



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>5A SV</b>
<b>Docente coordinatore</b>	<b>Pietro Celo</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>33</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2023	<b>35</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>0</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
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		
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	X		
Essere consapevoli dell'influsso dell'uomo sull'ambiente	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

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
competenza sociale e civica in materia di cittadinanza	X		
competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		X	
competenza multilinguistica		X	
competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		X	
competenza imprenditoriale	X		

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	La Nascita della Repubblica e la Costituzione Italiana – principi fondamentali della Costituzione La Costituzione italiana - analisi del testo	4
2	Gli organi dello Stato Italiano	2
3	Nascita U.E. Istituzioni U.E	2
4	U.E: die Geschichte Die Ideale: das Motto, die Flagge, die Hymne	3
5	Come funziona la legge elettorale e come si fa un exit poll	2
6	Recupero degli scarti e corretto smaltimento degli imballaggi	2
7	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.	2



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

8	Progetto EAT- incontro con biologo nutrizionista. (incontro Sala Convegni)	2
9	Sostenibilità. Scelte sostenibili e salutari a tavola	3
10	Health and wellness in global food	2
11	L'importanza e i costi maggiori dei prodotti a marchio	1
12	Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.	1
13	Progetto donatori di sangue	1
14	Progetto: Stai all'occhio! - Opera Liquida (incontro Sala Convegni)	3
15	Progetto VIDAS biotestamento (in classe e in Sala Convegni)	4
16	Primo soccorso, BLS	1

### Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale, lavori di gruppo, dibattito guidata, incontro con esperti esterni

### Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio di cucina, laboratorio di sala, Sala Convegni, aula  
Libri di testo, appunti, fotocopie

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

Milano, 5 maggio 2023

Il coordinatore di Educazione Civica



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020