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 N° 1

Classi Prima I	
Titolo: Regole A Tutto Tondo Educazione Civica	

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre e II 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/Assi Culturali coinvolti	Italiano, lingua inglese, lingua francese, 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) . **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	. **Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati** . Area 2: Comunicazione e collaborazione

(indicare quali aree saranno privilegiate)	. 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:☐ 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 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 - ☐ 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)	Creazione di un foglio di word e inserimento contenuti relativi al tema dell'Uda
Competenze in uscita	**AG2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti **AG1** 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 **AG11** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. **AI3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro **AG12** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi **AG5** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. **AG9** 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. **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.
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 **FRANCESE:** 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** L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. **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.

	FRANCESE: Parler de ses habitudes. Dire ce qui est permis et ce qui est défendu. Les regles du labo **ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:** Regolamento del laboratorio di cucina e d'istituto. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. **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 dai mezzi di comunicazione multimediali. Lettura del regolamento di Istituto. Il rispetto, elementi di narratologia **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 pongvol e applicazione dello stesso durante tornei di classe. **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA** Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.
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. **FRANCESE:** 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. **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:** Applicare gli elementi fondamentali di etica professionale: comportamento, corretta postura, abbigliamento adeguato, uso del linguaggio appropriato, Conoscere e rispettare il regolamento relativo ai laboratori e alla divisa di istituto, saper effettuare la raccolta differenziata. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. **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 all'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)

	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
1	Presentazione del progetto	Francese	Attività di brainstorming	x			
		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	Presentazione del regolamento del laboratorio, e d'istituto.	x			
		Diritto	Attività di 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	Discussione guidata	x			
		IRC	Brainstorming	x			
		Sala e vendita	Presentazione dell'UDA. Esposizione delle competenze, conoscenze e abilità da raggiungere e presentazione dei criteri di valutazione	x			
2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	Francese	Composizione delle coppie/piccoli gruppi e per interagire e svolgere interviste per conoscersi	X			
		Inglese	Divisione della classe in coppie/piccoli gruppi di lavoro e individuazione, in lingua, delle		x		

			principali regole di Istituto				
		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	x		
		Italiano	Lettura, commento e discussione guidata del regolamento di Istituto	x			
		Scienze Motorie	Lezione dialogica			x	
		IRC	Lezione dialogica		x		
		TIC	Lezione dialogata sulla netiquette	x			
		Sala e vendita	Individuazione tramite attività pratiche e di documentazione delle principali regole di servizio, attrezzature e regole igieniche personali		x		
3	Ricerca e gestione informazioni	Francese	Leggere e comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti il tema trattato e prendere appunti		x		
		Inglese	Lettura e comprensione di testi inerenti il tema trattato. Fornitura di materiale anche video-audio.		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

		Cucina	Ricerca del materiale	x	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 al tema 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 servizio e di corretto mantenimento delle attrezzature)			x	
4	Riflessione e rielaborazione	Francese	Redigere un testo su se stessi,dire cio che si può fare o non si può fare			x	
		Inglese	Riflessione guidata sugli argomenti e il materiale analizzato			x	

		Accoglienza turistica	Analisi del comportamento e degli errori più comuni			x	
		Diritto	Analisi dei principi fondamentali della Costituzione			X	
		Italiano	Riflessione sulle motivazioni alla base del rispetto delle regole.			x	
		Cucina	Riflessione sul materiale raccolto e dibattito	x	x		
		Scienze Motorie	Discussione guidata				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	Tutte le discipline concorrono alla realizzazione	Scrittura in word di un testo narrativo sull'importanza delle regole e del loro rispetto				x

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Individua conoscenze, abilità e competenze da mettere in atto, nel pieno rispetto delle regole sociali	Individua con chiarezza il compito che deve svolgere, anche se complesso, si impegna a portarlo a termine in modo responsabile e consapevole, rispettando in maniera scrupolosa le regole sociali	A
	Individua con chiarezza il compito che deve svolgere e si impegna a portarlo a termine nel rispetto dei tempi,rispettando in maniera consapevole le regole sociali	B
	Individua il compito assegnato avvalendosi anche dei suggerimenti e delle indicazioni dell'insegnante e dei compagni,rispettando le regole sociali	C
	Individua con qualche difficoltà il semplice compito assegnato e lo completa se sollecitato e guidato, rispettando in maniera saltuaria le regole	D
	Dimostra poca iniziativa e motivazione e non rispetta le regole sociali	E
Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il senso e l'importanza di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo particolarmente critico	A
	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il senso di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo critico	B
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò cha ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	C
	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione	D
	L'allievo non partecipa al processo educativo	E

Rielaborazione di conoscenze e abilità disciplinari e interdisciplinari	Lo studente applica conoscenze e abilità in modo sicuro e pienamente personale in ogni contesto	A
	Lo studente applica conoscenze ed abilità in modo corretto e sicuro in vari contesti	B
	Lo studente applica conoscenze e abilità in vari contesti in modo sostanzialmente corretto	C
	Lo studente applica conoscenze e abilità in contesti semplici, commettendo qualche errore	D
	Lo studente non appare in grado, seppur guidato, di applicare conoscenze e abilità, anche relative a processi semplificati	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
Presentazione del prodotto (Completezza)	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. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	D

	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	E