

b



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

### Unità di Apprendimento N°3

**Classe: 2A**

**Titolo: L'impatto dell'uomo sull'ambiente**

<b>Periodo di svolgimento</b>	<b>I QUADRIMESTRE</b>
<b>Situazione problematica</b>	L'albergo può contribuire a un mondo migliore?
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	Lo studente realizzerà la presentazione di un albergo che offre servizi "green" nel rispetto della sostenibilità.
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Scienze integrate, italiano, accoglienza turistica, matematica, scienze motorie, cucina, inglese
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> </ul>
<b>Area competenze digitali</b> Riferimento DigComp 2.2  (indicare quali aree saranno privilegiate)	Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati <b>Area 2: Comunicazione e collaborazione</b> <b>Area 3: Creazione di contenuti digitali</b> Area 4: Sicurezza Area 5: Risolvere problemi
<b>Competenze digitali e livello atteso</b> 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"> <li>• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.                 Livello di padronanza:                Base - Intermedio - Avanzato</li> <li>• <b>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.</b>                 Livello di padronanza:  <b>X Base</b> - Intermedio - Avanzato</li> <li>• <b>Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</b>                 Livello di padronanza: <b>X Base</b> - Intermedio - Avanzato</li> <li>• 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.</li> </ul>

b



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

	<p>Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato</p>
<p><b>Ambito di applicazione competenze digitali</b> (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Ricerca informazioni sul web e selezionarle, stesura e rielaborazione in word dei dati selezionati; intelligenza artificiale, realtà aumentata e realtà virtuale</p>
<p><b>Competenze in uscita</b></p>	<p><b>AG2</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti  <b>AG3</b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche  <b>AG5</b> Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi  <b>AG9</b> Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.  <b>AG12</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi  <b>A14</b> Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela  <b>A18</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
<p><b>Competenze disciplinari da raggiungere</b></p>	<p><b>ITALIANO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> <li>• Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</li> </ul> <p><b>MATEMATICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul> <p><b>LAB. ACC. TUR.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio</li> </ul>

b



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.

#### SCIENZE MOTORIE

- Saper distinguere attività motorie in ambiente naturale più o meno impattanti o inquinanti. Non tutte le discipline sportive salvaguardano l'ambiente.

#### Enogastronomia settore cucina:

- 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.

#### SCIENZE INTEGRATE:

- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.

#### LINGUE STRANIERE

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

#### Conoscenze disciplinari coinvolte

#### ITALIANO:

- Voci della natura: ambiente da tutelare

#### ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:

- Comprendere le problematiche globali del mondo in cui viviamo, sempre più complesso e interconnesso, caratterizzato da minacce e opportunità, come quelle indicate dall'Agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- L'importanza della raccolta differenziata

#### SCIENZE INTEGRATE

- La molecola dell'acqua
- L'idrosfera
- L'utilizzo dell'acqua come fonte di energia
- L'impatto delle attività umane sulle acque.

**INGLESE:** Livello A2 how to be planet friendly

#### MATEMATICA:

- Statistica: rappresentazione ed interpretazione di dati

#### LAB. ACCOGLIENZA TUR.:

- Come rinnovare l'albergo per renderlo ad impatto zero.

#### SCIENZE MOTORIE:

- Il rispetto della natura da un punto di vista sportivo, attività outdoor, percorsi vita, corsa campestre

#### Abilità disciplinari coinvolte

#### ITALIANO:



Emesso il 22.09.2020  
Approvato il 22.09.2020  
Revisionato il 25.08.2023

b



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

- affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista

#### **LAB. ACCOGLIENZA TUR.:**

- essere consapevoli dell'influsso dell'uomo sull'ambiente

#### **ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:**

- Saper mettere in pratica quanto appreso riguardo la raccolta differenziata.

#### **SCIENZE INTEGRATE**

- Individuare le risorse idriche di un territorio.
- Individuare comportamenti corretti per un utilizzo responsabile dell'acqua

#### **MATEMATICA:**

- accogliere, 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

#### **INGLESE:**

lettura e comprensione di un testo breve sull'argomento.

