



A.S. 2025/2026

ESAME DI MATURITA'

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(O.M. n. 54 del 26 marzo 2026)

Classe Quinta CC

Indirizzo

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IP17)

Coordinatore: ***prof.ssa Colonna Anna Maria***

Dirigente scolastico: ***prof.ssa Maria Lucia GIORDANO***

INDICE DEL DOCUMENTO “ALLEGATI” DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ALLEGATO 1 - Attività di preparazione all’Esame di Maturità (prove effettuate, iniziative realizzate, griglie di valutazione)

ALLEGATO 2 – UDA svolte

ALLEGATO 3 – FSL, stage e tirocini effettuati

ALLEGATO 4 – Curricolo di Educazione civica

ALLEGATO 5 – Percorsi formativi disciplinari

UDA 1: Costituzione e Unione europea

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: 2025/26 Classe: alunni delle classi quinte Enogastronomia
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	Dtasr
Insegnamenti coinvolti	Storia, Seconda lingua, Inglese, Scienze motorie
Competenze intermedie di AREA GENERALE riferenziate 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. - 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 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.
Conoscenze	Conoscere il significato di diritto internazionale Fonte del diritto internazionale e di organizzazione internazionale Costituzione e Unione Europea 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 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 Individuare i tratti caratteristici della multiculturalità e interculturalità nella prospettiva della coesione sociale.

	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 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	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 ore: docente di Enogastronomia	
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: Docente di enogastronomia 1 ora: storia 2 ore: seconda lingua 2 ore: 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

	Diagramma di Gantt 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							

**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?

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: COSTITUZIONE ED UNIONE EUROPEA

Insegnamenti coinvolti

Dtars, Storia, 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

UDA 2: Domani... io lavoro?

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
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, cucina
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.

	2. Asse matematico 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. 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. 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 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.
	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.
	Normative europee ed italiane in materia di sicurezza e lavoro. Redazione del C.V. e di una lettera di presentazione 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
	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
Competenze d'indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4	
Conoscenze	
Abilità	

	lettera di presentazione e del C.V.
	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 primo 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 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 Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	
T2	Indagine sulle opportunità di lavoro nel territorio; ricerca guidata in internet nei portali di lavoro; ricerca	Aula Laboratori Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Statistiche, dati, commenti e analisi sui dati	6 ore 1 ora: lab. di cucina 1 ora: italiano 2 ore: lingue straniere 2 ore: matematica	pertinenza della ricerca, individuazione dei settori professionali e delle fonti pertinenti

	del format del curriculum europeo				
T3	Individuazione delle proprie attitudini e competenze professionali, tecniche, culturali; compilazione del curriculum europeo	Aula e laboratory	Capacità di analisi e valutazione	4 ore 2 ore: lab. Di cucina 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

	Diagramma di Gantt 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						

**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?

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Domani... io lavoro?

Insegnamenti coinvolti:

Dtars, Italiano, Lab. di cucina, Inglese, Seconda lingua, 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

UDA 3: Il lavoro del “gastronomo”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	IL LAVORO DEL “GASTRONOMO”
Destinatari dell'UDA	Istituto: I.P. " De Nora - Lorusso" Città: Altamura provincia: Bari Indirizzo di studio: Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità: 2022/2023 Classe: Alunni delle classi quinte enogastronomia cucina
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 piatti e menu tipici locali.
Coordinatore UDA	Docente di laboratorio servizi enogastronomici settore cucina
Insegnamenti coinvolti	Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	2. 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). - 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. 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.
Competenze d'indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4	5. 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 HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Ind04 : Predisporre prodotti, servizi e menu 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.
Conoscenze	Dietologia e dietoterapia

	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	Sistema politico tedesco/francese
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Abilità	Saper realizzare piatti con prodotti del territorio.
	Saper organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
	Saper progettare menu per tipologia di eventi
	Effettuare comunicazioni professionali
	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
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 28 febbraio. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine dell'A.S.2025-2026.
Monte ore	16 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.

