



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

Unità di Apprendimento N.1

Classe 3ASV Referente: Debora Saviano
Titolo: La transizione verde verso un consumo sempre più sostenibile. (Progetto Jean Monnet)

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, alimentazione, IRC, laboratorio di sala, inglese, matematica, francese, DTA
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) - competenza alfabetica funzionale; X competenza multilinguistica; - competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; - competenza imprenditoriale; X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. (tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)
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	Competenze di Area 1: 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

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)	Livello di padronanza: • Intermedio • 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: • Intermedio • 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: • Intermedio • 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)	Creazione di un ppt che sarà frutto di ricerche svolte sia attraverso i materiali didattici sia attraverso la rete e l'ausilio di strumenti digitali.
Competenze in uscita (AG – AI)	AG.1-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. AG3-Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture



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

	demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo AG.10-Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi AG.12-Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AI.6-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. AI.4-Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela AG.5-Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
Competenze disciplinari da raggiungere	Storia: 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. Alimentazione: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. 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 Laboratorio di sala: predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione 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

	specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Lingue straniere: utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Matematica Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
Conoscenze disciplinari coinvolte	Alimentazione: stili di vita sostenibili, prodotti biologici, fair trade Italia (commercio equo e solidale). Piramide alimentare e ambientale. sostenibilità e impronta ambientale. Spreco alimentare. Marchi di qualità italiani. 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. 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 DTA: Gli strumenti operativi. I beni e i servizi. Gli elementi distintivi dell'impresa. Le forme di mercato. La classificazione delle imprese. La classificazione e le caratteristiche delle imprese ristorative. La ristorazione collettiva. Le aziende ecosostenibili. La UE e le politiche per una transizione verde. Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.



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

	Laboratorio di sala: Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità e certificazione Matematica: Statistica Lingue La dieta sostenibile, accessibile a tutti, intesa come "sistema" che integra produzione, processazione, distribuzione in modo da rigenerare piuttosto che degradare le risorse naturali (green transition). Progetto Jean Monnet: Green transition Tutela dei prodotti alimentari nella UE
Abilità disciplinari coinvolte	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; comprendere ed utilizzare i principali concetti dell'economia; -comprendere il modo in cui le organizzazioni operano nella società. 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 Storia Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo



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

	-Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea -Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento Alimentazione. Avere consapevolezza del proprio ruolo nella difesa dell'ambiente e delle produzioni locali. Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e tutela del prodotto. Laboratorio di sala Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Lingue Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali Matematica -Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati -Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta -Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze fra elementi di due insiemi -Saper analizzare e interpretare dati e grafici -Saper affrontare questioni di statistica e probabilità di livello simile a quello proposto nelle Prove Invalsi
Metodologie didattiche	- brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - supporti multimediali - approccio induttivo - studio di caso - approccio autobiografico



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

	- problem solving - ricerche e lavori individuali e di gruppo
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, video - lezioni in laboratorio di cucina - strumenti digitali per la didattica - materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

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	febbraio - marzo	aprile-maggio
Presentazione del progetto	IRC	Evoluzione economica della "Rinascita dell'anno Mille" e le sue problematiche. Rapporto tra sviluppo economico e l'ambiente a partire dal modello biblico, per passare a quello mitologico (Prometeo e Antigone) e quello storico (Plinio il Vecchio e Lucrezio). La sostenibilità oggi: i problemi della fast fashion e dell'industria della carne	x			
	Storia	Presentazione del progetto Evoluzione economica della "Rinascita dell'anno Mille" e le sue problematiche.	x			
	Alimentazione	Presentazione del progetto	x			
	DTA	Presentazione argomenti da	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

		trattare (cambiamento climatico e misure Unione Europea)				
	Matematica	Brainstormin g: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"		x		
	Sala	Presentazione del progetto	x			
	inglese	Presentazione del progetto	x			
Organizzazi one e pianificazion e del lavoro	IRC	Analisi del contesto dell'anno Mille. Lettura di passi biblici, di parti del Prometeo, del prologo dell'Antigone e del "de rerum natura". Analisi della sostenibilità oggi a partire dalla visione di documentari e articoli.		x		
	Alimentazio ne	Suddivisione in gruppi e gestione delle risorse		x		
	Storia	lezione dialogata Il commercio: sostenibilità dei prodotti		x		
	DTA	Visione di un documentario di sensibilizzazion e confronto con la classe		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

	Sala	Suddivisione in gruppi e gestione delle risorse		x		
	Inglese	Suddivisione in gruppi e gestione delle risorse		x		
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/ in piccoli gruppi) e tempistica		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		
	Storia	Analisi del sito https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en?preLang=it&etrans=it		x		
	DTA	Lavori di gruppo per individuare proposte di consumo responsabile e sostenibile		x		
	Sala	Ricerca materiale		X		
	Inglese	Ricerca materiale		x		
	Matematica	Ricerca dati dal web, lettura e interpretazione grafici sul tema,			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

		condivisione delle informazioni, individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/ recupero degli stessi				
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	
	Storia	Riflessioni e rielaborazioni a partire dagli articoli assegnati			x	
	DTA	Riflessioni e analisi di un caso			x	
	Sala	Riflessioni e rielaborazioni condivise			x	
	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni			x	x
	Inglese	Riflessioni e rielaborazioni condivise			x	
	Alimentazione	Studentesse e studenti realizzano un				x
	Storia					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

Realizzazione e del prodotto	IRC	PPT, nel quale individuano proposte per un consumo responsabile e sostenibile nella loro quotidianità.				x
	DTA					x
	Sala					X
	Inglese					x
	Matematica					x

Valutazione del processo

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 in modo discontinuo e disordinato.	D
	Non è capace di ricercare, raccogliere e organizzare le informazioni.	E
	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



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

Rielaborazione ed approfondimento	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 e non approfondisce. Deve essere guidato e sollecitato	D
	Non rielabora né approfondisce anche se guidato	E
Interazione nel gruppo	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	A
	Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	B
	Interagisce attivamente nel gruppo	C
	Interagisce nel gruppo se sollecitato.	D
	Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	E

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Utilizzo del	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



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

linguaggio verbale e scritto	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
Uso delle conoscenze apprese, riflessione critica	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, 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 discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie in modo inadeguato.	D
	Non ha saputo utilizzare strumenti e tecnologie in modo adeguato.	E
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, ma possono mancare di dettaglio o chiarezza.	C



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

	Le proposte sono vaghe, poco chiare e difficili da seguire	D
	Non formula proposte	E