ISTITUTO SUPERIORE PARITARIO PER IL MADE IN ITALY

ISMI

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Codice Meccanografico: PDRHMH500P

Allegato C al Documento del Consiglio di classe

Relazioni UDA

A. S. 2022/2023

CLASSE V

15 maggio 2023

UDA interdisciplinare: EBRAISMO IN CUCINA
Classe coinvolta: V
Numero alunni: 19
Gli studenti realizzeranno una cena per la comunità ebraica di Padova con un menù della cucina Kosher. Il progetto mira a sviluppare negli studenti la consapevolezza della peculiarità della cucina ebraica, in particolare della cultura enogastronomica nel territorio padovano attraverso una riflessione sulla loro esperienza personale.

Referenti
Per la scuola: Cazzin Pierangelo– Michieletto Samuele
Per la Comunità Ebraica: Giuliana Ascoli

I CONTENUTI E COMPETENZE
AREA GENERALE

MATERIA	COMPETENZE	CONTENUTI	ASSI DI RIFERIMENTO
Lingua e letteratura italiana	1-2-3-4-7-8	Conoscere la cultura ebraica e i suoi valori	Asse dei linguaggi Leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo Produrre testi di vario tipo Utilizzare il patrimonio lessicale e espressivo della lingua italiana
Storia	1-2-3-4-7-8	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose presenti nel territorio padovano e le loro interconnessioni	Asse storico-sociale Comprendere il valore delle tradizioni Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra diverse aree culturali
Lingua inglese	5-7-8	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, in particolare in merito alle diete comunemente conosciute, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.	Asse dei linguaggi Leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo Produrre testi di vario tipo Utilizzare il patrimonio lessicale e espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei diversi contesti
Scienze motorie e sportive	8-9	Le olimpiadi del 36: analisi socioculturale dei valori dello sport	Asse dei linguaggi Leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo Produrre testi di vario tipo Utilizzare il patrimonio lessicale e espressivo della lingua italiana
Matematica	8-10-12	Calcolare il food cost Usare equazioni Calcolare l'IVA Utilizzare gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale	Asse matematico Utilizzare le procedure e le tecniche del calcolo aritmetico per la realizzazione delle ricette e l'analisi dei costi merceologici

AREA D'INDIRIZZO
COMPETENZE SPECIFICHE

Lingua tedesca	8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali e professionali	Asse professionale Leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo Produrre testi di vario tipo Utilizzare il patrimonio lessicale e espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei diversi contesti
Scienza e cultura dell'alimentazione	3 -4	Comprendere l'importanza delle regole igienico-sanitarie legate alla somministrazione di alimenti	Asse professionale Sapersi orientare all'interno della realtà ristorativa della cucina ebraica, mettere in atto le azioni possibili per evitare contaminazioni tra gli alimenti; riconoscere gli alimenti vietati
Laboratorio Enogastronomia Cucina	1-4-5-6	Comprendere le modalità di servizio e l'utilizzo degli ingredienti per la gestione di clienti di religione ebraica; rivisitazione delle ricette tradizionali della cultura ebraica padovana.	Asse professionale Saper svolgere il proprio ruolo nei diversi laboratori e agire di conseguenza Saper lavorare in gruppo Saper utilizzare gli strumenti di lavoro Applicare le regole e le norne dell'HACCP Avvalersi delle tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali, per garantire l'accoglienza e l'assistenza adeguata al cliente
Laboratorio Enogastronomia Bar - sala e vendita	1-4-5-6	Comprendere le modalità di servizio e l'utilizzo degli ingredienti per la gestione di clienti di religione ebraica	Asse professionale Saper svolgere il proprio ruolo nei diversi laboratori e agire di conseguenza Saper lavorare in gruppo Saper utilizzare gli strumenti di lavoro Applicare le regole e le norne dell'HACCP Avvalersi delle tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali, per garantire l'accoglienza e l'assistenza adeguata al cliente
Diritto e economia	9-10	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali; collocare l'esperienza personale i nu sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

