



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



317/UD

Unità di Apprendimento N°4

Classe: 2°B A.S. 2024-25

Titolo: La realtà che mi circonda - Valorizzazione del territorio

Periodo di svolgimento	II quadrimestre
Situazione problema	A Milano frequenti la scuola. Ma conosci questa città? Sai che quanto resta del passato ci parla di una Milano diversa da quella attuale?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli studenti progetteranno e realizzeranno un itinerario virtuale (es.PPT/word link) nella città di Milano.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Inglese, Francese, Storia, Religione, Accoglienza turistica.
Competenze trasversali da raggiungere	● competenza alfabetica funzionale ● competenza multilinguistica ● competenza digitale
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 (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: Base - X 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: 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



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



317/UD

	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)	Ricerca delle informazioni sul web e loro elaborazione. Creazione in Word e/o PPT di una Mini Guida Turistica, in modalità singola, utilizzando il materiale cercato in gruppo.
Competenze in uscita	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 AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo AG5 Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG6 Riconoscere il valore dei beni artistici e ambientali AG7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete AG8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento AI7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
Competenze disciplinari da raggiungere	STORIA: - comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra aree geografiche culturali LAB. ACCOGLIENZA TUR.: - Comprendere la ricchezza e il valore del patrimonio artistico e culturale. IRC: - Porsi domande di senso in ordine alla ricerca di un'identità consapevole e libera. LINGUE STRANIERE: FRANCESE e INGLESE - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Utilizzare la lingua per presentarsi, parlando di sé, dei propri interessi personali, interagendo anche in situazioni dialogiche
Conoscenze disciplinari coinvolte	LINGUA STRANIERA FRANCESE: L'abitazione, la scuola,



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



317/UD

- i luoghi del tempo libero
- Il quartiere e i luoghi pubblici
- Eventi e feste.

LINGUA STRANIERA INGLESE:

- L'abitazione, la scuola,
- i luoghi del tempo libero
- Il quartiere e i luoghi pubblici
- Eventi e feste

STORIA

- Impero Romano e caduta dell'impero romano d'Occidente;
- I Longobardi: la nostra lingua, il nostro territorio.

LAB. ACCOGLIENZA TUR.:

- conoscenza del territorio nazionale o anche internazionale.

IRC

- Psicologia della religione: Il tema del sé e la proiezione psichica nel religioso come sistema condiviso di significato e di affidamento che offre all'individuo risposte al bisogno di conoscenza di sé e di riconoscimento da parte dell'altro, facendo specifico e qualificante riferimento al trascendente.
- Il concetto di "persona", l'uomo come sistema di sistemi costituito da diverse dimensioni che si intrecciano e influenzano: desiderio, ragione, volontà, emozione, sentimento.

Abilità disciplinari coinvolte

LAB. ACCOGLIENZA TUR.:

- Riconoscere il valore dei beni artistici e ambientali.
- Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio.

STORIA:

- Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale

IRC:

- Agire in maniera collaborativa

FRANCESE e INGLESE

- Comprendere semplici messaggi scritti e orali;
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale;
- Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale

INGLESE

- Comprendere semplici messaggi scritti e orali;
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi



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



317/UD

	di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale; • Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale
Metodologie didattiche	• brainstorming • apprendimento cooperativo • dibattito guidato/circle time • lezione partecipata • attività laboratoriale • studio di caso
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	FEB	MAR	APR	MAGG
Presentazione del progetto	Storia	Presentazione dell'UDA	x			
	Francese/Inglese	Discussione guidata con attività di Brainstorming				
	Accoglienza turistica	Studio delle tipologie di turismo	x			
	IRC	Brainstorming	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Storia	Lezioni frontali e partecipate, video sull'Impero romano e i Longobardi	x	x	x	
	Francese/Inglese	Composizione di coppie o piccoli gruppi per interagire in brevi dialoghi per conoscersi				
	Accoglienza turistica	Esercitazioni su simulazioni di dialoghi e visione di video prodotti	x	x		
	IRC	Lezione dialogica		x		
Ricerca e gestione informazioni	Storia	Gruppi di lavoro: cosa è rimasto a Milano del periodo tardo-antico? Ricerca sui principali resti tardo-antichi della città. Selezione dei monumenti ritenuti più significativi e interessanti per l'uscita.		x	x	
	Francese/Inglese	Leggere e comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi				



