



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

## Unità di Apprendimento

Classe 4M	Referente UDA n.4 Prof.ssa Roberta Matafaro
Titolo Sostenibilità e Turismo – Agenda 2030 Progetto Jean Monnet	

<b>Periodo di svolgimento:</b>	Secondo Quadrimestre
<b>Situazione problema</b>	Il territorio italiano ha un'enorme biodiversità che consente di produrre una grande quantità di materie prime e prodotti diversi. Come valorizzeresti il tuo territorio?
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	Le/gli allievi lavorando in piccoli gruppi e ricercando le informazioni necessarie, realizzeranno una presentazione in pptx o con altri strumenti multimediali relativa a una regione italiana e/o di un Paese dell'U.E, valorizzando gli aspetti culturali ed enogastronomici e tenendo conto delle filiere corte (short food supply chain)
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Storia dell'Arte, Scienze motorie, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Educazione Civica Asse dei linguaggi
	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale;</li> <li>• <b>X</b> competenza multilinguistica;</li> <li>• competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• <b>X</b> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• <b>X</b> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul> <p><b>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</b></p>
<b>Area competenze digitali</b> Riferimento DigComp 2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</li> </ul>



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

<p>(indicare quali aree saranno privilegiate)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>X</b> Area 2: Comunicazione e collaborazione</li> <li>• <b>X</b> Area 3: Creazione di contenuti digitali</li> <li>• Area 4: Sicurezza</li> <li>• Area 5: Risolvere problemi</li> </ul>
<p><b>Competenze digitali e livello atteso</b> Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - <i>cf. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>X</b> <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.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Base - • <b>X Intermedio</b> - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>X</b> <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Base - • <b>X Intermedio</b> - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <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.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <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.</li> </ul>



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato
<b>Ambito di applicazione competenze digitali</b> (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)	<b>Creazione e presentazione di un PPT di un itinerario con focus sulle tipicità</b>
<b>Competenze in uscita (AG – AI)</b>	<p><b>AG3</b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico.</p> <p><b>AG4</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</p> <p><b>AG5</b> Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p><b>AG6</b> Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p> <p><b>AG9</b> Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.</p> <p><b>AG8</b> Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali</p> <p><b>AI7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del made in Italy</p>
<b>Competenze disciplinari da raggiungere</b>	<p><b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b> Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p><b>FRANCESE/INGLESE</b> 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>



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	<p><b>SCIENZE MOTORIE</b> Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</p> <p><b>STORIA DELL'ARTE</b> 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>
<b>Conoscenze disciplinari coinvolte</b>	<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> Prodotti a marchio di origine (curriculum di educazione civica)</p> <p><b>SCIENZE MOTORIE</b> La teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali degli sport invernali: i principali aspetti comunicativi e culturali e relazionali delle attività motorie; conoscere attività sportive e semplici aspetti organizzativi e di prevenzione e sicurezza.</p> <p><b>STORIA DELL'ARTE</b> Architettura rinascimentale e manierista a Milano: Santa Maria dei Miracoli presso San Celso.</p> <p><b>INGLESE/FRANCESE</b> Forme alternative di turismo più equo e sostenibile e valorizzazione dei prodotti del territorio. Prodotti del territorio nazionali ed europei</p> <p><b>STORIA</b> La storia locale in relazione alla storia della nazione, L'Italia un mosaico unico in Europa</p>
<b>Abilità disciplinari coinvolte</b>	<p><b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b> Saper identificare prodotti agroalimentari tipici del territorio Leggere e interpretare le etichette dei prodotti a marchio di qualità Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi</p>



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	<p>comunicativi Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali <b>SCIENZE MOTORIE</b> Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio <b>FRANCESE/INGLESE</b> 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. Riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio. <b>STORIA DELL'ARTE</b> 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. <b>STORIA</b> Come legare la storia degli Italiani all'unicità del suo territorio ed alla varietà della sua arte.</p>
<b>Metodologie didattiche</b>	<p>apprendimento cooperativo dibattito guidato lezione partecipata</p>
<b>Materiale didattico</b>	<p>Libro di testo, appunti, fotocopie, video, contenuti digitali</p>

