



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

<p>Classe 3ASV Referente: Alice Liccardo</p>
<p>Titolo: La riduzione delle disuguaglianze, anche nel settore professionale, e il contrasto alla violenza di genere. (Progetto Jean Monnet)</p>

Periodo di svolgimento:	Il quadrimestre
Situazione problema	È possibile per tutte e tutti avere le stesse opportunità nel mondo dell'ospitalità?
Compito di realtà/Prodotto atteso	A partire da un'analisi sulle figure femminili che si sono distinte nel corso dei secoli le studentesse e gli studenti rifletteranno sulla violenza di genere e sulle disuguaglianze sociali con riferimenti anche al mondo del lavoro.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Italiano, inglese, IRC, scienze motorie, francese, Dta
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) competenza alfabetica funzionale; 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; • 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 • 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)	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</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



	<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. Livello di padronanza: • Intermedio • 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: • Intermedio • 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: • Intermedio • 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: - • Intermedio
<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>Utilizzo di applicazioni (es. Padlet) per condividere materiali per esprimere opinioni e per realizzare un prodotto digitale sull'argomento in oggetto.</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>AG.1-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>AG.2-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti:</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>sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>AG.5-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>AG.9-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>
Competenze disciplinari da raggiungere	<p>IRC: -Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale, multietnico e interreligioso. 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</p> <p>ITALIANO -Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti -Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Inglese/Francese: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Scienze motorie Lo sport come mezzo di inclusione. Sportive italiane e loro storia.</p> <p>Laboratorio di sala e vendita: Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla</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



	Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
Conoscenze disciplinari coinvolte	<p>IRC: Studi antropologici di Spike Peterson sulla rivoluzione neolitica e l'ampliamento delle differenze di ruolo tra i sessi. Le donne nei diversi mondi religiosi e nella letteratura sacra: profilo teologico e filosofico e letture scorrette dei testi che si declinano in forme prevaricatorie giustificate erroneamente con motivazioni religiose.</p> <p>ITALIANO Figura femminile attraverso lo studio della letteratura medievale.</p> <p>Francese: Figure femminili nella storia francese. Figure femminili in epoca moderna nel settore dell'ospitalità: lettura di testi relativi alla parità di genere e ai diritti delle donne.</p> <p>Inglese: Talking about gender equality. Lettura di articoli, materiale autentico relativi alla parità di genere. Figure femminili nel mondo del lavoro.</p> <p>scienze motorie Conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie. Approcciarsi allo sport con senso critico e conoscere i suoi vari e il suo impatto sulla società</p> <p>Laboratorio di sala Le bartender che hanno fatto la storia della miscelazione</p> <p>Progetto Jean Monnet: Ridurre le disuguaglianze e parità di genere nel settore professionale</p>
Abilità disciplinari coinvolte	IRC:



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



Promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso l'uguaglianza di genere, l'inclusione, la promozione di una cultura di pace e di non violenza

ITALIANO

Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale

Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale

Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi

Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo

Rielaborare in forma chiara le informazioni

Francese:

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 o professionale

Inglese:

Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale

Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio

Scienze motorie

assumere comportamenti attivi rispetto alle tematiche sociali e sportive.

saper riconoscere i comportamenti che favoriscono l'integrazione.

Laboratorio di sala

Individuare strategie per una reale parità di genere nel settore professionale

Metodologie didattiche

- apprendimento cooperativo



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



	<ul style="list-style-type: none"> - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