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



317/UD

		inerenti il tema trattato e prendere appunti				
	Accoglienza turistica	Ricerca delle informazioni su vari canali. Stesura delle varie esposizioni con un'ottica professionale e turistica.		x	x	
	IRC	Cooperative learning		x	x	
Riflessione e rielaborazione	Storia	Gruppi di lavoro: preparazione di schede informative relative ai monumenti scelti da progettare per il prodotto finale		x	x	
	Francese/Inglese	Produrre un breve testo sulla città, il quartiere e/o i luoghi di interesse		x	x	
	Accoglienza turistica	Elaborazione informatica di un'attrazione turistica accuratamente valorizzata			x	x
	IRC	Riflessione sul lavoro svolto e dibattito in classe			x	x
Realizzazione del prodotto	Storia Francese	Preparazione di un itinerario virtuale / digitale sui luoghi della città raccontandone storia e/o curiosità Itinerario virtuale (es: PPT) a Milano			x	x

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
Ricerca e gestione delle informazioni	L'alunno reperisce autonomamente le informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito; riesce, inoltre, a rielaborarle in maniera adeguata e completa rispetto alle richieste. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.	A
	L'alunno, anche se a volte necessita dell'aiuto dell'insegnante, reperisce le informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito; riesce, inoltre, a rielaborarle in maniera adeguata. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.	B
	L'alunno reperisce informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito, ma necessita spesso dell'aiuto dell'insegnante per rielaborarle in maniera sufficientemente adeguata. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.	C



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



317/UD

	L'alunno non sempre riesce a reperire le informazioni necessarie e corrette e spesso non le rielabora in modo adeguato. Si rende necessaria la guida costante dell'insegnante per portare avanti il lavoro. Gli strumenti informatici, inoltre, non sempre vengono usati in modo consapevole e responsabile.	D
	L'alunno non riesce a reperire e/o rielaborare le informazioni necessarie oppure queste risultano molto lacunose per cui diventa fondamentale l'aiuto da parte dell'insegnante. Gli strumenti informatici non vengono usati in modo consapevole e responsabile.	E
Capacità di pianificazione dell'attività	Gli studenti individuano autonomamente e correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività, ne tracciano il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali, prevedendo fasi di valutazione per una eventuale necessaria ripianificazione.	A
	Gli studenti individuano autonomamente e correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività, ne tracciano il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali.	B
	Gli studenti individuano correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività e ne tracciano il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali, se aiutati dall'insegnante.	C
	Gli studenti mostrano alcune difficoltà nell'individuare le diverse fasi di realizzazione dell'attività, nonostante la guida dell'insegnante.	D
	Gli studenti non riescono ad individuare le diverse fasi di realizzazione dell'attività, nonostante la guida dell'insegnante.	E
Capacità di lavorare in gruppo	L'alunno coordina il proprio lavoro con quello degli altri membri del gruppo autonomamente. Partecipa in modo attivo e costruttivo alla realizzazione del prodotto, utilizzando in modo efficace ed efficiente tutte le conoscenze, abilità e competenze già acquisite.	A
	L'alunno riesce a coordinare il suo lavoro con quello degli altri membri del gruppo. Partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto, cercando di sfruttare conoscenze, abilità e competenze già acquisite.	B
	Anche se fa fatica a capire come coordinare il suo lavoro con quello degli altri, per cui a volte è necessario l'intervento dell'insegnante, partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto.	C
	L'alunno è spesso di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania, fornendo sporadici contributi alla realizzazione del prodotto finale e solo se sollecitato dall'insegnante.	D
	L'alunno è di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania completamente, non fornendo alcun contributo alla realizzazione del prodotto finale, nonostante la sollecitazione continua dell'insegnante.	E



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



317/UD

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto è completo, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega in maniera organica tra loro. Si presenta, inoltre, pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico ed estetico.	A
	Il prodotto è completo, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega in maniera organica tra loro. Presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico.	B
	Il prodotto, anche se completo perché contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità.	C
	Il prodotto non è completo, contiene solo le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna. Presenta, inoltre, significative imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo.	D
	Il prodotto non è completo, contiene solo alcune parti e informazioni di base utili a sviluppare la consegna. Il prodotto presenta, inoltre, scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità.	E
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha realizzato il prodotto digitale dimostrando di avere ottime competenze d'uso del programma utilizzato e sfruttando al massimo le potenzialità dello stesso.	A
	Ha realizzato il prodotto digitale dimostrando di avere buone competenze d'uso del programma utilizzato e sfruttando molte potenzialità dello stesso.	B
	Ha realizzato il prodotto digitale dimostrando di avere competenze di base nell'uso del programma utilizzato.	C
	Ha realizzato il prodotto digitale ma ha avuto difficoltà nell'uso del programma utilizzato, per cui ha avuto spesso necessità di aiuto da parte del docente.	D
	Ha realizzato il prodotto digitale con molte difficoltà nell'uso del programma utilizzato, nonostante l'aiuto del docente.	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



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



317/UD

	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 riesce ad eseguire procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro e non esprime collegamenti fra pensieri ed oggetti	E