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.3

Classe 3 M AT
TitoloLa mia azienda Sostenibile: l'Organizzazione di un Evento (Progetto Jean Monnet)

Periodo di svolgimento:	I e II quadrimestre
Situazione problema	In che modo organizzeresti con la tua classe un evento serale a scuola, che preveda il servizio di accoglienza con attenzione alla sostenibilità?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Le studentesse/gli studenti che partecipano ad un'azione del Progetto Erasmus, che prevede uno scambio con una scuola partner, dovranno organizzare un servizio di accoglienza che si articola in due momenti: • un tour pomeridiano in centro a Milano, con visita ad un museo e aperitivo in un bistrot noto, svolgendo la professione di "guida turistica" • servizio di accoglienza a scuola prima della cena
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Accoglienza Turistica, Lingue Straniere, Italiano, Matematica, Scienza e Cultura dell'Alimentazione,DTA,Educazione Civica asse dei linguaggi; asse storico- sociale; matematico; scientifico –tecnologico-professionale
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) ☐ competenza alfabetica funzionale; ☐ **Xcompetenza multilinguistica;** ☐ competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; ☐ competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; ☐ **Xcompetenza sociale e civica in materia di cittadinanza;** ☐ **Xcompetenza 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)	☐ **XArea 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)*	☐ **XCompetenze 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)	Creazione di un itinerario dettagliato e schede tecniche informative sui luoghi da visitare in versione digitale e di un video dei prodotti e dei servizi realizzati. Le studentesse/gli studenti potrebbero utilizzare una chat per scambiare informazioni, per chiedere eventuali chiarimenti sulle consegne e per condividere materiali/informazioni scaricate dal web.
Competenze in uscita (AG – AI)	**AG 5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi** **AG 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi**

	applicativi **AG 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;** **AI 7 Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del Made in Italy**
Competenze disciplinari da raggiungere	**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA:** Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi **DTA** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia **MATEMATICA** Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni **FRANCESE-INGLESE** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi edoperativi Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quellelinguistiche, utilizzando tecniche dicomunicazione e relazione perottimizzare la qualità del servizio e ilcoordinamento con i colleghi **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 comunicativi **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del made in Italy in contesti professionali noti.
Conoscenze disciplinari coinvolte	**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA** Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di conmodalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali **INGLESE- FRANCESE** Hotel organisation Il ristorante ecosostenibile dell'albergo **A**spetti della sostenibilità **DTA** Procedure amministrative per l'apertura di un'impresa tenendo conto della regione di Ciclo della compravendita e ciclo del cliente **MATEMATICA** Algebra: disequazioni di secondo grado intere, disequazioni frazionarie e scomponibili. Funzioni lineari, quadratiche, irrazionali, con modulo **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** Normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Le risorse enogastronomiche del territorio.

Abilità disciplinari coinvolte	**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA:** Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza in relazione alle richieste dei consumatori. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi
	FRANCESE INGLESE Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale **DTA:** individuare la forma giuridica più adatta all'impresa distinguere i fattori produttivi dell'impresa riconoscere la struttura organizzativa di un'impresa e il suo ruolo nel settore di appartenenza compilare la documentazione della compravendita individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico ristorative individuare il sistema bancario del proprio paese compilare la modulistica relativa alle forme di pagamento **ITALIANO:** Esporre in modo chiaro, logico e coerente Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale. Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Ricercare, acquisire e selezionare informazioni **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:** Partecipare alla realizzazione di eventi/progetti per la

	valorizzazione del made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Individuare i prodotti tipici del territorio. **Matematica** Saper risolvere disequazioni lineari intere Saper risolvere sistemi di disequazioni Saper risolvere disequazioni di secondo grado Saper risolvere disequazioni frazionarie e scomponibili Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni lineari, quadratiche e con il modulo saper leggere un grafico di funzione Saper risolvere semplici equazioni irrazionali e semplici equazioni con il modulo Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell' asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate
Metodologie didattiche	apprendimento cooperativo dibattito guidato lezione dialogata attività laboratoriale studio di caso problem solving
Materiale didattico	**Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale necessario alla 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	Disciplina	Attività	Periodo	Periodo	Periodo	Periodo
Presentazione del progetto	**Italiano Scienza e Cultura dell'Alimentazione**	**Introduzione al riconoscimento di natura, funzione e principali scopi comunicativi ed**	Novembre			