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	febbraio	marzo	aprile	maggio
Presentazione e del progetto	IRC	il ruolo della donna a partire dalla società arcaica. Approfondimento sul matriarcato cretese. Le donne nei vangeli e il loro rapporto con Gesù. L'uguaglianza di genere oggi e le considerazioni di Spike Peterson.	X			
	Francese	Presentazione del progetto (Agenda 2030)	X			
	Scienze Motorie	discussione con	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



		argomenti fissati				
	Italiano	Presentazione del progetto, visione audiovisivi	x			
	Inglese	Presentazione del progetto e brainstorming per indirizzare la ricerca tematica	X			
	Sala	Presentazione del progetto	X			
Organizzazione e pianificazione e del lavoro	IRC	Analisi del matriarcato cretese a partire da fonti pittoriche e brani. Analisi di testi biblici sulle donne con attenzione ai vangeli.		X		
	Francese	Assegnazione dei compiti ai singoli allievi/gruppi	x			
	Scienze Motorie	Lezione dialogica	x	x		
	Italiano	Lezione dialogata, visione audiovisivi, lettura condivisa	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



	Inglese	Lavoro in coppie o piccoli gruppi: Ricerca di articoli, materiale autentico		X		
	Sala	Assegnazione dei compiti ai singoli allievi/gruppi	x			
Ricerca e gestione informazioni	IRC	la ricerca partirà dai testi e dalle fonti pittoriche.		x		
	Francese	Ricerca di materiali sul web		x		
	Inglese	Traduzione, commento dei materiali siti web		x	x	
	Scienze Motorie			x		
	Italiano	Lettura condivisa, ricerche personali su indicazioni del docente		x	x	
	Sala	Ricerca di materiali sul web		x		
Riflessione e rielaborazione	IRC	Riflessioni sul lavoro svolto.			x	
	Francese	Riflessione sul materiale trovato e dibattito guidato			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 sul lavoro svolto e dibattito			x	
	Italiano	Rielaborazioni e riflessioni condivise.			x	
	Inglese	Riflessione critica sul lavoro svolto			X	
	Sala	Riflessione critica sul lavoro svolto			x	
Realizzazione e del prodotto	Scienze Motorie	Realizzazione di un prodotto digitale sulle cause che determinano la violenza di genere e sulle proposte di soluzione				x
	Francese					x
	IRC					X
	Italiano					x
	Inglese					x
	Sala					

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
------------	-------------	---------



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



Acquisizione ed interpretazione dell'informazione	Comprende la differenza tra fatti, opinioni ed informazioni, li interpreta in modo critico ed autonomo e ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità.	A
	Analizza spontaneamente le informazioni ricevute nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità. Coglie la differenza tra fatti e opinioni.	B
	Individua i fatti principali nelle informazioni ricevute nei diversi ambiti e attraverso strumenti comunicativi diversi.	C
	Coglie i fatti principali nelle informazioni ricevute attraverso strumenti comunicativi diversi se opportunamente guidato.	D
	Non coglie le informazioni ricevute anche se guidato	E
Utilizzo di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	È in grado di identificare, recuperare, conservare, organizzare e analizzare le informazioni digitali, giudicarne l'affidabilità, l'importanza e lo scopo in totale autonomia.	A
	Identifica, recupera, conserva, organizza e analizza le informazioni digitali, ne giudica l'affidabilità, l'importanza e lo scopo con l'aiuto del gruppo classe o dei docenti.	B
	Identifica alcune informazioni digitali, le conserva, le organizza e le recupera con il supporto di compagni e docenti.	C
	Utilizza le informazioni ricavate da altri in modo essenzialmente esecutivo.	D
	Non riesce ad utilizzare le informazioni che gli vengono proposte	E
Rielaborazione ed approfondiment	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande.	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	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



o	Rielabora e approfondisce solo se guidato	D
	Non rielabora	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELL I
Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il senso e l'importanza di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo particolarmente critico	A
	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il senso di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo critico	B
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	C
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e senza mostrare senso critico	D
	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione	E
Utilizzo degli	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



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



strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie in modo inadeguato.	D
	Non utilizza strumenti e tecnologie	E
Esposizione orale, espressione delle proprie opinioni	Esponde in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato ed esprimendo in modo efficace le proprie opinioni.	A
	Esponde in modo abbastanza chiaro e preciso; dimostra di possedere un buon lessico settoriale tecnico-professionale	B
	Esponde in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Esponde in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Non espone e non conosce il linguaggio tecnico-professionale	E