



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



Unità di Apprendimento n°4

Classe: 1°A

Titolo: Mi Presento

Periodo di svolgimento:	Il quadrimestre
Situazione problema	La tua nuova scuola è gemellata con un istituto di Berlino e l'anno prossimo parteciperete a uno scambio Erasmus. Tu e i tuoi compagni avrete l'opportunità di incontrare gli studenti di una classe di quella scuola. Nel frattempo, però, vorreste presentarvi e iniziare a conoscervi, quindi è importante trovare un modo per farlo.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Realizzazione di un video in cui gli studenti, dopo una breve presentazione della classe e della scuola, si presentano ai loro coetanei parlando di se stessi.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Diritto, tedesco, italiano, TIC, IRC, Scienze Motorie, accoglienza turistica, inglese
Competenze trasversali da raggiungere	competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2	Area 2: Comunicazione e collaborazione Area 3: Creazione di contenuti digitali Area 5: Risolvere problemi



Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2	Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e altrui reputazione online. Livello di padronanza: Base 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 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
Ambito di applicazione competenze digitali	Creazione di un video di presentazione nelle lingue straniere

Competenze in uscita	AG1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerente con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti AG5: Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AI6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose, e delle specifiche esigenze dietetiche. AG7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete 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
-----------------------------	--



**Competenze disciplinari da
raggiungere**

LAB. Accoglienza turistica: sapersi presentare utilizzando un linguaggio professionale.

Italiano: padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e non verbale in vari contesti. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali

IRC: Porsi domande di senso in ordine alla ricerca di un'identità consapevole e libera.

Tedesco - Inglese: Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

Diritto: Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

TIC: Identificare e sfruttare efficacemente le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, con particolare attenzione alle strategie espressive e agli strumenti tecnici utilizzati nella comunicazione online.

Scienze motorie: L'alunno focalizzerà in modo particolare le proprie esperienze motorie svolte negli anni scolastici precedenti e anche nelle attività extra scolastiche. Realizzerà un piccolo portfolio che sarà utilizzato per il lavoro di presentazione previsto dall'uda. Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio. Comprendere i principi di salute, benessere, sicurezza e prevenzione.



**Conoscenze disciplinari
coinvolte**

Tedesco-Inglese: Presentarsi e presentare qualcuno, dire l'età, la provenienza e dove si abita. Forme di saluto. Nazioni e lingue. La scuola. Attività del tempo libero.

Diritto: i Soggetti di diritto (persone fisiche e persone giuridiche). La persona fisica: capacità giuridica e di agire. La cittadinanza.

Italiano: La descrizione, personaggi tipo e personaggi a tutto tondo. "Comunicare" se stessi. Comunicare nell'era di internet, tra video e testo.

Scienze motorie: comunicazione non verbale: il corpo umano, i suoi atteggiamenti come espressioni di movimento e comunicazione.

LAB. Accoglienza turistica: concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Le principali strutture ricettive e le figure di riferimento. Terminologia tecnica di base di settore

TIC: Cloud collaboration - utilizzo degli strumenti di collaborazione online per la redazione del documento testuale contenente lo script del video.

IRC: Psicologia della religione: Il tema del sé e la proiezione psichica nel religioso come sistema condiviso di significato e di affidamento che offre all'individuo risposte al bisogno di conoscenza di sé e di riconoscimento da parte dell'altro, facendo specifico e qualificante riferimento al trascendente. Il concetto di "persona", l'uomo come sistema di sistemi costituito da diverse dimensioni che si intrecciano e influenzano: desiderio, ragione, volontà, emozione, sentimento ecc.



Abilità disciplinari coinvolte

Diritto: Comprendere che tutti noi siamo soggetti di diritto e, in quanto tali, titolari di diritti e di doveri; distinguere la capacità giuridica dalla capacità di agire.

LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA: Applicare le regole della comunicazione nei vari contesti professionali di riferimento.
Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Tedesco: Comprendere semplici messaggi scritti e orali.
Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale.

Italiano: Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista.
Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni ecc..) anche con tecnologie digitali.

IRC: Agire in maniera collaborativa.

TIC: Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete.

SCIENZE MOTORIE: Conoscere il proprio corpo con funzionalità: posture e capacità motorie. Conoscere i principi fondamentali per la sicurezza anche stradale. Conoscere le corrette pratiche motorie anche in ambiente naturale



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



Metodologie didattiche	- brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - Lezione pratica - attività laboratoriale - studio di caso
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, attrezzature palestra risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto



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



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	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Feb	Mar	Apr	Mag
1	Presentazione del progetto (solo ref. UDA)	Tedesco	Brainstorming lessico noto inerente la presentazione linguaggio formale/informale	X			



	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Feb	Mar	Apr	Mag
2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	TIC	Individuazione delle modalità comunicative più idonee	X			
		tedesco	Presentazione del "il mio blog" e tutte le fasi di realizzazione	X			
		Inglese	Composizione delle coppie/piccoli gruppi e per interagire e svolgere interviste per conoscersi	X			
		Accoglienza turistica	Esercitazioni su simulazioni di dialoghi e visione di video		X		
		Diritto	Discussione guidata: il diritto e le persone		X		
		ITALIANO	Lecture sulla comunicazione nell'era dei social, lettura integrale di "Io e te" (Ammaniti); visione di un film sul tema	X	X	X	
		IRC	Lezione dialogica			X	
		Scienze Motorie	Compilazione portfolio		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



