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

Classe I M
Titolo: REGOLE A TUTTO TONDO

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	Partendo dalla lettura di regolamenti (di Istituto, dei Laboratori, ecc.) di norme giuridiche e della Costituzione, gli alunni rifletteranno sull'importanza delle regole all'interno della società e redigeranno una lettera/articolo di giornale/breve testo/" decalogo", anche in versione digitale, di sensibilizzazione al rispetto delle regole
Discipline coinvolte	Italiano, Lingua Inglese, Lingua Francese, Diritto, IRC, Accoglienza Turistica, Sala, Cucina, Scienze Motorie, TIC
Competenze trasversali da raggiungere	• competenza alfabetica funzionale; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza.
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	**X Area 1**: Alfabetizzazione su informazione e dati **X 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)	X Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: **X Base** - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato X 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: ☐ 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)	L'alunno cerca informazioni e contenuti digitali in rete, interagisce e organizza il lavoro con i compagni attraverso le tecnologie e inserisce i contenuti in un decalogo digitale.
Competenze in uscita	**AG 1** 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. **AG2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. **AG5** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. **AG 9** 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. **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. **AG12** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. **AI3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

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/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 **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** Applicare la normativa di settore

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:** School rules (Livello A1 – A2) **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:** Les règles de l'institut. Dire ce qui est permis et ce qui est défendu. Les règles de l'atélier. **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 TURISTICA** La corretta postura e il valore della uniforme di istituto. **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 e 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, i sistemi di numerazione posizionali e le conversioni tra basi di numerazione diverse, multimedialità in binario, sistema operativo, cloud computing. Office Automation: Software per la realizzazione di presentazioni multimediali, Microsoft PowerPoint. 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** Il regolamento di istituto relativo ai laboratori e alla divisa di istituto. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro. Principi di legislazione specifica di settore. Principi di igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia degli ambienti. Procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.

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 Applicare la normativa di settore **INGLESE/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 **CUCINA/SALA/ACCOGLIENZA:** 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. 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 e software

	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. **SCIENZE MOTORIE**: Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio.
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)

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

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Ottobre Novembre	Dicembre/Gennaio	Febbraio/Marzo	Aprile/ Maggio
Presentazione del progetto	Inglese	Discussione guidata con attività di Brainstorming	x			
	Francese	Attività di brainstorming	x			
	Cucina/sala	Presentazione del regolamento del laboratorio, e d'istituto	x			
	Accoglienza turistica	Monitoraggio della corretta divisa	X			
	Diritto	Visione video/Lettura articoli e testi e brainstorming	x			
	Italiano	Presentazione argomento e attività di Brainstorming	x			
	TIC	Analisi materiali multimediali e brainstorming	X			
	Scienze Motorie	Discussione guidata	x			
	Irc	Brainstorming e discussione guidata	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Inglese	Esemplificazione dei concetti di "rules" e di "grooming", sia in ambito scolastico che professionale		x		

	Francese	Composizione di coppie/piccoli gruppi per interagire tra compagni	x			
	Cucina/sala	Mise en place e disposizione di lavoro	x			
	Accoglienza turistica	Individuazione delle corrette regole di laboratorio	X			
	Diritto	Lezioni dialogate e glossario giuridico	x	x		
	Irc	Lezione dialogica	x	X		
	Italiano	Lettura, commento e discussione guidata del regolamento di Istituto	x			
	Scienze Motorie	Lezione dialogica	x	x		
	TIC	Individuazione modalità di lavoro (individuale/ gruppo) e lezione sulla netiquette	X	x		
Ricerca e gestione informazioni	Inglese	Leggere e comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti il tema trattato		X		

	Francese	Leggere e comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti il tema trattato e prendere appunti		x		
	Cucina/sala	Ricerca del materiale	x	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	Cooperative learning e lezione dialogica			X	x
Riflessione e rielaborazione	Inglese	Riflessione sugli argomenti e il materiale analizzato			x	

	Francese	Redigere un testo su sé stessi e dire ciò che si può o non si può fare			x	
	Cucina/sala	Riflessione sul materiale raccolto e dibattito	x	x		
	Accoglienza turistica	Analisi del comportamento e degli errori più comuni		X	x	
	Diritto	Analisi dei principi fondamentali della Costituzione			x	
	Italiano	Riflessione sulle motivazioni alla base del rispetto delle regole			x	
	Scienze Motorie	Riflessioni finali				x
	TIC	Riflessione sull'argomento e organizzazione del materiale ricercato			x	
	Irc	Riflessione e dibattito in classe				X
Realizzazione del prodotto	Tutte le discipline	Realizzazione di un decalogo digitale relativo alle regole scolastiche				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		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca con curiosità e seleziona le informazioni. Le acquisisce e le organizza e sa ritrovarle e utilizzarle con efficacia.	A
	Ricerca con curiosità e seleziona le attività acquisendo e organizzando le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.	B
	Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.	C
	Ricerca e acquisisce le informazioni minime.	D
	Non ricerca e non acquisisce le informazioni minime.	E
Interesse, partecipazione e collaborazione	Svolge il ruolo con efficacia e porta a termine la parte di lavoro assegnata. Contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.	A
	Svolge il ruolo e porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune.	B
	Svolge il ruolo e porta a termine la parte di lavoro assegnata sulla base di indicazioni.	C
	Svolge il ruolo e porta a termine la parte di lavoro assegnata sulla base di indicazioni e per compiti semplici.	D
	Non svolge il ruolo e non porta a termine la parte di lavoro assegnata.	E
Comunicazione tra pari e adulti	Si esprime oralmente e per iscritto in modo chiaro, originale ed efficace utilizzando i vari linguaggi in contesti appropriati. comprende messaggi completi di vario genere.	A

	Si esprime oralmente e per iscritto in modo corretto e appropriato utilizzando i diversi linguaggi, comprende messaggi di vario genere e rappresenta emozioni, stati d'animo e concetti in modo chiaro.	B
	Utilizza in modo semplice i diversi linguaggi per rappresentare procedure, concetti, emozioni e stati d'animo.	C
	Comprende semplici messaggi e organizza i contenuti se opportunamente guidato.	D
	Comprende semplici messaggi ma non organizza i contenuti neanche se opportunamente guidato.	E

Valutazione del prodotto

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Esecuzione del prodotto	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica e contiene elementi di originalità.	A
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica.	B
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta informazioni basilari e scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	E
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Trova soluzioni ai problemi tecnici senza difficoltà.	A
	Usa strumenti e tecnologie con precisione e destrezza. Trova soluzioni ai problemi tecnici.	B
	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Usa gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato.	D
	Usa gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.	E
	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A

Esposizione/Presentazione del prodotto	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 espone in modo chiaro ma confuso e impreciso. Presenta molte 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 esegue le procedure e idee messe a punto e non apporta contributi personali.	E