



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	EDUCAZIONE CIVICA
Classe	5BENO
Docente	TUTTI I DOCENTI DEL CdC (coordinatrice ed. civica: Federica Aurizi)
Libri di testo adottati	

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 20 /20	
Ore di lezione previste dal piano di studi	33
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	36
Ore di lezione previste per il periodo finale	4

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
AG1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerente con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali			X
adottare stili di vita responsabili (sani e sostenibili)		X	
essere consapevoli dell'influsso dell'uomo sull'ambiente e del proprio ruolo nella difesa dell'ambiente		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
competenza sociale e civica in materia di cittadinanza			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

competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		X	
--	--	---	--

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
UdA1	"Progetto la mia azienda ristorativa sostenibile" – Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali	
UdA 2	"Noi cittadini del mondo" <ul style="list-style-type: none"> • Histoire de l'UE • FAO (Food Agriculture Organization), sustainable food • seminario sull' intelligenza artificiale • progetto "Educazione stradale" • la legge elettorale • film "C'è ancora domani" • progetto "Donatori di sangue" • film "Io capitano" 	
UdA 3	"Salute benessere nella cucina globale" Educazione alla salute e al benessere <ul style="list-style-type: none"> • Olimpiadi e doping • Agenda 2030: the 17 sustainability 2030 Agenda goals 	
UdA 4	"Il Novecento, il secolo breve" <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di guerra. i conflitti attuali (Israele-Palestina, Ucraina-Russia). La guerra ed il trauma educano? 	
UdA 5	"Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale" <ul style="list-style-type: none"> • 	

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento delle UdA.

Metodologie e strategie di insegnamento

Brainstorming, apprendimento cooperativo (lavori in gruppo, lavori in coppia), dibattito guidato, lezione dialogata e partecipata, attività laboratoriale, uscite didattiche e incontri con esperti.

Ambienti e strumenti di lavoro

Appunti, video, podcast, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione
Scritte	Verifiche e simulazioni
Pratiche	

Milano 02/05/24

Tutti i docenti del CDC



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020