



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: 4APD	Referente UDA n°2. Prof.ssa. Bonfiglio maria Rita
Titolo: Noi futuri lavoratori: opportunità di lavoro in Europa (Jean Monnet)	

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, 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; <input checked="" type="checkbox"/> competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input checked="" type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input checked="" type="checkbox"/> 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 (indicare quali aree saranno privilegiate)	X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati <ul style="list-style-type: none"> • Area 2: Comunicazione e collaborazione X Area 3: Creazione di contenuti digitali <ul style="list-style-type: none"> • 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)	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Competenze di Area 1</u> : navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> 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

	<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 reputazione online. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • X <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: • <u>Base</u> - • 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. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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>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 contenuti relativi al tema dell'UdA e predisposizione di un curriculum vitae.</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>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.</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>



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>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.</p> <p>AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>AG7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.</p> <p>AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>A13 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
Competenze disciplinari da raggiungere	<p>DTA Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Applicare la normativa di settore.</p> <p>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.</p> <p>MATEMATICA Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>SCIENZE MOTORIE Inserire nel c.v. la sezione dedicata agli sport praticati nella propria carriera e nel periodo scolastico; gli studenti dovranno valorizzare le competenze trasversali acquisite che</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>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 motorio. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</p> <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. Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole.</p> <p>INGLESE Saper orientarsi nella stesura del curriculum vitae e della lettera di presentazione in lingua straniera</p>
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>DTA Normativa obbligatoria e volontaria . Le risorse umane.</p> <p>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.</p> <p>MATEMATICA Cenni di statistica e probabilità.</p> <p>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.</p> <p>STORIA La seconda rivoluzione industriale e la nascita dei sindacati.</p> <p>INGLESE</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

	utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi
Abilità disciplinari coinvolte	<p>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.</p> <p>IRC Sapersi assumere responsabilità per il raggiungimento di un risultato comune.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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. Leggere - anche in modalità multimediale – le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche. Utilizzare le risorse della rete per partecipare al dibattito pubblico dando il nostro contributo come cittadini allo sviluppo della democrazia. Utilizzare reti e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>INGLESE utilizzare in modo efficiente ed appropriato il lessico per gli scopi comunicativi</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

Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - Brainstorming - Apprendimento cooperativo - Dibattito guidato/circle time - Lezione partecipata - Attività laboratoriale - Studio di caso
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	Disciplina	Attività	Ottobre	Novembre	Dicembre/ Gennaio
Presentazione del progetto	Scienze motorie	Brainstorming		x	
	DTA	Discussione guidata sul concetto di "risorsa umana"	x		
	Matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"	x		
	Inglese	Europass cv and cover letter		x	
Organizzazione e pianificazione del lavoro	DTA	Lezione partecipata	x		
	Storia	Lezioni frontali e partecipate sulla seconda rivoluzione industriale e la nascita dei sindacati		x	
	Matematica	Individuazione modalità 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



MOD. 317/UD

		(individuale/in piccoli gruppi) e tempistica			
	Scienze motorie	Pianificazione dei compiti		X	
	Inglese	Lezioni frontali con supporto digitale		x	
Ricerca e gestione informazioni	DTA	Classificazione e descrizione		X	
	Storia	Gruppi di lavoro: approfondimento sui lavoratori e sui loro diritti nella seconda metà dell'Ottocento.		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	Ricerca sul web			X
	Inglese	Lezioni frontali con supporto digitale		x	
Riflessione e rielaborazione	DTA	Analisi di un caso			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

	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
	Storia	Che lavoro vorresti fare da grande? Quali sono i diritti fondamentali che da lavoratore ti aspetti ti siano garantiti?		X	
Realizzazione del prodotto	DTA	Redazione del C.V. e simulazione colloquio			X
	Matematica	Realizzazione di una infografica con l'ausilio di software dedicati			X
	Inglese	Stesura del cv e della lettera cover letter		X	

Valutazione del processo

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



MOD. 317/UD

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 svolge la ricerca	E
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
	Esplora il compito, ricercando semplici informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	C
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	D
	Non rielabora né approfondisce.	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



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

	Nel gruppo di lavoro accetta saltuariamente di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità e solo se sollecitato.	D
	Non collabora col gruppo/non porta a termine gli incarichi.	E
Utilizzo di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	Utilizza con autonomia motori di ricerca e strumenti digitali per reperire informazioni utili alla realizzazione del lavoro.	
	Utilizza motori di ricerca e di strumenti digitali per reperire informazioni utili per realizzare il lavoro.	
	Utilizza motori di ricerca e di strumenti digitali per reperire informazioni utili indicati dal gruppo e/o dal docente e	
	Utilizza le informazioni utili solo se guidato dal gruppo e con il supporto del docente	
	Non utilizza neanche le informazioni essenziali	

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELL I
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



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 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
	Il prodotto non viene presentato.	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 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 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 e sollecitato dal docente	D
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie in modo inadeguato.	E
Esposizione e presentazione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. Buona padronanza del linguaggio.	B
	Espone in modo chiaro. Mostra di possedere una sufficiente padronanza lessicale.	C
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un lessico limitato.	D
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio	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