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°4

Classe: 4DENO
Titolo: Sostenibilità e turismo (Agenda 2030 – Progetto Jean Monnet)

Periodo di svolgimento:	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 allievi progetteranno un'attività ristorativa o commerciale (vendita prodotti tipici) seguendo le tradizioni enogastronomiche locali con la preparazione di piatti tipici che tengano conto della sostenibilità, delle filiere corte e delle materie prime del territorio. Lavorando in coppie e ricercando le informazioni necessarie, realizzeranno una presentazione in pptx o con altri strumenti multimediali 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, Scienza e cultura dell'alimentazione, Francese, Inglese, Storia, Lab. Enogastronomia settore Cucina, Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita, Ed. civica (progetto Jean Monnet). **Referente:** Inglese
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	Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

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

(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - *cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)*	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)	Presentazione in pptx o con altri strumenti multimediali relativa a una regione italiana valorizzando gli aspetti culturali ed enogastronomici e tenendo conto delle filiere corte (*short food supply chain*)
Competenze in uscita (AG – AI)	**AG1** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi delle Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. **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. **AI4** Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto.

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

	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*.
Competenze disciplinari da raggiungere	**Scienze Motorie:** Dimostrare l'efficienza del proprio movimento nel contesto richiesto. Saper organizzare una unità di lavoro fisico-motorio. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. **Scienza e cultura dell'alimentazione:** Progettare eventi enogastronomici che valorizzano il patrimonio delle tradizioni. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto. **Inglese:** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. **Francese:** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. **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. **Lab. Enogastronomia settore Cucina/Sala e Vendita:** Individuare prodotti tipici del territorio con marchio di qualità. **Educazione civica:** Promuovere lo sviluppo sostenibile (Progetto Jean Monnet).
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Scienze Motorie:** Conoscere le proprie potenzialità. Conoscere i principali aspetti comunicativi e culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere alcune attività sportive e semplici aspetti organizzativi, di prevenzione e sicurezza. Conoscenza e pratica degli sport invernali. **Scienza e cultura dell'alimentazione:** Prodotti a marchio di origine del territorio (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.) (curriculum di educazione civica). **Inglese:** Talking about sustainability. **Francese:** La France et ses terroirs: itinéraires touristiques et œnogastronomiques. Contrasto agli sprechi alimentari. **Storia:** La storia locale in relazione alla storia della nazione. **Lab. Enogastronomia settore Cucina/Sala e Vendita:**

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

	Piatti e bevande e dolci caratteristici del territorio nazionale o internazionale. **Educazione civica:** Contrasto agli sprechi alimentari. Sistemi di produzione alimentari sostenibili e filiera agroalimentare (Progetto Jean Monnet).
Abilità disciplinari coinvolte	**Scienze motorie:** Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza. Elaborare e ampliare gli schemi motori acquisiti. 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. **Scienza e cultura dell'alimentazione:** 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. **Inglese:** 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. **Francese:** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali. **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. **Lab. Enogastronomia settore Cucina/Sala e Vendita:** Saper identificare prodotti agroalimentari tipici del territorio. **Educazione civica:** Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta e adeguata delle etichette. Descrivere il concetto di produzione e consumo sostenibile, riconoscere e apprezzare le buone pratiche produttive e le eccellenze del territorio.
Metodologie didattiche	- brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata

	- attività laboratoriale - studio di caso - uscite didattiche
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario 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	Gennaio/ Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
Presentazione del progetto	**Inglese**	Presentazione del progetto e bilancio iniziale delle competenze. Brainstorming: "Sustainability"	X	X		
	Francese	Video di presentazione territorio francese			X	
	Scienze motorie	Discussione guidata	X			
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Presentazione del menu regionali e a Km zero			X	
	Storia	Brainstorming su una iniziativa personale di valorizzazione del proprio territorio	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	**Inglese**	Organizzazione del lavoro individuale e in piccolo gruppo		X	X	
	Francese	Selezione di materiali Lavoro di gruppo			X	
	Lab. Enogastronomia settore Cucina/Sala e	Ricerca informazioni		X		

