

b



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



317/UD

Unità di Apprendimento N°3

Classe: SECONDE 2023-2024

Titolo: L'impatto dell'uomo sull'ambiente

Periodo di svolgimento	I e II 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, alimentazione, scienze motorie, cucina, educazione civica (Progetto Jean Monnet)
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;
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati X Area 2: Comunicazione e collaborazione X Area 3: Creazione di contenuti digitali <ul style="list-style-type: none"> • 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: X 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: X Base - • Intermedio - • Avanzato

b



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



317/UD

	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. <p>Livello di padronanza: X 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>Ricerca informazioni sul web e selezionarle, stesura e rielaborazione in word dei dati selezionati; intelligenza artificiale, realtà aumentata e realtà virtuale</p>
<p>Competenze in uscita</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 AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti

b



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



317/UD

- 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

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

- Impronta idrica e di carbonio nella produzione di alimenti
- Agenda 2030
- Doppia piramide alimentare
- diete vegetariane
- lotta allo spreco alimentare

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.

b



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



317/UD

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

- L'energia
- Fonti energetiche non rinnovabili
- Fonti energetiche rinnovabili
- Green transition

MATEMATICA:

- Statistica: rappresentazione ed 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

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

ED. CIVICA (PROGETTO JEAN MONNET)

- La green transition

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

b



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



317/UD

	<p>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper mettere in pratica quanto appreso riguardo la raccolta differenziata. <p>SCIENZE INTEGRATE</p> <ul style="list-style-type: none"> Individuare la fonte energetica rinnovabile, utilizzabile nel contesto, col minor impatto ambientale. <p>MATEMATICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>SCIENZE MOTORIE Capacità aerobiche e anaerobiche</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>

b



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



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	FEB/ MAR	APR/ MAG
Presentazione del progetto	Lab. Accogl. tur.	Analisi delle strutture esistenti.	X			
	Italiano	Brainstorming: ambiente	X			
	Cucina	Presentazione dell'attività da svolgere	x			
	Matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"	X			
	Scienze Integrate	Brainstorming: presentazione energie rinnovabili				
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Lab. Accogl. tur	Laboratorio di informatica per la ricerca delle informazioni.	X			
	Scienze integrate	Individuazione modalità di lavoro: indicazioni sulla tipologia di prodotto da realizzare	X			
	Italiano	Lettura e comprensione di poesie sulla natura	X	X		
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X			
	Scienze degli alimenti	Brainstorming e lavoro di gruppo			X	
	Scienze motorie	Lavoro di gruppo			X	
	Cucina	Dibattito guidato lezione partecipata	X			
Ricerca e gestione informazioni	Scienza degli alimenti	Ricerca di informazioni			X	
	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	X	X	X	
	Matematica	Ricerca dati dal web				X

b



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



317/UD

		Letture e interpretazione grafici sul tema. Condivisione delle informazioni, 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	X	
Riflessione e rielaborazione	Lab. acc. tur.	Analisi delle informazioni in un'ottica professionale			X	
	Scienze degli alimenti	Analisi delle informazione raccolte			X	
	Scienze integrate	Dibattito guidato sulle informazioni raccolte sulle energie rinnovabili	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
	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	X
Realizzazione del prodotto	Lab. acc. tur. Scienze Integrate	Presentazione digitale dell'albergo sostenibile				X

b



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



317/UD

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Impara ad imparare (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
Autonomia del lavoro	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
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

b



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



317/UD

	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	LIVEL LI
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

b



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



317/UD

	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	Esponde in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	A
	Esponde in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	B
	Esponde in modo chiaro e abbastanza preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Esponde in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	D
	Non esponde o esponde in modo parziale, confuso e impreciso.	E