Unità di Apprendimento N° 4

Classe: 4 BPD
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 lavorando in gruppo e e ricercando le informazioni necessarie, realizzeranno una presentazione in pptx 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)
Discipline/Assi Culturali coinvolti	scienze motorie, scienze e cultura dell'alimentazione, inglese, francese, pasticceria, educazione civica.
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 ☐ Area 2: Comunicazione e collaborazione ☐ **X** Area 3: Creazione di contenuti digitali ☐ Area 4: Sicurezza ☐ Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	☐ Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, 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 - ☐ 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 - ☐ 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
Competenze in uscita	AG3 (Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico…) AG4 (Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali...) AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG6 (Riconoscere il valore e le potenzialità

	dei beni artistici e ambientali) AG9 (Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali della espressività corporea.) AI5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative AI7 Progettare eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni AI4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto
Competenze disciplinari da raggiungere	**Scienza e cultura dell'alimentazione:** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino in particolare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del *Made in Italy*, con collegamenti tra il territorio, gli aspetti sociali e culturali e gli stili alimentari, anche individuando le nuove tendenze di filiera, prestando particolare attenzione ai problemi di impatto ambientale e spreco alimentare. **Enogastronomia settore pasticceria** Contribuire alla promozione delle tipicità dei prodotti dolciari e della panificazione, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Preparazione e realizzazione di dolci e pani tipici. **Inglese / Francese:** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **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)
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Scienza e cultura dell'alimentazione** prodotti a marchio di origine (curriculum di educazione civica) Concetto di sicurezza e qualità alimentare. Green transition. **Laboratorio Enogastronomia pasticceria** Tecniche di promozione e vendita. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Principali tecniche di ricerca di mercato per

	sviluppare indagini di scenario. Produzione di prodotti di panificazione e dolciari che tengono conto delle filiere locali e utilizzando materie prime con marchi di qualità (DOP, IGP, STG,BIO). **Inglese** Livello A2-B1 - Talking about sustainability Piatti tradizionali della cucina italiana regionale **Francese** Dolci e pani tradizionali della cucina italiana e dei Paesi di lingua francese. **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
Abilità disciplinari coinvolte	**Scienza e cultura dell'alimentazione** Selezionare gli alimenti e le bevande con minor impatto ambientale, individuandoli, in particolare, tra le risorse enogastronomiche del territorio(DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.) Leggere e interpretare le etichette dei prodotti a marchio di qualità Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona 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 Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali **Enogastronomia settore pasticceria:** Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, per promuovere il made in Italy Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

	Inglese/Francese: Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali (S21.4.4) Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale (S21.4.5) Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio (S21.4.7) **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.
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

(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
Presentazione del progetto	Cucina	Presentazione dell'attività	x			
	Scienze motorie	Ricerca di informazioni	X			
	Inglese	Presentazione del tema trattato	X			
	Francese	Presentazione delle attività e del tema trattato			X	

	Alimentazione	Presentazione UDA	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Pasticceria	Definire offerte di prodotti qualitativamente ed economicamente sostenibili	x			
	Inglese	Selezione di materiali Lavoro di gruppo		X		
	Francese	Lettura e comprensione brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti			X	
	Scienze motorie	Selezione di materiali Lavoro di gruppo		X		
	Alimentazione	Indicazioni per la ricerca dei prodotti di qualità a gruppi		x		
Ricerca e gestione informazioni	Pasticceria	acquisire ed interpretare le informazioni	x	x		
	Inglese	Ricerca delle informazioni e condivisione			X	
	Francese	Ricerca pietanze /ricette tradizionali e sostenibili			X	

	Alimentazione	Ricerca delle informazioni			x	
	Scienze motorie	Condivisione e selezione informazioni trovate			X	
Riflessione e rielaborazione	Pasticceria	Analisi dei punti di forza e di debolezza nella preparazione del prodotto realizzato		X	X	X
	Alimentazione	Debate di classe				
	Inglese/Francese	Revisione discussione guidata Presentazione di documenti autoprodotti in gruppo				X
	Scienze motorie	Discussione guidata Presentazione di documenti autoprodotti in gruppo				X
Realizzazione del prodotto	Pasticceria Alimentazione, educazione civica Inglese/Francese Scienze motorie	Presentazione di una regione italiana (prodotti dolciari e a marchio di origine e piatti tipici, vini, attrazioni turistiche) realizzando un pptx o altro materiale multimediale con esposizione dei prodotti realizzati	x	x	x	x

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Capacità di analizza 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
	Non ricerca nessuna informazione	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
	Non approfondisce e ricerca solo qualche informazione	D
	Non rielabora nè 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

	Coopera solo con qualcuno e non porta a termine gli incarichi	D
	Non coopera con nessuno	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	A
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	C
	Ha fatto uso degli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato	D
	Non utilizza nessuno strumento	E
Esposizione/ presentazione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	B
	Espone 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
	Non fa nessuna esposizione	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 propone nessuna idea	E