Unità di Apprendimento N° 4

Classe: 4 ASV
Titolo: Sostenibilità e turismo (Agenda 2030)

Periodo di svolgimento	**1° e 2° quadrimestre**
Situazione problematica	Il territorio italiano ha un'enorme biodiversità che consente di produrre una grande quantità di materie prime e prodotti diversi. Come valorizzeresti il tuo territorio?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli allievi realizzeranno una presentazione in ppt o con altri strumenti multimediali relativa a una regione italiana valorizzando gli aspetti culturali ed enogastronomici e tenendo conto delle filiere corte (short food supply chain). Progetteranno un'attività (locale, laboratorio con vendita online) in cui si recuperino le tradizioni locali e si preparino piatti tipici con abbinamento di vini tipici del territorio, tenendo conto delle filiere corte e delle materie prime del territorio.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze Motorie, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Cucina, Sala, Educazione Civica, Italiano e Storia
Competenze trasversali da raggiungere	competenza multilinguistica; competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Area competenze digitali **Riferimento DigComp 2.2** **(indicare quali aree saranno privilegiate)**	• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • **X Area 2: Comunicazione e collaborazione** • **X Area 3: Creazione di contenuti digitali** • **X Area 4: Sicurezza** • Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso **Riferimento DigComp 2.2**	• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati,

(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	informazioni, contenuti. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato • Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e altrui reputazione online. Livello di padronanza: ☐ Base - **X Intermedio** - ☐ Avanzato • Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: ☐ Base - **X Intermedio** - ☐ Avanzato • Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali. Livello di padronanza: ☐ Base - **X Intermedio** - ☐ Avanzato • Competenze di Area 5: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato
Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'Uda per raggiungere le competenze)	Presentazione di una regione italiana realizzando un pptx o altro materiale multimediale nel quale riportare gli aspetti già esplicitati nel prodotto atteso.
Competenze in uscita	AG 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

	AG3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, la connessione con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. AG4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali AG6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali AG8 Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali AG9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali della espressività corporea AI1 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 AI4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto e le esigenze della clientela favorendo la diffusione e stili di vita sostenibili e equilibrati. AI7 Progettare eventi enogastronomici che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali, per la promozione del Made in Italy-
Competenze disciplinari da raggiungere	**Scienze Motorie:** ● dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto ● saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio ● salute, benessere, sicurezza e prevenzione

	Progetto sportivo con uscite didattiche presso centri sportivi e in montagna (Chiesa in Valmalenco o Alpe di Mera) **Scienze e cultura dell' Alimentazione:** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato **Enogastronomia settore cucina:** Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. **Enogastronomia settore di sala** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il territorio **Francese:** ● Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi ● Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile **Italiano:** ● Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo ● Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi **Storia:** ● Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Scienze Motorie:**

	-Conoscere le proprie potenzialità. Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali degli sport invernali. Conoscere i principali aspetti comunicativi e culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere alcune attività sportive e semplici aspetti organizzativi e di prevenzione e sicurezza. **Scienze e Cultura dell' Alimentazione:** -Prodotti a marchio di origine europea e italiana (curriculum di educazione civica) -Concetto di sicurezza e qualità alimentare. **Francese:** -Prodotti del territorio e marchi di qualità nazionali ed europei **Enogastronomia settore cucina:** Comprendere le problematiche globali del mondo in cui viviamo, sempre più complesso e interconnesso, caratterizzato da minacce e opportunità, come quelle indicate dall'Agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile. L'importanza della raccolta differenziata. **SALA** Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali. **Italiano:** -Strutture fondamentali per la produzione di diverse tipologie testuali -Il testo informativo-espositivo **Storia:** -Lineamenti di storia locale + possibile Potenziamento di Storia dell'arte: Conoscenza delle risorse culturali del territorio
Abilità disciplinari coinvolte	**Enogastronomia settore cucina:**

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili

Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela.

Scienze Motorie:

- Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza
- Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi corporei complessi utili all'attività motoria e sportiva
- Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni
- Interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.

