



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 DENO

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

Periodo di svolgimento	I 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<ul style="list-style-type: none"> • <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 • <u>Competenze di Area 3:</u> sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. 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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p>
<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>Utilizzo di applicazioni (es. Padlet) per condividere materiali ed esprimere opinioni con particolare attenzione al rispetto delle basilari norme di comportamento in ambienti digitali</p>

<p>Competenze in uscita</p>	<p>AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche....</p> <p>AG10 Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>AI 4 Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p>AI6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione...</p> <p>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</p> <p>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.</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>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.</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

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 hi somer 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:



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

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 e cultura dell'alimentazione:

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.



	<p>Individuare e applicare la normativa di settore in relazione al contesto di riferimento.</p> <p>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</p>
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo, appunti, testi fotocopiati, 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
Presentazione del progetto	Alimentazione	Presentazione del progetto	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	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	Lezione frontale, partecipata e pratica	X	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
	Scienze motorie	Ricerca di informazioni online		X
	Inglese	Ricerca di informazioni		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 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, 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 e gestione delle informazioni	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

Valutazione del prodotto



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

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
	Espone in modo chiaro quanto appreso mettendo in luce saperi ma anche punti di vista e riflessioni personali	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

	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