#### **SCIENZE MOTORIE**

Capacità aerobiche e anaerobiche

#### **Metodologie didattiche**

- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato/circle time
- lezione partecipata
- attività laboratoriale
- attività pratica
- studio di caso

#### **Materiale didattico**

Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, attrezzatura sportiva, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

#### **Fasi svolgimento**



Emesso il 22.09.2020  
Approvato il 22.09.2020  
Revisionato il 25.08.2023

b



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

(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	OTT	NOV	DIC	GEN
Presentazione del progetto	Lab. Accogl. tur.	Analisi delle strutture esistenti.	X			
	Cucina	Presentazione dell'attività da svolgere	X			
	Scienze motorie	Brainstorming	X			
	Matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"	X			
	Scienze Integrate	Brainstorming: presentazione dell'Idrosfera	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Lab. Accogl. tur	Laboratorio di informatica per la ricerca delle informazioni.	X	X		
	Scienze integrate	Individuazione modalità di lavoro	X			
	Italiano	Lettura, comprensione e analisi di poesie sulla natura; lettura integrale e comprensione di "L'uomo che piantava gli alberi"; video sulla sostenibilità ambientale; lettura di articoli di giornale	X	X		
	Inglese	Lettura e comprensione di semplici brani Inglese con relativa discussione		X		
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		X		
	Scienze motorie	Lavoro di gruppo		X		
	Cucina	Dibattito guidato lezione partecipata		X		
Ricerca e gestione informazioni	Lab. acc.tur.	I ragazzi elaborano le informazioni in gruppo.		X		
	Scienze integrate	Ricerca informazioni tramite libro di testo/filmati/ web		X		
	Italiano	Gruppi di lavoro: ricerca, lettura e analisi di canzoni sulla natura e sull'inquinamento; ogni gruppo seleziona quella che ritiene più significativa e la fa ascoltare ai compagni, dopo aver spiegato le motivazioni della scelta			X	
	Matematica	Ricerca dati dal web Lettura e interpretazione grafici sul tema. Condivisione delle informazioni,			X	

b



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

		individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/recupero degli stessi				
	Scienze motorie	Ricerca dati dal web		X		
	Inglese	ricerca informazioni		X		
	Cucina	Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati			X	
Riflessione e rielaborazione	Lab. acc. tur.	Analisi delle informazioni in un'ottica professionale			X	
	Scienze integrate	Dibattito guidato sulle informazioni raccolte sull'utilizzo responsabile delle risorse idriche				X
	Italiano	Gruppi di lavoro: scrittura di una breve poesia sul problema ambientale				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
	Scienze motorie	Analisi delle informazioni raccolte			X	
	Inglese	Analisi delle informazioni raccolte			X	
	Cucina	L'importanza di ridurre lo spreco alimentare Adottare stili di vita sostenibili Realizzazione di piatti ecosostenibili			X	
Realizzazione del prodotto	Lab. acc. tur.	Presentazione informatica dell'albergo sostenibile			X	X

