Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

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

Unità di Apprendimento 4

Classe 4D ENO
Titolo: SOSTENIBILITÀ E TURISMO (Agenda 2030)

Periodo di svolgimento:	**I quadrimestre e II quadrimestre**
Situazione problema	**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 studenti, lavorando in coppie o piccoli gruppi e ricercando le informazioni necessarie, realizzeranno una presentazione in pptx 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 degli alimenti, francese, inglese, storia, cucina, sala
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) competenza alfabetica funzionale; ✓ **competenza multilinguistica;** competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; ✓ **competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;** ✓ **competenza imprenditoriale;** competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. **(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)**
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	• **Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati** • **Area 2: Comunicazione e collaborazione** • **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 ed 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** - • 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)	**Contenuto multimediale: realizzazione presentazione ppt**
Competenze in uscita (AG – AI)	**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 dell'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, 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 **AI4** Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto
Competenze disciplinari da raggiungere	**Inglese** ● Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **Scienze Motorie** ● Dimostrare l'efficienza del proprio movimento nel contesto richiesto. ● Saper organizzare una unità di lavoro fisico-motorio. ● Salute, benessere, sicurezza e prevenzione ● Progetto sportivo con uscita didattica presso centri sportivi e in montagna (chiesa Val Malenco e Alpe di Mera) **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 **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. **Scienze degli alimenti** ● Progettare eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni ● Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto **Laboratorio Enogastronomia cucina/sala:** ● Individuare prodotti tipici del territorio con marchio di qualità
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Scienze degli alimenti** ● prodotti a marchio di origine (curriculum di educazione civica)

	Laboratorio Enogastronomia cucina/sala ● piatti e bevande e dolci caratteristici del territorio nazionale **Francese** ● Lessico inerente le funzioni comunicative di base, piatti e bevande tipici e a km Zero in Francia **Inglese** ● Livello A2-B1 – Talking about sustainability **Storia** ● La storia locale in relazione alla storia della nazione **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, di prevenzione e sicurezza.
Abilità disciplinari coinvolte	**Francese** ● Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ● Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali **Enogastronomia settore sala e vendita** ● Saper identificare prodotti agroalimentari tipici del territorio **Inglese:** ● Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali ● Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ● Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio **Scienza degli alimenti** ● Saper identificare prodotti agroalimentari tipici del territorio ● Leggere e interpretare le etichette dei prodotti a marchio di qualità ● 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 **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 **Storia** ● Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale ● Leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - attività laboratoriale - studio di caso
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, fotocopie, video, contenuti digitali

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	Disciplina	Attività	Ottobre/ Novembre	Dicembre/ Gennaio	Febbraio/ Marzo	Aprile/ Maggio
Presentazione del progetto	Inglese	The sustainable table	X	X		
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Indicazioni ed organizzazione del lavoro	X			
	Francese	Video di presentazione		X		

		del territorio francese				
	Scienze motorie	presentazione attività e discussione guidata	X			
	Sala e Vendita	presentazione attività	X			
	Cucina	presentazione attività	X			
	Storia	Presentazione del progetto		X		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Inglese	Selezione e suddivisione di materiali: From farm to fork Global food systems/sustainable food systems Sustainability Slow food SRA restaurants Local products		X		
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Indicazioni per la ricerca dei prodotti di qualità	X			
	Francese	selezione materiale e divisione della classe in gruppi			X	
	Scienze motorie	Visione filmati e consultazione siti web		X		
	Sala e Vendita	Ricerca informazioni		X		
	Cucina	Ricerca informazioni		X		

	Storia	Divisione in gruppi e assegnazione dell'argomento		X		
Ricerca e gestione informazioni	Inglese	SRA: rated restaurants			X	
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Ricerca dei prodotti a marchio			X	
	Francese	Ricerca sui prodotti a marchio qualità			X	
	Scienze motorie	Ricerca dati antropometrici popolazioni locali		X	X	
	Sala e Vendita	Elaborato del documento			X	
	Cucina	Elaborato del documento			X	
	Storia	Lezione di approfondimento sul territorio tra Settecento e Ottocento. Divisione della classe in gruppi e assegnazione argomento da approfondire			X	
Riflessione e rielaborazione	Inglese	Revisione e discussione guidata			X	X
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Revisione e discussione guidata			X	X
	Francese	Discussione guidata			X	X
	Scienze motorie	discussione guidata			X	

	Sala e Vendita	Verifica intermedia per la valutazione dei processi ed eventuale ricalibro dell'azione didattica. Attività di autovalutazione		X	X	
	Cucina	Verifica intermedia per la valutazione dei processi ed eventuale ricalibro dell'azione didattica. Attività di autovalutazione		X	X	
	Storia	Revisione e discussione guidata sul materiale raccolto			X	X
Realizzazione del prodotto	Inglese	Integrazione in lingua del prodotto multimediale (ppt) ed esposizione del lavoro				X
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Esposizione del lavoro effettuato				X
	Francese	Integrazione in lingua del prodotto multimediale ed esposizione del lavoro				X

	Sala e Vendita	Presentazione di documenti prodotti				X
	Storia	Esposizione del lavoro				X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una personale chiave di lettura.	A
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura a lui nota.	B
	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera sufficientemente adeguata.	C
	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni. Non presenta un metodo adeguato ed efficace e deve essere guidato.	D
Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per ideare e realizzare un prodotto.	A
	Nel complesso utilizza le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	B
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto.	D

Interazione nel gruppo e disponibilità al confronto	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo. Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto.	A
	Interagisce attivamente nel gruppo. Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto.	B
	Interagisce in modo collaborativo nel gruppo. Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità.	C
	Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo. Non sempre riesce a gestire la conflittualità.	D

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto divista 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 scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	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

Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	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
Esposizione orale nella lingua madre e nelle lingue straniere	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti nella lingua madre e nelle lingue straniere.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente nella lingua madre e nelle lingue straniere.	B
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale essenziale nella lingua madre e nelle lingue straniere.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale nella lingua madre e nelle lingue straniere.	D

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