



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 Educazione Civica

Classe: Terza B AT 2023/2024

Titolo: Il mercato e il consumo sostenibile. L'articolato mondo del turismo nel futuro prossimo.

Periodo di svolgimento	I e II quadrimestre
Situazione problema	<p>Mentre il turismo di massa è soprattutto marketing e vendita, massimizzazione assoluta di numeri e affluenze, il turismo sostenibile punta a un numero di visite pari solo a quello che non compromette la destinazione o l'esperienza del turista.</p> <p>Visto che il turismo sostenibile ha come scopo quello di ridurre gli impatti e migliorare la vita delle comunità locali e la loro sostenibilità.</p>
Compito di realtà/Prodotto atteso	<p>Gli studenti dovranno immedesimarsi in una guida turistica e dovranno valorizzare un bene culturalmente rilevante, rispettando gli obiettivi dell'Agenda 2030. La presentazione del lavoro dovrà avvenire attraverso l'uso degli strumenti digitali che riterranno più opportuni dimostrando di avere le capacità di approfondimento, collegamento, rielaborazione di dati e informazioni.</p>
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Storia, Scienza dell'Alimentazione, IRC, DTA, Storia dell'Arte, Educazione Civica
Competenze trasversali da raggiungere	<p>(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per Uda)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; <input type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input checked="" type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input checked="" type="checkbox"/> 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	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati <input checked="" type="checkbox"/> Area 2: Comunicazione e collaborazione



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

(indicare quali aree saranno privilegiate)

- 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)

- Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.

Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato

- Competenze di Area 2: 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

- X 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: X 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



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

<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>Comunicare informazioni attraverso opportune tecnologie digitali</p>
<p>Competenze in uscita</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. AG 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. AG 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. AG 10 Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi AI 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>Storia dell'arte Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale, sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile. IRC Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti della Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Scienza degli Alimenti: stili di vita sostenibili, i prodotti biologici, fair trade DTA: Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle diverse tipologie di imprese, utilizzando strumenti matematici, rapporti, proporzioni, calcoli, percentuali per risolvere problemi Storia: Riferimenti ad alcuni momenti storici in parallelo con altre discipline coinvolte nell'UDA. Educazione Civica: Adottare stili di vita sostenibili</p>
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>Scienza degli alimenti : Agenda 2030: Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età (Educazione alla</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



317/UD

salute e benessere: stili di vita responsabili secondo le indicazioni dell'OMS).
Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'autodeterminazione di tutte le donne e ragazze. (Costituzione e tutela del lavoro femminile e minorile).

Ridurre le disuguaglianze all'interno dei e fra i Paesi (Le istituzioni dello Stato italiano).

Storia dell'arte:

Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.

Conoscere lo sviluppo storico della consapevolezza della tutela e della valorizzazione del patrimonio artistico, conoscere i principali riferimenti costituzionali e legislativi, nazionali e internazionali, in materia di tutela e valorizzazione del patrimonio artistico.

Rafforzare le modalità di attuazione e rilanciare il partenariato globale per lo sviluppo sostenibile (partnership per obiettivi).

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

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. Alcune riflessioni guardando al mondo globalizzato odierno

DTA : Gli strumenti operativi. I beni e i servizi. Gli elementi distintivi dell'impresa. L'ambiente interno e esterno. Le forme di mercato. La classificazione delle imprese. Le aziende ecosostenibili. Corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

Educazione Civica:

Comprendere le problematiche globali del mondo in cui viviamo, sempre più complesso e interconnesso, caratterizzato da minacce e opportunità, come quelle indicate dall'Agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Progetto Erasmus Jean Monnet

Abilità disciplinari coinvolte

DTA:



Emesso il 22.09.2020
Approvato il 22.09.2020
Revisionato il 25.08.2023



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

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

Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia

Comprendere il modo in cui le organizzazioni operano nella società

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.

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

Scienza dell'Alimentazione

Promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso l'uguaglianza di genere, l'inclusione, la promozione di una cultura di pace e di non violenza, la garanzia del diritto al lavoro e la sicurezza.

Storia dell'arte

Comprendere il ruolo dei vari soggetti nella tutela e valorizzazione del patrimonio artistico e culturale.

Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio.

Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza.