Competenza alfabetica funzionale	1 Comprendere e usare le informazioni ricavate da documenti di vario tipo; comunicare in forma orale e scritta
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	2 Riconoscere, selezionare, analizzare e confrontare le informazioni e le conoscenze derivate dall'esperienza personale e di altri
Competenza in materia di cittadinanza	6 Agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente alla vita civica e sociale
Competenza digitale	4 Utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività

FONTI DI RICERCA E MATERIALE:

- Titolo" La Cucina Padovana" Autore Giuseppe Maffioli Editore TARKA
- Titolo "La Cucina della tradizione ebraica" Autore Giuliana Ascoli Vitali-Norsa Editore GIUNTINA

TRAGUARDI DI EDUCAZIONE CIVICA

Nuclei fondamentali	Nuclei tematici di riferimento
Costituzione	A2 – A3 - A9
Sviluppo sostenibile	B1 – B4
Cittadinanza digitale	C1

Vedi Allegato C delle Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica".

PERIODO DI SVOLGIMENTO: Ottobre-Febbraio 2023

TABELLA DI RIFERIFERIMENTO PER I TRAGUARDI DI EDUCAZIONE CIVICA

Integrazione al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs.226/2005, art. 1, c.5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica

Nucleo	A Costituzione	B Sviluppo sostenibile	C Cittadinanza digitale
A1	Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino e esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale		
A2	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali		
A3	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro		
A4	Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali		

A5	Partecipare al dibattito culturale		
A6	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate		
A7	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme di disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale		
B1		Rispettare l'ambiente , curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	
A8	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.		
A9	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie		
C1			Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
B2		Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	
B3		Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	
B4		Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	

UDA interdisciplinare: LA RISTORAZIONE IN VIAGGIO
Classe coinvolta: V
Numero alunni: 19
Gli studenti sulla base delle conoscenze, competenze e abilità acquisite nel triennio in ambienti formali, informali e durante le attività di PCTO, devono individuare e analizzare organizzazione e logistica di ristoranti, bar e cucine presenti nella nave; devono chiedere informazioni circa il reperimento e lo stoccaggio delle materie prime e ricostruire l'organigramma del personale di cucina e sala, devono approfondire le problematiche economiche e di marketing di una struttura organizzativa turistica complessa e il tema legato alla sicurezza alimentare e all'igiene.

Referenti:
Per la scuola: Pierangelo Cazzin / Michieletto Samuele
Per la Costa Crociere: Matteo Zava

I CONTENUTI E COMPETENZE
AREA GENERALE

MATERIA	COMPETENZE	CONTENUTI	ASSI DI RIFERIMENTO
Lingua e letteratura italiana	2 – 4 - 12	Il tema del viaggio nella Commedia: lettura, analisi e commento di Paradiso, XVII, 46 – 75; 124 – 142.	Asse dei linguaggi Leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo Produrre testi di vario tipo Utilizzare il patrimonio lessicale e espressivo della lingua italiana
Matematica	8 – 10	Saper gestire un sondaggio a campione e interpretare i dati ai fini di marketing	Asse matematico Utilizzare le procedure e le tecniche del calcolo aritmetico per la realizzazione delle ricette e l'analisi dei costi merceologici

AREA D'INDIRIZZO
COMPETENZE SPECIFICHE

Scienza e cultura dell'alimentazione	2 - 3	Conoscere i parametri e le normative di controllo sanitarie di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande HACCP. Igiene personale e pratiche igieniche sanitarie dell'equipaggio; salute dei membri dell'equipaggio; conoscere i microrganismi patogeni alimentari. Contaminazione incrociata. Pulizia, disinfezione e manutenzione delle aree di preparazione del cibo, degli utensili e delle attrezzature. Controllo del tempo e della temperatura degli alimenti durante l'acquisto, stoccaggio, manipolazione, preparazione e servizio.	Asse professionale Sapersi orientare all'interno della realtà ristorativa della cucina da crociera, mettere in atto le azioni possibili per evitare contaminazioni tra gli alimenti; individuare lo stoccaggio degli alimenti in cambusa
Laboratorio di cucina	1 – 2 – 3 - 4	Individuare i criteri di sicurezza in cucina a bordo della nave, individuare i principali fattori di rischio in cucina. Rilevare la	Asse professionale Sapersi orientare all'interno della realtà ristorativa della cucina da crociera, mettere in atto le