### 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 Gennaio	Periodo Febbraio	Periodo Marzo	Periodo Aprile
Presentazione del Progetto	Lingua Inglese	Presentazione dell'UDA	X			



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	Storia dell'Arte Storia Scienze Motorie Scienze degli Alimenti Inglese Francese	Letture di argomenti utili a comprendere le caratteristiche del mercato turistico Indicazioni generali sugli argomenti Brainstorming con gli studenti per la pianificazione delle attività	X			
Organizzazione e Pianificazione del lavoro	STORIA DELL'ARTE STORIA SCIENZE MOTORIE SCIENZE DEGLI ALIMENTI INGLESE-FRANCESE	Divisione in gruppi con assegnazione di compiti e ruoli		X		
Ricerca e Gestione Informazioni	STORIA DELL'ARTE STORIA SCIENZE MOTORIE SCIENZE DEGLI ALIMENTI INGLESE-FRANCESE	Ricerca di informazioni, articoli sul web Visione di video documentari		X		
Riflessione e rielaborazione	STORIA DELL'ARTE STORIA SCIENZE MOTORIE SCIENZE DEGLI ALIMENTI INGLESE-FRANCESE	Analisi delle ricerche Confronto sull'andamento del lavoro Scelta dei prodotti a marchio qualità Creazione di un percorso di interesse turistico sostenibile			X	
Realizzazione del Prodotto	STORIA DELL'ARTE STORIA SCIENZE MOTORIE SCIENZE DEGLI ALIMENTI INGLESE-FRANCESE	Presentazione di un prodotto multimediale per valorizzare un territorio: un itinerario enogastronomico e culturale con				X



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

		attenzione alla sostenibilità				
--	--	----------------------------------	--	--	--	--

### Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
<b>Comprende messaggi di genere diverso e di complessità diversa. Utilizza linguaggi diversi, mediante diversi supporti digitali</b>	Comprende messaggi di genere diverso e di diversa difficoltà e li rielabora in autonomia, in modo efficace, utilizzando correttamente diversi supporti digitali.	A
	Comprende messaggi di genere diverso e di diversa difficoltà e li rielabora, in modo efficace, utilizzando diversi supporti digitali.	B
	Se guidato opportunamente, comprende messaggi di genere diverso e li rielabora in modo apprezzabile, utilizzando alcuni supporti digitali.	C
	Comprende messaggi semplici e li rielabora, necessitando di aiuti. Se guidato, utilizza alcuni supporti digitali.	D
	Non comprende messaggi semplici e non sa utilizzare i supporti digitali a disposizione.	E
<b>Rappresenta eventi, principi, concetti, norme, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari</b>	Espone e rielabora quanto appreso mettendo in luce saperi, ma anche punti di vista e riflessioni personali, utilizzando correttamente linguaggi settoriali diversi.	A
	Espone e rielabora quanto appreso ed esprime punti di vista e riflessioni personali di interesse, utilizzando linguaggi settoriali diversi in modo adeguato.	B
	Espone quanto appreso e si esprime in modo semplice, utilizzando linguaggi settoriali in modo non sempre adeguato.	C
	Espone quanto appreso e si esprime in modo semplice, utilizzando linguaggi settoriali in modo non sempre corretto. Ha bisogno di essere guidato	D
	Non espone nemmeno se guidato. Non conosce i linguaggi settoriali.	E



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

<b>Interagisce in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri</b>	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità, cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	C
	Accetta di cooperare nel gruppo di lavoro e porta a termine gli incarichi se supportato e guidato dai compagni.	D
	Non collabora con il gruppo e non porta a termine gli incarichi	E

#### Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
<b>Esecuzione del prodotto</b>	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico ed estetico, 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 ed estetico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	B
	Il prodotto presenta alcune 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 che limitano fortemente la funzionalità; le parti e le informazioni non sono sempre collegate.	D
	Non è in grado di presentare un prodotto	E



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

<b>Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	Utilizza strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	A
	Utilizza strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e 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 inadeguato.	D
	Non usa gli strumenti e le tecnologie	E
<b>Creatività</b>	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 semplici 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