



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 QUARTA CENO a.s. 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 progetteranno un'attività ristorativa o commerciale (vendita prodotti tipici...) seguendo le tradizioni enogastronomiche locali con la preparazione di piatti tipici che tengano conto della sostenibilità, delle filiere corte e delle materie prime del territorio.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	scienze motorie, scienze dell'alimentazione, inglese, francese, enogastronomia settore sala.
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; X competenza imprenditoriale; X 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)	• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: ☒ Base - • Intermedio - • Avanzato



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 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, selezione, organizzazione di informazioni. Inserimento contenuti sito, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale, creazione blog 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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro AG6 (Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali) AG9 (Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.)
Competenze disciplinari da raggiungere	scienza dell'alimentazione Scienze Motorie dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto Salute, benessere, sicurezza e prevenzione Inglese



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

	Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Francese 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. Enogastronomia settore sala e vendita Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Conoscenze disciplinari coinvolte	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 Inglese Livello A2-B1 - Talking About Sustainability Francese Prodotti del territorio italiano e francese Marchi di qualità nazionali ed europei Enogastronomia settore sala e vendita Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi
Abilità disciplinari coinvolte	MANCANO: , scienza dell'alimentazione, Scienze Motorie Saper organizzare minimamente un'unità di lavoro fisico-motoria Inglese: ● Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali



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

	• Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale • Scrivere semplici testi Enogastronomia settore sala e vendita Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering. Francese 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 Riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - 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	Disciplina	Attività	Periodo Gennaio	Periodo Febbraio	Periodo Marzo	Periodo Maggio
	SCIENZE MOTORIE	Indicazione generali sugli argomenti	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

Presentazione del progetto	Sala e vendita	Presentazione dell'UDA Esposizione delle competenze, abilità e conoscenze da raggiungere. Presentazione dei criteri di valutazione didattica.	X			
	Inglese	Definition of sustainability				
	Francese	La durabilité, c'est quoi?				
Organizzazione e pianificazione del lavoro	SCIENZE MOTORIE	Divisione in gruppi		X		
	Sala e Vendita	Divisione in gruppi	X	X		
	Inglese	Lettura/ascolto o/visione materiali su testi e web				
	Francese	Ricerca di informazioni				
Ricerca e gestione informazioni	SCIENZE MOTORIE	Ricerca sul web			X	
	Sala e Vendita	Ricerca delle informazioni	X			
	Inglese	Ricerca dei marchi di qualità e di prodotti a marchio qualità				
	Francese	Selezione di materiali Lavoro di gruppo				
	SCIENZE MOTORIE	Confronto sull'andamento del lavoro				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

Riflessione e rielaborazione	Sala e Vendita	Verifica intermedia per la valutazione dei processi ed eventuale ricalibro dell'azione didattica. Attività di autovalutazione		X		
	Inglese	Scelta di prodotti a marchio di qualità e discussione in classe		x		
	Francese	Discussione/ confronto con etichettature europee. Scelta di prodotti a marchio di qualità				
Realizzazione del prodotto	SCIENZE MOTORIE	Esposizione di ciò che si è realizzato				X
	Sala e vendite	Presentazione di documenti autoprodotti				X
	Francese inglese	Integrazione in lingua del prodotto multimediale ed esposizione del lavoro				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

Valutazione del processo (griglia fornita come esempio)

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 se guidato	D
	Non è in grado di ricercare, raccogliere e organizzare le informazioni	E
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
	In autonomia non rielabora, né approfondisce. Deve essere guidato e sollecitato	D
	Anche se sollecitato non rielabora e non approfondisce	E
	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare attraverso strumenti digitali e condividere risorse con autonomia, nel pieno rispetto delle norme comportamentali in ambienti digitali	A



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

Utilizzo di strumenti digitali per comunicare e collaborare	Comunica in ambienti digitali, collabora attraverso strumenti digitali e condivide risorse con l'ausilio dei compagni e dei docenti, nel rispetto delle norme comportamentali in ambienti digitali	B
	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare e condividere alcune risorse con l'ausilio dei pari o dei docenti, nel rispetto delle principali norme comportamentali in ambienti digitali	C
	Solo se guidato e supportato dai pari e dai docenti comunica in ambienti digitali, collabora e condivide alcune risorse rispettando le principali norme comportamentali in ambienti digitali	D
	Non comunica e non collabora	E

Valutazione del prodotto (griglia fornita come esempio)

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRIPTORI	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.	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 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



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

Esposizione	Espone in modo efficace, chiaro e completo quanto appreso mettendo in luce saperi ma anche punti di vista e riflessioni personali	A
	Espone in modo chiaro quanto appreso mettendo in luce saperi ma anche punti di vista e riflessioni personali	B
	Espone in modo essenziale quanto appreso esprimendo anche il proprio punto di vista	C
	Espone in modo parziale quanto appreso ed esprime il proprio punto di vista se sollecitato	D
	Esposizione confusa e frammentaria, priva di contributi personali	E