



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: 5 B AT

Titolo: "Percorsi esperienziali e arte contemporanea"

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
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)	- 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
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2	<u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.



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

(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 2</u>: 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 • <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 - X 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 - X 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 - X 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)	Ricerche sul web finalizzate alla realizzazione di un prodotto multimediale.
Competenze in uscita (AG – AI)	AG 6: 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

	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. AI 11: 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.
Competenze disciplinari da raggiungere	LAB. ACCOGLIENZA TUR. ❖ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione professionale attraverso il confronto tra Arte e Cultura, indispensabili alla professione 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 STORIA ❖ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione globale
Conoscenze disciplinari coinvolte	STORIA ❖ I totalitarismi nel Novecento e lo sviluppo di conflitti mondiali STORIA DELL'ARTE ❖ Conoscere alcune delle principali opere di arte contemporanea presenti nei musei milanesi LAB. ACCOGLIENZA TUR.: Conoscere le principali tecniche di comunicazione e di promozione del territorio
Abilità disciplinari coinvolte	STORIA ❖ Utilizzare il metodo storico ❖ Utilizzare reti e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento STORIA DELL'ARTE



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

	❖ 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 ACCOGLIENZA TURISTICA ❖ Utilizzare e produrre testi multimediali e tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
Metodologie didattiche	- Apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - attività laboratoriale
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	Periodo Febbraio	Periodo Aprile	Periodo Marzo	Periodo Maggio
Presentazione e del progetto	Lab. Accoglienza turistica	Brainstorming	x			
	Storia dell'arte Accoglienza turistica	Indicazioni generali sugli argomenti	x			
Organizzazione e pianificazione e del lavoro	Accoglienza turistica	Ricerca di immagini e percorsi storici		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

	Storia dell'arte	Divisione in gruppi				
Ricerca e gestione delle informazioni	Storia	Cooperative learning			x	
	Storia dell'arte	Ricerche sul web			x	
	Accoglienza turistica				x	
Riflessione e rielaborazione	Storia Accoglienza turistica	Riflessione, analisi delle immagini raccolte e sito			x	
	Storia dell'arte	Confronto sull'andamento del lavoro			x	
Realizzazione e del prodotto	Storia dell'arte Accoglienza turistica	Presentazione e lavoro. Elaborazione sito con percorso e didascalia.				x

Valutazione del processo e del prodotto

	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (processo)
--	---



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 chiave di riferimento	Criteri	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
		Utilizza un linguaggio, la cui padronanza è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto
		Utilizza un linguaggio standard; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è sempre corretto
		Utilizza un linguaggio essenziale
Competenza sociale e civica	Comunicazione e condivisione di esperienze e conoscenze	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
		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
		L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, condivide alcune esperienze e conoscenze, ascolta in modo discontinuo
		L'allievo ha difficoltà nel comunicare con i pari, talora è disponibile a condividere alcune esperienze e conoscenze



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

	Cooperazione 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
Competenza imprenditoriale	Superamento delle crisi	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di individuare tra molteplici strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	A
		L'allievo è in grado di affrontare le crisi, chiedendo aiuto	B
		L'allievo di fronte alle crisi mette in atto alcune strategie per tentare di superare le difficoltà	C
		L'allievo di fronte alle crisi entra in confusione e chiede agli altri, delegando ad essi la risposta	D
	Capacità di scelta e decisione	Assume decisioni efficaci, dopo averle vagliate con attenzione, di fronte ad opzioni diverse, esplicitando i criteri di scelta	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

		Prende decisioni in presenza di opzioni diverse in modo pertinente, anche se non sempre sa esplicitare i criteri di scelta	B
		Prende decisioni in presenza di opzioni diverse, con il supporto del docente e/o dei compagni, per individuare i criteri di scelta	C
		Mette in atto le decisioni concordate, ma non è consapevole dei criteri assunti	D
	Pianificazione del lavoro e rispetto dei tempi	Dopo aver analizzato la consegna, pianifica in autonomia le fasi del lavoro e rispetta i tempi, organizzandosi in modo efficace	A
		Dopo il confronto con i compagni, mette a punto una buona pianificazione del lavoro, rispettando sostanzialmente i tempi	B
		Segue la pianificazione messa a punto dai compagni e ha bisogno della sollecitazione e del supporto per rispettare i tempi di consegna	C
		Mette in atto la pianificazione concordata con il gruppo e deve essere costantemente supportato per il rispetto dei tempi	D
	Creatività	Formula con fluidità idee nuove ed originali, elabora modalità nuove di lavoro, realizza produzioni originali	A
		Formula idee ed apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni piuttosto originali	B



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

		Propone idee, contributi semplici, 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	D
	Autovalutazione	L'allievo dimostra di detenere una costante attenzione valutativa e mira al miglioramento	A
		L'allievo valuta correttamente il proprio lavoro ed interviene per le necessarie correzioni	B
		L'allievo svolge in maniera essenziale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione, con il supporto del docente e del gruppo	C
		La valutazione avviene mediante precise domande stimolo formulate dal docente	D
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



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

		L'apprezzamento del lavoro svolto è limitato al "qui ed ora: non vengono effettuati riferimenti culturali"	D
	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
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 sé	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. 317/UD

	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
		Utilizza gli strumenti digitali solo con l'aiuto degli altri	D

	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



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

		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
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



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

	Il prodotto è incompleto e svolto in modo sommario	D
--	--	---