività
2. Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
3. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
4. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni?
5. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni?
6. Che cosa hai imparato da questa Unità di Apprendimento?
7. Come valuti il lavoro da te svolto?



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA:

Piramide Alimentare : una versione locale

Insegnamenti coinvolti :

Sala e vendita, Inglese, Seconda lingua , Scienze motorie e Scienze degli Alimenti.

Cosa si chiede di fare

Realizzazione e presentazione di un piatto con prodotti a km 0 provenienti da agricoltura biologica, nel rispetto dell'impatto ambientale.

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro singolo/di gruppo da realizzare in presenza o a distanza

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Far acquisire agli alunni la consapevolezza di una sana alimentazione

Tempi

24 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula, laboratori sala e Vendita.

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Nel pentamestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'UdA



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralarusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA COSTRUZIONE DEL MENU
Destinatari dell'UDA	Istituto : IP " De Nora - Lorusso" Città : Altamura - provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2025/2026 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia Sala e Vendita.
Compito di realtà	Il prodotto finale dell'UdA sarà una combinazione di conoscenze, abilità e competenze inerenti al contesto e all'utenza che vede come protagonisti studentesse e studenti; si chiederà loro di proporre un menu per un gruppo di turisti con esigenze particolari in visita ad Altamura
Coordinatore UDA	Docente di sala e vendita
Insegnamenti coinvolti	Seconda lingua, Inglese, Sala e Vendita, Scienze degli alimenti, Italiano e Storia, Dtasr.
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	1. Asse dei linguaggi 1. G02: 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). G04: 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 tra-guardi di sviluppo personale e professionale. G05: 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.



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

	4. Asse scientifico-tecnologico e professionale G:03 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo G 04: 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 G10: Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del la-voro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
Competenze d'indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4	4. Asse scientifico-tecnologico e professionale • Ind01: 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. • Ind03: Applicare correttamente il sistema H.A.C.C.P., la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Ind04: 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.
Conoscenze	Dietologia: alimentazione corretta nelle varie fasce d'età e situazioni patologiche. Le allergie e le intolleranze alimentari e/o i regimi alimentari



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

	Analisi di testi, film e testimonianze di vita vissuta inerenti le abitudini alimentari nelle varie fasce d'età e situazioni patologiche e ai problemi ad essa legati.
	Le allergie e le intolleranze alimentari e/o i regimi alimentari
	Tecniche di stesura del menu secondo specifiche esigenze della clientela
	Calcolo del prezzo di vendita remunerativo: Food cost – Drink cost
Abilità	Elaborare uno schema dietetico semplice adeguato a ciascuna situazione fisiologica e patologica.
	Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.
	Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo alle tematiche trattate.
	Elaborare un menu tenendo conto delle diverse esigenze della clientela
	Redigere uno schema esemplificativo utilizzando un linguaggio appropriato alle tematiche affrontate
	Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi
	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il pentamestre e si concluderà entro il 30 aprile. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente ai primi di maggio dell'A.S.2025-2026.
Monte ore	25 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Valutazione degli apprendimenti Linee guida 3.2.2	Nell'attuale sistema italiano coesistono due rappresentazioni diverse della valutazione che hanno due finalità differenti. La valutazione degli apprendimenti è legata all'attribuzione di voti numerici per insegnamento, mentre la valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione ed è basata su rubriche di valutazione del processo e del prodotto. Pertanto, nel corso delle attività formative dell'U.d.A., sulla base delle evidenze raccolte, saranno formulate valutazioni che saranno registrate nel registro elettronico personale del docente e saranno proposti livelli di acquisizione delle competenze che richiederanno una valutazione collegiale del C.d.C.

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula-laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore UdA	
T2	L'alimentazione nelle varie fasce di età	Aula Laboratori	Conoscere e saper distinguere i diversi regimi alimentari	2 ore Docente di Scienze degli alimenti	
T3	Le diverse situazioni patologiche	Aula	Riconoscere e saper redigere un menu specifico	2 ore Docente di scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
T4	Analisi di testi, film e testimonianze di vita vissuta inerenti le abitudini alimentari nelle varie fasce d'età e situazioni patologiche e ai problemi ad essa legati.	Aula	Saper analizzare testi riguardanti le tematiche affrontate	2 ore Docente di italiano e storia	Valutazione intermedia
T5	Analisi di testi, film e testimonianze di vita vissuta inerenti le abitudini alimentari nelle varie fasce d'età e situazioni patologiche e alle diverse esigenze legate ad essa.	Aula,	Elaborazione di un menu specifico	10 ore 5 ore: docente seconda lingua 5 ore: docente di inglese	Valutazione intermedia
T6	Calcolo del prezzo di vendita remunerativo	Aula, laboratorio	Determinare il prezzo del menu	2 ore Docente di Dtasr	Valutazione intermedia
T7	Il menu in relazione alle	Laboratorio, aula	Costruire un menu in relazione alle	4 ore Docente di sala e	Valutazione intermedia



