



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

Classe: 4BPD

TITOLO: Sostenibilità e turismo (Agenda 2030)

Periodo di svolgimento	1° e 2° quadrimestre
Situazione problematica	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 gruppo 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	scienze motorie, scienze dell'alimentazione, inglese, francese, pasticceria, educazione civica.
Competenze trasversali da raggiungere	• competenza multilinguistica; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
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 e 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)**

(es. creazione blog e inserimento contenuti relativi al tema dell'Uda, inserimento contenuti sito, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale etc. (calare nel contesto Uda gli strumenti presenti nella progettazione per materia).



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

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)
AG9 (Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali della espressività corporea.)
AI2 Collaborare nel sistema di qualità della filiera produttiva.
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 valorizzino il patrimonio delle tradizioni
AI4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto

Competenze disciplinari da raggiungere

Scienza e cultura dell'alimentazione:
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino in particolare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del *Made in Italy*, con collegamenti tra il territorio, gli aspetti sociali e culturali e gli stili alimentari, anche individuando le nuove tendenze di filiera, prestando particolare attenzione ai problemi di impatto ambientale e spreco alimentare.

Enogastronomia settore pasticceria
Contribuire alla promozione delle tipicità dei prodotti dolciari e della panificazione, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Preparazione e realizzazione di dolci e pani tipici.

Inglese / Francese:
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Scienze motorie:
dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto
saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio
Praticare attività sportiva in contesti diversi sapendosi adattare alle situazioni circostanti



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

Conoscenze disciplinari coinvolte

Scienza e cultura dell'alimentazione

prodotti a marchio di origine (curriculum di educazione civica)

Concetto di sicurezza e qualità alimentare.

Filiere corte (Slow chain supply)

Green transition.

Laboratorio Enogastronomia pasticceria

Tecniche di promozione e vendita.

Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.

Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario.

Produzione di prodotti di panificazione e dolciari che tengono conto delle filiere locali e utilizzando materie prime con marchi di qualità (DOP, IGP, STG, BIO).

Inglese

Livello A2-B1 - Talking About Sustainability

Piatti tradizionali della cucina italiana regionale

Francese

Dolci e pani tradizionali della cucina italiana e dei Paesi di lingua francese.

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 e relazionali delle attività motorie. Conoscere semplici aspetti organizzativi e di prevenzione e sicurezza



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

Abilità disciplinari coinvolte

Scienza e cultura dell'alimentazione

Selezionare gli alimenti e le bevande con minor impatto ambientale, individuandoli, in particolare, tra le risorse enogastronomiche del territorio (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.)

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

Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali

Enogastronomia settore pasticceria:

Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, per promuovere il made in Italy

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.

Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

Inglese/Francese:

Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali (S21.4.4)

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale (S21.4.5)

Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio (S21.4.7)

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.



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

Metodologie didattiche

- apprendimento cooperativo
- lezione partecipata
- attività laboratoriale
- studio di caso
- problem solving

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	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
Presentazione del progetto	Cucina	Presentazione dell'attività	x			
	Scienze motorie	Presentazione del tema trattato	X			
	Inglese	Presentazione del tema trattato			x	
	Francese	Presentazione delle attività e del tema trattato		x		
	Alimentazione	Presentazione UDA	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Pasticceria	Definire offerte di prodotti qualitativamente e economicamente sostenibili	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

	Inglese	Selezione di materiali Lavoro di gruppo riguardo i prodotti tipici del territorio italiano			X	
	Francese	Lettura e comprensione brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti		X		
	Scienze motorie	Lavori di gruppo relativi a diverse attività motorie		X		
	Alimentazione	Indicazioni per la ricerca dei prodotti di qualità a gruppi		X		
Ricerca e gestione informazioni	Pasticceria	acquisire ed interpretare le informazioni	X	X		
	Inglese	Ricerca sui prodotti enogastronomici tipici di ogni regione italiana			X	
	Francese	Ricerca pietanze /ricette tradizionali e sostenibili		X		
	Alimentazione				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

	Scienze motorie	Condivisione delle delle esperienze fatte			X	
Riflessione e rielaborazione	Pasticceria	Analisi dei punti di forza e di debolezza nella preparazione del prodotto realizzato		X	X	X
	Alimentazione	Debate di classe				
	Inglese/Franese	Revisione discussione guidata		X		X
	Scienze motorie	confronto tra le esperienze proposte			x	X
Realizzazione del prodotto	Pasticceria	Preparazione ed esposizione dei prodotti realizzati	x	x		
	Inglese/Franese	Gli allievi realizzeranno una presentazione su una regione italiana valorizzando gli aspetti culturali ed enogastronomici, in cui si preparino piatti tipici con abbinamento di vini del territorio.		x		x
	Alimentazione	Esposizione del lavoro effettuato				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

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
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
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato	C
	Non rielabora nè approfondisce.	D
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
	Non collabora col gruppo/non porta a termine gli incarichi	D

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
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



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
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 degli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato	D
Esposizione/ presentazione 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 poco chiaro e poco 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
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