



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



Mod.317/UD

Unità di Apprendimento N°3

Classe: 2D - 2024-25

Titolo: L'impatto dell'uomo sull'ambiente

Periodo di svolgimento	I QUADRIMESTRE
Situazione problematica	Il settore alberghiero ha un impatto significativo sull'ambiente. Le strutture ricettive tradizionali spesso consumano elevate quantità di energia, producono grandi quantità di rifiuti e utilizzano risorse idriche in modo intensivo. Tuttavia, il settore alberghiero può anche rappresentare una grande opportunità per promuovere la sostenibilità ambientale. Come può un albergo contribuire concretamente alla salvaguardia dell'ambiente?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Lo studente realizzerà la presentazione di un albergo che offre servizi "green" nel rispetto della sostenibilità. La presentazione dovrà includere soluzioni concrete in termini di efficienza energetica, riduzione dei rifiuti, gestione delle risorse idriche.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze integrate, italiano, accoglienza turistica, matematica, scienze motorie, cucina, educazione civica
Competenze trasversali da raggiungere	- 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)	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 ed altrui reputazione online. Livello di padronanza: X Base - Intermedio - 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



Mod.317/UD

- **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)

Ricerca informazioni sul web e selezionarle, stesura e rielaborazione in word dei dati selezionati; intelligenza artificiale, realtà aumentata e realtà virtuale

Competenze in uscita

AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti

A18 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.

A14 Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.

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

MATEMATICA:

- analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con



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



Mod.317/UD

l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

LAB. ACC. TUR.:

- analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.

SCIENZE MOTORIE

- Saper distinguere tra attività motorie in ambiente inquinante, non tutte le discipline 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.

Conoscenze disciplinari coinvolte

ITALIANO:

- Analisi logica
- La poesia: caratteristiche generali (come si fa la parafrasi, i tipi di rima, i tipi di strofe, i tipi di verso, i principali generi poetici, con particolare riferimento all'epica)
- Lettura di passi scelti dall'Odissea
- Lettura di poesie scelte, anche con tematiche legate all'ambiente

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
- L'energia

MATEMATICA:

- Statistica: rappresentazione ed interpretazione di dati



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



Mod.317/UD

	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: • 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: • 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 • Saper analizzare e interpretare dati e grafici per investigare fenomeni sociali e naturali, con particolare riferimento alla <i>green transition</i>. SCIENZE MOTORIE Capacità aerobiche e anaerobiche
Metodologie didattiche	• apprendimento cooperativo • dibattito guidato/circle time • lezione partecipata • lezione pratica • attività laboratoriale • studio di caso
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, attrezzature palestra, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione 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



Mod.317/UD

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	OTT/NOV	DIC	GEN
Presentazione del progetto	Lab. Acc. tur. Scienze Integrate	Presentazione delle varie fasi. Brainstorming: presentazione energie rinnovabili	X		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Lab. Acc. tur.	Analisi delle strutture esistenti. Laboratorio di informatica per la ricerca delle informazioni.	X	X	
	Scienze integrate	Individuazione modalità di lavoro: indicazioni sulla tipologia di prodotto da realizzare	X	X	
	Italiano	La poesia: presentazione delle caratteristiche principali. Lettura di testi scelti per la tematica ambientale.	X	X	
	Matematica	Assegnazione problema. Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi)	X		
	Scienze motorie	Lavoro di gruppo		X	
	Cucina	Dibattito guidato lezione partecipata	X		
Ricerca e gestione informazioni	Lab. acc.tur.	Elaborazione delle informazioni in gruppo.		X	
	Scienze integrate	Ricerca informazioni tramite libro di testo/filmati/ web		X	
	Italiano	Gruppi di lavoro: ricerca di canali divulgativi sulla tematica ambientale; ogni gruppo ne seleziona due e li presenta ai compagni, dopo aver spiegato le motivazioni della scelta. Visione del documentario "Junk-Armadi pieni".		X	
	Matematica	Ricerca dati dal web Lettura e interpretazione grafici sul tema. Condivisione delle informazioni,	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



Mod.317/UD

		individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/recupero degli stessi			
	Scienze motorie	Ricerca dati dal web	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 sull'utilizzo responsabile delle risorse idriche		x	
	Italiano	Riflessione e dibattito guidato sul materiale letto/visto/ascoltato. 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
	Cucina	L'importanza di ridurre lo spreco alimentare Adottare stili di vita sostenibili Realizzazione di piatti ecosostenibili		x	
Realizzazione del prodotto	Lab. acc. tur. Scienze Integrate	Presentazione digitale dell'albergo sostenibile			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



Mod.317/UD

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Organizzazione del proprio apprendimento	Accede autonomamente alle informazioni. Riesce a selezionarle ed è sempre in grado di organizzarle efficacemente.	A
	Accede autonomamente alle informazioni. Riesce a selezionarle ed è in grado di organizzarle in maniera per lo più autonoma	B
	Riesce ad accedere autonomamente alle informazioni, anche se a volte mostra qualche difficoltà nella loro valutazione ed organizzazione	C
	Non sempre riesce ad accedere autonomamente alle informazioni, mostrando, inoltre, delle difficoltà nella loro valutazione ed organizzazione per cui spesso necessita dell'aiuto del docente	D
	Non Ricerca, non raccoglie e non organizza le informazioni	E
Capacità di problem solving	Individua i dati essenziali di una situazione problematica anche complessa, formula ipotesi, propone soluzioni, anche originali secondo il tipo di problema e valuta i risultati ottenuti dal procedimento scelto.	A
	Individua i dati essenziali di una situazione problematica, individua le fasi del percorso risolutivo attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici.	B
	Raccoglie i dati di una situazione problematica e propone soluzioni secondo il tipo di problema.	C
	Individua i dati essenziali di una situazione problematica e costruisce il procedimento logico se opportunamente guidato dal docente.	D
	Fatica ad individuare i dati essenziali di una situazione problematica e non riesce a costruire il procedimento logico pur guidato dal docente	E
Collaborazione con compagni	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
	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



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



Mod.317/UD

	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	DESCRIPTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e tutte le informazioni utili a sviluppare la consegna	C
	Il prodotto presenta significative imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	E
Esposizione del prodotto	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 chiaro e abbastanza 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
	Non espone o espone in modo parziale, confuso e impreciso.	E