



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



MOD. 317/UD

A.S. 2024-2025 Unità di Apprendimento n.1

Classe 3M SV

Referente: Prof. ssa Anastasi Alessandra

Titolo Il mercato e il consumo sostenibile: la Green Transition e le politiche di produzione agricola, i prodotti UE e la loro tutela (Progetto Jean Monnet)

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	Conosci gli obiettivi 11-12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile? Ne parliamo insieme
Compito di realtà/Prodotto atteso	Dopo aver analizzato quali sono gli obiettivi, quali soluzioni proporresti per realizzare un'azienda che offra prodotti sostenibili? (creazione di norme di comportamento per incentivare il consumo sostenibile)
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze e Cultura dell'Alimentazione, IRC, DTA, Matematica, Lingue Straniere, Scienze Motorie
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • Xcompetenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • Xcompetenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • 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 (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> • Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • XArea 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	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.



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



MOD. 317/UD

<p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)</p>	<p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 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.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input checked="" type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><input type="checkbox"/> Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><input type="checkbox"/> 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> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><input type="checkbox"/> 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> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> 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>Sulla base delle ricerche effettuate si creerà un file multimediale che verrà presentato dagli studenti in una forma comunicativa a scelta, relativo ai temi del consumo responsabile e sostenibile, legati alla loro quotidianità</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>AG 5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG10 Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</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



MOD. 317/UD

	<p>AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea</p> <p>AI 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>Lingue Straniere Agenda 2030 Matematica: Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>DTA: comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>SCIENZE MOTORIE: Imparare a riconoscere i sintomi della disidratazione durante e dopo l'attività fisica.</p>
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>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</p> <p>Lingue Straniere</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



MOD. 317/UD

	<p>Les objectifs de l'Agenda 2030 Agenda 2030 main goals</p> <p>SCIENZE 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.</p> <p>DTA: Gli strumenti operativi. I beni e i servizi. Gli elementi distintivi dell'impresa. Le forme di mercato. La forma giuridica e la classificazione delle imprese. La classificazione e le caratteristiche delle imprese ristorative. La ristorazione collettiva. Le aziende ecosostenibili. Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <p>Matematica: Statistica</p> <p>Scienze motorie: importanza dell'acqua, all'interno della vita quotidiana e nelle attività sportive.</p>
<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>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</p> <p>SCIENZE 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.</p> <p>Lingue Straniere: Saper parlare della sostenibilità e del consumo consapevole in Lingua Straniera</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</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



MOD. 317/UD

	<p>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; Distinguere i fattori produttivi dell'impresa e riconoscere la sua struttura organizzativa e il suo ruolo nel settore di appartenenza; 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. Matematica Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati Scienze motorie: utilizzare in modo adeguato l'acqua e gli elementi in essa contenuti nei vari contesti.</p>
<p>Metodologie didattiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - supporti multimediali - approccio induttivo - studio di caso - problem solving - ricerche e lavori individuali e di gruppo
<p>Materiale didattico</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo, appunti, testi fotocopiati, video - lezioni in laboratorio - strumenti digitali per la didattica (pc, tablet, smartphone, Zoom, 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	Disciplina	Attività	Periodo ott	Periodo nov	Periodo dic	Periodo gen
------	------------	----------	-------------	-------------	-------------	-------------



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



MOD. 317/UD

Presentazione del Progetto	DTA	Brainstorming e concetto di sostenibilità	X	X		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/ in piccoli gruppi) e tempistica	X	X		
	Alimentazione	Suddivisione in gruppi e gestione delle risorse	X	X		
	IRC	Organizzazione degli argomenti				
	Scienze Motorie	Lezione Partecipata				
	Lingue	Organizzazione dei lavori di gruppo				
Ricerca e gestione informazioni	IRC	Cooperative learning		X		
	DTA	acquisire ed interpretare le informazioni				
	Matematica	individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/ recupero degli stessi		X		
	Alimentazione	Ricerca materiale				
	Lingue	Ricerche sul web				
	Scienze Motorie					



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



MOD. 317/UD

		Ricerca di testi ed informazioni su varie fonti Ricerca sul web di aziende sostenibili				
Riflessione e rielaborazione	IRC	Riflessione e dibattito sul lavoro svolto			X	
	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni, Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per comprendere dati già elaborati Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per saper organizzare, rappresentare ed interpretare dati reali			X	
	Alimentazione Lingue Scienze Motorie	Analisi e condivisione del materiale raccolto			X	
	DTA	Analisi di un caso e ideazione proposte per creare un'azienda sostenibile			X	
Realizzazione del prodotto	IRC Alimentazione Lingue DTA	Realizzazione di un prodotto (creazione di norme di comportamento per incentivare il consumo sostenibile) multimediale condiviso che contenga il percorso			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



MOD. 317/UD

		interdisciplinare effettuato, con presentazione				
--	--	---	--	--	--	--

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Interazione nel gruppo	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo	A
	Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	B
	Interagisce in modo collaborativo nel gruppo	C
	Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	D
	Non collabora nel gruppo	E
Disponibilità al confronto	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	A
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	B
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	C
	Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità.	D
	Non riesce a gestire la conflittualità e non è disponibile al confronto	E
Organizza il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed	Organizza il proprio apprendimento utilizzando correttamente fonti diverse, selezionando con cura le informazioni raccolte e pianificando i tempi opportunamente	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



MOD. 317/UD

utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.	Organizza in modo autonomo e accurato il proprio lavoro selezionando gli strumenti più adatti anche in funzione dei tempi disponibili.	B
	Organizza il proprio lavoro in modo essenziale utilizzando le informazioni e i dati ricavati	C
	Organizza il proprio lavoro se opportunamente guidato/a.	D
	Non è in grado di organizzare il proprio lavoro	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	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 qualche imprecisione e contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta qualche scorrettezza e le parti e le informazioni non sono sempre opportunamente collegate.	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	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 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 spirito pratico e discreta intuizione.	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



MOD. 317/UD

	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione accettabile ed ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici.	C
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo non sempre adeguato.	D
	Non è in grado di utilizzare gli strumenti e le tecnologie	E
Presentazione orale	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, anche in ambito tecnico-professionale.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio in ambito tecnico-professionali è buona.	B
	Espone in modo chiaro ma non sempre preciso. Mostra di possedere un linguaggio in ambito lessico settoriale tecnico-professionale adeguato.	C
	Espone in modo non sempre chiaro e preciso e presenta lacune nel linguaggio tecnico-professionale.	D
	Non è in grado di esporre e non conosce il linguaggio tecnologico-professionale	E
Creatività	Formula con fluidità idee nuove e personali, elabora modalità innovative di lavoro, realizza produzioni con personalità e traccia connessioni alternative tra pensieri e oggetti.	A
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti.	B
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	C
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e esprime semplici collegamenti tra pensieri e oggetti.	D
	Non è in grado di eseguire procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro, né di esprimere semplici collegamenti tra pensieri e oggetti.	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



MOD. 317/UD