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

Unità di Apprendimento N° 3

Classe: 1B A.S. 23-24
Titolo: La tutela ambientale (Agenda 2030)

Periodo di svolgimento	I e II quadrimestre
Situazione problema	La tutela ambientale parte dai piccoli gesti: la raccolta differenziata aiuta a ridurre l'emissione dei gas serra. Non vogliamo produrre nuova plastica, carta e vetro e desideriamo spronare gli abitanti del quartiere a differenziare di più e meglio i rifiuti. Fare questo, significherebbe vivere in un ambiente curato e sostenibile, una migliore qualità della vita e una maggiore fruibilità degli spazi. Ma come?
Compito di realtà/Prodotto atteso	I ragazzi dovranno realizzare un breve dossier da stampare e diffondere per sensibilizzare gli abitanti del quartiere.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze integrate, geografia, italiano, IRC, alimentazione, matematica
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee - non più di 2/3 per UdA) • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • **competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;** • **competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;** • competenza imprenditoriale; • 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)**

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

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**

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

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)	• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato • Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e altrui reputazione online. Livello di padronanza: **X Base** - Intermedio - Avanzato • 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: Base - Intermedio - Avanzato • 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: **X 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 e condivisione di un dossier utilizzando strumenti digitali.
Competenze in uscita	**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. **AG2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti **AG3** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche **AG6** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali **AG12** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi **AI4** Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menù coerenti con il contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali nazionali, con l'utilizzo di tecniche innovative

Competenze disciplinari da raggiungere	**ITALIANO** 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. **MATEMATICA** 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. **IRC** 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. **SCIENZE DEGLI ALIMENTI** Riconoscere i sapori primari e imparare a verbalizzare le sensazioni prodotte dagli alimenti mediante i diversi descrittori. **SCIENZE INTEGRATE** Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Utilizzare la corretta terminologia di settore. **GEOGRAFIA** 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.

Conoscenze disciplinari coinvolte	**ITALIANO** l'Agenda 2030: cibo: sconfiggere la fame, salute e benessere; rispetto e dignità. ambiente. **MATEMATICA** dati e loro rappresentazioni. **IRC** 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. **SCIENZE DEGLI ALIMENTI** La filiera alimentare, Prodotti biologici. Gli alimenti sostenibili. **GEOGRAFIA** Gli strumenti della geografia. Climi, biomi e cambiamenti climatici. **SCIENZE INTEGRATE** Tutela ambientale, cause e conseguenze dei cambiamenti climatici.

Abilità disciplinari coinvolte	**ITALIANO:** comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana. **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. **IRC** Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. **SCIENZE DEGLI ALIMENTI** Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente.Valutare la sostenibilità ambientale degli alimenti animali e vegetali. **GEOGRAFIA** Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi e concetti della geografia. **SCIENZE INTEGRATE** Descrivere i fenomeni legati al cambiamento climatico e le ripercussioni sulla biosfera.
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - attività laboratoriale - problem solving - studio di caso
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti

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)

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

	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
1	Presentazione del progetto	Scienze Integrate	Brainstorming			x	
		IRC	Brainstorming			x	
		Scienze degli alimenti	Brainstorming			x	
		Matematica	Brainstorming, come si inserisce la matematica nella soluzione del problema			x	
2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	scienze degli alimenti	Creazione di gruppi			x	
		matematica	Individuazione modalità di lavoro(individuali e in gruppo) e tempistica			x	
		Scienze integrate	Individuazione modalità di lavoro			x	

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

		Irc	Lezione dialogica			x	
		ITALIANO	Letture, film e video sull'ambiente, sul rispetto e la dignità e sul cibo (sconfiggere la fame, salute e benessere); lettura di episodi tratti da "Marcovaldo" (Calvino).			X	x
3	Ricerca e gestione informazioni	Matematica	Ricerca dati dal web, lettura e interpretazione grafici sul tema, condivisione delle informazioni, individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/recupero degli stessi				x
		scienze integrate	Individuazione degli argomenti			x	

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

		ITALIANO	Classe divisa in gruppi: ricerca di informazioni, notizie e video on line relative al tema ambientale, nello specifico al degrado urbano.			x	
		Scienze degli alimenti	Ricerca delle informazioni			x	
		Geografia	La classe suddivisa in gruppi, attraverso una ricerca, propone idee per rendere la propria città sostenibile/smart			x	
		Irc	Cooperative learning				x
4	Riflessione e rielaborazione	scienze degli alimenti	Condivisione delle informazioni, riflessione e conclusioni				x
		scienze integrate	discussione sui comportamenti individuali volti alla tutela ambientale				x

