



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

Unità di Apprendimento N° 4

Classe: 5AAT
Titolo: "Percorsi esperienziali e arte contemporanea"
Referente: Russo

Periodo di svolgimento:	Il quadrimestre
Situazione problema	Convincere un gruppo di ospiti fidelizzati ad usufruire di una proposta di soggiorno alberghiero che preveda un percorso esperienziale.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Lo studente potrà realizzare una storia, un video, individuare una selezione di immagini significative, produrre una locandina o una brochure al fine di informare gli ospiti fidelizzati.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Accoglienza turistica, Storia, Storia dell'Arte, DTA
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) competenza alfabetica funzionale; x competenza multilinguistica; competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; x competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; 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)	<ul style="list-style-type: none"> • Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione X Area 3: Creazione di contenuti digitali X Area 4: Sicurezza X 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

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



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

	<p>digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.</p> <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. <p>Livello di padronanza: • Base - X Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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. <p>Livello di padronanza: • Base - X Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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. <p>Livello di padronanza: • Base - X Intermedio - • Avanzato</p>
<p>Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Ricerche sul web finalizzate alla realizzazione di un prodotto multimediale.</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>AG 6: riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> <p>AG11: contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>LAB. ACCOGLIENZA TUR.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione professionale attraverso il confronto tra Arte e Cultura, indispensabili alla professione <p>STORIA DELL'ARTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale, sia per



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

	individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile
Conoscenze disciplinari coinvolte	<p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none">❖ La Prima guerra mondiale e la fine del mondo antecedente❖ Cosa si intende per totalitarismo❖ Quali teorie filosofiche e quali condizioni storiche hanno permesso al pensiero totalitario l'ascesa al potere <p>STORIA DELL'ARTE</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Conoscere alcune delle principali opere di arte contemporanea presenti nei musei milanesi
Abilità disciplinari coinvolte	<p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Utilizzare il metodo storico❖ Utilizzare reti e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento <p>STORIA DELL'ARTE</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio❖ Utilizzare reti e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Utilizzare e produrre testi multimediali e tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none">- Apprendimento cooperativo- dibattito guidato- lezione dialogata- attività laboratoriale
Materiale didattico	<ul style="list-style-type: none">- Libro di testo, appunti, fotocopie, video, contenuti digitali- altro...



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

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 Febbraio	Periodo Marzo	Periodo Aprile	Periodo Maggio
Presentazione del progetto	Lab. Accoglienza turistica	Brainstorming	x			
	Storia dell'arte Accoglienza turistica	Indicazioni generali sugli argomenti	x			
Organizzazio n e pianificazione del lavoro	Accoglienza turistica	Ricerche sul web		x		
	Storia dell'arte	Divisione in gruppi		x		
Ricerca e gestione delle informazioni	Storia	Cooperative learning			x	
	Storia dell'arte Accoglienza turistica	Ricerche sul web			x	
Riflessione e rielaborazione	Storia Accoglienza turistica	Riflessione, analisi delle immagini raccolte			x	
	Storia dell'arte	Confronto sull'andamento del lavoro			x	
Realizzazione del prodotto	Storia dell'arte Accoglienza turistica Storia DTA	Realizzazione di un prodotto digitale ed esposizione dello stesso, condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati				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

Valutazione del processo e del prodotto

	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (processo)		
Competenze chiave di riferimento	Criteria	Focus dell'osservazione	
Competenza multilinguistica	Utilizzo del linguaggio verbale e scritto	Utilizza un linguaggio ricco e articolato, adeguato al contesto, allo scopo e ai destinatari	A
		Utilizza un linguaggio, la cui padronanza è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	B
		Utilizza un linguaggio standard; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è sempre corretto	C
		Utilizza un linguaggio essenziale	D
		La competenza non è stata acquisita	E
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza	Comunicazione e condivisione di esperienze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, condivide esperienze e saperi, ascoltando ed interagendo in modo positivo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	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

	e conoscenze	L'allievo comunica con i pari, condivide esperienze e saperi, ascoltando ed interagendo in modo positivo ed ha una buona capacità di riorganizzare le proprie idee	B
		L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, condivide alcune esperienze e conoscenze, ascolta in modo discontinuo	C
		L'allievo ha difficoltà nel comunicare con i pari, talora è disponibile a condividere alcune esperienze e conoscenze	D
		La competenza non è stata acquisita	E
	Cooperazio ne e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi e li porta a termine con senso di responsabilità	A
		Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con senso di responsabilità	B
		Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi, avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	C
		Nel gruppo di lavoro coopera limitatamente e porta a termine degli incarichi, solo se sollecitato	D
		La competenza non è stata acquisita	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

Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali	Capacità di individuare i riferimenti culturali del lavoro	Stabilisce collegamenti culturali di tipo storico, sociale, scientifico, artistico, letterario a partire dal lavoro svolto e dai prodotti realizzati	A
		Stabilisce collegamenti culturali essenziali a partire dal lavoro svolto	B
		A partire dalla riflessione in gruppo, stabilisce collegamenti culturali	C
		L'apprezzamento del lavoro svolto è limitato al "qui ed ora": non vengono effettuati riferimenti culturali	D
		La competenza non è stata acquisita	E
	Capacità di utilizzare riferimenti ed elementi culturali per completare e arricchire il lavoro	Individua ed utilizza in modo efficace ed originale documenti, fonti pertinenti per completare ed arricchire il prodotto del lavoro	A
		Individua dopo il confronto collettivo elementi culturali utili ad arricchire e a completare il lavoro; utilizza gli stessi in modo pertinente	B
		Con il supporto del gruppo e del docente, utilizza elementi culturali per arricchire e completare il lavoro	C
		Utilizza gli elementi culturali individuati in gruppo	D



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

		La competenza non è stata acquisita	E
Competenza digitale	Utilizzo di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	Utilizza con autonomia motori di ricerca e strumenti digitali per reperire informazioni utili alla realizzazione del lavoro	A
		Ricava informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente	B
		Ricava alcune informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente e grazie al supporto di questi ultimi	C
		Utilizza le informazioni utili recuperate da altri da se	D
		La competenza non è stata acquisita	E
	Utilizzo di strumenti digitali per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti	Utilizza il PC e software specifici per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti	A
		Utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti	B
		Con il supporto del gruppo e dei docenti, utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e comunicarne gli esiti	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

		Utilizza gli strumenti digitali solo con l'aiuto degli altri	D
		La competenza non è stata acquisita	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

Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (prodotto)			
Dimensioni di osservazione	Criteri	Focus dell'osservazione	
Linguaggio e comunicazione	Utilizzo linguaggio tecnico specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto	A
		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio corretto, i cui termini scelti sono stati specifici ed essenziali	B
		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio standard e non si è fatto ricorso a termini specifici	C
		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio essenziale, non sempre preciso ed esplicativo; non si è fatto ricorso a termini specifici	D



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

		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione non è stato utilizzato un linguaggio adeguato, preciso ed esplicativo; non si è fatto ricorso a termini specifici	E
Correttezza, completezza		Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali	A
		Il prodotto è correttamente eseguito e completo, piuttosto rispondente ai parametri della consegna	B
		Il prodotto è piuttosto corretto, ma si ravvisano delle incompletezze	C
		Il prodotto è incompleto e svolto in modo sommario	D
		Il prodotto non è stato correttamente eseguito ed è incompleto	E