

UdA Area generale biennio

ANNO 2021-2022	UDA	COMPITO PRODOTTO	METODOLOGIE E STRUMENTI	COMPETENZE DI INDIRIZZO IN USCITA	INSEGNAMENTI COINVOLTI
Classe Prima – Tutti gli indirizzi	Il senso delle regole	Realizzazione del “Vademecum del bravo studente”, cioè di un prodotto comunicativo (un opuscolo, una presentazione in power point, una brochure, un filmato) che, attraverso un linguaggio divertente, presenti le regole di funzionamento della scuola. Superamento del test di formazione degli alimentaristi secondo il regolamento CE 852/04 ex libretto sanitario. Relazione individuale.	Didattica laboratoriale, lavori di gruppo, lezione frontale, problem solving, apprendimento cooperativo, brainstorming, lavoro individuale, Circle time	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. 2 – Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; 5 – Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; 7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti	Diritto, Storia, Italiano, Inglese, Francese, TIC, LSE Cucina, LSE Sala, IRC, Geografia, Lab. Accoglienza, Matematica

				<p>tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>9 – Riconoscere i principali aspetti comunicativi culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>12 – Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
<p>Classe Seconda "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"</p>	<p>Navigo e... mi nutro</p>	<p>Realizzare, su un argomento previsto nell'anno scolastico in corso, una ricerca in rete che sia "esemplare" dal punto di vista del metodo rispetto a : - pianificazione per migliorarne l'efficacia - acquisizione , scelta e verifica della informazioni reperite in rete; - controllo dell'attendibilità attraverso il confronto con siti autorevoli e</p>	<p>Lavoro di gruppo e individuale in situazione reale e in situazione virtuale (mappe nel web) Metodo per pianificare la ricerca (per es. metodo Sewcom) http://www.edscuola.it/archivio/software/sewcom.html) Brevi informazioni teoriche sul metodo e sul contenuto specifico della ricerca Ricerca in internet Lezione frontale Lezione partecipata</p>	<p>Competenza digitale Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari Imparare a imparare Acquisire e interpretare l'informazione Individuare collegamenti e relazioni Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie</p>	<p>Diritto, Lingua e letteratura italiana, TIC, LSE Cucina e Sala, Scienze alimenti</p>

		<p>materiale bibliografico tradizionale - cooperazione all'interno di un forum e di un wiki per confrontarsi, rielaborare, organizzare le informazioni e documentare la ricerca Progettare il percorso attraverso una mappa concettuale. Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare attenzione al territorio pavese e della Lomellina in particolare. Valorizzare i piatti della tradizione contadina.</p>		<p>strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente Competenze metodologiche Saper individuare argomenti della partecipazione diretta, saper analizzare, progettare e programmare le fasi operative metodologiche e strumentali del Progetto operativo. Proporre forme di comunicazione, dirette ed indirette, e/o creative e propositive.</p>	
<p>Classe seconda Ind. SSA</p>	<p>Navigo, mi informo,</p>	<p>Realizzare, sulla "violenza contro le</p>	<p>Lavoro di gruppo e individuale in situazione reale e in situazione virtuale (mappe nel web)</p>	<p>Competenza digitale Utilizzare le reti e gli</p>	<p>Diritto, Tic, Metodologie</p>

	rifletto e partecipo attivamente	donne”, una ricerca in rete che sia “esemplare” dal punto di vista del metodo rispetto a pianificazione per migliorarne l'efficacia, acquisizione, scelta e verifica della informazioni reperite in rete; controllare le informazioni e documentare la ricerca, progettare il percorso attraverso una mappa concettuale, costruire disegni, illustrazioni simboliche e tabelloni che illustrino l’argomento, dibattere in classe l’argomento dopo attenta ricerca in Internet degli aspetti del fenomeno, creare un allestimento per la “Giornata mondiale contro la violenza alle	Metodo per pianificare la ricerca Ricerca in internet Consultazione in biblioteca Lezioni frontali Lezioni partecipate	strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari Imparare a imparare Acquisire e interpretare l’informazione Individuare collegamenti e relazioni Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente Competenze metodologiche Saper individuare argomenti della partecipazione diretta, saper analizzare, progettare e programmare le fasi operative metodologiche e	operative, Scienze umane, IRC
--	----------------------------------	--	--	--	-------------------------------

		donne”, creare un video, pubblicare sui profili pubblici della scuola quanto realizzato.		strumentali del Progetto operativo. Proporre forme di comunicazione, dirette ed indirette, e/o creative e propositive.	
--	--	--	--	---	--

