



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)



### Unità di Apprendimento N°3

<b>Classe:</b> 2°M 2024-2025	<b>Referente</b> Prof.ssa Saviano Debora
<b>Titolo:</b> L'impatto dell'uomo sull'ambiente	

Periodo di svolgimento	I QUADRIMESTRE
Situazione problematica	L'albergo può contribuire a un mondo migliore?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Lo studente realizzerà la presentazione di un albergo che offre servizi "green" nel rispetto della sostenibilità.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze integrate, italiano, accoglienza turistica, matematica, cucina, educazione civica (Progetto Jean Monnet)
Competenze trasversali da raggiungere	<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)	<b>X</b> Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati <b>X</b> Area 2: Comunicazione e collaborazione <b>X</b> Area 3: Creazione di contenuti digitali <ul style="list-style-type: none"> <li>• Area 4: Sicurezza</li> <li>• Area 5: Risolvere problemi</li> </ul>
<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>• <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</li> </ul> Livello di padronanza: X Base - • Intermedio - • Avanzato  <ul style="list-style-type: none"> <li>• <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.</li> </ul> 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](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)





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

- 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  
**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  
**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.



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)





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

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 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.

#### **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.



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)



7/1  
3

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

**MATEMATICA:**

- Statistica: rappresentazione ed interpretazione di dati

**LAB. ACCOGLIENZA TUR.:**

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

**ED. CIVICA ( PROGETTO JEAN MONNET)**

- La green transition



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)



7/1  
3

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



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)



7/1  
3

#### **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

Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"><li>• apprendimento cooperativo</li><li>• dibattito guidato/circle time</li><li>• lezione partecipata</li><li>• attività laboratoriale</li><li>• studio di caso</li></ul>
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](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)



7/3

## Fasi svolgimento



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)



2/3

(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 N
Presentazione e del progetto	Lab. Accogl. tur.	Analisi delle strutture esistenti.	X	X		
	Italiano	Presentazione del progetto e Brainstorming: ambiente	X	X		
	Cucina	Presentazione dell'attività da svolgere	X	X		
	Matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"	X	X		
	Scienze Integrate	Brainstorming: idrosfera	X	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 e comprensione di poesie sulla natura	X	X		
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	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	Lettura di articoli di giornale sulla natura e sull'inquinamento; video sulla sostenibilità ambientale esperienza pratica: armati di guanti e sacchetti gli studenti si prenderanno cura del giardino della scuola.	X	X	X	



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)



7/3

	Matematica	Ricerca dati dal web Letture e interpretazione grafici sul tema.				X
--	------------	--	--	--	--	---



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)



7/3

		Condivisione delle informazioni, individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/recupero degli stessi				
	Cucina	Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati		X	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: scegliere una poesia sulla natura e, dopo aver condiviso con la classe le motivazioni di tale scelta, trasformarla in un breve racconto				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
	Cucina	L'importanza di ridurre lo spreco alimentare Adottare stili di vita sostenibili Realizzazione di piatti ecosostenibili			X	X
Realizzazione del prodotto	Lab. acc. tur.	Presentazione informatica dell'albergo sostenibile			X	X



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)



7/3

## Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
<b>Impara ad imparare</b> (ricerca delle fonti)	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze	A
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo	B
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato	D
	Non Ricerca, non raccoglie e non organizza le informazioni	E
<b>Autonomia del lavoro</b>	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Esplora e approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	C
	Esplora e rielabora superficialmente il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato	D
	Non rielabora, né approfondisce.	E
<b>Collaborazione con compagni</b>	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



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)



7/3

	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
	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	LIVE LLI
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	D



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)



7/3

informazioni di base utili a sviluppare la consegna



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)



7/3

	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	E
<b>Esposizione del prodotto</b>	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