



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



Materia	Educazione Civica	
Classe	5AENO	MOD.186/
Docente	Alessia Grazia Migliore	
Libri di testo adottati		

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022 / 2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	33
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	57
Ore di lezione previste per il periodo finale	

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
AG1: Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con la Costituzione	X		
AG 7. 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.			

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da
------------------------	--------------



Emesso il 19.03.2015

Approvato il

19.03.2015

Rev. il 13.03.2020



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



	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Individuare le caratteristiche della norma giuridica e comprenderla a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico	X		MOD.186/
Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-stato			

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Le diete vegetariane, menù, analisi qualitativa nutrizionale, per donna in stato di gravidanza con uso di prodotti a marchio di qualità e a km zero	1
2	Noi cittadini del mondo	5
3	Linea guida per una sana alimentazione n. 13, sostenibilità delle diete. aspetti generali di una dieta sostenibile, impatto ambientale, impronte del carbonio, dell'acqua e ecologica. la doppia piramide alimentare ecologica. Pag. 225 del manuale delle Linee guida per una sana alimentazione. Lavori di gruppo. Linea guida n. 7	1
4	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. Cucina regionale Pugliese: orecchiette broccoli e gamberetti, pizza di scarola, babà al rum, pasticciotto pugliese e mozzarella in carrozza.	2
5	Sana e equilibrata alimentazione	1
6	Salute e benessere nella cucina globale	1
7	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Menu: quiche agli spinaci e speck, pasta all'uovo tagliatelle con salsa pomodoro, cotoletta alla milanese con patate al forno, pizza focaccia.	1
	Incontro Donatori di sangue.	1



Emesso il 19.03.2015

Approvato il

19.03.2015

Rev. il 13.03.2020



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



	La legge elettorale	1
	Educazione alla salute e al benessere	2
	Incontro di orientamento in aula magna	2 MOD. 186/
	Progetto Opera Liquida	3
	Progetto Opera Liquida	2
	Progetto Vidas	2
	Incontro con la "Lavazza Group".	2
	Noi cittadini del mondo	14
	Il '900 il secolo breve	2
	Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale	1
	La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibilità (imprenditorialità)	1
	Salute e benessere nella cucina globale	3
	L Unione Europea: Storia e valori dell'integrazione europea	1

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'UDA 5 e al suo completamento e alla preparazione in vista dell'Esame.

Metodologie e strategie di insegnamento



19.03.2015

Emesso il 19.03.2015

Approvato il

Rev. il 13.03.2020



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



Lezione frontale partecipata Flipped classroom

MOD.186/

Ambienti e strumenti di lavoro

Libro di testo

Dispense e appunti

LIM Video interattivi

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 2 interrogazioni ½ quadrimestre	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche	

Milano,04/04/2023

Il docente Alessia Grazia Migliore



19.03.2015

Emesso il 19.03.2015

Approvato il

Rev. il 13.03.2020