

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Elementi identificativi dei destinatari dell'UdA	<p>IIS SAN BENEDETTO – INDIRIZZO ALBERGHIERO Cassino (FR)</p> <p>Annualità 2021/2022 Classi quinte Proff. Parisi – Raimondi – Tortolano – Roma – Masia – Monaco – Di Maio – Lia – Di Gregorio – Palombo D. – Todisco E. - Gasdia</p>
---	--

1) Titolo UdA	SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE E SALUTE DELL'UOMO
2) Analisi di partenza	<p>L'impatto antropico è al suo punto più alto nella storia del pianeta con conseguenze catastrofiche sempre in aumento: cambiamenti climatici, desertificazione, inquinamento, perdita della biodiversità. Tutto ciò ha ricadute anche sulla salute dell'uomo e sulla disponibilità del cibo per le generazioni future.</p> <p>L'unità di apprendimento proposta ha lo scopo di evidenziare la trasversalità dell'educazione alla salute negli aspetti scientifici, storici e culturali, legati ai rapporti personali e collettivi, favorendo l'adozione di comportamenti e stili di vita sani e rispettosi dell'ambiente.</p>
3) Competenze chiave europea	<p>Competenza nella lingua madre</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative. ✓ Leggere, comprendere e interpretare i testi di vario tipo. ✓ Redigere testi e documentare le attività individuali e di gruppo. <p>Competenza digitale</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimenti disciplinari. <p>Competenze sociali e civiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sviluppare comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria. Intervenire in maniera propositiva apportando un appropriato contributo <p>Imparare ad imparare</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare collegamenti e relazioni ✓ Acquisire ed interpretare informazioni ✓ Sapere utilizzare le informazioni acquisite nella pratica quotidiana e nella soluzione di semplici problemi <p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Valutare alternative e prendere decisioni ✓ Assumere e portare a termine compiti e iniziative ✓ Pianificare e organizzare il proprio lavoro.

4) Competenze target da promuovere	<p>Usare la comunicazione orale per interagire con gli altri nella formulazione di giudizi su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.</p> <p>Empatizzare e riconoscere il disagio derivante da disturbi del comportamento alimentare. Costruire sulla base di quanto appreso testi o presentazione con l'utilizzo di strumenti tradizionali e informatici.</p> <p>Orientarsi nella complessità del passato/presente e comprendere opinioni e culture diverse.</p> <p>Sviluppare la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta e bilanciata alimentazione. Riconoscere, ricercare e applicare comportamenti di promozione dello star bene in ordine ad un sano stile di vita e alla prevenzione sensibilizzando i coetanei.</p> <p>Ricercare informazioni ed essere in grado di selezionarle utilizzando gli strumenti informatici per presentare il prodotto finale.</p>
5) Monte ore complessivo	33 ore

6) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati	<p>DTA (5 ore) Contenuti: rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura dei prodotti Abilità: orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti</p> <p>FRANCESE (4 ore) Contenuti: Les produits biologiques Abilità: ricercare e acquisire comportamenti corretti per un'alimentazione sana, equilibrata e mirata alla sostenibilità.</p> <p>INGLESE (4 ore) Contenuti: Green New Deal – Nuovo patto verde europeo con programma di ripresa dalla pandemia di COVID-19. Abilità: adottare comportamenti responsabili tesi ad uno sviluppo ecosostenibile nel rispetto dell'ambiente e tutela della salute.</p> <p>STORIA (3 ore): Contenuti: aspetti caratterizzanti i cambiamenti intervenuti in epoca recente in rapporto al benessere e all'alimentazione. prevenzione delle malattie dovute a malnutrizione, epidemie e dipendenze in epoche recenti. Abilità: risalire alle abitudini alimentari del passato per prendere coscienza dell'evoluzione dell'alimentazione. ricercare, acquisire, selezionare informazioni generali e specifiche. Riconoscere gli aspetti caratterizzanti i cambiamenti in epoche recenti in rapporto al benessere e all'alimentazione.</p> <p>ITALIANO (3 ore) Contenuti: lettura di testi che affrontano argomenti relativi alle tematiche proposte. Abilità: utilizzare la lingua rispettando le convenzioni morfosintattiche per produrre testi coesi e coerenti, dotati di efficacia comunicativa tenendo conto dello scopo e dell'argomento. Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali. Servirsi della scrittura per compilare moduli questionari, prendere appunti, fornire istruzioni e esporre conoscenze.</p>
---	---

	<p>LAB. SALA E VENDITA (6 ore) Contenuti: miscelare e bere responsabilmente Abilità: sapere educare alla salute, applicare le regole del miscelare e del bere consapevole.</p> <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI (5 ore) Contenuti: diete equilibrate ed ecosostenibili (dieta mediterranea e dieta nordica), agricoltura biologica. Abilità: promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute e l'ambiente.</p> <p>SCIENZE MOTORIE (3 ore) Contenuti: Wellness e alimentazione Abilità: riconoscere le basi per un sano e corretto stile di vita e l'importanza dell'attività motoria per il benessere psicofisico. Essere in grado di calibrare l'attività fisica, curando l'alimentazione evitando l'assunzione di sostanze pericolose e sconosciute.</p>
<p>7) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti</p>	<p>Produzione di slides e cartelloni per ogni disciplina (in itinere).</p> <p>Presentazione dell'UDA da parte degli alunni, produzione di power point che illustrino le fasi del lavoro (prodotto finale).</p>
<p>8) FASI DI APPLICAZIONE</p>	<p>1^ FASE: Presentazione dell'UDA da parte dei docenti</p> <p>2^ FASE: Gli studenti approfondiscono le tematiche delle discipline coinvolte anche attraverso attività di ricerche</p> <p>3^ FASE: Gli studenti elaborano e presentano il compito di realtà</p>