	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Feb	Mar	Apr	Mag
3	Ricerca e gestione informazioni	TIC	Ricerca delle informazioni da utilizzare e raccolta del materiale (foto, testi ecc)	X			
		tedesco	Comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti il tema trattato		X		
		Inglese	Comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti il tema trattato		X		
		Accoglienza turistica	Esercitazioni di role playing		X	X	
		Italiano	Classe divisa in gruppi: ricerca di informazioni sui social più utilizzati dagli adolescenti (quali sono, come funzionano, perché hanno successo) e analisi del linguaggio utilizzato		X		
		IRC	Cooperative learning			X	
		Scienze Motorie	Lezione pratica			X	



	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Feb	Mar	Apr	Mag
4	Riflessione e rielaborazione	TIC	Selezione del materiale a disposizione ed organizzazione pratica del suo utilizzo all'interno delle presentazioni		X		
		tedesco	Lettura e riflessione su espressioni per interagire sugli argomenti trattati			X	
		Inglese	Organizzare una scaletta per scrivere un testo su se stessi, la propria famiglia, la scuola e gli interessi personali		X	X	
		Accoglienza turistica	Analisi delle esercitazioni di role playing			X	X
		Diritto	Rielaborazione dei dati contenuti nella carta d'identità, con particolare attenzione alla cittadinanza.			X	
		Italiano	Gli studenti dovranno descrivere se stessi utilizzando prima un linguaggio informale e colloquiale poi un linguaggio più adatto a un social.			X	
		IRC	Riflessione sul lavoro svolto e dibattito in classe				X
		Scienze Motorie	Dibattito e riflessioni finali prima dell'elaborato finale			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



	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Feb	Mar	Apr	Mag
5	Realizzazione del prodotto	Italiano Accoglienza turistica Inglese Tedesco TIC	Realizzazione del video: gli studenti dovranno realizzare un video in cui, dopo una breve presentazione della classe e della scuola, si presentano ai loro coetanei parlando di loro stessi.				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



Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Organizzazione del proprio apprendimento	Lo studente accede alle informazioni, le valuta e le organizza efficacemente in maniera autonoma, mostrando capacità di recupero quando necessario.	A
	Lo studente accede alle informazioni, le valuta e le organizza in maniera per lo più autonoma, mostrando capacità di recupero quando necessario.	B
	Lo studente riesce ad accedere autonomamente alle informazioni, anche se a volte mostra qualche difficoltà nella loro valutazione e organizzazione, per cui necessita dell'aiuto del docente.	C
	Lo studente non sempre riesce ad accedere autonomamente alle informazioni, mostrando, inoltre, delle difficoltà nella loro valutazione e organizzazione, per cui spesso necessita dell'aiuto del docente.	D
	Lo studente non riesce ad accedere autonomamente alle informazioni e ha, inoltre, difficoltà nella loro valutazione e organizzazione, per cui necessita del costante aiuto del docente.	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



RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Curiosità e interesse per conoscere le espressioni culturali	L'alunno ha un atteggiamento aperto e rispettoso nei confronti delle culture altre. Mostra, inoltre, molta curiosità, apertura e disponibilità a provare nuove esperienze culturali, consapevole di arricchire la propria persona.	A
	L'alunno ha un atteggiamento aperto e rispettoso nei confronti delle culture altre, verso le quali mostra molta curiosità.	B
	L'alunno mostra curiosità e rispetto nei confronti delle culture altre.	C
	L'alunno, quando sollecitato, mostra una certa curiosità nei confronti delle culture altre.	D
	L'alunno, seppure sollecitato, non mostra molta curiosità nei confronti delle culture altre.	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



RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Interazione orizzontale con i compagni	L'alunno mostra una ottima capacità di relazionarsi con i membri del gruppo e accetta e valorizza i punti di vista degli altri, responsabilmente consapevole dell'importanza di una valida collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	A
	L'alunno mostra una buona capacità di relazionarsi con i membri del gruppo e accetta i punti di vista degli altri, consapevole dell'importanza di una valida collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	B
	L'alunno mostra atteggiamenti generalmente collaborativi, anche se a volte fa fatica ad accettare i punti di vista degli altri, quindi l'insegnante gli fa notare l'importanza di una buona collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	C
	L'alunno mostra atteggiamenti individualisti e non rispetta i punti di vista degli altri per cui i compagni, o l'insegnante, gli fanno spesso notare l'importanza di una buona collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	D
	L'alunno, nonostante il costante intervento dell'insegnante, mostra atteggiamenti decisamente individualisti e spesso provocatori nei confronti degli altri componenti del gruppo, dimostrando di non avere affatto compreso la necessità di un lavoro di squadra.	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



Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Completezza	Il prodotto presentato è completo, molto approfondito e coerente con la consegna. Rispetto alla tematica affrontata, sono messi in luce saperi ma anche punti di vista e riflessioni personali, che risultano particolarmente accurate.	A
	Il prodotto presentato, coerente con la consegna, è completo e approfondito, in alcune sue parti. Rispetto alla tematica affrontata, sono messi in luce saperi ma anche punti di vista e riflessioni personali.	B
	Il prodotto presentato è completo e, anche se carente in alcune parti o poco approfondito in altre, soddisfa sufficientemente le richieste. Rispetto alla tematica affrontata, sono messi in luce i saperi ma sono pochi i punti di vista e le riflessioni personali.	C
	Gli studenti presentano un prodotto incompleto e superficiale: non tutti i saperi sono messi in luce e mancano punti di vista e riflessioni personali.	D
	Gli studenti non presentano il prodotto o lo presentano in modo incompleto, non coerente con la consegna e assolutamente superficiale.	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



RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
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 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 senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	E