		gestione dei rifiuti alimentari generati a bordo.	azioni possibili per evitare contaminazioni tra gli alimenti; individuare lo stoccaggio degli alimenti in cambusa. Avvalersi delle tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali, per garantire l'accoglienza e l'assistenza adeguata al cliente Acquisire un metodo nella gestione delle capacità personali Comprendere la diversità attraverso il confronto tra la cucina italiana e internazionale
Laboratorio di sala e vendita	1 – 2 – 3 - 4	Conoscere in maniera più approfondita la ristorazione viaggiante dalla brigata ai servizi e prodotti offerti. Saper distinguere all'interno di essa, tipologie di servizi offerti, di ristoranti e di bar e differenti prodotti proposti.	<u>Asse professionale</u> Sapersi orientare all'interno della realtà ristorativa della cucina da crociera, mettere in atto le azioni possibili per evitare contaminazioni tra gli alimenti; individuare lo stoccaggio degli alimenti in cambusa. Avvalersi delle tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali, per garantire l'accoglienza e l'assistenza adeguata al cliente Acquisire un metodo nella gestione delle capacità personali Comprendere la diversità attraverso il confronto tra la cucina italiana e internazionale
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	8 – 10 - 11	I contratti dei lavoratori marittimi; individuare i profili amministrativi richiesti. Individuare le attività di marketing di una crociera.	<u>Asse professionale</u> Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico; collocare l'esperienza in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

Competenza alfabetica funzionale	1 Comprendere e usare le informazioni ricavate da documenti di vario tipo; comunicare in forma orale e scritta
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	2 Riconoscere, selezionare, analizzare e confrontare le informazioni e le conoscenze derivate dall'esperienza personale e di altri
Competenza in materia di cittadinanza	6 Agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente alla vita civica e sociale
Competenza digitale	4 Utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività

FONTI DI RICERCA E MATERIALE: www.costacrociere.it

TRAGUARDI DI EDUCAZIONE CIVICA

Nuclei fondamentali	Nuclei tematici di riferimento
Costituzione	A2 – A3 - A8
Sviluppo sostenibile	B1 – B2– B4
Cittadinanza digitale	C1

Vedi Allegato C delle Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica".

PERIODO DI SVOLGIMENTO: Marzo-Aprile 2023

COMPETENZE EDUCAZIONE CIVICA

Integrazione al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs.226/2005, art. 1, c.5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica

Nucleo	A Costituzione	B Sviluppo sostenibile	C Cittadinanza digitale
A1	Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino e esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale		
A2	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali		
A3	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro		
A4	Esercitare correttamente le modalità di		

	rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali		
A5	Partecipare al dibattito culturale		
A6	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate		
A7	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme di disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale		
B1		Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	
A8	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.		
A9	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie		
C1			Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
B2		Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	
B3		Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	
B4		Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	

TABELLA DELLE COMPETENZE AREA GENERALE

Le dodici competenze area generale – indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza n.1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
Competenza n.2	Utilizzare il patrimonio lessicale e espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali
Competenza n.3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Competenza n.4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale al fine della mobilità di studio e di lavoro
Competenza n.5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
Competenza n.6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
Competenza n.7	Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
Competenza n.8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
Competenza n.9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
Competenza n.10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
Competenza n.11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
Competenza n.12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi

TABELLA DELLE COMPETENZE SPECIFICHE IN USCITA

Le undici competenze specifiche al percorso di studi

Descrizione sintetica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

COMPETENZE IN USCITA

Competenza n.1	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 e enogastronomiche
Competenza n.2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita nell'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
Competenza n.3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
Competenza n.4	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
Competenza n.5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
Competenza n.6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
Competenza n.7	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
Competenza n.8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
Competenza n.9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
Competenza n.10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
Competenza n.11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio