



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



317/UD

Unità di Apprendimento N° 1

Classe: Terza AENO, Referente Prof. Andrea Hubert Landini

Titolo: La transizione verde verso un consumo sempre più sostenibile.

Periodo di svolgimento	Primo quadrimestre
Situazione problema	I cambiamenti climatici sono una minaccia per l'Europa e per il mondo. Come conciliare la produzione agricola con il rispetto dell'ambiente?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli studenti individuano le caratteristiche dei prodotti alimentari dell'UE e la loro tutela; analizzano le politiche individuate dall'UE per sostenere una transizione verde e formulano proposte per un consumo responsabile e sostenibile nella loro quotidianità.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Storia, scienza e cultura dell'alimentazione, IRC, lab. Cucina, DTA, Scienze motorie
Competenze trasversali da raggiungere	- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; - competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;

Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	- 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
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)	<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



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



317/UD

	Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato Competenze di Area 5: 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. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato
Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)	Utilizzo di applicazioni (es. Padlet) per condividere materiali ed esprimere opinioni con particolare attenzione al rispetto delle basilari norme di comportamento in ambienti digitali

Competenze in uscita	AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche.... AG10 Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AI 4 Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela AI6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione... AI7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano in particolare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del made in Italy, con collegamenti tra il territorio, gli aspetti sociali e culturali e gli stili alimentari, anche individuando le nuove tendenze di filiera, prestando particolare attenzione ai problemi di impatto ambientale e spreco alimentare
-----------------------------	---



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



317/UD

	AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenze disciplinari da raggiungere	Enogastronomia settore cucina: Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità. Positiva interazione con la realtà naturale e sociale. 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 (periodo di riferimento dal X al XV secolo). Individuare le principali fasi evolutive e stabilire relazioni temporali e quelle di causa/effetto. Saper ricavare da una fonte le informazioni essenziali. Scienza e cultura dell'alimentazione: Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali IRC: 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 Scienze Motorie: Imparare a riconoscere i sintomi della disidratazione durante e dopo l'attività fisica. DTA: • Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, alla organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi • riconoscere le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del territorio • applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento
Conoscenze disciplinari coinvolte	Enogastronomia settore Cucina Agenda 2030: Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Rafforzare gli impegni per una produzione e un consumo responsabile in ambito enogastronomico. IRC: L'evoluzione dell'etica legata al commercio nell'Europa medievale e rinascimentale. Essere interconnessi e non iperconnessi. Il tema del coltivare e custodire nell'eziologia metastorica di genesi, l'uomo come Ha'Adam ha somer



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



317/UD

habare'Velo chamsan e non usurpatore. Le cosmogonie e il rapporto uomo ambiente nei diversi domini mitologici

Scienze Motorie:

Importanza dell'acqua, all'interno della vita quotidiana e nelle attività sportive.

Storia:

Dal Basso Medioevo al Rinascimento: ripresa degli scambi commerciali tra vecchie e nuove vie, conseguenze positive e negative della circolazione di beni e persone.

Scienza e cultura dell'alimentazione:

stili di vita sostenibili, prodotti biologici, fairtrade Italia (commercio equo e solidale). Piramide ambientale. Impatto delle produzioni animali e vegetali sull' ambiente.

DTA:

ripasso dei principali concetti di matematica, di diritto ed economia
i rapporti e le proporzioni
i calcoli percentuali
l'interesse semplice e il montante
lo sconto commerciale e il valore attuale
i riparti proporzionali
i sistemi di misura
i grafici
l'attività economica
lo Stato nell'attività economica
le principali norme e le procedure negli acquisti dai fornitori e nelle vendite ai clienti
il contratto di compravendita e i suoi elementi
il contratto di somministrazione
i documenti della compravendita(fattura elettronica, scontrino elettronico, documento di trasporto
l'IVA e i presupposti per la sua applicazione

Abilità disciplinari coinvolte

IRC:

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

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

Scienze Motorie:

Utilizzare in modo adeguato l'acqua e gli elementi in essa contenuti nei vari contesti.

Scienza degli alimenti:



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



317/UD

	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente. Selezionare gli alimenti e le bevande con minor impatto ambientale, individuando, in particolare, tra le risorse enogastronomiche del territorio. Enogastronomia settore cucina: Adottare stili di vita responsabili. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Individuare e applicare la normativa di settore in relazione al contesto di riferimento. DTA Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio distinguere gli elementi essenziali dei vari contratti riconoscere e compilare i documenti relativi alle operazioni di acquisto e di vendita riconoscere gli elementi che compongono la base imponibile, il totale fattura, lo scorporo dell'IVA ed effettuare i relativi calcoli
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - lezione pratica - supporti multimediali - approccio induttivo - studio di caso - approccio autobiografico - problem solving - ricerche e lavori individuali e di gruppo
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, testi fotocopati, video - attrezzatura palestra - lezioni in laboratorio di cucina - strumenti digitali per la didattica (pc, tablet, smartphone, Zoom, registro ClasseViva, LIM, videoproiettore, pacchetto Office o similari)

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	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio
		Brainstorming	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



317/UD

Presentazione del progetto	IRC					
	Cucina	Presentazione del progetto	x			
	Storia	Presentazione del progetto attraverso brainstorming	X			
	Alimentazione	Presentazione del progetto	x			
	Scienze motorie	Brainstorming	X			
	DTA	Brainstorming	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	IRC	Lezione dialogica	x			
	Cucina	Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili		x		
	Storia	Lezioni frontali e partecipate, cooperative learning	X	X		
	Alimentazione	Suddivisione in gruppi e gestione delle risorse		x		
	DTA	Lezione partecipata	x			
	Scienze motorie	Lezione frontale, partecipata e pratica	X	X		
Ricerca e gestione informazioni	IRC	Cooperative learning		x		
	Cucina	Acquisire ed interpretare le informazioni		x		
	Storia	Ricerca di informazioni on line su rotte commerciali e prodotti commerciati nel Basso Medioevo e nel XVI secolo		X		
	Alimentazione	Ricerca materiale		x		
	DTA	Descrizione e classificazione		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



317/UD

	Scienze motorie	Ricerca di informazioni online			X	
Riflessione e rielaborazione	IRC	Riflessione e dibattito sul lavoro svolto		X		
	Cucina	Rielaborare l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi			X	
	Storia	Analisi dei materiali reperiti e riflessione			X	
	Alimentazione	Analisi e condivisione del materiale raccolto			X	
	DTA	Analisi di un caso		X		
Realizzazione del prodotto	IRC Alimentazione e Cucina DTA Storia	Tavola rotonda sulla transizione verde: ogni studente o ogni gruppo di studenti presenterà la propria proposta per un consumo responsabile e sostenibile nella quotidianità.				X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
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



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



317/UD

	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni se guidato	D
	Non è in grado di ricercare, raccogliere e organizzare le informazioni	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
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	C
	In autonomia non rielabora, né approfondisce. Deve essere guidato e sollecitato	D
	Anche se sollecitato non rielabora e non approfondisce	E
Utilizzo di strumenti digitali per comunicare e collaborare	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare attraverso strumenti digitali e condividere risorse con autonomia, nel pieno rispetto delle norme comportamentali in ambienti digitali	A
	Comunica in ambienti digitali, collabora attraverso strumenti digitali e condivide risorse con l'ausilio dei compagni e dei docenti, nel rispetto delle norme comportamentali in ambienti digitali	B
	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare e condividere alcune risorse con l'ausilio dei pari o dei docenti, nel rispetto delle principali norme comportamentali in ambienti digitali	C
	Solo se guidato e supportato dai pari e dai docenti comunica in ambienti digitali, collabora e condivide alcune risorse rispettando le principali norme comportamentali in ambienti digitali	D
	Non comunica e non collabora	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



317/UD

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Sviluppo di proposte	Sviluppa proposte complete, ben documentate e convincenti.	A
	Sviluppa proposte chiare e ben strutturate, adattate alle esigenze del contesto.	B
	Sviluppa proposte di base, abbastanza chiare, ma non sempre dettagliate.	C
	Le proposte sono vaghe e piuttosto superficiali.	D
	Non avanza proposte.	E
Utilizzo del linguaggio	Ha un linguaggio ricco e articolato nella lingua madre e nelle lingue straniere; usa anche termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandoli al contesto, allo scopo e ai destinatari	A
	La padronanza del linguaggio, nella lingua madre e nelle lingue straniere, è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	B
	È in grado di esprimersi, nella lingua madre e nelle lingue straniere, utilizzando un linguaggio semplice e con un vocabolario essenziale; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è sempre pertinente	C
	Nella lingua madre e nelle lingue straniere utilizza un linguaggio essenziale, non sempre corretto e con un vocabolario limitato; la comunicazione spesso non è pertinente al contesto, allo scopo e ai destinatari	D
	Nella lingua madre e nelle lingue straniere utilizza un linguaggio scorretto e con un vocabolario molto limitato; la comunicazione non è pertinente al contesto, allo scopo e ai destinatari	E
Esposizione	Espone in modo efficace, chiaro e completo quanto appreso mettendo in luce saperi ma anche punti di vista e riflessioni personali	A



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



317/UD

	Espone in modo chiaro quanto appreso mettendo in luce saperi ma anche punti di vista e riflessioni personali	B
	Espone in modo essenziale quanto appreso esprimendo anche il proprio punto di vista	C
	Espone in modo parziale quanto appreso ed esprime il proprio punto di vista se sollecitato	D
	Esposizione confusa e frammentaria, priva di contributi personali	E