



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° 2

Classe 4bpd

Titolo Noi futuri lavoratori: opportunità di apprendimento e lavoro in Europa

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, religione, matematica, scienze motorie, storia, educazione civica, lingua francese, lingua inglese
Competenze trasversali da raggiungere	<ul style="list-style-type: none">• competenza multilinguistica;• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;• competenza imprenditoriale
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



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



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)

• **Competenze di Area 1:** navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.

Livello di padronanza: • Base - X 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 - • 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 - • 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 - • 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)

(es. creazione blog e inserimento contenuti relativi al tema dell'UdA, inserimento contenuti sito, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale etc (calare nel contesto UdA gli strumenti presenti nella progettazione per materia))



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



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)

AG2

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici.

AG5 - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

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)

AI3 (Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro)

AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

AG9 riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressiva corporea.



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



Competenze disciplinari da raggiungere

DTA

Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

Applicare la normativa di settore

Francese / Inglese

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

IRC

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

STORIA

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

Individuare i principali eventi storici che hanno portato alla nascita della Costituzione italiana; comprenderne i principi fondamentali ed i suoi valori di riferimento

Scienze motorie

Saper inserire nel c.v. la sezione dedicata agli sport praticati nella propria carriera e nel periodo scolastico; valorizzare le competenze trasversali acquisite tramite lo sport e che possono risultare un vantaggio competitivo nel mondo del lavoro.



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



Conoscenze disciplinari coinvolte

DTA:

Normativa obbligatoria e volontaria e le risorse umane

Francese e Inglese

Lessico inerente la sfera personale e professionale in vista di un colloquio di lavoro

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

STORIA: L'evoluzione dei diritti del lavoratore dal 1700 a oggi, la nascita e il ruolo dei sindacati

SCIENZE MOTORIE

Conoscere le proprie potenzialità.

Conoscere i principali aspetti comunicativi e culturali e relazionali delle attività motorie.

Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.



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



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

Francese e Inglese

Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale

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
Saper affrontare questioni di statistica e probabilità di livello simile a quello proposto nelle prove Invalsi

STORIA:

Individuare i principali eventi storici che hanno portato alla nascita della Costituzione italiana; comprenderne i principi fondamentali ed i suoi valori di riferimento

SCIENZE MOTORIE

Assumere comportamenti funzionali al contesto sportivo e/o lavorativo.
Trasferire gli aspetti sociali degli sport ad ogni contesto nel mondo del lavoro.

Metodologie didattiche

brainstorming
- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato
- lezione partecipata
- studio di caso



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



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	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
Presentazione del progetto	Inglese	Lezione partecipata sui colloqui di lavoro			X	
	DTA	Discussione guidata sul concetto di "risorsa umana"		X		
	Matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"		X		
	IRC	Brainstorming			X	
	Sc.motorie	presentazione del progetto sportivo e delle varie attività	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



	Storia	costruzione di una linea del tempo relativa alla storia della conquista dei diritti dei lavoratori a partire dal 1700 ad oggi			X	
	Francese	Brainstorming sull'importanza delle lingue straniere nel mondo del lavoro		X		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Inglese Francese	Visione di CV in lingua e documenti autentici su ricerche di personale e colloqui di lavoro		X	X	
	DTA	Lezione partecipata formazione dei gruppi di lavoro		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



	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		X		
	IRC	Lezione dialogica			X	
	Sc.motorie	Calendarizzazione e di lezioni pratiche e teoriche in palestra e in altri ambienti	x	x		
	Storia	approfondimenti			X	
Ricerca e gestione informazioni	Francese Inglese	Visione di documenti autentici su colloqui di lavoro			X	X
	DTA	Ricerca dati sul fattore lavoro e risorse umane			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



	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		
	IRC	Cooperative learning				X
	Sc.motorie	Dalla pratica sportiva al CV				x
	storia	condivisione delle informazioni	marzo			
Riflessione e rielaborazione	Inglese Francese	Analisi di un CV			X	
	DTA	Analisi di casi aziendali			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



	Matematica	<ul style="list-style-type: none">· 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	
	IRC	Riflessione e dibattito in classe				X
	Sc.motorie	Riflessione sulle competenze trasversali acquisite e il loro valore nel mondo del lavoro				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



Realizzazione del prodotto	Francese	CV o video curriculum (anche in lingua) e Simulazione del colloquio di lavoro				X	X
	Inglese						
	DTA						
	Matematica	Realizzazione di una infografica					X
	storia	Simulazione del colloquio di lavoro					X

Valutazione del processo (griglia fornita come esempio)

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



Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.	A
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.	B
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	D
Rielaborazione ed approfondimento	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
	Non rielabora né approfondisce.	D
Interazione orizzontale (con compagni)	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

Valutazione del prodotto (griglia fornita come esempio)

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
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



Esecuzione del prodotto	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 che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
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 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
	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
Esposizione orale	Esponde in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A
	Esponde in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	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
	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



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



Creatività	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