Scienze e cultura dell' Alimentazione:

- Saper identificare prodotti agroalimentari tipici del territorio
- Leggere e interpretare le etichette dei prodotti a marchio di qualità
- presentare, utilizzando uno strumento multimediale, i prodotti caratteristici del territorio di una regione italiana

Francese:

- Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali
- Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza

	• Riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio **Sala e Vendita:** Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizi -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione **Storia-Italiano:** • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo • Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso - problem solving
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

Fasi svolgimento

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Ottobre/Novembre	Dicembre//Gennaio	Febbraio/Marzo	Aprile/Maggio

Presentazione del progetto	Scienze Motorie	Presentazione del progetto	X			
	Alimentazione	Indicazioni ed organizzazione del lavoro	X			
	Cucina	Indicazione ed organizzazione del lavoro	x			
	Francese	Presentazione del progetto	X			
	Sala	Indicazioni ed organizzazione del lavoro (lavoro di gruppoi)	X			
	Italiano e Storia	Brainstorming introduttivo	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienze Motorie	Organizzazione e pianificazione del lavoro inerente all'uscita sciistica	x	X		

	Alimentazione	Indicazioni per la ricerca dei prodotti di qualità		X		
	Cucina	lavoro di gruppo e procedure di attuazione del progetto	X	X		
	Francese	Ricerca di informazioni		X		
	Sala	Indicazioni per la ricerca dei prodotti e vini del territorio(lavoro di gruppo)		X		
	Italiano e Storia	Assegnazione a gruppi di ricerche sulla storia locale		X		
Ricerca e gestione informazioni	Alimentazione	Ricerca dei prodotti a marchio			X	
	Scienze motorie	Ricerca itinerario turistico		x		

	Francese	Selezione di materiali -Lavoro di gruppo			X	
	Cucina	Ricerca dei prodotti tipici, e cucina tipica del territorio		x	x	x
	Sala	Ricerca dei prodotti tipici, vini e cucina tipica del territorio			X	
	Italiano e Storia	Condivisione e selezione delle informazioni trovate			X	
Riflessione e rielaborazione	Alimentazione	Riflessione e rielaborazione			X	
	Scienze motorie	Elaborazione delle informazioni in merito ad un itinerario turistico				
	Francese	Scelta dei prodotti a marchio qualità			X	

	Cucina	Discussione partecipata		x	x	x
	Sala	Riflessione e rielaborazione			X	
	Lettere (Italiano e Storia)	Riflessione sul percorso di ricerca svolto, sulle conoscenze acquisite; rielaborazione dei testi prodotti nei lavori di gruppo			X	
Realizzazione del prodotto	Contribuiscono tutte le materie	Presentazione in ppt o con altri strumenti multimediali relativa agli aspetti culturali ed enogastronomici una regione italiana, tenendo conto delle filiere corte		x	x	x

Via Uruguay 26/2
20151 Milano
www.carloportamilano.edu.it
C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X
Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472
info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Capacità di analizzare le informazioni. Valutazione dell'attendibilità e dell'utilità	Analizza spontaneamente e autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità.	A
	Analizza autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità.	B
	Analizza spontaneamente e autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Cerca di valutarne l'attendibilità e l'utilità.	C
	Deve essere guidato nella ricerca delle informazioni richieste.	D
	Anche se guidato ha difficoltà a individuare le informazioni appropriate	E
Rielaborazione ed approfondimento	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato	C
	Rielabora e approfondisce se guidato.	D
	Non rielabora né approfondisce.	E
Interazione orizzontale (con compagni)	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità	C
	Lavora in gruppo se sollecitato e comunica le proprie idee in modo semplice.	D

	Non collabora con i compagni e non offre contributi personali.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	C
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive; le parti e le informazioni non sono ben collegate.	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive e non è funzionale; le parti e le informazioni non sono collegate.	E
Esposizione/ presentazione del prodotto	Espone e presenta in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	A
	Espone e presenta in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	B
	Espone e presenta in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Espone in modo confuso e presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	E
Creatività	Formula con fluidità idee nuove e personali, elabora modalità innovative di lavoro, realizza produzioni con personalità e traccia connessioni alternative tra pensieri e oggetti	A
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti	B
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto	C
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	D

	Non è intuitivo. Non propone idee originali.	E