



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 5BSV

TITOLO: Noi cittadini del mondo Referente : La Franceschina

| | |
|--|--|
| Periodo di svolgimento: | Il quadrimestre |
| Situazione problema | L'UE organizza un concorso tra gli studenti delle scuole superiori per sensibilizzarli sul problema della contraffazione e imitazione dei prodotti a marchio e sul ruolo che rivestono la UE e gli organismi nazionali e internazionali per tutelare prodotti e consumatori |
| Compito di realtà/Prodotto atteso | Gli studenti, a partire da un approfondimento di alcuni articoli della Costituzione italiana e del ruolo delle Istituzioni italiane ed europee, dovranno riflettere, esprimere le proprie opinioni ed individuare comportamenti e scelte personali che, a loro avviso, contribuirebbero ad arginare il problema |
| Discipline/Assi Culturali coinvolti | DTA, Irc, matematica, cucina, francese, inglese |
| Competenze trasversali da raggiungere | (da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <ul style="list-style-type: none"> ▲ 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. <p>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</p> |
| Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali |



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

| | |
|---|---|
| (indicare quali aree saranno privilegiate) | <ul style="list-style-type: none"> Area 4: Sicurezza Area 5: Risolvere problemi |
| <p>Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)</p> | <ul style="list-style-type: none"> Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: • Base - • 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 |
| <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>Ricerca di informazioni sul web, valutazione della credibilità, dell'affidabilità e della pertinenza delle stesse; organizzazione e archiviazione in ambienti digitali per recuperare con facilità dati, informazioni e contenuti</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>Competenze in uscita (AG – AI)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con la Costituzione -Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro -Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi |
| <p>Competenze disciplinari da raggiungere</p> | <p>Francese/Inglese:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. -Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali <p>IRC:</p> <p>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 multi-etnico, interreligioso e multiculturale.</p> <p>DTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti -Applicare la normativa di settore <p>Enogastronomia cucina:</p> <p>riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto</p> <p>Matematica:</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</p> |
| <p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p> | <p>IRC:</p> <p>Le religioni nel mondo, i fondamentalismi, la non violenza, la ricerca della giustizia, la diversità come ricchezza.</p> <p>DTA:</p> <p>La Costituzione italiana e le istituzioni dello Stato italiano, aspetti economici del turismo; le nuove tendenze del turismo; il turismo</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>enogastronomico; nuovi segmenti; le norme obbligatorie per l'impresa; le diverse tipologie di filiere e le loro caratteristiche; il Codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore; il contratto ristorativo.</p> <p>Francese: l'UE e le istituzioni della Francia</p> <p>Inglese: WFP, Agenda 2030 (punto 2), ONU, FAO, UE, Brexit, Commonwealth</p> <p>Enogastronomia cucina: -La qualità legata a un territorio rappresenta oggi l'unico modo per combattere la standardizzazione e la globalizzazione dei prodotti agroalimentari presenti ogni giorno sulle tavole. -Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. -Concetti di sostenibilità e certificazione -Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Matematica: Cenni di probabilità e statistica</p> |
| <p>Abilità disciplinari coinvolte</p> | <p>IRC -Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale -Riconoscere il valore dell'Unione Europea come comunità di stati uniti da storia e cultura comuni e arricchiti dalle reciproche differenze</p> <p>DTA: -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e mondo del lavoro nel settore delle imprese turistiche e ricettive. -Individuare la rintracciabilità di un alimento e riconoscere le tipologie di frodi alimentari. -Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto.</p> <p>Enogastronomia cucina: -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.</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>-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Francese/Inglese:</p> <p>-Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali</p> <p>-Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>-Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio</p> <p>Matematica:</p> <p>-Costruire e utilizzare modelli</p> <p>-Saper determinare la probabilità di eventi aleatori e saper calcolare la probabilità di eventi complessi</p> <p>-Saper analizzare e interpretare dati e grafici</p> |
| Metodologie didattiche | <ul style="list-style-type: none"> - Brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso - problem solving |
| Materiale didattico | <p>- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto</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 | Discipline coinvolte | Descrizione delle Attività | Gennaio | Febbraio | Marzo | Aprile / Maggio |
|------|----------------------|----------------------------|---------|----------|-------|-----------------|
| | | | | | | |