b



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

## Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
<b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>	L'alunno reperisce autonomamente le informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito; riesce, inoltre, a rielaborarle in maniera adeguata e completa rispetto alle richieste. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.	A
	L'alunno, anche se a volte necessita dell'aiuto dell'insegnante, reperisce le informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito; riesce, inoltre, a rielaborarle in maniera adeguata. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.	B
	L'alunno reperisce informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito, ma necessita spesso dell'aiuto dell'insegnante per rielaborarle in maniera sufficientemente adeguata. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.	C
	L'alunno non sempre riesce a reperire le informazioni necessarie e corrette e spesso non le rielabora in modo adeguato. Si rende necessaria la guida costante dell'insegnante per portare avanti il lavoro. Gli strumenti informatici, inoltre, non sempre vengono usati in modo consapevole e responsabile.	D
	L'alunno non riesce a reperire e/o rielaborare le informazioni necessarie oppure queste risultano molto lacunose per cui diventa fondamentale l'aiuto da parte dell'insegnante. Gli strumenti informatici non vengono usati in modo consapevole e responsabile.	E
<b>Capacità di problem solving</b>	L'alunno fronteggia le difficoltà che incontra durante il percorso di apprendimento, in autonomia risolve in maniera efficace semplici e complessi problemi che individua, aiuta i compagni in caso di necessità.	A
	L'alunno fronteggia le difficoltà che incontra durante il percorso di apprendimento, risolve semplici problemi che individua, ma a volte necessita di un aiuto per quelli complessi.	B
	L'alunno pur individuando semplici problemi che durante il percorso di apprendimento si presentano, raramente riesce a risolverli in autonomia, per cui spesso chiede aiuto al docente e ai compagni.	C
	L'alunno non riesce a risolvere semplici problemi che durante il percorso di apprendimento si presentano e che vengono individuati dagli altri.	D
	L'alunno non riesce a individuare e risolvere semplici problemi che durante il percorso di apprendimento si presentano.	E
	L'alunno coopera in modo proattivo con i compagni, partecipa in modo attivo alla discussione coi pari e mostra responsabilità, autonomia e consapevolezza verso le attività proposte.	A
	L'alunno coopera con i compagni, partecipa in modo appropriato alla discussione coi pari e mostra autonomia verso le attività proposte.	B

b



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

<b>Collaborazione con compagni</b>	L'alunno coopera in modo accettabile con i compagni, partecipa in modo essenziale alla discussione coi pari e mostra ridotto interesse verso le attività proposte.	C
	L'alunno coopera in modo marginale con i compagni, partecipa in modo discontinuo alla discussione coi pari e mostra superficiale interesse verso le attività proposte.	D
	L'alunno coopera in modo passivo con i compagni, non partecipa alla discussione coi pari e mostra un interesse nullo verso le attività proposte.	E

## Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
<b>Completezza</b>	Il prodotto presentato è completo, molto approfondito e coerente con la consegna. Tale lavoro mostra un'ottima comprensione e una efficace acquisizione di conoscenze, abilità e competenze relative alla tematica affrontata.	A
	Il prodotto presentato, coerente con la consegna, è completo e abbastanza approfondito, soprattutto in alcune parti. Tale lavoro mostra una buona comprensione e una idonea acquisizione di conoscenze, abilità e competenze relative alla tematica affrontata.	B
	Il prodotto presentato è completo e, anche se carente in alcune parti o poco approfondito in altre, soddisfa sufficientemente le richieste.	C
	Gli studenti presentano il prodotto in modo incompleto, per lo più non coerente con la consegna e superficiale.	D
	Gli studenti non presentano il prodotto o lo presentano in modo incompleto, non coerente con la consegna e assolutamente superficiale.	E
<b>Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	Ha realizzato il prodotto digitale dimostrando di avere ottime competenze d'uso del programma utilizzato e sfruttando al massimo le potenzialità dello stesso.	A
	Ha realizzato il prodotto digitale dimostrando di avere buone competenze d'uso del programma utilizzato e sfruttando molte potenzialità dello stesso.	B
	Ha realizzato il prodotto digitale dimostrando di avere competenze di base nell'uso del programma utilizzato.	C
	Ha realizzato il prodotto digitale ma ha avuto difficoltà nell'uso del programma utilizzato, per cui ha avuto spesso necessità di aiuto da parte del docente.	D
	Ha realizzato il prodotto digitale con molte difficoltà nell'uso del programma utilizzato, nonostante l'aiuto del docente.	E

b



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



317/UD

<b>Presentazione del prodotto</b>	Presenta il prodotto in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A
	Presenta il prodotto in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Presenta il prodotto in modo chiaro e abbastanza preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Presenta il prodotto in modo confuso e impreciso. Non utilizza un linguaggio settoriale tecnico-professionale adeguato.	D
	Non espone o espone in modo parziale, confuso e impreciso. Non utilizza un linguaggio settoriale tecnico-professionale.	E