



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 4

Classe Quarta BAT 2024-2025
Titolo Sostenibilità e turismo (Agenda 2030)

Periodo di svolgimento:	Il 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 e ricercando le informazioni necessarie, realizzeranno una presentazione in pptx o con altri strumenti multimediali relativa a una regione italiana, valorizzando gli aspetti culturali ed enogastronomici e tenendo conto delle filiere corte (short food supply chain)
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Storia dell'Arte, Scienze Motorie, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingue Straniere, 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



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

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 dell'itinerario con focus sulla tipicità seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)

Creazione di un PPTX con relativa esposizione orale dell'itinerario con focus sulla tipicità



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

Competenze in uscita (AG – AI)	AG5 Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali AG6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali della espressività corporea. AG8 Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali 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. AI8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Competenze disciplinari da raggiungere	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi FRANCESE/INGLESE Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile SCIENZE MOTORIE Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. STORIA DELL'ARTE Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale, sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile



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

Conoscenze disciplinari coinvolte	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Prodotti a marchio di origine (curriculum di educazione civica) SCIENZE MOTORIE La teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali degli sport invernali; i principali aspetti comunicativi e culturali e relazionali delle attività motorie; Conoscere attività sportive e semplici aspetti organizzativi e di prevenzione e sicurezza. STORIA DELL'ARTE Architettura rinascimentale e manierista a Milano: Santa Maria dei Miracoli presso San Celso. INGLESE/FRANCESE Forme alternative di turismo più equo e sostenibile e valorizzazione dei prodotti del territorio
Abilità disciplinari coinvolte	SCIENZE DEGLI ALIMENTI Saper identificare prodotti agroalimentari tipici del territorio Leggere e interpretare le etichette dei prodotti a marchio di qualità. Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali SCIENZE MOTORIE Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio FRANCESE/INGLESE Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza.



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

	Riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio. STORIA DELL'ARTE Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio. Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza.
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - Altro.....
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, fotocopie, video, contenuti digitali - Altro.....

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	Disciplina	Attività	Febbraio/ Marzo	Aprile/ Maggio
Presentazione del progetto	Storia dell'arte	Indicazioni generali sugli argomenti	x	
	Scienze Motorie	Indicazioni generali sugli argomenti	x	
	Scienza dell'Alimentazione	Brainstorming con gli studenti per la pianificazione delle attività	x	
	Lingue straniere	Brainstorming con gli studenti per la pianificazione delle attività	x	
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Storia dell'arte	Visione di video documentari e di documentazione	x	x
	Scienze Motorie	Divisione dei gruppi di lavoro e assegnazione compito/ruolo all'interno del gruppo	x	
	Scienza dell'Alimentazione	Assegnazione compiti	x	x
	Lingue straniere	Attività di brainstorming attraverso immagini, testi, video		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	Storia dell'arte	Ricerca e analisi informazioni		x
	Scienze Motorie	Ricerca delle informazioni	x	x
	Scienza dell'Alimentazione	Ricerca informazioni		x
	Lingue straniere	Ricerca informazioni su testi, articoli, video o podcast in gruppo tramite ricerche guidate sul web		x
Riflessione e rielaborazione	Storia dell'arte	Confronto sull'andamento del lavoro		x
	Scienze Motorie	Confronto sull'andamento del lavoro	x	x
	Scienza dell'Alimentazione	Scelta dei prodotti a marchio qualità	x	x
	Lingue straniere	Condivisione dei dati raccolti in lingua straniera e presentazione attraverso un prodotto digitale.		x
Realizzazione del prodotto	Storia dell'arte Lingue straniere	Presentazione del prodotto multimediale su una regione italiana		x

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
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.	A
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.	B
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	D
	Non svolge la ricerca	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

Rielaborazione ed approfondimento	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande.	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Esplora il compito, ricercando semplici informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	C
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	D
	Non rielabora né approfondisce.	E
Interazione orizzontale (con compagni)	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.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità	C
	Nel gruppo di lavoro accetta saltuariamente di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità e solo se sollecitato.	D
	Non collabora col gruppo/non porta a termine gli incarichi.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRIPTORI	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

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 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
	Il prodotto non viene presentato.	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 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 spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie solo se guidato e sollecitato dal docente	D
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie in modo inadeguato.	E
Esposizione/ presentazione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. Buona padronanza del linguaggio.	B
	Espone in modo chiaro. Mostra di possedere una sufficiente padronanza lessicale.	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



MOD. 317/UD

	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un lessico limitato.	D
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio	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 partecipa al lavoro del gruppo.	E