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

	necessità dietologiche della clientela		necessità dietologiche della clientela	vendita	
T8	Valutazione finale	Laboratorio, aula	Valutazione delle competenze acquisite	2 ore Tutti i docenti coinvolti nell'uda	Valutazione finale

	Diagramma di Gannt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1							1 ora			
T2							2 ore			
T3							2 ore			
T4							2 ore			
T5							6 ore	4 ore		
T6								2 ore		
T7								4 ore		
T8								2 ore		



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE dell'UdA
per la studentessa e lo studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

1. Descrivi il percorso generale dell'attività
2. Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
3. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
4. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni?
5. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni?
6. Che cosa hai imparato da questa Unità di Apprendimento?
7. Come valuti il lavoro da te svolto?



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: LA COSTRUZIONE DEL MENU

Insegnamenti coinvolti :

Sala e vendita, Inglese, Seconda lingua , Scienze degli Alimenti, Italiano e Storia, Dtasr

Cosa si chiede di fare

Proporre un menu per un gruppo di turisti con esigenze particolari in visita ad Altamura

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro singolo/di gruppo da realizzare in presenza o a distanza

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Far acquisire competenze per predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela relativamente a specifiche necessità dietologiche.

Tempi

25 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula, laboratori sala e Vendita.

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Nel pentamestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'UdA



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	BANQUETING E CATERING
Destinatari dell'UDA	Istituto : I.P." De Nora - Lorusso" Città : Altamura - provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2025/2026 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia Sala e Vendita.
Compito di realtà	. Realizzare la cena di "gala" di fine anno scolastico
Coordinatore UDA	Laboratorio di Sala e Vendita
Insegnamenti coinvolti	Seconda lingua, inglese, Cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione e Dtsr.
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	1. Asse dei linguaggi - G02: 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). - G04 :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. - G05: 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.



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

	- G03: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. - G06 - 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. - G10 - Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. 4. Asse scientifico-tecnologico e professionale - G03: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenze d'indirizzo intermedie riferite al QNQ di livello 4	4. Asse scientifico-tecnologico e professionale - Ind - 04: 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. - Ind- 07: 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.
Conoscenze	Allergie e intolleranze alimentari Regolamento europeo sugli allergeni Banqueting e catering in lingua straniera Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering Il contratto di banqueting e catering
Abilità	Individuare l'eventuale presenza di allergeni negli alimenti Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando il linguaggio settoriale relativo al banqueting e catering Saper pianificare un evento completo Distinguere il contratto di banqueting da quello di catering



Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel./Fax 080 3115518

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo e si concluderà entro il 30 maggio. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente ai primi di giugno dell'A.S.2025-2026.
Monte ore	22 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Valutazione degli apprendimenti Linee guida 3.2.2	Nell'attuale sistema italiano coesistono due rappresentazioni diverse della valutazione che hanno due finalità differenti. La valutazione degli apprendimenti è legata all'attribuzione di voti numerici per insegnamento, mentre la valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione ed è basata su rubriche di valutazione del processo e del prodotto. Pertanto, nel corso delle attività formative dell'U.d.A., sulla base delle evidenze raccolte, saranno formulate valutazioni che saranno registrate nel registro elettronico personale del docente e saranno proposti livelli di acquisizione delle competenze che richiederanno una valutazione collegiale del C.d.C.



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula, Laboratorio	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	
T2	Individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi	Aula Laboratori	Ripartizione dei compiti	1 ora Docente di sala	
T3	Lettura e comprensione della sezione del Reg.n. 1161/2011, riguardante gli allergeni	Aula	Conoscere la lista degli allergeni	3 ore Docenti di scienza e cultura dell'alimentazione	Valutazione intermedia
T4	Contratti di banqueting e catering	Aula	Conoscere le differenze tra i due contratti	2 ore Docente di Dtasr	Valutazione intermedia
T5	Tipi di banqueting e di catering	Aula,	Descrivere i vari tipi di banqueting e catering	8 ore 4 ore: docente seconda lingua 4 ore: docente di inglese	Valutazione finale
T6	Realizzazione dell'evento	Aula, laboratorio	Saper pianificare l'evento	5 ore Docente di sala	Valutazione intermedia
T7	Valutazione finale	Laboratorio	Valutazione delle competenze acquisite	2 ore Tutti i docenti coinvolti nell'uda	Valutazione finale



IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

[illegible]



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE dell'UdA
per la studentessa e lo studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

1. Descrivi il percorso generale dell'attività
2. Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
3. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
4. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni?
5. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni?
6. Che cosa hai imparato da questa Unità di Apprendimento?
7. Come valuti il lavoro da te svolto?



