



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 MAT	REFERENTE UDA: PROF.ssa Corvaglia
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 e ristorativo che preveda un percorso esperienziale.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Lo studente/la studentessa 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 e dovrà documentare il percorso esperienziale attraverso blog, portfolio digitali o e-book, dove gli studenti raccoglieranno riflessioni, immagini, elaborati e feedback sul lavoro svolto.
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)	<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. 317/UD

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

(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

- 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 - **X 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 - **X 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 - • **X 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)

Attraverso queste attività, gli studenti svilupperanno **competenze digitali trasversali, in particolare:**
Competenza nell'uso consapevole delle tecnologie per apprendere, creare e comunicare.
Pensiero critico e riflessivo nell'analisi delle fonti digitali e nella produzione di contenuti.
Capacità di comunicazione multimodale, usando testi, immagini, audio e video in modo integrato.



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

	Collaborazione digitale, favorendo il lavoro di gruppo e la condivisione online in modo responsabile.
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

	<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>Al 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.</p>
Competenze disciplinari da raggiungere	<p>LAB. ACCOGLIENZA TUR.</p> <p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione professionale attraverso il confronto tra Arte e Cultura, indispensabili alla professione</p> <p>STORIA DELL'ARTE</p> <p>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>STORIA</p> <p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione globale</p>
Conoscenze disciplinari coinvolte	<p>STORIA</p> <p>I totalitarismi nel Novecento e lo sviluppo di conflitti mondiali</p> <p>STORIA DELL'ARTE</p> <p>Conoscere alcune delle principali opere di arte contemporanea presenti nei musei milanesi</p> <p>LAB. ACCOGLIENZA TUR.:</p> <p>Conoscere le principali tecniche di comunicazione e di promozione del territorio</p>
Abilità disciplinari coinvolte	<p>STORIA</p> <p>Utilizzare il metodo storico</p> <p>Utilizzare reti e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>STORIA DELL'ARTE</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>Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio</p> <p>Utilizzare reti e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali e tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</p>
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...

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 Storia dell'arte Storia	Brainstorming Presentazione dell'argomento	x			
Organizzazione pianificazione del lavoro	Lab. Accoglienza turistica Storia dell'arte Storia	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

Ricerca e gestione delle informazioni	Lab. Accoglienza turistica Storia dell'arte Storia	Cooperative learning Ricerche sul WEB			X	
Riflessione e rielaborazione	Lab. Accoglienza turistica Storia dell'arte Storia	Riflessione, analisi delle immagini raccolte e sito Confronto sull'andamento del lavoro			X	
	Storia dell'arte	Confronto sull'andamento del lavoro			X	
Realizzazione del prodotto	Storia dell'arte Accoglienza turistica Storia	Presentazione lavoro. Elaborazione sito con percorso e didascalie.				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	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
		Non utilizza neanche un linguaggio essenziale	E
Competenza sociale e civica	Comunicazione e condivisione di esperienze e conoscenze	L'allievo/a 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
		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



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'allievo/a ha grosse difficoltà nel comunicare con i pari e non è disponibile a condividere esperienze e 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
		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 alcuni incarichi, solo se sollecitato	D
		Nel gruppo di lavoro non coopera e non porta a termine gli incarichi, neanche se sollecitato	E
Competenza imprenditoriale	Superamento delle crisi	L'allievo/a 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/a è in grado di affrontare le crisi	B
		L'allievo/a di fronte alle crisi mette in atto alcune strategie per tentare di superare le difficoltà	C
		L'allievo/a di fronte alle crisi entra in confusione e chiede aiuto agli altri	D
		L'allievo/a di fronte alle crisi non reagisce e non è neanche in grado di chiedere aiuto	E
	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
	Non è in grado di prendere decisioni	E
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
	Non è in grado di mettere in atto la pianificazione	E
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
		Non esegue procedure messe a punto dal gruppo di lavoro	E
	Autovalutazione	L'allievo/a dimostra di detenere una costante attenzione valutativa e mira al miglioramento	A
		L'allievo/a valuta correttamente il proprio lavoro ed interviene per le necessarie correzioni	B
		L'allievo/a valuta il suo lavoro in maniera essenziale e corregge con il supporto del docente e del gruppo	C
		La valutazione avviene mediante precise domande stimolo formulate dal docente	D
		L'allievo/a non è in grado di valutare il suo lavoro	E
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

		Stabilisce collegamenti culturali se guidato dal docente	D
		Non stabilisce collegamenti culturali neanche se guidato dal docente	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 lavoro	A
		Individua dopo il confronto collettivo elementi culturali utili ad arricchire e a completare il lavoro 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 utilizza gli elementi culturali individuati in gruppo, neanche se supportato dal docente	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	D
		Non utilizza le informazioni utili recuperate da altri	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

	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
		Non utilizza gli strumenti digitali neanche con l'aiuto degli altri	E

	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (prodotto)		
Dimensioni di osservazione	Criteria	Focus dell'osservazione	
Linguaggio e comunicazione	Utilizzo linguaggio tecnico specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato in modo 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 generalmente 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
		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio scorretto e 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, 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
	Il prodotto è incompleto e non rispondente ai parametri della consegna	E