



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

A.S. 2024-2025 Unità di Apprendimento n.5

Classe 3M AT

Referente: prof. Russo

Titolo L'itinerario reale e virtuale in Europa

(Progetto Jean Monnet)

Periodo di svolgimento:	Il quadrimestre
Situazione problema	La tua scuola ha deciso di partecipare ad un concorso europeo che richiede di valorizzare e pubblicizzare, da un punto di vista artistico ed enogastronomico, il proprio territorio situato in Europa. Cosa ti piacerebbe proporre per parlare del territorio da promuovere?
Compito di realtà/Prodotto atteso	GLI STUDENTI REALIZZERANNO UN ITINERARIO O UNA MAPPA DEI MONUMENTI PIU' SIGNIFICATIVI
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Arte e Territorio, Accoglienza Turistica, Scienze Motorie, Italiano, Storia, Francese/Inglese, Educazione Civica
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; X 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; 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 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)	<u>Competenze di Area 1:</u> 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

	<p><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.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><u>X</u>Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input checked="" type="checkbox"/> X Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><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> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><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> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> 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>Presentazione di un file multimediale di un itinerario di un tour enogastronomico, con immagini e schede tecniche.</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana</p> <p>AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche</p> <p>AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>AG6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p> <p>AG7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale</p>



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

	<p>AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea</p> <p>AI8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale</p> <p>AI 7 Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del Made in Italy</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>Accoglienza Turistica: Progettare anche con tecnologie digitali, un itinerario a tappe che comprenda eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il made in Italy</p> <p>Francese/Inglese: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Storia: Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole</p> <p>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.</p> <p>Scienze motorie: Inserimento nella cartina interattiva/brochure informatica/video di alcuni luoghi di escursione/trekking scelti dallo studente su base regionale con approfondimenti sul CAI</p>
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>Accoglienza Turistica: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali ai fini turistici e per la promozione del territorio</p> <p>Francese/Inglese: Diverse tipologie di strutture ricettive regionali • I prodotti di qualità regionali Il patrimonio artistico della località scelta</p> <p>Italiano: Poeti e intellettuali itineranti nell'epoca medievale</p> <p>Scienze motorie: Conoscere gli stili di vita responsabili secondo le indicazioni nazionali. Conoscere i principali aspetti comunicativi culturali e relazionali delle attività motorie</p> <p>Storia dell'arte: Milano cristiana: San Lorenzo, Sant'Ambrogio, Duomo</p> <p>Storia: Viaggiare nel Medioevo e nella prima Età Moderna</p>



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

<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>Accoglienza Turistica: 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</p> <p>Francese/Inglese: Comprendere e produrre. semplici messaggi scritti e orali anche in formato digitale Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scienze motorie: Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza, organizzare ed applicare attività o percorsi motori e sportivi nel rispetto dell'ambiente</p> <p>Italiano: Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Storia: Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale</p> <p>Storia Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale Leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche</p> <p>Storia dell'arte Comprendere il ruolo dei vari soggetti nella tutela e valorizzazione del patrimonio artistico e culturale 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</p>
<p>Metodologie didattiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso
<p>Materiale didattico</p>	<p>Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto</p>

Fasi svolgimento



Emesso il 22.09.2020
Approvato il 22.09.2020
Revisionato il 25.08.2023



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

(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 FEB	Periodo MAR	Periodo APR	Periodo MAG
Presentazione del Progetto	Arte e Territorio Scienze Motorie Francese/Inglese, Educazione Civica,	Brainstorming	X			
	Italiano	Il viaggio attraverso lo studio della letteratura medievale	X			
	Storia	Le partenze che hanno cambiato il mondo: scoperte, confronti e opportunità	X			
	Accoglienza Turistica	Presentazione dell'UdA agli studenti; divisione della classe in gruppi da 3/4 studenti	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Accoglienza Turistica	ogni gruppo sceglie un luogo di cui si intende valorizzare e pubblicizzare sia il patrimonio artistico-culturale, sia quello enogastronomico		X		
	Scienze Motorie	Divisione della classe in gruppi	X			
	Italiano Storia	Lezioni partecipate, letture e studio dal libro.	X			
	Lingue Arte e Territorio	Formazione di gruppi di lavoro e assegnazione attività condivise con gli studenti		X		
	Scienze motorie			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	Accoglienza Turistica Scienze motorie	Ricerca e approfondimento		X		
	Storia	Lettura collettiva e individuale di fonti condivise, selezione guidata di dati e informazioni significative		X		
	Lingue Arte e Territorio Italiano	Ricerca dei materiali (immagini, informazioni) sul web, consultando siti ufficiali		X	X	
Riflessione e rielaborazione	Accoglienza Turistica Italiano	Analisi e selezione dei contributi		X	X	
	StoRIA	Dibattito guidato sulle letture dei testi poetici		X		
		Elaborazione scritta di gruppo (multimediale) di sintesi delle conoscenze reperite		X	X	
	Lingue Arte e Territorio	Cooperative learning		X	X	
	Scienze Motorie	Cooperative learning		X	X	
Realizzazione del prodotto	Accoglienza Turistica	Realizzazione di un itinerario articolato, presentato mediante un file multimediale, con i contributi di tutti i lavori di gruppo effettuati e la possibilità di				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

		presentare il prodotto sotto forma di diario di viaggio				
--	--	---	--	--	--	--

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Effettua ricerche personali in base alle consegne valutando la loro pertinenza rispetto alla richiesta e le seleziona in relazione a quanto richiesto	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. Gestisce correttamente le conoscenze	B
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni secondo uno schema operativo dato.	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali in modo non sempre ordinato.	D
	Non sa ricercare e organizzare le informazioni	E
Fronteggia difficoltà per individuare e risolvere problemi	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande e mostra curiosità	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	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

	Approfondisce e rielabora in parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Ha bisogno di essere guidato.	C
	Rielabora il compito con alcune imprecisioni e necessita di essere stimolato e guidato	D
	Non rielabora né approfondisce.	E
Comprende messaggi di genere diverso e di complessità diversa e li rielabora mediante diversi supporti	Comprende messaggi di genere diverso e di diversa difficoltà e li rielabora in autonomia, in modo efficace, utilizzando correttamente diversi supporti	A
	Comprende messaggi di genere diverso e di diversa difficoltà e li rielabora, in modo efficace, utilizzando diversi supporti	B
	Comprende messaggi di genere diverso e di diversa difficoltà e li rielabora in modo apprezzabile, utilizzando diversi supporti e se guidato	C
	Comprende messaggi semplici e li rielabora necessitando di aiuti. Se guidato, utilizza diversi supporti.	D
	Non comprende messaggi semplici e non sa utilizzare i supporti a disposizione	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, 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



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 presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta numerose imprecisioni esecutive e le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Non è in grado di presentare un prodotto	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 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 di gli strumenti e le tecnologie in modo non sempre adeguato.	D
	Non usa gli strumenti e le tecnologie	E
Esposizione orale	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
	Non si orienta nell'esposizione e non conosce il linguaggio settoriale tecnico-professionale.	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

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 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 esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro e non esprime alcun collegamento	E