



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: 4APD	Referente UDA n°4 Prof.ssa. Ientini Roberta
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 lavorando in coppie/gruppi e ricercando le informazioni necessarie, realizzeranno una presentazione con strumenti multimediali relativa ad un Paese dell'U.E in cui vengano valorizzati gli aspetti culturali ed enogastronomici, tenendo conto delle filiere corte (short food supply chain).
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze motorie, scienze degli alimenti, tedesco, pasticceria, educazione civica
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 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	☐ <u>Competenze di Area 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: Base - X Intermedio - • Avanzato x <u>Competenze di Area 2:</u> interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le



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

	tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online. Livello di padronanza: X Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 4</u>: 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 • <u>Competenze di Area 5</u>: 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)	creazione brochure e inserimento contenuti relativi al tema dell'UdA.
Competenze in uscita (AG – AI)	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)



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

	AG8 Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali AG9 (Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea..) AI4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto AI5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative AI7 Progettare eventi enogastronomici che valorizzano il patrimonio delle tradizioni
Competenze disciplinari da raggiungere	Scienze motorie Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Progetto sportivo con uscite didattiche presso centri sportivi e in montagna. Tedesco Collaborare alla presentazione dei prodotti in lingua Scienze degli alimenti Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. Laboratorio Enogastronomia pasticceria Piatti, dolci e pani caratteristici del territorio nazionale o internazionale.
Conoscenze disciplinari coinvolte	Scienze degli alimenti Prodotti a marchio di origine europea e italiana (curriculum di educazione civica) Concetto di sicurezza e qualità alimentare. Laboratorio Enogastronomia Pasticceria Dolci caratteristici del territorio nazionale o internazionale.



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

	Scienze motorie Conoscere le proprie potenzialità. Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali degli sport invernali. Conoscere i principali aspetti comunicativi e culturali relazionali delle attività motorie. Conoscere alcune attività sportive e semplici aspetti organizzativi e di prevenzione e sicurezza. Tedesco Utilizzo del linguaggio settoriale per presentazioni semplificate
Abilità disciplinari coinvolte	Scienze degli alimenti Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e tutela del prodotto. Saper identificare prodotti agroalimentari tipici del territorio. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Leggere e interpretare le etichette dei prodotti a marchio di qualità. Tedesco Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali. Scienze motorie Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza. 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.
Metodologie didattiche	- Apprendimento cooperativo - Relazioni alla classe - Studio di caso - Analisi di documenti scritti e iconografici - 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)



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

FASI	Disciplina	Attività	Gennaio	Febbraio/ Marzo	Aprile	Maggio
Presentazione del progetto	Tedesco	Ricerca di informazioni		X		
	Scienza degli alimenti	Indicazioni ed organizzazione del lavoro	X			
	Scienze motorie	Brainstorming		X		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Tedesco	Selezione di materiali e pianificazione lavori di gruppo		X		
	Scienza degli alimenti	Indicazioni per la ricerca dei prodotti di qualità		X		
	Scienze motorie	Indicazione sul materiale da approfondire		x		
Ricerca e gestione informazioni	Tedesco	Lavoro di ricerca in internet			X	
	Scienza degli alimenti	Ricerca dei prodotti a marchio			X	
	Scienze motorie	Ricerca sul web			X	
Realizzazione del prodotto	Tedesco	Presentazione in lavori			X	X
	Scienza degli alimenti	Esposizione del lavoro effettuato				X
	Pasticceria	Realizzazione di prodotti tipici del periodo natalizio e pasquale				X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli



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 delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.	4
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.	3
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	2
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	1
Rielaborazione ed approfondimento	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande.	4
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	3
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	2
	Non rielabora né approfondisce.	1
Interazione in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	4
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	3
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	2
	Non collabora col gruppo/non porta a termine gli incarichi.	1

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO



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

INDICATORI	DESCRITTORI	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.	4
	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.	3
	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.	2
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	1
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.	4
	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.	3
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	2
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato.	1
Esposizione e presentazione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	4
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	3
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	2
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	1



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

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.	4
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti.	3
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	2
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	1