



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

### Unità di Apprendimento N°4

Classe: 2°M 2024-2025	Referente Prof.ssa Saviano Debora
<b>Titolo: LA REALTÀ CHE MI CIRCONDA - VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO</b>	

Periodo di svolgimento	II quadrimestre
Situazione problema	Partendo da Milano e andando a "spasso" nei Paesi dell'UE. Ma conosco veramente questi paesi nei suoi vari aspetti?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Lo studente presenta il proprio territorio, promuovendo ad un suo pari gli aspetti del patrimonio artistico, culturale, ambientale del Paese di origine mettendo a confronto un paese dell'Unione Europea, utilizzando un linguaggio professionale supportato da strumenti digitali/multimediali - gemellaggio virtuale
Discipline/Assi Culturali coinvolti	lingua inglese, storia, religione, accoglienza turistica
Competenze trasversali da raggiungere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale</li> <li>• competenza multilinguistica</li> <li>• competenza digitale</li> </ul>
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2  (indicare quali aree saranno privilegiate)	<p>X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati X Area 2: Comunicazione e collaborazione X Area 3: Creazione di contenuti digitali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Area 4: Sicurezza</li> <li>• Area 5: Risolvere problemi</li> </ul>
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"> <li>• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: X Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD



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: 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 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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto: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

**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.

**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



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

**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

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 nostro patrimonio artistico e culturale.

**IRC:**

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

**LINGUE STRANIERE**

- 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



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

Conoscenze disciplinari coinvolte

### LINGUA STRANIERA INGLESE

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

### STORIA

- aspetti di localizzazione della civiltà romana/cristiana

### 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.

### ED. CIVICA (progetto Jean Monnet)

- Conoscere l'UE ed i suoi paesi



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p><b>LAB. ACCOGLIENZA TUR.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il valore dei beni artistici e ambientali.</li> <li>• Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio.</li> </ul> <p><b>LINGUE STRANIERE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere semplici messaggi scritti e orali</li> <li>• Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</li> <li>• Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale</li> </ul> <p><b>STORIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il cambiamento in relazione agli</li> </ul>
	<p>usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale</p> <p><b>IRC:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in maniera collaborativa</li> </ul>
<p>Metodologie didattiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• brainstorming</li> <li>• apprendimento cooperativo</li> <li>• dibattito guidato/circle time</li> <li>• lezione partecipata</li> <li>• attività laboratoriale</li> <li>• studio di caso</li> </ul>
<p>Materiale didattico</p>	<p>Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto</p>



### 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	GEN N	FEB BR	MAR	APR/MAG
Presentazione del progetto	Lingue stranier e	Discussione guidata con attività di Brainstorming	X	X		
	Accoglienza turistica	Studio delle tipologie di turismo				
	IRC	Brainstorming		X		

Organizzazione e pianificazione del lavoro	Storia	Lezioni frontali e partecipate, video sull'Impero romano			X	
	Lingue stranier e	Composizione di coppie o piccoli gruppi per interagire in brevi dialoghi per conoscersi	X	X		
	Accoglienza turistica	Esercitazioni sulla presentazione dei tour prodotti		X	X	
	IRC	Lezione dialogica			X	
Ricerca e gestione informazioni	Storia	Gruppi di lavoro: cosa è rimasto a Milano del periodo romano?				X
	Lingue stranier e	Leggere e comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti il tema trattato e prendere appunti		X	X	
	Accoglienza turistica	Ricerca delle informazioni su vari canali multimediali. Stesura delle varie esposizioni con un'ottica professionale e turistica.		X	X	
	IRC	Cooperative learning				X
	Storia	Preparazione di schede informative relative all'attrazione oggetto del prodotto finale				X



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

Riflessione e rielaborazione	Lingue stranier e	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
	IRC	Riflessione sul lavoro svolto e dibattito in classe				X

Realizzazion e del prodotto	lingua inglese, storia, religione, accoglienza turistica	Realizzazione di un Gemellaggio virtuale presentando il proprio territorio			X
-----------------------------------	---	--	--	--	---

### Valutazione del processo

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

<i>Indicatori</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Livelli</i>
<b>Curiosità ed interesse per conoscere le espressioni culturali</b>	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



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

<b>Capacità di utilizzo dei linguaggi</b>	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
<b>Collaborazione con compagni</b>	L'alunno coopera in modo proattivo con i compagni, partecipa in modo attivo alla discussione coi pari e mostra responsabilità, autonomia consapevolezza 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



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

	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
--	--	---

### Valutazione del prodotto

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTO RI	LIVE LLI
Esecuzione del	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

prodotto	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	Esponde in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	A
	Esponde in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	B
	Esponde in modo chiaro e abbastanza preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

	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

<b>Creatività</b>	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



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD