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 N° 1

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	Attenti, ordinati, rispettosi. La società ci impone regole in tutti gli ambiti, perché? A volte ci sembrano opprimenti, ma proviamo a immaginare un mondo che non ne abbia: lo vorremmo davvero? E siamo sicuri che le regole siano solo doveri? Non ci sono anche forse diritti che ci tutelano e ci permettono di vivere (e convivere) meglio?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Produzione di un racconto in formato digitale (Word), in cui siano presenti e ben chiari quali comportamenti sia necessario assumere nei vari contesti per vivere meglio all'interno di una comunità.
Discipline coinvolte	Italiano, lingua inglese, diritto, IRC, lab.accoglienza turistica, lab.sala, lab.cucina, scienze motorie, TIC
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) x **competenza alfabetica funzionale;** • competenza multilinguistica**;** • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; x **competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;** • competenza imprenditoriale; • 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** • **Area 3: Creazione di contenuti digitali** • Area 4: Sicurezza • Area 5: risolvere i 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: X 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: X 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: X 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)	- Ricercare informazioni in rete - Inserimento contenuti - Scambio Materiale

Competenze in uscita	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti AG2 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerente con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali AG 1 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AG12 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG5 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 AG9 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. AI 1

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

Competenze disciplinari da raggiungere	**ITALIANO** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi **DIRITTO** Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. **INGLESE**: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **IRC:** Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente **Enogastronomia settore cucina** Imparare ad essere un cittadino informato e responsabile, consapevole dei propri e altrui diritti. **TIC** Utilizzare e produrre testi multimediali (S21.6) Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate (S23.3) **Scienze Motorie** Salute, benessere, sicurezza e prevenzione **Enogastronomia settore sala e vendita** Sapersi muovere ed operare in sicurezza durante ogni fase della somministrazione di cibi e bevande. **Accoglienza turistica** Saper utilizzare le regole della comunicazione ed etica professionale nei vari contesti di riferimento

Conoscenze disciplinari coinvolte	**DIRITTO:** Norme giuridiche e norme non giuridiche. Le norme giuridiche e le loro caratteristiche. La Costituzione repubblicana: l'origine della Costituzione e i principi fondamentali della Costituzione (artt. 1, 2, 3, 11, 12). **INGLESE:** livello A1-A2- School rules **IRC:** La distinzione tra norma e valore, il rapporto tra natura e cultura, Kohlberg e lo sviluppo morale, i mondi religiosi e i sistemi di regole. **ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:** Regolamento dei laboratori **LAB. ACCOGLIENZA TUR.:** Regolamento dei laboratori; Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. **ITALIANO:** La conquista dell'autonomia: Lettura/visione, analisi e commento di passi significativi tratti da testi narrativi e possibilmente anche multimediali **TIC:** Elementi di cittadinanza digitale: interagire attraverso varie tecnologie digitali ed individuare i mezzi e le forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto Dall'hardware al cloud: Information Technology, architettura dei sistemi di elaborazione, cloud computing. Office Automation: Software per l'elaborazione di testi, Microsoft Word. **SCIENZE MOTORIE** Utilizzare il proprio corpo come mezzo di espressione non solo tecnica ma sociale; regolamento degli sport praticati e applicazione dello stesso durante tornei di classe. **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA** Regolamento dei laboratori della scuola. Normativa HACCP. Normativa sulla sicurezza al lavoro 108/08.

Abilità disciplinari coinvolte	**DIRITTO:** Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico. Individuare i principali eventi storici che hanno portato alla nascita della Costituzione. Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione. **IRC:** Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale **Lab. ACCOGLIENZA TUR.:** Applicare gli elementi fondamentali di etica professionale: comportamento, corretta postura, abbigliamento adeguato, uso del linguaggio appropriato, utilizzo delle principali forme di cortesia. Aver cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. **INGLESE:** Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e fonologiche di base. **ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:** conoscere e rispettare il regolamento relativo ai laboratori e alla divisa di istituto. **ITALIANO:** Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista **TIC:** Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società Saper spiegare il principio di funzionamento e la struttura dei principali dispositivi fisici

	SCIENZE MOTORIE Affrontare da un punto di vista regolamentare situazioni diverse all'interno di un evento sportivo **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA** Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.
Metodologie didattiche	- brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari 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)

1	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio
	Presentazione del progetto	Inglese	Discussione introduttiva inerente i temi trattati, eventuale attività di brainstorming		X		
		Accoglienza turistica	Presentazione del progetto e delle attività. Importanza della divisa.	x			
		Cucina/Sala	Presentazione delle regole di laboratorio	x			
		Diritto	Brainstorming: le regole in tutti i contesti di vita	x			
		Italiano	Presentazione argomento e attività di Brainstorming	x			
		TIC	analisi materiali multimediali e brainstorming	x			
		Scienze Motorie	Presentazione regole palestra	x			
		IRC	Brainstorming	x			
		Sala e vendita	Presentazione dell'UDA con slide power point. Esposizione delle competenze, conoscenze e abilità da raggiungere e presentazione dei criteri di valutazione	x			

