



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

Unità di Apprendimento n. 3

<p>Classe 2^a</p> <p>TITOLO: L'impatto dell'uomo sull'ambiente</p>	
Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	<i>L'albergo può contribuire a un mondo migliore?</i>
Compito di realtà/Prodotto atteso	Le studentesse e gli studenti realizzeranno la presentazione di un albergo sostenibile.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze integrate, italiano, accoglienza turistica, matematica, alimentazione, scienze motorie, cucina, Inglese, Ed. civica.
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; ● competenza matematica e in scienze
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<ul style="list-style-type: none"> • <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



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

licenze si applicano a dati e contenuti 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



MOD

	<p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p>
<p>Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Utilizzo software, creazione presentazioni e contenuti digitali.</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>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 AI4 Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle espressività corporea. AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi 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.</p>



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

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.



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

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.

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

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. (S33.1)

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: Voci della natura: ambiente da tutelare

Enogastronomia settore cucina:



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

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.

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Impronta idrica e di carbonio nella produzione di alimenti

diete vegetariane

lotta allo spreco alimentare

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

ED CIVICA: La Green transition (progetto Jean Monnet)



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

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.



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

	<p>Scienze Integrate Individuare le risorse idriche di un territorio Individuare comportamenti corretti per un utilizzo responsabile dell'acqua.</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. Saper analizzare e interpretare dati e grafici.</p> <p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI: riconoscere l'impronta idrica e di carbonio nella produzione di alimenti. Progettare una dieta vegetariana e vegana ridurre lo spreco alimentare. Adottare stili di vita sostenibili</p> <p>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.</p>
<p>Metodologie didattiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso
<p>Materiale didattico</p>	<p>Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto</p>

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



MOD

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione Delle Attività	Ottobre Novembre	Dicembre e Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
Presentazione del progetto	Lab. Accogli. tur.	Analisi delle strutture esistenti.	X			
	Scienza degli alimenti	Presentazione dell'attività da svolgere		X		
	Cucina	Presentazione dell'attività da svolgere	x			
	Scienze integrate	Brainstorming idrosfera	X			
	Italiano Inglese	analisi delle strutture e brainstorming			X	
	Scienze motorie	Brainstorming			X	
	Matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"			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

Organizza zione e pianificazi one del lavoro	Lab. Accogl. tur	Laboratorio di informatica per la ricerca delle informazioni.	X			
	scienze integrate	individuazione modalità di lavoro	X			
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica			X	
	Italiano Inglese	brainstorming Lettura e comprensione di semplici brani Inglese con relativa discussione			X	
	Scienze motorie	approfondimento percorso di vita			X	
	Cucina	dibattito guidato lezione partecipata	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

	alimentazione	brainstorming				
Ricerca e gestione informazioni	scienza degli alimenti	ricerca di informazioni sul web		X	X	
	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/web	x			
	Italiano Inglese	ricerca informazioni			x	
	Scienze motorie	Visioni filmati su Internet				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
Riflessione e rielaborazione	lab. acc. tur.	analisi delle informazioni		X		
	Matematica	<ul style="list-style-type: none"> • Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. • Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per comprendere dati già elaborati 				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

		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per saper organizzare, rappresentare ed interpretare dati reali. 				
	Scienze motorie	Discussione guidata con domande			x	
	Italiano Inglese	analisi delle informazioni				x
	Scienze integrate	Dibattito guidato sulle informazioni raccolte sull'utilizzo responsabile delle risorse idriche.	x			
	Cucina alimentazione	L'importanza di ridurre lo spreco alimentare adottare stili di vita sostenibili			x	x
Realizzazione del prodotto	lab. acc. tur.	Presentazione informatica dell'albergo sostenibile				x
	Scienza degli alimenti					x
	Matematica					x
	Italiano Inglese					x
	Scienze motorie					x
	Cucina					x

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli



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

	Collabora in modo proattivo e contribuisce positivamente al successo del gruppo.	A
--	--	---



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

Collaborazione nell'apprendimento	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 delle diverse discipline	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
	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



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

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.	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 le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Mancata realizzazione del prodotto	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
	Ha fatto un uso non del tutto adeguato degli strumenti e delle tecnologie.	D
	Si rifiuta di utilizzare gli strumenti e le tecnologie nei modi richiesti	E
	Esponde in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A



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

Esposizione orale	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
	Non espone il lavoro, nemmeno se adeguatamente sollecitato	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
	Si rifiuta di eseguire le procedure e le idee messe a punto dal gruppo.	E