



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° 5

Classe: 5 C ENO a.s. 2024/2025
Titolo "Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale"

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	Molti sono i disagi e molte le paure che provi nel vivere la realtà del tuo tempo, ma tante le possibilità di cambiamento. Vuoi denunciare il malessere che tu e altri tuoi coetanei state vivendo, per cui devi trovare un modo per coinvolgere altre persone e farti ascoltare.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli studenti dovranno produrre una canzone rap, un cortometraggio, un video-denuncia, un podcast o una lettera aperta da pubblicare su un quotidiano.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Storia, italiano
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 ecompetenza 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



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. 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 • <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.



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>(es. creazione blog e inserimento contenuti relativi al tema dell'Uda, inserimento contenuti sito, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale (calare nel contesto Uda gli strumenti presenti nella progettazione per materia))</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>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>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>ITALIANO:</p> <p>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in 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

	<ul style="list-style-type: none">• 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>
Conoscenze disciplinari coinvolte	<p>ITALIANO: l'età del realismo, Verga; Svevo; Pirandello;</p> <p>STORIA: luci e ombre del periodo successivo alla seconda rivoluzione industriale: società di massa, Belle époque ed età giolittiana.</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.• Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.• Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario. <p>STORIA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo



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"> • 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.
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - Altro.....
Materiale didattico	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo, appunti, fotocopie, video, contenuti digitali - Altro.....

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	ott/nov	dic/gen	feb/mar	apr/mag
Presentazione e del progetto	ITALIANO STORIA		X			
	ITALIANO	Formazione dei gruppi: individuazione dei compiti di ciascun membro Elaborazione della griglia di Autovalutazione	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

Organizzazione e pianificazione e del lavoro	ITALIANO	Lezioni frontali e partecipate sulla letteratura del Novecento: il realismo, Verga (Rosso Malpelo, "L'addio alla casa del Nespolo" da I Malavoglia, Libertà), Svevo ("L'inetto e il lottatore" da Una vita, "L'ultima sigaretta" da La coscienza di Zeno), Pirandello (La patente, "Io mi chiamo Mattia Pascal" e "L'amara conclusione: Io sono il fu Mattia Pascal" da Il fu Mattia Pascal),	X	X	X	
	STORIA	Lezioni frontali e partecipate sulla storia del Novecento: luci e ombre del periodo successivo alla seconda rivoluzione industriale: società di massa, Belle époque ed età giolittiana;	X	X		
Ricerca e gestione delle informazioni	ITALIANO STORIA	Lavoro in gruppo: ricerca di canzoni, cortometraggi, video, podcast o lettere aperte di denuncia sociale (con relativa bibliografia)			X	
	FRANCESE	Ricerca, lettura e comprensione dei brani letterari scelti			X	
Riflessione e rielaborazione	ITALIANO STORIA	Lavoro in gruppo: analisi dei materiali trovati e dei relativi linguaggi (lingua, immagini, testo e paratesto...); scelta della tipologia di prodotto da realizzare; pianificazione del lavoro.			X	
Realizzazione del prodotto	ITALIANO STORIA	Il gruppo realizzerà il prodotto scelto con lo scopo di denunciare i disagi e le paure che prova nel vivere quotidianamente la propria città e di proporre possibili soluzioni di cambiamento.				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
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 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
	Non riflette, non raccoglie e non organizza le informazioni.	E
Acquisire ed interpretare informazioni	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



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

	Non coglie le informazioni ricevute anche se guidato.	E
Interazione orizzontale (con compagni)	Aiuta il gruppo a identificare i cambiamenti richiesti e incoraggia le azioni del gruppo che favoriscono il cambiamento; svolge il lavoro assegnato senza essere sollecitato.	A
	Partecipa volentieri ai cambiamenti necessari; di solito svolge il lavoro assegnato e raramente ha bisogno di essere sollecitato.	B
	Partecipa ai cambiamenti richiesti con occasionali sollecitazioni; ha spesso bisogno di essere sollecitato a svolgere il lavoro assegnato.	C
	Partecipa ai cambiamenti richiesti quando viene sollecitato e incoraggiato; spesso si appoggia agli altri per svolgere il lavoro	D
	Non partecipa ai cambiamenti richiesti e non collabora con gli altri.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
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



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

	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	D
	Non coglie le informazioni ricevute anche se guidato	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 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 le tecnologie in modo inadeguato	D
	Non ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie al minimo delle loro potenzialità	E
Capacità di argomentazione	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	B
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	D
	Non riesce ad argomentare	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

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