



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: 5 C Eno a.s. 2024/25
Titolo: Noi cittadini per un'Europa sostenibile

Periodo di svolgimento:	Fine I quadrimestre e inizio II quadrimestre
Situazione problema	L'aumento dei prezzi dell'energia porta con sé una crisi del settore produttivo e delle famiglie.
Compito di realtà/Prodotto atteso	La classe dovrà: Riconoscere il ruolo dell'UE, dei singoli stati e dei rispettivi organismi nel proporre soluzioni al problema. Proporre scelte personali per contribuire alla soluzione del problema. Creare un vademecum sui comportamenti da seguire per arginare il problema.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Storia, Italiano, Francese, ed. civica, Inglese, Scienze motorie, DTA
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</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

	attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)
<p>Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(indicare quali aree saranno privilegiate)</p>	<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
<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"> <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <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. <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <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.



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>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <p>• <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.</p> <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p>
<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, selezione e raccolta di informazioni. Scrivere correttamente un documento. Realizzare un video o creazione blog e inserimento contenuti relativi al tema dell'Uda, inserimento contenuti sito, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale.</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>AG5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>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.</p> <p>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.</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

Competenze disciplinari da raggiungere	<p>ITALIANO:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 a differenti scopi comunicativi. <p>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.</p> <p>FRANCESE</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>SCIENZE MOTORIE: Olimpiadi per la pace nel mondo. Vivere lo sport come occasione di integrazione e apertura al mondo, affermando il diritto alla salute, al benessere e alla prevenzione.</p> <p>D.T.A. : Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Applicare la normativa di settore. Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto</p>
Conoscenze disciplinari coinvolte	ITALIANO:



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">• tipologie testuali• la letteratura nel Novecento: Pascoli, Baricco <p>STORIA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Il mondo tra le le due Guerre• Dalla Seconda Guerra Mondiale agli anni Settanta <p>INGLESE:</p> <ul style="list-style-type: none">• The UK political system; The European Union and its functions;• The international organisations: The United Nations <p>FRANCESE:</p> <ul style="list-style-type: none">• Les Institutions Françaises et Européennes et leurs fonctions• Les organisations internationales: ONU - FAO <p>DTA:</p> <p>La Costituzione italiana e le istituzioni dello Stato italiano, aspetti economici del turismo; le nuove tendenze del turismo; il turismo 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>
Abilità disciplinari coinvolte	<p>ITALIANO:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo.• Produrre testi completi e approfonditi dal punto di vista dei contenuti.• Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.• Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.• Esporre in modo chiaro e logico e coerente esperienze vissute e testi ascoltati.



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

- Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.

- Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario.

INGLESE:

- Saper utilizzare strategie per la comprensione globale di testi e messaggi scritti, orali e multimediali, su argomenti inerenti il sociale, l'attualità e la professionalità

- Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali

- Agire in maniera collaborativa

STORIA:

- Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo

- Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale

- Promuovere attivamente i valori espressi dalla Costituzione.

FRANCESE:

- Saper utilizzare strategie per la comprensione globale di testi e messaggi scritti, orali e multimediali, su argomenti inerenti il sociale, l'attualità e la professionalità

- Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali

- Agire in maniera collaborativa

SCIENZE MOTORIE: conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere gli aspetti sociali, economici e di integrazione delle Olimpiadi.

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.

Enogastronomia cucina:



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>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> <ul style="list-style-type: none"> ● Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. ● Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - apprendimento cooperativo - lezione interattiva - dibattito guidato/circle time - attività laboratoriale - studio di caso
Materiale didattico	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo, appunti, fotocopie, 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	Disciplina	Attività	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
Presentazione e del progetto	STORIA	Formazione dei gruppi: individuazione dei compiti di ciascun membro Elaborazione della griglia di Autovalutazione	X		
	DTA	Presentazione dell'UDA	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	Presentazioni contenuti dell'UDA			
	FRANCESE	Presentazione dell'uda	X		
Organizzazione e pianificazione e del lavoro	ITALIANO	Lezioni frontali e partecipate sulla letteratura del Novecento: Pascoli (Italy, X agosto...) e Baricco (lettura integrale di "Novecento"); Visione di film sui temi trattati <ul style="list-style-type: none"> • "Io capitano" 		X	X
	SCIENZE MOTORIE	Individuazioni delle modalità di lavoro			
	STORIA	Lezioni frontali e partecipate sul primo Novecento e dalla Seconda Guerra Mondiale agli anni Settanta (focus sulle migrazioni)		X	X
	DTA	Organizzazione del lavoro individuale o di gruppo-individuazione della tempistica			
	FRANCESE	Lettura e comprensione dei documenti relativi al tema dell'UDA	X		
	Ricerca e gestione informazioni	ITALIANO STORIA	Lavoro in gruppi: ricerca di materiali relativi alle migrazioni odierne.		X
SCIENZE MOTORIE		Lavoro in gruppi: ricerca informazioni dal web		x	
DTA		Raccolta e studio dei documenti relativi al tema dell'UDA. Libro di testo- casi aziendali- filmati.			
FRANCESE		Rielaborazione delle informazioni		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	ITALIANO STORIA	Lavoro in gruppi: relazione che riporti i dati e le informazioni raccolte e una riflessione di gruppo sul tema.			X
	SCIENZE MOTORIE	Esposizione e confronto sulle informazioni trovate			x
	DTA	Analisi di un caso aziendale		X	
	FRANCESE	Esposizione orale dei documenti prodotti			X
Realizzazione del prodotto	ITALIANO STORIA FRANCESE INGLESE DTA	Creazione di un documento sui comportamenti da seguire per arginare il problema dell'aumento dei prezzi dell'energia. Proporre delle soluzioni per ridurre l'impatto dell'aumento dei prezzi dell'energia sui costi aziendali in un'ottica sostenibile in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030 (ESG)			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
	Non coglie le informazioni ricevute anche se guidato	E
Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo 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 a 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
	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò che ha imparato	D



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

	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
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
	Non collabora con i compagni	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Capacità di analizzare l'informazione e valutandone attendibilità e dell'utilità	Analizza spontaneamente e autonomamente l'informazione ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità	A
	Analizza spontaneamente e autonomamente l'informazione ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Cerca di valutarne l'attendibilità e l'utilità	B
	Stimolato analizza spontaneamente l'informazione ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Cerca di valutarne l'attendibilità e l'utilità	C
	Deve essere guidato nella ricerca delle informazioni richieste, ricavate anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione	D
	Non è in grado di analizzare le informazioni e valutarne l'attendibilità	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 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 degli strumenti e delle tecnologie in modo inadeguato.	D
	Non ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie a disposizione	E
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 apporta alcun contributo	E