



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>Educazione Civica</b>
<b>Classe</b>	<b>5BENO</b>
<b>Docente coordinatrice</b>	<b>Marianna Scandaliato</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 20 22/2023</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>33</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2023	<b>40</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>4</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
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.	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.	X		
Adottare stili di vita responsabili Essere consapevoli dell'influsso dell'uomo sull'ambiente	X		
AG9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.	X		
AI 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di	X		



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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati			
---	--	--	--

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Individuare le caratteristiche della norma giuridica e comprenderla a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico	X		
Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-stato	X		
Olimpiadi per la pace nel mondo. Vivere lo sport come occasione di integrazione e apertura al mondo affermando il diritto alla salute al benessere alla sicurezza e alla prevenzione.	X		



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Sostenibilità. Impronta idrica, ecologica, carbonica. Dieta sostenibile. Spreco alimentare . Dieta sostenibile, giudizio sulle diete vegetariane e mediterranea Piramide alimentare e ambientali. Criteri e indicatori ecologici (in scienze degli alimenti)	5
2	Progetto donatori di sangue (in DTA)	1
3	Il Parlamento Europeo, la Comunità Europea e le Istituzioni europee (in lingua inglese)	5
4	Recupero degli scarti e corretto smaltimento degli imballaggi (in laboratorio di cucina)	2
5	Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto. 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. (in laboratorio di cucina)	2
6	Progetto Eat - incontro con biologo nutrizionista. (incontro aula conferenze)	1
7	Progetto: Stai all'occhio! - Opera Liquida (incontro aula conferenze)	2
8	Nascita U.E. Istituzioni U.E. - Le fonti del diritto comunitario e internazionale. Istituzioni dello Stato Italiano - ordinamento dello Stato. (in DTA)	3
9	La Nascita della Repubblica e la Costituzione Italiana – principi fondamentali della Costituzione (in storia)	3
10	Les institutions françaises (in francese)	2
11	L'importanza e i costi maggiori dei prodotti a marchio (laboratorio di cucina)	1
12	La Costituzione italiana - analisi testo in lingua e conversazione in inglese	1
13	L'histoire de l'UE (in francese)	2



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

14	La naissance de l'UE (in francese)	1
15	Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. (laboratorio di cucina)	1
16	History . Key events 1945-today - History 1945-present age: Key concepts	2
17	L Unione Europea: Storia e valori dell'integrazione europea	1
18	Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari (in alimentazione)	3
19	Olimpiadi del 1936 a Berlino. Riflessioni su temi evidenziati: movimento di "Boicottaggio" dei giochi Olimpici del 1936, lo sport come forma di propaganda, forme di razzismo.... (in scienze motorie)	2
20	La lampada in sala: preparazione e servizio di un piatto utilizzando i gamberi abbinati al concetto equo solidale, sulla sostenibilità e la valorizzazione delle piccole aziende. Abbinamento cibo -vino.	2

### Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale, lavori di gruppo

### Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio di cucina, aula conferenza, aula - Libri di testo, appunti, fotocopie

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	
Pratiche	laboratorio di cucina

Milano, 04/05/2023

La coordinatrice di Educazione Civica  
Prof.ssa Marianna Scandaliato



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020