



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°3

Classe 5 MAT	REFERENTE UDA: PROF.Landini
Titolo SALUTE E BENESSERE: ECOSOSTENIBILITÀ E IL TURISMO DI QUALITÀ	
Progetto Jean Monnet	

Periodo di svolgimento:	Primo Quadrimestre
Situazione problema	Come pensi che le strutture ricettive possano muoversi nella direzione dell'ecosostenibilità?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Progetto e realizzazione di un evento della propria eventuale azienda turistico- ricettiva eco-sostenibile
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Lingue, Educazione Civica, Scienze motorie.
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; 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)	X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati X 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	• Competenze di Area 1: 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

<p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)</p>	<p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - X Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Livello di padronanza: • Base - X Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Livello di padronanza: • Base - • 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 su web finalizzate alla produzione di un Power Point a supporto del prodotto finale</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>AG3: riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le</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>strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>AG5: utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>AG9: riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</p> <p>AI1: utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione.</p> <p>AI2: supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento.</p> <p>AI4: predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>
Competenze disciplinari da raggiungere	<p>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</p> <p>SCIENZE MOTORIE Attività fisica e benessere, linee guida OMS, processi energetici del corpo. Salute, benessere sicurezza e prevenzione. Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio in rapporto all'alimentazione necessaria</p> <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative.</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

Conoscenze disciplinari coinvolte	<p>FRANCESE/INGLESE Sostenibilità nel settore turistico-alberghiero e ricettivo</p> <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile, filiera alimentare, qualità degli alimenti, turismo sostenibile e valorizzazione del "made in Italy". Alimentazione equilibrata, modelli alimentari e tipologie dietetiche. Principali patologie legate a squilibri alimentari</p> <p>SCIENZE MOTORIE Conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere le indicazioni dell'OMS sugli stili di vita e le loro conseguenze</p>
Abilità disciplinari coinvolte	<p>FRANCESE/INGLESE Comprendere i punti principali di messaggi/annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale 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. Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e mondo del lavoro nel settore delle imprese turistiche ricettive. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata.</p> <p>SCIENZE MOTORIE: Riconoscere e saper assumere comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico. Conoscere i principi di un'alimentazione sana e adottarli.</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

Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none">- apprendimento cooperativo- dibattito guidato- lezione dialogata- attività laboratoriale- attività pratica
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, fotocopie, video, contenuti digitali, attrezzature sportive

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 Ottobre	Periodo Novembre	Periodo Dicembre	Periodo Gennaio



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	Francese Inglese	Presentazione contenuti	X			
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Presentazione contenuti			X	
	Scienze motorie	Brainstorming	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienza e cultura dell'alimentazione	Definizione fasi attività			X	
	Francese Inglese	Lettura e comprensione documenti	X			
	Scienze motorie	Individuazione modalità di lavoro	x			
	Francese Inglese	Ricerca di materiale audio/video	X			
	Scienze motorie	Ricerca di materiale dal web			X	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Attività di ricerca e contenuti			X	X
Riflessione e rielaborazione	Scienza e cultura dell'alimentazione	Analisi di documenti sulle nuove tendenze alimentari			X	X
	Francese Inglese	Analisi di documenti sulle nuove tendenze alimentari	x		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

	Scienze motorie	Riflessioni e approfondimenti e condivisione del materiale trovato			X	
Realizzazione del prodotto	Francese Inglese	Dibattito guidato		X		
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Esposizione lavoro effettuato				X

Valutazione del processo

	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (processo)		
Competenze chiave di riferimento	Criteri	Focus dell'osservazione	
Competenza multilinguistica	Utilizzo del linguaggio verbale e	Utilizza un linguaggio ricco e articolato, adeguato al contesto, allo scopo e ai destinatari	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

	scritto	Utilizza un linguaggio, la cui padronanza è buona; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è corretto	B
		Utilizza un linguaggio standard; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è accettabile	C
		Utilizza un linguaggio essenziale	D
		Utilizza un linguaggio non corretto e non adeguato né al contesto, né ai destinatari	E
Competenza sociale e civica	Comunicazione e condivisione di esperienze e conoscenze	L'allievo/a comunicazione correttamente con i pari, condivide esperienze e saperi, ascoltando ed interagendo in modo positivo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	A
		L'allievo/a 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/a ha una comunicazione essenziale con i pari, condivide alcune esperienze e conoscenze, ascolta in modo discontinuo	C
		L'allievo/a ha difficoltà nel comunicare con i pari, talora è disponibile a condividere alcune esperienze e conoscenze	D
		L'allievo/a non comunica con i pari e non è disponibile a condividere esperienze e/o conoscenze	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

	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



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

		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
		Nel gruppo di lavoro non coopera e non porta a termine gli incarichi neanche se sollecitato	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 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
		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
		Non esegue procedure né idee messe a punto dal gruppo di lavoro; non apporta contributi personali	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

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
		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
		Non è in grado di stabilire collegamenti culturali	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

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 dai compagni	D
		Non è in grado di utilizzare i motori di ricerca per ricavare informazioni	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



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

		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
		Non è in grado di utilizzare gli strumenti digitali, neanche con il supporto del gruppo	E

	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 e corretti	B
		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio standard e si è fatto ricorso a termini specifici in modo adeguato	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

		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
		Non è stato realizzato un prodotto coerente con la richiesta.	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 realizzato		E