	Lingue DTA	**espressivi di testi d'uso**				
	Matematica	**Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)**				
	Laboratorio Accoglienza Turistica	**Gli studenti dovranno ricercare il percorso da proporre alla scuola gemellata**		Marzo		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	**Italiano**	**Presentazione di esempi di tipologie e testi scritti finalizzati alla comprensione e alla produzione guidata di testi d'uso attinenti al progetto**		Dicembre Gennaio		
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	**lezione frontale e dialogata**				
	Lingue	**Lessico dell'hotel, dei servizi, per accogliere un cliente**				
	Matematica	**Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica**				
	DTA	**Organizzazione del lavoro per gruppi**				
	Laboratorio Accoglienza Turistica	**Stilare il tour, assegnare i compiti e decidere cosa proporre agli studenti ospiti.**		Marzo	Aprile	
Ricerca e gestione	**Italiano**	**Avviamento di lavori di gruppo**			Febbraio	

informazioni		**per la produzione di testi scritti attinenti al progetto**				
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	**lavoro di gruppo: ricerca su prodotti sostenibili e del territorio**				
	Lingue	**Selezione dei materiali sul libro di testo e sul web Ricerca In rete degli aspetti di eco sostenibilità di un ristorante e del menù proposto /per redigere un itinerario e per l'accoglienza in occasione dell'evento**				
	Matematica	**"Traduzione" del problema in termini matematici Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/ recupero degli stessi**				
	DTA	**Individuazione del bisogno e del concetto di azienda. Ricerca e gestione delle caratteristiche dell'azienda**				
	Laboratorio Accoglienza Turistica	**Ricerca della modalità di promozione del Tour**				Maggio
Riflessione e rielaborazione	**Italiano**	**Completamento Della produzione e revisione finale**			Marzo	

		degli elaborati scritti dai gruppi di lavoro				
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Analisi del valore nutritivo dei prodotti presi in esame				
	Lingue	Organizzazione dei dialoghi (tra receptionist e prenotazione al ristorante e richiesta di informazioni relative al menù, organizzazione dell'itinerario				
	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema				
	DTA	Analisi delle informazioni e rielaborazione				
Realizzazione del prodotto/evento	Laboratorio Accoglienza Turistica Italiano Scienza e Cultura dell'Alimentazione Lingue	Realizzazione dell'evento con presentazione dell'itinerario e servizio accoglienza				Aprile Maggio

Valutazione del processo (griglia fornita come esempio)

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.	A
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.	B
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	D
Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto/evento	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto/evento	A
	Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto/evento	B
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto/evento	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto/evento	D
	Non utilizza le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto/evento	E
Rispettare il proprio ruolo nel gruppo di lavoro	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
	Nel gruppo di lavoro non è sempre disponibile a cooperare e porta a termine gli incarichi con difficoltà.	D
	Nel gruppo di lavoro non coopera e non porta a termine gli incarichi.	E

Valutazione del prodotto (griglia fornita come esempio)

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Esecuzione del prodotto/realizzazione dell'evento	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 buona 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 alcune imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità, contiene le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta diverse imprecisioni esecutive che ne limitano al minimo la funzionalità, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	D
	Il prodotto non è realizzato	E
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 buona precisione e destrezza. Ha trovato soluzione a diversi problemi tecnici con buona manualità, spirito pratico e intuizione.	B

	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie evidenziando diverse incertezze. Ha manifestato difficoltà a trovare soluzione a numerosi problemi tecnici.	C
	Ha fatto uso di strumenti e le tecnologie in modo non sempre adeguato. Ha manifestato parecchie difficoltà a trovare soluzione a numerosi problemi tecnici	D
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie in modo inadeguato	E
Presentazione dell'evento	Presenta in modo chiaro e preciso dimostrando di possedere padronanza del linguaggio settoriali e tecnico-professionale.	A
	Presenta in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Presenta in modo non sempre chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale di base	C
	Presenta in modo confuso e impreciso. Evidenzia lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Non è in grado di presentare l'evento	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/evento	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 neanche procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro e non è in grado di apportare contributi personali.	E