



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: 2E
TITOLO: L'impatto dell'uomo sull'ambiente

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	<i>L'albergo può contribuire a un mondo migliore?</i>
Compito di realtà/Prodotto atteso	Lo studente realizzerà la presentazione di un albergo sostenibile.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze integrate, italiano, accoglienza turistica, matematica, scienze motorie, cucina, Inglese, educazione civica
Competenze trasversali da raggiungere	• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza matematica e in scienze
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)	• <u>Competenze di Area 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 2:</u> 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: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 3:</u> sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 4:</u> proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.



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



	Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 5</u>: 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)	Utilizzo software, creazione presentazioni e contenuti digitali.
Competenze in uscita (AG – AI)	AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AI4 Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela AG 1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. AG 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. AI 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. AI8 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.



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



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.

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.

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.

INGLESE saper gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti.

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.

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 Motorie

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

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



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



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.

MATEMATICA:

Statistica: Analisi ed interpretazione di dati per investigare fenomeni sociali e naturali, con particolare riferimento alla green transition rappresentazione/interpretazione di dati

LAB. ACCOGLIENZA TUR.: Come rinnovare l'albergo per renderlo ad impatto zero.

Scienze Motorie

Rispetto della natura da un punto di vista sportivo, attività outdoor, percorsi vita e corsa campestre

INGLESE: Livello A2 how to be planet friendly

Abilità disciplinari coinvolte

ITALIANO: Usa il linguaggio per esplorare, conoscere e rappresentare la realtà, per descrivere fenomeni e proprie idee - Legge immagini e brevi sequenze da libri illustrati - Racconta e interpreta immagini

LAB. ACCOGLIENZA TUR.: essere consapevoli dell'influsso dell'uomo sull'ambiente.

Enogastronomia settore cucina:

Applicare gli elementi fondamentali di etica professionale: comportamento, corretta



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



	postura, abbigliamento adeguato, uso del linguaggio appropriato, Conoscere e rispettare il regolamento relativo ai laboratori e alla divisa di istituto, saper effettuare la raccolta differenziata. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Preparare menù a chilometro zero e con ingredienti di stagione. 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. Scienze Motorie Capacità aerobica e anaerobica INGLESE Lettura e comprensione di un testo breve sull'argomento. Produzione di un breve documento. Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale. Interagire in conversazioni brevi e semplici di interesse personale e quotidiano.
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale - 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



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 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	Ottobre	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO
Presentazione del progetto	Lab. Accogli. tur.	Analisi delle strutture esistenti.	X			
	Cucina	Presentazione dell'attività da svolgere	x			
	Scienze integrate	Presentazione dell'attività da svolgere	X			
	Inglese	analisi delle strutture e brainstorming			x	
	Scienze motorie	Brainstorming			x	
	Matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"			X	
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Lab. Accogli. tur	Laboratorio di informatica per la ricerca delle informazioni.	X			
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica				X
	Italiano	La poesia: presentazione delle caratteristiche principali. Lettura di testi scelti per la tematica ambientale.	x			
	Inglese	Lettura e comprensione di semplici brani Inglese con relativa discussione			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 motorie	approfondimento percorso di vita	X		x	
	Cucina	dibattito guidato lezione partecipata	x			
	Scienze integrate	organizzazione modalità di lavoro	x			
Ricerca e gestione informazioni						
	lab. acc.tur.	I ragazzi elaborano le informazioni in gruppo.	X			
	Cucina	Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati	x	x		
	Scienze integrate	Ricerca informazioni tramite libro di testo/filmati	x			
	Inglese	ricerca informazioni			x	
	Scienze motorie	Visioni filmati su Internet				x
	Italiano	Gruppi di lavoro: ricerca e selezione di canali divulgativi che trattano il tema ambientale. Ogni gruppo ne seleziona due e li presenta ai compagni, spiegandone 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. Individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/recupero degli stessi.				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



Riflessione e rielaborazio ne	lab. acc. tur.	analisi delle informazioni		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
	Italiano	Riflessione e dibattito guidato sul materiale letto/visto/ascoltato. Gruppi di lavoro: scrittura di una breve poesia sul problema ambientale.				
	Scienze motorie	Discussione guidata con domande			X	
	Inglese	analisi delle informazioni				X
	Scienze integrate	Dibattito guidato sulle informazioni raccolte sull'utilizzo responsabile delle risorse idriche		X		
	Cucina	L'importanza di ridurre lo spreco alimentare adottare stili di vita sostenibili			X	X

Realizzazio ne del prodotto	lab. acc. tur.	presentazione informatica dell'albergo sostenibile			X	X
	Cucina	Realizzazione di piatti ecosostenibili			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



Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Collaborazione nell'apprendimento	Collabora in modo proattivo e contribuisce positivamente al successo del gruppo.	A
	Collabora efficacemente con gli altri per l'apprendimento.	B
	Collabora con gli altri per l'apprendimento.	C
	Collabora con gli altri per l'apprendimento, se opportunamente stimolato e guidato	D
	Non collabora con gli altri per l'apprendimento	E
Interazione nel gruppo	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	A
	Interagisce attivamente nel gruppo	B
	Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	C
	Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	D
	Rimane passivamente nel gruppo, senza prestare alcuna collaborazione.	E
Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi	Riconosce i dati essenziali, autonomamente individua le fasi del percorso risolutivo in maniera originale anche in casi articolati, ottimizzando il procedimento.	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 diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici e adeguati.	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



delle diverse discipline	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo, relativamente a situazioni già affrontate, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti adeguati.	D
	Riconosce i dati essenziali in situazioni semplici e individua solo parzialmente le fasi del percorso risolutivo, tentando le soluzioni adatte.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELL I
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.	4
	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.	3
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	2
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	1
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.	4
	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.	3
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	2
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato.	1



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



Esposizione orale	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	4
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	3
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	2
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	1

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.	4
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti.	3
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	2
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	1