



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



317/UD

Unità di Apprendimento N° 3

Classe: I M

Titolo: La tutela ambientale (Agenda 2030)

| | |
|---|--|
| Periodo di svolgimento | II Quadrimestre |
| Situazione problematica | Il tuo quartiere è piuttosto sporco e degradato, perché molti abitanti della zona non rispettano l'ambiente in cui vivono. Devi convincere le persone a capire l'importanza di un ambiente curato e sostenibile per 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 | <ul style="list-style-type: none"> • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; |
| Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate) | <p>Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</p> <p>X Area 2: Comunicazione e collaborazione</p> <p>X Area 3: Creazione di contenuti digitali</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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"> • Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <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 e altrui reputazione online. <p>Livello di padronanza: X Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come |



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



317/UD

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

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, internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative.



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



317/UD

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.

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.



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



317/UD

| | |
|--|---|
| | <p>GEOGRAFIA: Gli strumenti della geografia Climi e biomi</p> <p>SCIENZE INTEGRATE Ecologia: la protezione dell'ambiente, le bioplastiche.</p> |
| <p>Abilità disciplinari coinvolte</p> | <p>ITALIANO: Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista</p> <p>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.</p> <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 il ruolo degli organismi, fondamentale per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento</p> |
| <p>Metodologie didattiche</p> | <ul style="list-style-type: none"> - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - attività laboratoriale - problem solving - studio di caso |
| <p>Materiale didattico</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 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)



| | 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: l'impatto degli alimenti sull'ambiente | 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 | | | |



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



317/UD

| | | | | | | | |
|---|---------------------------------|-------------------|---|---|---|---|---|
| | | 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 |



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



317/UD

| | | | | | | | |
|---|------------------------------|------------------------|---|--|---|---|---|
| | | Scienze integrate | Individuazione degli argomenti | | X | | |
| | | Italiano | Ricerca multimediale guidata, relativa al tema trattato | | x | | |
| | | Scienze degli alimenti | Impronta idrica/suolo/energia/gas serra | | 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 | Discussione guidata: stile sostenibile scelte alimentari spreco Condivisione delle informazioni, riflessione e conclusioni | | | | x |
| | | Scienze integrate | discussione sui comportamenti individuali | | | | 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



317/UD

| | | | | | | | |
|---|----------------------------|-------------------------------|--|--|--|---|---|
| | | 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 | Tutte le discipline coinvolte | Realizzazione di un decalogo in formato digitale da sottoporre ai cittadini per curare meglio la pulizia del proprio quartiere. | | | | 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



317/UD

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 diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici ed efficaci. | B |
| | Riconosce i dati semplici, individua se guidato le fasi del percorso risolutivo diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza molto ordinata di procedimenti efficaci. | C |
| | Riconosce le semplici informazioni in modo discontinuo e disordinato. | D |
| | Non è in grado di riconoscere i dati essenziali in soluzioni semplici. | E |
| Consapevolezza riflessiva e critica | Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendone appieno il senso e l'importanza 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, cogliendone il senso 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 coglie con difficoltà il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione. | D |
| | Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione. | 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



317/UD

| | | |
|---|--|---|
| Interazione orizzontale (con compagni) | Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui. | A |
| | Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo. | B |
| | Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità | C |
| | Non collabora col gruppo e non porta a termine gli incarichi. | D |
| | Non si impegna a collaborare con il gruppo e non porta a termine gli incarichi. | E |

Valutazione del prodotto

| RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO | | |
|--|--|---------|
| INDICATORI | DESCRITTORI | LIVELLI |
| Sviluppo di proposte | Sviluppa proposte complete, ben documentate e convincenti. | A |
| | Sviluppa proposte chiare e ben strutturate, adattate alle esigenze del contesto. | B |
| | Le proposte sono vaghe e piuttosto superficiali. | C |
| | Non avanza proposte. | D |
| | Non propone e non avanza proposte. | E |
| Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie | 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 |



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



317/UD

| | | |
|--------------------|---|---|
| | Ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie in modo inadeguato. | D |
| | Non ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie | E |
| Esposizione | Espone in modo efficace, chiaro e completo quanto appreso mettendo in luce saperi ma anche punti di vista e riflessioni personali. | A |
| | Espone in modo chiaro quanto appreso mettendo in luce saperi ma anche punti di vista e riflessioni personali. | B |
| | Espone in modo essenziale quanto appreso esprimendo anche il proprio punto di vista. | C |
| | Espone in modo parziale quanto appreso ed esprime il proprio punto di vista se sollecitato. | D |
| | Esposizione confusa e frammentaria, priva di contributi personali. | 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 |
| | Non esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro e non apporta contributi personali. | E |