		ITALIANO	Ogni gruppo, dopo attenta riflessione e discussione e sulla base di una scaletta fornita dall'insegnante, fa una relazione alla classe sul degrado urbano.				x
		matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni				x
		Irc	Riflessione sul materiale raccolto e dibattito in classe				X
5	Realizzazione del prodotto	Italiano	Ogni gruppo sceglie un quartiere di cui occuparsi, pianifica il lavoro, si organizza per scattare le foto e trovare informazioni necessarie per realizzare il dossier digitale da stampare.				x

Valutazione del processo

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Capacità di pianificazione dell'attività	Lo studente individua autonomamente e correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività, ne traccia il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali, prevedendo fasi di valutazione per una eventuale necessaria ripianificazione.	A
	Lo studente individua autonomamente e correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività, ne traccia il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali.	B
	Lo studente individua correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività e ne traccia il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali, se aiutato dall'insegnante.	C
	Lo studente mostra alcune difficoltà nell'individuare le diverse fasi di realizzazione dell'attività, nonostante la guida dell'insegnante.	D
	Lo studente non riesce ad individuare le diverse fasi di realizzazione dell'attività, nonostante la guida dell'insegnante.	E

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Capacità di lavorare in gruppo	L'alunno coordina il proprio lavoro con quello degli altri membri del gruppo autonomamente. Partecipa in modo attivo e costruttivo alla realizzazione del prodotto, utilizzando in modo efficace ed efficiente tutte le conoscenze, abilità e competenze già acquisite.	A
	L'alunno riesce a coordinare il suo lavoro con quello degli altri membri del gruppo. Partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto, cercando di sfruttare conoscenze, abilità e competenze già acquisite.	B
	Anche se fa fatica a capire come coordinare il suo lavoro con quello degli altri, per cui a volte è necessario l'intervento dell'insegnante, partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto.	C
	L'alunno è spesso di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania, fornendo sporadici contributi alla realizzazione del prodotto finale e solo se sollecitato dall'insegnante.	D
	L'alunno è di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania completamente, non fornendo alcun contributo alla realizzazione del prodotto finale, nonostante la sollecitazione continua dell'insegnante.	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

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Esposizione/ presentazione del prodotto	Gli alunni costruiscono una presentazione del prodotto completa e accattivante. Espongono in modo chiaro, comprensibile e convincente, utilizzando un linguaggio scientifico appropriato.	A
	Gli alunni costruiscono una presentazione del prodotto completa e soddisfacente. Espongono in modo semplice ma chiaro e comprensibile, utilizzando un linguaggio scientifico per lo più appropriato.	B
	Gli alunni costruiscono una presentazione del prodotto completa ma, anche se l'esposizione è chiara, usano solo raramente un adeguato linguaggio scientifico.	C
	Gli alunni costruiscono una presentazione del prodotto completa ma, anche se l'esposizione è chiara, usano solo raramente un adeguato linguaggio scientifico.	D
	La presentazione del prodotto è incompleta, l'esposizione in alcuni passaggi non è chiara e il linguaggio scientifico solo raramente è utilizzato in maniera corretta.	E
Creatività	Il prodotto presentato è creativo, frutto di contributi personali dei membri del gruppo organicamente utilizzati e strutturati. Le potenzialità dello strumento digitale sono state sfruttate pienamente ai fini della realizzazione del prodotto.	A
	Il prodotto presentato risulta creativo, ma nel complesso manca organicità tra i vari contributi personali dei membri del gruppo. Le potenzialità dello strumento digitale sono state sfruttate in modo adeguato ai fini della realizzazione del prodotto.	B

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

	Il prodotto presentato, pur non essendo molto creativo, mostra piccole parti originali frutto di singoli, e non organici, contributi personali dei membri del gruppo. Le potenzialità dello strumento digitale non sono state sempre sfruttate in maniera adeguata ai fini della realizzazione del prodotto.	C
	Il prodotto presentato non è molto creativo, sono riproposti schemi già visti. È evidente che il contributo personale dei membri del gruppo non c'è stato. Le potenzialità dello strumento digitale non sono state sfruttate in maniera adeguata ai fini della realizzazione del prodotto.	D
	Il prodotto presentato non è creativo e le potenzialità dello strumento digitale non sono state affatto sfruttate ai fini della realizzazione del prodotto.	E

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001