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	<i>Presentazione Uda agli studenti</i>	Lezione frontale Consegna materiale Predisposizione del dossier allievo	Sviluppo della curiosità Condivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto e servizio Comprensione dell'importanza professionale del compito assegnato	2 ore Docente di cucina	Feedback Interesse dimostrato
T2	<i>Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti</i>	Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio	Formazione dei gruppi	1 ora Docente di cucina	Feedback Interesse dimostrato
T3	<i>Individuare le varie tipologie dietetiche</i>	Libro di testo	Redigere un menù coerente con le esigenze nutrizionali e fisiopatologiche	4 ore Docente Scienze e cultura dell'alimentazione	Interesse e partecipazione
T4	<i>Ricerca di informazioni relative all'argomento Attività di gruppo, scambi di intergruppo, discussioni guidate</i>	Lezione frontale lavoro in classe e ricerche individuali	Acquisizione delle conoscenze	3 ore Laboratorio di cucina	Attività di laboratorio
T5	<i>Presentazione alla classe dei lavori di gruppo Sintesi e rielaborazione</i>	Elaborazioni ricette enogastronomiche	Condivisione dei lavori di gruppo e individuazione delle ricette da realizzare	2 ore Laboratorio di cucina	Relazioni orali individuali
T6	<i>Realizzazione della ricetta e conclusione dell'UDA</i>	Lavori di gruppo Attività in laboratorio	Acquisizione delle conoscenze pratiche	4 ore Laboratorio di cucina	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione Presentazione dei piatti

	Diagramma di Gantt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1					2 ore					
T2					1 ora					
T3					4 ore					
T4						3 ore				
T5						2 ore				
T6						4 ore				

**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?

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: IL LAVORO DEL GASTRONOMO

Insegnamenti coinvolti

Cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione

Cosa si chiede di fare

Realizzazione di piatti tipici della cucina locale.

In che modo (singoli, gruppi...)

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

Quali prodotti

Realizzazione di piatti tipici della cucina locale.

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

Questa UdA è un'opportunità per conoscere e valorizzare i prodotti tipici del territorio. Gli studenti impareranno a preparare i piatti della tradizione nella loro varietà, esaltandone il gusto attraverso l'abbinamento cibo-vino.

Tempi

16 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula, visite, laboratori sala e cucina 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 pentamestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'UdA

UDA 4: Piramide alimentare

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
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, Cucina, Scienze motorie
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	3. 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 delle 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
	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	6. 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.
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.

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazioni
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 Cucina	
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 cucina 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

	Diagramma di Gantt 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				

**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?

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Piramide Alimentare

Insegnamenti coinvolti

Cucina, Inglese, Seconda lingua, Scienze motorie e Scienze degli alimenti

Cosa si chiede di fare

Realizzazione e presentazione di un piatto utilizzando prodotti a km 0

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

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.

UDA 5: I CANALI DI APPROVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	I CANALI DI APPROVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
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 cucina
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 e relazione orale di quanto realizzato
Coordinatore UDA	Scienza e cultura dell'alimentazione
Insegnamenti coinvolti	Docenti di cucina

Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	4. 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. - G11: Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicu-rezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. 5. Asse storico – sociale - 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. 6. 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 referenziate al QNQ di livello 4	7. 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. - Ind04: Predisporre prodotti, servizi e menu 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.
Conoscenze	Tracciabilità e rintracciabilità di filiera
	Caratteristiche di prodotti del territorio

	Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
	I vari canali di approvvigionamento
Abilità	Individuare le caratteristiche della tracciabilità e rintracciabilità di filiera
	Saper distinguere e riconoscere i canali di approvvigionamento delle materie prime
	Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni
	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
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 alla fine dell'A.S.2025-2026.
Monte ore	10 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.

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	Valutazione intermedia

T2	Checklist di fornitori e definizione dei criteri di selezione degli stessi	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore: docenti di cucina	Valutazione intermedia
T3	La filiera agroalimentare: rintracciabilità e tracciabilità	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore: Scienza e cultura dell'alimentazione	Valutazione intermedia
T4	Presentazione del prodotto mirato e discussione con il gruppo classe	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	3 ore: docenti cucina	Valutazione intermedia
T5	Verifica semi-strutturata delle varie discipline	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore: docenti di tutte le discipline coinvolte	Valutazione finale dell'UDA

	Diagramma di Gantt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1									1 ora	
T2									2 ore	
T3									2 ore	
T4									3 ore	
T5									2 ore	

**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?

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: I CANALI DI APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Insegnamenti coinvolti

Cucina, Scienze degli alimenti

Cosa si chiede di fare

Presentazione e relazione orale di quanto realizzato

In che modo (singoli, gruppi...)

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

Quali prodotti

Presentazione e relazione orale di quanto realizzato

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

L'allievo deve riconoscere la funzione dell'approvvigionamento, che è un'attività che consiste nel rifornire l'azienda (ristorante, albergo, ecc) delle materie prime apprendere, attrezzature e materie necessari alla produzione; inoltre, apprendere la fase di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

Tempi

10 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula, visite, laboratori sala e cucina 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 pentamestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'UdA