



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: 3BSV

Titolo: Il mercato e il consumo sostenibile

Periodo di svolgimento	Secondo quadrimestre
Situazione problematica	Conosci gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile? Dopo averne analizzati due a tua scelta, che soluzioni proporresti per risolvere i problemi di sostenibilità della tua città?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Realizzazione di un prodotto multimediale in cui si esplicitano le soluzioni proposte.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	scienza e cultura dell'alimentazione, DTA, IRC, scienze motorie
Competenze trasversali da raggiungere (da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA)	• competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
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)	• <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. 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 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

- **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)

Ricerca sul web finalizzata alla creazione di un prodotto multimediale a scelta dei ragazzi per esporre le soluzioni proposte.

Competenze in uscita (AG – AI)

AG3 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

AG10 Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi



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

	AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AI2 supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita AI4 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 più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. 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	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 DTA: Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia Analizzare dati ed 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 anche di tipo informatico. Riconoscere le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Scienze Motorie: Imparare a riconoscere i sintomi della disidratazione durante e dopo l'attività fisica.
Conoscenze disciplinari coinvolte	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



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

genesì. Le cosmogonie e il rapporto uomo ambiente nei diversi domini mitologici

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:

Gli strumenti operativi. I beni e i servizi. Gli elementi distintivi dell'impresa. Le forme di mercato. Il ciclo della compravendita. Gli strumenti di pagamento

Scienze Motorie:

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

Abilità disciplinari coinvolte

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

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

Riconoscere le varie forme di mercato.

Distinguere i fattori produttivi dell'impresa.

Riconoscere la sua struttura organizzativa e il ruolo dell'impresa nel settore di appartenenza.

Individuare le fasi del ciclo della compravendita.

Saper redigere i documenti della compravendita.

Riconoscere e compilare i principali strumenti di pagamento.

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:

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

Metodologie didattiche

- brainstorming
- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato
- lezione dialogata



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

	- 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 fotocopiati, video - 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	Gen Feb	Mar	Apr	Mag
Presentazione del progetto	IRC	Brainstorming	x			
	Alimentazione	Presentazione del progetto	x			
	Scienze motorie	Brainstorming	x			
	DTA	presentazione progetto e discussione con il gruppo classe		x		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	IRC	lezione dialogata	x			
	Alimentazione	Suddivisione in gruppi e gestione delle risorse		x		
	Scienze motorie	lezione partecipata e pratica		x		
	DTA	Lezione partecipata Pianificazione delle attività con i vari gruppi di lavoro		x		
Ricerca e gestione informazioni	IRC	Ricerca guidata di articoli sul web e distribuzione di materiale da parte dell'insegnante		X		
	Alimentazione	Ricerca materiale	x	x	x	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 informazioni online			x	
	DTA	ricerca informazioni			x	
Riflessione e rielaborazione	IRC	riflessioni a partire dai testi letti e dialogo sui problemi della fast fashion e dell'industria dei prodotti animali		X		
	Alimentazione	Analisi e condivisione del materiale raccolto		x	x	x
	Scienze motorie	analisi del bilancio idrico	x	x		
	DTA	analisi di un caso Analisi del materiale raccolto e discussione			x	
Realizzazione del prodotto	Alimentazione DTA IRC	Esposizione orale o scritta del prodotto		x	x	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 (griglia fornita come esempio)

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
	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



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 (griglia fornita come esempio)

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
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 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, con un linguaggio semplice e 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 non sempre corretto, 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
	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