	Vendita					
	Scienze motorie	Visione filmati e siti web		X		
	Storia	Lezione frontale sul territorio nel'700 (e '800)	X	X		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Predisposizione gruppi di lavoro: in coppie (ristorante regionale)			X	
Ricerca e gestione informazioni	**Inglese**	Lettura, ascolto, visione di materiali su testi e web. Selezione prodotti a marchio qualità / Slow Food italiani		X	X	
	Francese	Scelta dei prodotti a marchio qualità			X	
	Scienze degli alimenti	Scelta dei prodotti a marchio qualità per menu regionale			X	
	Scienze motorie	Ricerca dati antropometrici popolazioni locali		X	X	
	Lab. Enogastronomia settore Cucina/Sala e Vendita	Elaborato del documento			X	
	Storia	Approfondimenti anche via web			X	
Riflessione e rielaborazione	**Scienze motorie**	Discussione guidata				X
	Storia	Discussione condivisa dei documenti			X	

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

		trovati				
	Francese	Discussione/confronto con etichettature europee			X	
	Inglese	Approfondimenti e discussione guidata. Realizzazione bozza presentazione		X	X	
Realizzazione del prodotto	**Francese**	Realizzazione ed esposizione di una presentazione multimediale relativa a una regione italiana valorizzando gli aspetti culturali ed enogastronomici e tenendo conto delle filiere corte (*short food supply chain*)				X
	Inglese					X
	Scienza e cultura dell'alimentazione					X
	Lab. Enogastronomia settore Cucina/Sala e Vendita					X
	Scienze motorie					X

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

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

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Capacità di analizzare le informazioni, valutandone l'attendibilità e l'utilità	Analizza spontaneamente e autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità.	A
	Analizza autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità.	B
	Analizza spontaneamente e autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Cerca di valutarne l'attendibilità e l'utilità.	C
	Deve essere guidato nella ricerca delle informazioni richieste.	D
	Non ricerca informazioni, anche se sollecitato.	E
Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto	Usa le conoscenze apprese con metodo autonomo, ordinato ed efficace, applicando personali strategie di gestione delle conoscenze.	A
	Usa le conoscenze apprese e le organizza con un metodo ordinato ed efficace.	B
	Usa le conoscenze apprese e le organizza secondo uno schema operativo dato.	C
	Usa le conoscenze apprese, ma necessita di essere guidato. Gestisce le informazioni e le organizza in modo non sempre ordinato.	D
	Non utilizza le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto, anche se guidato.	E
Interazione orizzontale (con compagni)	Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo di lavoro, favorendo il confronto e valorizzando sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	A
	Interagisce attivamente nel gruppo di lavoro, dimostrando disponibilità al confronto e riconoscendo i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	B
	Interagisce in modo collaborativo nel gruppo di lavoro, dimostrandosi quasi sempre disponibile al confronto.	C
	Ha difficoltà a collaborare nel gruppo di lavoro e a riconoscere i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	D

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

	Nel gruppo di lavoro non è disponibile a cooperare; non riconosce il valore degli interventi altrui.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Completezza, pertinenza ed organizzazione dei contenuti	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista 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 ed è poco funzionale; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Il prodotto si presenta non corretto globalmente e non è funzionale.	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 discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con sufficiente precisione e destrezza. Ha trovato difficoltà nella risoluzione di alcuni problemi tecnici.	C
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	D
	Ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie in modo inadeguato.	E
Esposizione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, nella lingua madre e/o nelle lingue straniere; usa anche termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandoli al contesto, allo scopo e ai destinatari.	A

	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, nella lingua madre e/o nelle lingue straniere è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto.	B
	È in grado di esprimersi, nella lingua madre e/o nelle lingue straniere, utilizzando un linguaggio semplice e con un vocabolario essenziale; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è sempre pertinente.	C
	Nella lingua madre e nelle lingue straniere, utilizza un linguaggio essenziale, non sempre corretto e con un vocabolario limitato; la comunicazione spesso non è pertinente al contesto, allo scopo e ai destinatari.	D
	Nella lingua madre e nelle lingue straniere, utilizza un linguaggio inadeguato, spesso scorretto e con un vocabolario insufficiente; la comunicazione non è pertinente al contesto, allo scopo e ai destinatari.	E