



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.186/UD

Materia	I.R.C.
Classe	5CENO
Docente	Maria Morisani
Libri di testo adottati	"Arcobaleni" di Luigi Solinas edito da Marietti Scuola

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/21	
Ore di lezione previste dal piano di studi	33
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	27
Ore di lezione previste per il periodo finale	3

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Sapere comprendere e rispettare le diverse posizioni che le persone possono assumere in ambito etico e religioso pur rimanendo consapevoli dell'importanza di tradurre in vita concreta il messaggio etico del cristianesimo		X	
Riconoscere le diverse norme e prescrizioni alimentari nelle grandi religioni con un atteggiamento di apertura verso gli altri		X	
Mettere in relazioni le diverse tradizioni alimentari con i principi culturali e religiosi dell'Ebraismo, dell'Islam e delle religioni orientali		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Sapere allargare il proprio orizzonte culturale per comprendere l'importanza oggi		X	



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015

Rev. il 13.03.2020



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.186/UD

della costruzione di un dialogo che rispetti le diversità senza che queste diventino muri			
Sapere riassumere, esporre e collegare gli argomenti studiati in modo interdisciplinare			
Sapere superare pregiudiziali ideologiche e preconcetti nell'affrontare un fatto culturale		X	
		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	LE REGOLE ALIMENTARI EBRAICHE: ANALISI DEL LEVITICO E DEL DEUTERONOMIO	5
2	LA DIETA KASHER	6
3	I TABU' ALIMENTARI	5
4	L'ISLAM E L'ALIMENTAZIONE HALAL HARAM	5
5	ACCENNI AL VEGANESIMO ETICO	6

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento delle unità 6 e 7

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale e dialogata; videolezioni su Zoom

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, lim, pc

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazioni sotto forma di dialogo



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015

Rev. il 13.03.2020



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.186/UD

Milano,05/05/2021

Il docente

Maria Morisani



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015

Rev. il 13.03.2020