Metodologie didattiche

- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato
- lezione dialogata
- supporti multimediali



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

- approccio induttivo
- studio di caso
- approccio autobiografico
- problem solving
- ricerche e lavori individuali e di gruppo

Materiale didattico

Libro di testo, appunti, testi fotocopiati, video strumenti digitali per la didattica

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	febbraio-marzo	aprile-maggio
Presentazione del progetto	Tutte le materie	Brainstorming	X			
	Storia dell'arte	Indicazioni generali		X		
	IRC Storia	Evoluzione economica della "Rinascita dell'anno Mille" e le sue problematiche. Rapporto tra sviluppo economico e l'ambiente a partire dal modello biblico, per passare a quello mitologico (Prometeo e Antigone) e quello storico (Plinio il Vecchio e Lucrezio). La sostenibilità oggi: i problemi della fast fashion e dell'industria della carne.	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

Organizzazione e pianificazione e del lavoro	IRC Storia	Analisi del contesto dell'anno Mille. Lettura di passi biblici, di parti del Prometeo, del prologo dell'Antigone e del "de rerum natura". Analisi della sostenibilità oggi a partire dalla visione di documentari e articoli. Il feudalesimo come modello di società' chiusa, la ripresa dei commerci porta ad una prima globalizzazione del Mediterraneo ed alle scoperte geografiche.	X			
	Alimentazione	visione filmati allevamenti intensivi e monoculture	X			
	DTA	Organizzazione del lavoro per gruppi	X			
	Storia dell'arte	Organizzazione degli argomenti		X		
Ricerca e gestione informazioni	IRC	Ricerca guidata di articoli sul web e distribuzione di materiale da parte dell'insegnante		X		
	Alimentazione	ricerca inquinamento ambientale			X	
	DTA	Individuazione delle norme giuridiche e fiscali per la costituzione di impresa		X		
	Storia dell'arte	Ricerche sul web		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

	Storia	Ricerca di testi ed informazioni su varie fonti		X		
Riflessione e rielaborazione	IRC STORIA	riflessioni a partire dai testi letti e dialogo sui problemi della fast fashion e dell'industria dei prodotti animali. Riflessioni sul concetto anche contemporaneo di società' aperta e società' chiusa La globalizzazione come forma di apertura verso il mondo, possibili degenerazioni della globalizzazione		X X		
	Alimentazione	Analisi sul materiale raccolto			X	
	DTA	Analisi delle informazioni rielaborazione contestualizzazione			X	
	Storia dell'arte	Brainstorming			X	
Realizzazione del prodotto	Storia, Scienza dell'Alimentazione, IRC, DTA, Storia dell'Arte, Educazione Civica	Presentazione del 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



317/UD

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei valori fondamentali degli altri	Partecipa in modo costruttivo alle attività di gruppo assumendo iniziative personali nel rispetto dei diritti e delle altrui capacità	A
	Rispetta i punti di vista degli altri e ricerca soluzioni condivise per la realizzazione delle attività collettive	B
	Contribuisce alla realizzazione delle attività collettive nel rispetto dei diversi punti di vista	C
	Interagisce con il gruppo ma va aiutato/a a svolgere il proprio ruolo nella realizzazione delle attività	D
	Non interagisce con il gruppo	E
Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni	Comprende la differenza tra fatti, opinioni ed informazioni, li interpreta in modo critico ed autonomo e ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità	A
	Analizza spontaneamente le informazioni ricevute nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità. Coglie la differenza tra fatti e opinioni	B
	Individua i fatti principali nelle informazioni ricevute nei diversi ambiti e attraverso strumenti comunicativi diversi	C
	Coglie fatti principali nelle informazioni ricevute attraverso strumenti comunicativi diversi se opportunamente guidato	D
	Non coglie i fatti principali	E
Padronanza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici senza difficoltà	A
	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. trova soluzione ad alcuni problemi tecnici	B
	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	C
	Utilizza gli strumenti e le tecnologie se opportunamente guidato	D



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

	Non utilizza strumenti tecnologici	E
--	------------------------------------	---

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO:.....

INDICATORI	DESCRIZIONI	LIVELLI
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
	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
	Non consegna il prodotto	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 manualità, 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 discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	C
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato	D
	Non ha usato strumenti tecnologici	E
Esposizione/	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti. La presentazione è particolarmente originale	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali	B



Emesso il 22.09.2020
Approvato il 22.09.2020
Revisionato il 25.08.2023



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 prodotto	tecnico-professionali, è soddisfacente. La presentazione presenta elementi di originalità	
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale. Presentazione standard	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	D
	Non espone	E