FASI DI APPLICAZIONE	ATTIVITÀ (cosa fa lo studente)	METODOLOGIA (cosa fa il docente)	ESITI	TEMPI	EVIDENZE PER LA VALUTAZIONE
1	Ascolta e partecipa attivamente alla conversazione	Presenta le tematiche facendo riferimento alla contemporaneità	Gli studenti sono coinvolti e messi nelle condizioni di problematizzare i casi e discuterli alla luce delle conoscenze pregresse	2 ore	COMUNICAZIONE NELLA MADRELINGUA Interagisce in situazioni comunicative
2	Lo studente ricerca e propone approfondimenti sulle tematiche presentate	Guida e stimola gli studenti nelle fasi essenziali della ricerca	Gli studenti sono stimolati e motivati. Costituzione dei gruppi di lavoro	4 ore	COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE Coopera ed assume incarichi
3	Illustra i lavori con riflessioni personali. Confronta risultati con i compagni di classe. Confronta le diverse soluzioni al problema argomentando il proprio lavoro.	Coordina l'esposizione e promuove il dibattito tra gli studenti. Stimola la riflessione	Gli studenti producono materiale che possa servire come documentazione.	4 ore	SPIRITO DI INIZIATIVA ED INTRAPRENDENZA Autovaluta il processo di apprendimento
9) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze		<p>La valutazione di ogni docente avviene al termine del percorso con griglia di valutazione che terrà conto dell'atteggiamento e dell'impegno degli alunni, della capacità di collaborazione, della chiarezza espositiva, delle capacità organizzative e del rispetto delle consegne.</p> <p>Contestualmente, ogni alunno porterà avanti un processo di autovalutazione sull'Uda, servendosi dell'apposita scheda fornita all'inizio del percorso.</p>			

10) RUBRICA DI VALUTAZIONE

LIVELLO DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE NON SUFFICIENTE	VALUTAZIONE 6	VALUTAZIONE 7-8	VALUTAZIONE 9 - 10
Contenuto	Non risponde alle richieste della consegna	Risponde alle richieste della consegna in modo essenziale	Risponde alle richieste della consegna in modo completo	Risponde alle richieste della consegna in modo completo ed approfondito
Organizzazione del contenuto	Organizzato in modo confuso	Organizzato in modo abbastanza chiaro	Organizzato in modo chiaro	Organizzato in modo molto chiaro e comprensibile
Creatività ed efficacia comunicativa	Il prodotto non è originale ed è poco efficace	Il prodotto è poco originale ma abbastanza chiaro	Il prodotto è abbastanza originale ed efficace	Il prodotto è originale ed efficace
Esposizione	L'esposizione non è chiara e l'alunno usa un linguaggio approssimativo	L'alunno espone i contenuti in modo abbastanza chiaro. Non sempre utilizza un linguaggio appropriato	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio	L'alunno espone i contenuti con chiarezza e proprietà di linguaggio.

11) Scheda - consegne per gli studenti

Cosa fare

Gli alunni devono seguire in maniera partecipativa le lezioni, eseguire le consegne richieste ed elaborare un compito di realtà finale di seguito descritto

Scopi e motivazioni

- Imparare ad applicare nella vita quotidiana i principi della buona salute, i principi di sicurezza e di sostenibilità appresi nelle diverse discipline.
- Educare alla salute, al rispetto per gli esseri viventi e imparare ad assumere modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare.
- Applicare le normative nazionali vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Modalità

Lezioni in laboratorio, attività individuali e di gruppo proposte dai docenti

Prodotto

Gli alunni devono elaborare il seguente compito di realtà:

“Nel rispetto della normativa vigente illustrare graficamente e argomentare l'etichettatura di due prodotti agroalimentari certificati a vostra scelta con gli opportuni collegamenti interdisciplinari”

	<p>In quanto tempo 33 ore da svolgere nell'arco dell'anno.</p> <p>Risorse a disposizione Piattaforma istituzionale, laboratorio professionale di sala, libri di testo, ricerche individuali, riviste di settore, risorse disponibili in rete.</p>
--	---

SCHEMA DI AUTOVALUTAZIONE per lo studente

ECCELLENTE		Ho compreso con chiarezza il compito richiesto
		Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale
		Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze
		Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo
		Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi
		Ho tenuto sotto osservazione costante il mio metodo di lavoro/studio e l'ho confrontato con i risultati raggiunti
		Ho collaborato intensamente con i compagni
		Ho raggiunto buoni risultati
		ALTRO _____
ADEGUATA		Ho compreso il compito richiesto
		Ho impostato il lavoro senza difficoltà
		Ho utilizzato le mie conoscenze
		Ho svolto il compito in modo autonomo
		Ho tenuto sotto osservazione il mio metodo di lavoro/studio
		Ho potuto collaborare positivamente con i compagni
		Ho completato il compito
		I risultati sono positivi
	ALTRO _____	
BASILARE		Ho compreso le parti essenziali del compito
		Posso migliorare nell'impostare il lavoro
		Ho utilizzato un contenuto di conoscenza minimo
		Ho chiesto spiegazioni ed aiuti
		Ho cercato di prestare attenzione al mio metodo di lavoro/studio e ho cominciato a controllarne alcuni aspetti
		Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni
		Ho completato il compito in modo essenziale
		Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti
	ALTRO _____	

Segna le indicazioni che meglio identificano la tua preparazione e la tua partecipazione al lavoro svolto		
_____ Eccellente	_____ Adeguata	_____ Basilare