2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	Inglese	Esemplificazione dei concetti di "rules" e di "grooming", sia in ambito scolastico che professionale.		x		
		Accoglienza turistica	Individuazione delle corrette regole di laboratorio	x			
		Diritto	Lezioni dialogate: produzione del glossario giuridico	X	X		
		Cucina	Mise en place e disposizione di lavoro		x		
		Italiano	Lettura guidata di testi narrativi e possibilmente visione di testi anche multimediali; lettura di parti scelte del Regolamento di Istituto	x	X		
		Scienze Motorie	Regole e regolamento sport praticati			x	
		IRC	Lezione dialogica		x		
		TIC	Lezione dialogata sulla netiquette	x			
		Sala e vendita	Individuazione tramite attività pratiche e di documentazione		x		

			delle principali regole di servizio, attrezzature e regole igieniche personali				
	Ricerca e gestione informazioni	Inglese	Lettura e comprensione di testi inerenti il tema trattato. Fornitura di materiale anche video-audio.			x	
		Cucina	Ricerca del materiale			x	
		Accoglienza turistica	Immagini e filmati dal web		x		
		Diritto	Ricerca e studio su storia e origine della Costituzione		X	X	
		Italiano	Ricerca multimediale relativa a un tema normativo trattato		x		
		Scienze Motorie	Discussione di gruppo			x	
		TIC	Ricerca sul web delle norme comportamentali da osservare nell'utilizzo delle tecnologie digitali		x		
		IRC	Lezione dialogica				x
		Sala e vendita	Suddivisione in gruppi dove ogni gruppo preparerà un vademecum delle principali regole da seguire per essere degli ottimi operatori di sala (regole igieniche, di			x	

			servizio e di corretto mantenimento delle attrezzature)				
		Inglese	Riflessione guidata sugli argomenti e il materiale analizzato			x	X
		Accoglienza turistica	Analisi del comportamento e degli errori più comuni			x	
		Diritto	Riflession e sui principi fondamentali della Costituzione			X	
		Italiano	Riflessione sulle motivazioni alla base del rispetto delle regole.			x	
		Cucina	Riflessione sul materiale raccolto e dibattito				x
		Scienze Motorie	Discussione Riflessione sull'argomento trattato e sul fair play				x
		TIC	Riflessione sull'argomento e organizzazione del materiale ricercato			x	
		IRC	Role Play				x
		Sala e vendita	Valutazione formativa per la valutazione dei processi ed eventuale ricalibro dell'azione didattica sull'esigenza del gruppo classe				x

5	Realizzazione del prodotto	Italiano/diritto/TIC	Scrittura in word di un testo narrativo sull'importanza delle regole e del loro rispetto.			x	

Valutazione del processo (griglia fornita come esempio)

Indicatori	**descrittori**	**livelli**
Individua conoscenze, abilità e competenze da ttere in atto, nel pie eno rispetto delle regole sociali	individua con chiarezza il compito che deve svolgere, anche se plesso, si impegna a portarlo a termine in modo responsabile e apevole, rispettando in maniera scrupolosa le regole sociali	A
	vidua con chiarezza il compito che deve svolgere e si impegna a portarlo rmine nel rispetto dei tempi,rispettando in maniera consapevole le regole ali	B
	vidua il compito assegnato avvalendosi anche dei suggerimenti e delle azioni dell'insegnante e dei compagni,rispettando le regole sociali	C
	vidua con qualche difficoltà il semplice compito assegnato e lo completa ollecitato e guidato, rispettando in maniera saltuaria le regole	D
	ostra poca iniziativa e motivazione e non rispetta le regole sociali	E
Com**unicazione tra e gli adulti**	sprime oralmente e per iscritto in modo chiaro, originale ed efficace zando i vari linguaggi in contesti appropriati. comprende messaggi pleti di vario genere	A
	sprime oralmente e per iscritto in modo corretto e appropriato utilizzando i rsi linguaggi. comprende messaggi di vario genere e rappresenta zioni, stati d'animo e concetti in modo chiaro.	B
	zza in modo semplice i diversi linguaggi per rappresentare procedure, etti,emozioni e stati d'animo.	C
	prende semplici messaggi e organizza i contenuti se opportunamente ato.	D
	prende con difficoltà semplici messaggi e non rielabora i concetti anche se ortunamente guidato	E
	tte su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il senso nportanza di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di azione e crescita, che affronta in modo particolarmente critico	A

:consapevolezza flessiva e critica	tte su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il senso di ciò ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, affronta in modo critico	B
	ie gli aspetti essenziali di ciò cha ha imparato e del proprio lavoro e tra un certo senso critico	C
	enta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione	D
	evo non partecipa al processo educativo	E

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Esecuzione del prodotto	Il prodotto, 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 alcune scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sempre sono collegate	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	E
	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

Esposizione/ **presentazione del prodotto**	Espone in modo chiaro ma poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	D
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	E