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

| | | | | | | |
|--|------------|--|---|---|---|--|
| Presentazione e del progetto | Matematica | Brainstorming | x | | | |
| | Inglese | Presentazione dell'uda | | | X | |
| | Irc | Brainstorming | X | | | |
| | Francese | Presentazione del lavoro da svolgere | X | | | |
| | Dta | Lezione guidata, brainstorming | | | X | |
| | Cucina | Presentazione dell'uda ed introduzione | | x | | |
| Organizzazione e pianificazione e del lavoro | Matematica | Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica | x | | | |
| | DTA | Modalità di lavoro, individuale o in gruppi, e tempistica | | | X | |
| | Inglese | Individuazione modalità di lavoro | | | X | |
| | Francese | Lettura e comprensione brevi testi scritti e/o audiovisivi | X | | | |
| | Irc | Lezione dialogica | | 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

| | | | | | | |
|---------------------------------|------------|---|--|---|---|--|
| | Cucina | Lezione frontale e dialogata | | | x | |
| Ricerca e gestione informazioni | Matematica | Ricerca dati dal web, Lettura e interpretazione Grafici sul tema, Condivisione delle informazioni anche mediante strumenti digitali, Individuazione strumenti matematici necessari per investigare il problema, spiegazione/recupero degli stessi | | x | | |
| | cucina | Ricerca sul web | | | x | |
| | Francese | Le istituzioni francesi ed europee ricerca sul web e sul libro | | x | | |
| | Inglese | Ricerche sul web e condivisione delle informazioni | | | X | |
| | DTA | Analisi della Costituzione, del Codice del Consumo, ricerca sul web di dati relativi alle nuove tendenze del turismo | | | X | |
| | Irc | Cooperative learning | | | 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

| | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|--|---|---|---|
| Riflessione e rielaborazione | 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 e digitali per organizzare, rappresentare ed interpretare dati reali | | x | | |
| | Francese | Presentazione delle istituzioni francesi ed europee e le loro sedi | | | X | |
| | Inglese | Presentazione delle organizzazioni internazionali prese in esame e delle loro funzioni | | | | X |
| | DTA | Discussione e confronto sui dati raccolti | | | | X |
| | Irc | Riflessione e dibattito in classe | | | | X |
| | Cucina | Riflessione e dibattito in classe | | | | x |
| Realizzazione e del prodotto | Matematica DTA Inglese Francese Cucina Irc | Riflessione collettiva sui temi trattati ed individuazione dei comportamenti e delle scelte personali che, a giudizio della classe, contribuirebbero ad arginare il problema in esame | | | | 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 | Descrittori | Livelli |
| 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 |
| | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo non corretto | 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 di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro | Utilizza con autonomia di ricerca strumenti digitali per reperire informazioni utili e pertinenti alla realizzazione del lavoro | A |
| | Ricava informazioni utili e pertinenti da motori di ricerca e strumenti digitali indicati dal gruppo o dai docenti | B |
| | Ricava alcune informazioni da strumenti digitali indicati dai docenti o dal gruppo, con il loro supporto | C |
| | Utilizza le informazioni ricavate da altri in modo esecutivo | D |
| | Utilizza le informazioni ricavate da altri in modo non corretto | E |
| Flessibilità e creatività | Agisce in modo estremamente flessibile e creativo adattandosi rapidamente a situazioni diverse | A |
| | Agisce in modo flessibile e creativo | B |
| | Agisce in modo abbastanza flessibile, ma poco creativo | C |
| | Ha poca creatività e fatica ad adattarsi a situazioni impreviste | D |
| | Non ha creatività e non si adatta a situazioni impreviste | E |

Valutazione del prodotto

| RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO | | |
|--|---|---------|
| INDICATORI | DESCRITTORI | LIVELLI |
| Utilizzo del linguaggio tecnico specifico | Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto. | 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



MOD. 317/UD

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| | Nella realizzazione del prodotto si è utilizzato un linguaggio corretto, con l'utilizzo dei termini specifici essenziali | B |
| | Nella realizzazione del prodotto si è utilizzato un linguaggio standard, privo di termini specifici. | C |
| | Nella realizzazione del prodotto il linguaggio utilizzato è essenziale, privo di riferimenti tecnici specifici, non sempre preciso ed esplicativo. | D |
| | Nella realizzazione del prodotto il linguaggio utilizzato è impreciso, non funzionale e privo di riferimenti tecnici specifici. | E |
| Correttezza, completezza | Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali. | A |
| | Il prodotto è correttamente eseguito e completo, rispondente in modo più che sufficiente ai parametri della consegna. | B |
| | Il prodotto è correttamente eseguito, pur presentando incompletezze in alcune parti. | C |
| | Il prodotto è eseguito in modo sommario e con alcune imprecisioni | D |
| | Il prodotto non è eseguito in modo adeguato | E |
| Esposizione orale | Esponde in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato. | A |
| | Esponde in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio è soddisfacente. | B |
| | Esponde in modo non sempre chiaro e preciso. Mostra di possedere un lessico essenziale. | C |
| | Esponde con un linguaggio non sempre preciso. | D |
| | Esponde in modo non chiaro e frammentario. | 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