



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



Mod.317/UD

Unità di Apprendimento N°4

Classe: 2 D - 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 ipotetico tour nella città di Milano, durante il quale assumeranno il ruolo di guida turistica.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Lingua inglese, lingua francese, storia, IRC, accoglienza turistica
Competenze trasversali da raggiungere	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<ul style="list-style-type: none"> • 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: 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:



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



Mod.317/UD

	<p>Base - Intermedio - Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato</p>
<p>Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>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.</p>
<p>Competenze in uscita</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>AG5 Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>AG8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>STORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra aree geografiche culturali <p>LAB. ACCOGLIENZA TUR.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. • Comprendere la ricchezza e il valore del patrimonio artistico e culturale europeo. <p>IRC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porsi domande di senso in ordine alla ricerca di un'identità consapevole e libera.



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



Mod.317/UD

	<p>LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>LINGUA STRANIERA INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'abitazione, la scuola, i luoghi del tempo libero • Il quartiere e i luoghi pubblici • Mezzi di trasporto <p>LINGUA STRANIERA FRANCESE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'abitazione, la scuola, • i luoghi del tempo libero • Il quartiere e i luoghi pubblici • Eventi e feste. <p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impero Romano e caduta dell'impero romano d'Occidente; • I Longobardi: la nostra lingua, il nostro territorio. <p>LAB. ACCOGLIENZA TUR.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscenza del territorio partendo da Milano crocevia europeo. <p>IRC</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>LAB. ACCOGLIENZA TUR.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il valore dei beni artistici e ambientali. • Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio. <p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>STORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale <p>IRC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in maniera collaborativa



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



Mod.317/UD

	<p>FRANCESE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> • 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/MAG
Presentazione del progetto	Inglese	Discussione guidata / Brainstorming		X	
	Francese	Discussione guidata con attività di Brainstorming	X		
	Accoglienza turistica	Studio delle tipologie di turismo	X		
	Storia	Discussione guidata e Brainstorming		x	
	IRC	Brainstorming			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Storia	Lezioni frontali e partecipate, video sull'Impero Romano e i Longobardi		x	
	Inglese	Composizione di coppie o piccoli gruppi per interagire in brevi dialoghi		X	
	Francese	Composizione di coppie o piccoli gruppi per interagire in brevi dialoghi per conoscersi		X	
	Accoglienza turistica	Esercitazioni sulla presentazione dei tour prodotti		X	
	IRC	Lezione dialogica			
	Storia	Gruppi di lavoro: cosa è rimasto a Milano del periodo tardo-antico? Ricerca sui		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



Mod.317/UD

Ricerca e gestione informazioni		principali resti tardo-antichi della città. Selezione dei monumenti ritenuti più significativi e interessanti per l'uscita.			
	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	
	Accoglienza turistica	Ricerca delle informazioni su vari canali multimediali		X	
	IRC	Cooperative learning		X	
Riflessione e rielaborazione	Storia	Gruppi di lavoro: preparazione di schede informative relative ai monumenti scelti per l'uscita da progettare per il prodotto finale			X
	Inglese	Produrre un breve testo sulla città, il quartiere e/o i luoghi di interesse			X
	Francese	Produrre un breve testo sulla città, il quartiere e/o i luoghi di interesse			X
	Accoglienza turistica	Stesura delle varie esposizioni con un'ottica professionale e turistica			X
	IRC	Riflessione sul lavoro svolto e dibattito in classe			X
Realizzazione del prodotto	Accoglienza turistica Inglese/Francese	Presentazione multimediale di vari luoghi della città raccontandone storia e/o curiosità.			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



Mod.317/UD

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Curiosità ed interesse per conoscere le espressioni culturali	Ha un atteggiamento aperto e rispettoso nei confronti delle culture altre. Mostra, inoltre, molta curiosità, apertura e disponibilità a provare nuove esperienze culturali, consapevole di arricchire la propria persona.	A
	Ha un atteggiamento aperto e rispettoso nei confronti delle altre culture, verso le quali mostra molta curiosità.	B
	Mostra curiosità e rispetto nei confronti delle altre culture	C
	Quando sollecitato, mostra curiosità e rispetto nei confronti delle altre culture	D
	Pur sollecitato, non mostra molta curiosità nei confronti delle altre culture.	E
Capacità di utilizzo dei linguaggi	Per rappresentare procedure e concetti, utilizza in modo appropriato, efficace e autonomo i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	A
	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo per lo più appropriato e autonomo i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	B
	Per rappresentare procedure e concetti Lo studente utilizza in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	C
	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari necessitando dell'aiuto del docente	D
	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo per lo più inadeguato i linguaggi disciplinari	E
Collaborazione con compagni	L'alunno coopera in modo proattivo con i compagni, partecipa in modo attivo alla discussione coi pari e mostra responsabilità, autonomia consapevole verso le attività proposte.	A
	L'alunno coopera con i compagni, partecipa in modo appropriato alla discussione coi pari e mostra autonomia verso le attività proposte.	B
	L'alunno coopera in modo accettabile con i compagni, partecipa in modo essenziale alla discussione coi pari e mostra ridotto interesse verso le attività proposte.	C
	L'alunno coopera in modo marginale con i compagni, partecipa in modo discontinuo alla discussione coi pari e mostra superficiale interesse verso le attività proposte.	D
	L'alunno coopera in modo passivo con i compagni, non partecipa alla discussione coi pari e mostra un interesse nullo verso le attività proposte.	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



Mod.317/UD

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	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 tutte le informazioni utili a sviluppare la consegna	C
	Il prodotto presenta significative imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	E
Esposizione del prodotto	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 chiaro e abbastanza 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 o espone in modo parziale, confuso e impreciso.	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 riesce ad eseguire procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro e non esprime collegamenti fra pensieri ed oggetti	E