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**
IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: BANQUETING E CATERING

Insegnamenti coinvolti :

Dtars, Sala e vendita, Inglese, Seconda lingua e Scienze degli alimenti.

Cosa si chiede di fare

Realizzare la cena di "gala" di fine anno scolastico

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro singolo/di gruppo da realizzare in presenza o a distanza

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Far acquisire competenze relative alla pianificazione e organizzazione di un evento

Tempi

22 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula, visite, laboratori sala e Vendita e laboratorio informatica

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Nel trimestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'Uda

LA VALUTAZIONE dell'UdA

Nello svolgimento dell'UdA c'è una valutazione di processo: come agiscono gli allievi durante il lavoro: puntualità, impegno, creatività, collaboratività, capacità di risolvere problemi, ecc.

La valutazione di processo avviene prevalentemente attraverso l'osservazione del docente.

Una valutazione di prodotto che viene operata sul prodotto finale: le dimensioni dipendono dal tipo di prodotto, come la pertinenza, esaustività, efficacia, funzionalità, proprietà del linguaggio specifico, ecc.

Il terzo elemento di valutazione è la riflessione sulle personali modalità di lavoro, sugli stili di apprendimento, sulla qualità della preparazione, per conoscersi e per trovare strategie utili al miglioramento.

Durante lo svolgimento di qualsiasi attività, gli alunni saranno stimolati a riflettere su quanto stanno facendo attraverso conversazioni mirate, domande, richieste di spiegazione.

Ogni alunno avrà così la possibilità di esprimere idee ed opinioni; di imparare a spiegare le proprie rappresentazioni mentali o le procedure seguite; di confrontarsi anche coi compagni, per arricchire le proprie conoscenze o per scoprire strade alternative che potrebbe far sue.

Queste occasioni risultano momenti didatticamente importanti per i seguenti motivi:

- aiutano a riconoscere e valorizzare le proprie capacità, ma anche a scoprire i punti deboli;
- abitano a considerare gli errori come opportunità e strumento di crescita e non motivo di frustrazione e demotivazione;
- stimolano l'abitudine a chiedere aiuto ai compagni o all'insegnante in caso di bisogno, senza temere il giudizio o la derisione;
- allenano a riflettere sugli aspetti affettivi e metacognitivi che condizionano positivamente o negativamente gli esiti di un compito, al fine di diventare sempre più consapevoli di sé, del proprio modo di ragionare e di operare.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER INSEGNAMENTO

ALUNNO:

CLASSE:

TITOLO UDA:

[illegible]

RICERCA E GESTIONE DELLE INFORMAZIONI	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo, sapendole ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e riuscendo ad interpretarle secondo una precisa chiave di lettura	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, riuscendo a fornire un suo contributo ancorché essenziale all'interpretazione	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata.	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo															
PRECISIONE E ABILITA' NELL'USO DI METODI E TECNICHE	L'allievo usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Trova generalmente soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico e intuizione.	L'allievo usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e intuizione	L'allievo usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	L'allievo utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato															
AUTOVALUTAZIONE	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuo	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	L'allievo svolge in maniera essenziale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione, con il supporto dell'insegnante e del gruppo	La valutazione del lavoro avviene mediante domande precise e strutturate domande stimolo dell'insegnante															
CAPACITA' DI TRASFERIRE LE CONOSCENZE E ABILITA' ACQUISITE	L'allievo ha una eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, rielaborandoli nel nuovo contesto e individuando tutti i collegamenti.	L'allievo trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, rielaborandoli nel suo contesto e individuando i principali collegamenti.	L'allievo trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove, adattandoli nel nuovo contesto, ma non sempre con pertinenza.	L'allievo utilizza saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti.															
MEDIA TOTALE DEGLI INDICATORI																			

	LIVELLO 4 : AVANZATO	LIVELLO 3 : INTERMEDIO	LIVELLO 2: BASE	LIVELLO 1 : INIZIALE
VOTO	9/10	7/8	5/6	1/4

RUBRICA DI VALUTAZIONE PER UDA					
INSEGNAMENTO	Livello avanzato 4	Livello intermedio 3	Livello base 2	Livello iniziale 1	MEDIA ASSE
ASSE DEI LINGUAGGI					
ITALIANO					
INGLESE					
FRANCESE					
TOTALE ASSE					
ASSE STORICO SOCIALE					
STORIA					
GEOGRAFIA					
RELIGIONE					
DIRITTO/ECONOMIA					
TOTALE ASSE					
ASSE MATEMATICO					
MATEMATICA					
TOTALE ASSE					
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE					
SCIENZE INTEGRATE					
SCIENZE MOTORIE					
SCIENZE DEGLI ALIMENTI					
TIC					
LAB. ENOGASTRONOMIA/CUCINA					
LAB.ENOGASTRONOMIA/SALA E VENDITA					
LAB. DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA					
TOTALE ASSE					