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: 1G	
Titolo: La tutela ambientale (Agenda 2030)	

Periodo di svolgimento	II Quadrimestre
Situazione problema	**Il tuo quartiere è piuttosto sporco, si trova spazzatura di ogni genere. Cosa proporresti agli abitanti del quartiere per rendere l'ambiente più vivibile per te e per gli altri?**
Compito di realtà/Prodotto atteso	**I ragazzi dovranno realizzare un breve dossier da stampare e diffondere per sensibilizzare gli abitanti del quartiere sulla sostenibilità ambientale.**
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**

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:X 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: ☐ 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 decalogo in formato digitale da sottoporre ai cittadini per curare meglio la pulizia del proprio quartiere**
Competenze in uscita	**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti AG2** **Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche AG3** **Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG5** **Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali AG6** **Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AG12** **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, internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative. AI4**

Competenze disciplinari da raggiungere	**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** **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: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.** **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** **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.**

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Conoscenze disciplinari coinvolte	**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. Ambiente e cibo** **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 e biomi** **SCIENZE INTEGRATE** **Ecologia: la protezione dell'ambiente, le bioplastiche.**

Abilità disciplinari coinvolte	**ITALIANO:** • **Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista** **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 il ruolo degli organismi, fondamentale per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento**
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	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1	Presentazione del progetto	Italiano	Presentazione argomento e attività di Brainstorming.	x			
		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			

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

		matematica	Individuazione modalità di lavoro(individuali e in gruppo) e tempistica	x			
		Scienze integrate	Creazione di gruppi	x			
		Irc	Lezione dialogica		x		
		Italiano	Composizione di coppie/piccoli gruppi per l'interazione tra compagni		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	x

		scienze integrate	Individuazione degli argomenti		X		
		Italiano	Ricerca multimediale guidata, relativa al tema trattato		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				x

		Italiano	Visione di film,documentari, spot, riguardanti comportamenti virtuosi e condivisione delle riflessioni			x	
		matematica	· Discussione guidata con domande che sollecitino 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				x
		Irc	Riflessione sul materiale raccolto e dibattito in classe				X
5	Realizzazione del prodotto	matematica /Scienze integrate/Italiano/IRC	I ragazzi dovranno realizzare un breve dossier in formato digitale, da stampare e diffondere, per sensibilizzare gli abitanti del quartiere sulla sostenibilità ambientale.				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

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline	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
	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.	B
	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.	C
	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.	D
	Non è in grado di riconoscere i dati essenziali in soluzioni semplici	E
Utilizzo del linguaggio verbale e scritto	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 cha 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 cha 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 cha ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	C

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

	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

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
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
	Competenza non raggiunta	E