



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

Classi: 2 sez. G
Titolo: LA REALTÀ CHE MI CIRCONDA

Periodo di svolgimento	I quadrimestre
Situazione problematica	La mia città e il mio quartiere. Conoscere l'UE e i suoi Paesi
Compito di realtà/Prodotto atteso	Lo studente presenta la realtà che lo circonda, focalizzandosi su alcuni aspetti culturali locali, nazionali, europei: la città, i quartieri, i luoghi di interesse pubblici e privati, gli eventi culturali ed enogastronomici, scegliendo di volta in volta la modalità comunicativa idonea alla situazione proposta. Lo studente raccoglie le informazioni e organizza un piccolo giro nei luoghi principali come fosse una guida turistica.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	ed. civica italiano irc accoglienza turistica
Competenze trasversali da raggiungere	Da scegliere tra le 8 competenze chiave europee (non più di 2/3 per UdA): • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; (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 ☐



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

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 - • 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)

Ricerca in gruppi sul web delle informazioni e la loro elaborazione. Creazione in word e/o ppt di una Mini Guida Turistica, in modalità singola, utilizzando il materiale cercato in gruppo.



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

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

AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti

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

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

AI 7 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.



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

Competenze disciplinari da raggiungere

LAB. ACCOGLIENZA TUR.:
comprendere la ricchezza e il valore del nostro patrimonio artistico e culturale.

IRC:

- Porsi domande di senso in ordine alla ricerca di un'identità consapevole e libera.

ITALIANO:

- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi.

Conoscenze disciplinari coinvolte

ITALIANO

- Tipologie testuali: testo narrativo, informativo-espositivo, argomentativo, regolativo
- Comunicazione nell'era dei social

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



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

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 ecc.

ED. CIVICA (progetto Jean Monnet)

- Conoscere l'UE ed i suoi paesi

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.

ITALIANO

- Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo
- Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo
- Produrre testi corretti
- Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni ecc..) anche con tecnologie digitali

IRC

Agire in maniera collaborativa

Metodologie didattiche

- brainstorming
- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato/circle time



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

	- 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	Disciplin e coin volt e	Descrizione delle attività	OTT	NOV	DIC	GEN
1	Presentazione del progetto	Accogli enz a turis tica	Studio delle tipologie di turismo			X	
		Irc			X		
2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	Accogli enz a turis tica	Esercitazioni su simulazioni di dialoghi e visione di video			X	

		Irc	Lezione dialogica			X	
3	Ricerca e gestione informazioni	Accogli enz a turis tica	Ricerca delle informazioni su vari canali			X	
		Irc	Cooperativ e learning				X
		Religion e	Riflessione sul lavoro svolto e dibattito in classe				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



317/UD

5	Realizzazione del prodotto	Accoglienza a turistica	Presentazione informatica di un'attrazione turistica accuratamente e valorizzata				X
---	-----------------------------------	-------------------------	--	--	--	--	---

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Comprendere messaggi di genere diverso e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi mediante diversi supporti	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze	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 e essenziale i diversi linguaggi per rappresentare procedure, concetti, emozioni e stati d'animo	C
	Comprende semplici messaggi e organizza i contenuti se opportunamente guidato/a	D
	Non riesce ad organizzare il lavoro	E

Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale, informale),	Organizza il proprio apprendimento utilizzando fonti diverse, selezionando le informazioni raccolte e pianificando i tempi	A
	Organizza in modo autonomo e accurato il proprio lavoro selezionando gli strumenti più adatti anche in funzione dei tempi disponibili	B
	Utilizza le informazioni e i dati ricavati per organizzare il proprio lavoro in modo essenziale	C
	E' in grado di operare se opportunamente guidato	D



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

anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro	Non è in grado di operare nemmeno se opportunamente guidato	E
Interesse e partecipazione	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Svolge il ruolo con efficacia e contribuisce al lavoro comune con proposte originali. Dà aiuto.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità. Svolge il ruolo e contribuisce al lavoro con proposte. Dà aiuto	B
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, svolge il ruolo seguendo delle indicazioni	C
	Coopera solo se sollecitato, svolge attività semplici e solo sulla base di opportune indicazioni	D
	Non coopera	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
	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

Esecuzione del prodotto	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 che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	D



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

		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 al minimo delle loro potenzialità	C
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato	D
	Non ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie	E
Esposizione/ presentazione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti. La presentazione è particolarmente originale	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente. La presentazione presenta elementi di originalità	B
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale. Presentazione standard	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Non è in grado di esporre il proprio progetto	E