



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°2

Classe: 4BENO

Titolo: Noi futuri lavoratori

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	Analizzando la situazione economica e sociale del momento, come pensi di collocarti nel mondo del lavoro?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli alunni analizzando il mercato del lavoro predisporranno il curriculum vitae e faranno la simulazione di un colloquio.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	DTA, IRC, Matematica, Scienze motorie, Storia, Francese. Referente: 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; ☐ 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)	☒ 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)	☒ <u>Competenze di Area 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: ☒ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato ☐ <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. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato



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

	☐ <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato ☒ <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. Livello di padronanza: ☒ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato ☒ <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. Livello di padronanza: ☒ Base - ☐ Intermedio - ☐ 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)	Utilizzo di Word e della posta elettronica.
Competenze in uscita (AG – AI)	AG1 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. AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, la connessione con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. AG4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. AI3 (Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro).
Competenze disciplinari da raggiungere	DTA: Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Applicare la normativa di settore. 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

	Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. 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. Matematica: Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. Scienze motorie: Inserire nel CV la sezione dedicata agli sport praticati nella propria carriera e nel periodo scolastico; gli studenti dovranno valorizzare le competenze trasversali acquisite che possono risultare un vantaggio competitivo nel mondo del lavoro. Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico-motorio. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Storia: Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Francese: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
Conoscenze disciplinari coinvolte	DTA: Normativa obbligatoria e volontaria e le risorse umane IRC: La dimensione religioso-vocazionale del lavoro e della fatica proiettata in una dimensione di senso e di collaborazione col trascendente (Qoelet). La dottrina sociale della Chiesa e le encicliche sul lavoro. La "persona" al centro della riflessione ed il lavoro come mezzo e non come fine: il diritto al lavoro e ad una congrua retribuzione, la sicurezza nell'ambiente lavorativo e la lotta contro la disumanizzazione del lavoratore. Marx e il capitalismo. Matematica: Cenni di statistica e probabilità. Scienze motorie: Conoscere le proprie potenzialità. Conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport. Storia: Prima Rivoluzione Industriale – nascita dei sindacati (luddismo). Francese:



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

	Lessico inerente la sfera personale e professionale in vista di un colloquio di lavoro. Le principali regole del mondo del lavoro.
Abilità disciplinari coinvolte	DTA: Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Analizzare le tipologie organizzative delle singole imprese. Individuare gli elementi della gestione del personale. Normativa civilistica e fiscale. IRC: Sapersi assumere responsabilità per il raggiungimento di un risultato comune. Matematica: Saper analizzare e interpretare dati e grafici. Saper determinare la probabilità di eventi aleatori e saper calcolare la probabilità di eventi complessi. Saper affrontare questioni di statistica e probabilità di livello simile a quello proposto nelle prove Invalsi. Scienze motorie: Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni. Assumere comportamenti funzionali al contesto. Trasferire gli aspetti sociali degli sport ad ogni contesto nel mondo del lavoro. Storia: Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Francese: Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale.
Metodologie didattiche	- brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso - uscite didattiche
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, 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



MOD. 317/UD

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	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio
Presentazione del progetto	IRC	Brainstorming		X		
	Francese	Brainstorming	X			
	DTA	Presentazione del progetto e bilancio iniziale delle competenze. Discussione guidata sul concetto di "risorsa umana"	X			
	Matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"		X		
	Storia	Brainstorming: lavoro	X	X		
	Scienze motorie	Discussione guidata	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Francese	Lezione partecipata sul mondo del lavoro		X		
	IRC	Lezione dialogica			X	
	DTA	Lezione partecipata	X			
	Scienze motorie	Lezione partecipata	X			
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in		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

		piccoli gruppi) e tempistica				
	Storia	Lezioni frontali e partecipate sulla rivoluzione industriale e l'origine dei sindacati		X	X	
Ricerca e gestione informazioni	IRC	Cooperative learning				X
	Francese	Visione di documenti autentici su colloqui di lavoro			X	
	Matematica	Ricerca dati dal web, lettura e interpretazione grafici sul tema, condivisione delle informazioni, individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/recupero degli stessi		X		
	Scienze motorie	Visione filmati siti web		X		
	DTA	Classificazione e descrizione	X			
	Storia	Gruppi di lavoro: approfondimento sui lavoratori e sui loro diritti alla fine dell'700 e oggi.			X	
Riflessione e rielaborazione	Storia	Che lavoro vorresti fare da grande? Quali sono i diritti fondamentali che da lavoratore ti				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

		aspetti ti siano garantiti?				
	Francese	Analisi di un CV.			X	
	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni utilizzo consapevole degli strumenti matematici per comprendere dati già elaborati Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per saper organizzare, rappresentare ed interpretare dati reali			X	
	Scienze motorie	Dibattito guidato				X
	IRC	Riflessione e dibattito in classe				X
	DTA	Analisi di un caso	X			
Realizzazione del prodotto	DTA	Realizzazione curriculum vitae e simulazione di un colloquio				X
	Francese				X	X
	Matematica					X
	Scienze motorie					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

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
Individuazione e utilizzo di linguaggi, concetti e strumenti scientifici e tecnologici per la realizzazione del prodotto	Individua e utilizza autonomamente in modo pertinente gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari allo svolgimento del compito.	A
	Utilizza in modo pertinente, dopo il confronto con i compagni, gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari allo svolgimento del compito.	B
	Utilizza gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari allo svolgimento del compito, con il supporto del gruppo e del docente.	C
	Applica gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari allo svolgimento del compito, seguendo precise istruzioni del gruppo e del docente.	D
	Non applica gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari allo svolgimento del compito, anche se guidato.	E
Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto	Usa le conoscenze apprese con metodo autonomo, ordinato ed efficace, applicando personali strategie di gestione delle conoscenze.	A
	Usa le conoscenze apprese e le organizza con un metodo ordinato ed efficace.	B
	Usa le conoscenze apprese e le organizza secondo uno schema operativo dato.	C
	Usa le conoscenze apprese, ma necessita di essere guidato. Gestisce le informazioni e le organizza in modo non sempre ordinato.	D
	Non utilizza le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto, anche se guidato.	E
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



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

	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico.	C
	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione.	D
	Non riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro e dimostra un atteggiamento superficiale.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Completezza, pertinenza ed organizzazione dei contenuti	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, 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, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive ed è poco funzionale; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Il prodotto si presenta non corretto globalmente e non è funzionale.	E
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico e 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
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie solo se guidato.	D
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie in modo inadeguato.	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 del linguaggio verbale e scritto	Ha un linguaggio ricco e articolato, nella lingua madre e/o nelle lingue straniere; usa anche termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandoli al contesto, allo scopo e ai destinatari.	A
	La padronanza del linguaggio, nella lingua madre e/o nelle lingue straniere è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto.	B
	È in grado di esprimersi, nella lingua madre e/o nelle lingue straniere, utilizzando un linguaggio semplice e un vocabolario essenziale; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è sempre pertinente.	C
	Nella lingua madre e nelle lingue straniere, utilizza un linguaggio essenziale, non sempre corretto e con un vocabolario limitato; la comunicazione spesso non è pertinente al contesto, allo scopo e ai destinatari.	D
	Nella lingua madre e nelle lingue straniere, utilizza un linguaggio inadeguato, spesso scorretto e con un vocabolario insufficiente; la comunicazione non è pertinente al contesto, allo scopo e ai destinatari.	E