



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 1°E anno scolastico 2023-24

Titolo: la tutela ambientale (agenda 2030)

Periodo di svolgimento	Secondo quadrimestre
Situazione problematica	La tutela ambientale parte dai piccoli gesti: la raccolta differenziata aiuta a ridurre le emissioni dei gas serra, non vogliamo produrre nuova plastica, carta e vetro, ma desideriamo sensibilizzare i compagni al riciclo. Cosa proporresti per fare questo?
Compito di realtà/Prodotto atteso	I ragazzi dovranno ideare e realizzare un gioco da tavola il cui tema di fondo sia la sostenibilità.
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) <ul style="list-style-type: none"> • 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. <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 • Area 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 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato



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



	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <input checked="" type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> 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: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> 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: <input checked="" type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> 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: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato
<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>Creazione e condivisione di un gioco con l'utilizzo di strumenti digitali</p>

Competenze in uscita

AG 1 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
AI4 Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale 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



	<p>gastronomico, predisponendo menù coerenti con il contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali nazionali, internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative.</p> <p>AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</p> <p>AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche</p> <p>AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
Competenze disciplinari da raggiungere	<p>ITALIANO: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI: Riconoscere i sapori primari e imparare a verbalizzare le sensazioni prodotte dagli alimenti mediante i diversi descrittori</p> <p>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</p> <p>GEOGRAFIA: Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica</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



	attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
Conoscenze disciplinari coinvolte	<p>ITALIANO: Incontro con altri mondi: Lettura/visione, analisi e commento di passi significativi sulla tutela ambientale e il cambiamento climatico tratti da testi narrativi e da mezzi di comunicazione multimediali</p> <p>MATEMATICA: dati e loro rappresentazioni</p> <p>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.</p> <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI: La filiera alimentare Prodotti biologici Gli alimenti sostenibili</p> <p>GEOGRAFIA:</p> <ul style="list-style-type: none">• Gli strumenti della geografia• Climi e biomi <p>SCIENZE INTEGRATE Tutela ambientale: cause e conseguenze dei cambiamenti climatici.</p>
Abilità disciplinari coinvolte	<p>ITALIANO: Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista</p> <p>MATEMATICA:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>IRC: Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali</p> <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI: Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente Valutare la sostenibilità ambientale degli alimenti animali e vegetali</p> <p>GEOGRAFIA: Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi e concetti della geografia.</p> <p>SCIENZE INTEGRATE: Descrivere i fenomeni legati al cambiamento climatico e le ripercussioni sulla biosfera.</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



Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - uscita didattica - studio di caso
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

Fasi svolgimento

	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1	Presentazione del progetto	Italiano	Presentazione argomento e attività di Brainstorming.	x			
		Scienze Integrate	Presentazione del progetto, e valutazione della situazione iniziale mediante brainstorming	x			
		IRC	Brainstorming	X			
		Sc. degli alimenti	Brainstorming	X			
		Matematica	Brainstorming, come si inserisce la matematica nella soluzione del problema	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



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	Presentazione del prodotto da realizzare, individuazione dei gruppi di lavoro e modalità di lavoro	x			
		Irc	Lezione dialogica		x		
		Italiano	Composizione di coppie/piccoli gruppi per l'interazione tra compagni		x		
3	Ricerca e gestione informazioni	Matematica	<ul style="list-style-type: none"> · 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	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



		scienze integrate	Ricerca dati tramite, libro, video, web		X		
		Italiano	Ricerca multimediale guidata, relativa al tema trattato		x		
		Scienze degli alimenti	Ricerca delle informazioni		x		
		Irc	Cooperative learning			x	
4	Riflessione e rielaborazione	scienze degli alimenti	discussione guidata				x
		scienze integrate	discussione sui comportamenti individuali alla luce del materiale raccolto				x
		Italiano	Visione di film,documentari, spot, riguardanti comportamenti virtuosi e condivisione delle riflessioni			x	
		matematica	· Discussione guidata con domande che				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



			sollecitano 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				
		Irc	Riflessione sul materiale raccolto e dibattito in classe				X
5	Realizzazione del prodotto	Scienze integrate, alimentazione, geografia matematica, IRC	Preparazione di un gioco al fine di sensibilizzare alla tutela ambientale i nostri amici Descrizione delle regole del gioco in forma di testo scritto/digitale				x

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo anche in casi di una certa complessità e diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici ed efficaci.	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



Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo anche in casi diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici e adeguati.	B
	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo, relativamente a situazioni già affrontate, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti adeguati.	C
	Riconosce i dati essenziali in situazioni semplici e individua solo parzialmente le fasi del percorso risolutivo, tentando le soluzioni adatte	D
	Non è in grado di riconoscere i dati essenziali in soluzioni semplici	E
Utilizzo del linguaggio verbale e scritto (processo-prodotto)	Ha un linguaggio ricco e articolato, nella lingua madre, 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 è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	B
	È in grado di esprimersi, nella lingua madre 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, 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
	Competenza non raggiunta	E

Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il senso e l'importanza di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo particolarmente critico	A
	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il senso di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo critico	B
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	C
	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione	D
	Raramente riflette sull'apprendimento	E

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO



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



INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELL I
Esposizione orale	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Competenza non raggiunta	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 non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	D
	Poco propositivo, raramente collabora con gli altri.	E