UdA Indirizzo Agricoltura e sviluppo rurale

ANNO 2021-2022	UDA	COMPITO PRODOTTO	METODOLOGIE E STRUMENTI	COMPETENZE DI INDIRIZZO IN USCITA	INSEGNAMENTI COINVOLTI
Classe Prima - N° 1	L’acqua: una risorsa essenziale per l’agricoltura	Realizzazione di una presentazione in Power point che tenga conto di tutte le fasi di sviluppo di una fioriera di erbe aromatiche “Fai da te”, evidenziando il ruolo centrale dell’acqua come risorsa	Piano di lavoro e realizzazione del “Prodotto” a casa e nei laboratori, applicando le diverse metodologie indicate dalle avanguardie innovative: Cooperative Learning, didattica laboratoriale, lezione frontale, problem solving, brainstorming, lavoro di individuale, lezione dialogata e partecipata, didattica multimediale, didattica trasversale, attivazione delle “life Skills”	Competenza 1: Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.	Asse dei linguaggi (Lingua e Cultura Straniera – Inglese, Geografia, Lingua e letteratura Italiana, Storia) Asse Scientifico – tecnologico e P. (Scienze Integrate, Ecopedologia, Laboratorio di Scienze e Tecnologie agrarie)
Classe Prima - N° 2	Terra nostra	Realizzazione di un opuscolo informativo riguardo al territorio scelto, riconoscendone il valore e le potenzialità in	Piano di lavoro e realizzazione del “Prodotto” a casa e nei laboratori, applicando le diverse metodologie indicate dalle	Competenza n. 6: Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado	Asse dei linguaggi: (Italiano); Asse storico-sociale (Diritto, Storia, Geografia); IRC; Asse scientifico-tecnologico e P. (Scienze integrate-

		considerazione dei beni artistici e ambientali.	avanguardie innovative: Cooperative Learning, didattica laboratoriale, lezione frontale, problem solving, brainstorming, lavoro di individuale, lezione dialogata e partecipata, didattica multimediale.	ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio.	TIC, Ecologia e Pedologia, Lab. Di Scienze e Tecnologie Agraria); Asse matematico (Matematica)
Classe Seconda - N° 1	Il mio Territorio	Realizzazione di una piccola guida turistica multimediale del territorio lomellino, attraverso la descrizione di luoghi, ambienti, dei prodotti tipici più significativi per la scoperta e la valorizzazione della Lomellina. Prima trasformazione di prodotti agroalimentari del territorio.	Piano di lavoro e realizzazione del "prodotto" in classe, applicando diverse metodologie: studio di caso e cooperative learning, didattica laboratoriale, lavori di gruppo, lezione frontale, brainstorming, problem solving, lavoro individuale, lezione dialogata/partecipata, didattica multimediale, didattica trasversale, attivazione delle "life skills", CLIL (Content and Language Integrated Learning)	Competenza n. 4: Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali Competenza n. 5: Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati	Asse storico-sociale: (Storia); IRC; Asse dei linguaggi: (Italiano, Inglese); Asse scientifico-tecnologico e P.: (Ecologia e Pedologia, Scienze integrate, Laboratorio di scienze e tecnologie agrarie, TIC)
Classe Seconda - N° 2	Dalla botanica alla malerborlogia	Realizzazione di una relazione fotografica sullo studio della flora spontanea sviluppata su diversi campioni di terreno agrario.	Piano di lavoro e realizzazione del "prodotto" in classe e nei laboratori, applicando le diverse metodologie indicate dalle avanguardie innovative:	Competenza n. 3: Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche Competenza n. 5: Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali	Asse storico-sociale (Diritto ed economia e Storia); Asse dei linguaggi (Italiano); Asse scientifico-tecnologico e p: (Ecologia e Pedologia, Scienze integrate,

			Cooperative Learning e didattica laboratoriale.	e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati.	Laboratorio di scienze e tecnologie agrarie; Asse matematico (Matematica);
Classe Terza - N° 1	Orzo VS altri cereali	Realizzazione parcelle per valutazione della specie di cereale più idonea per la trasformazione in birra. Realizzazione del "quaderno di campagna".	Piano di lavoro e realizzazione del "prodotto" a casa e nei laboratori, applicando le diverse metodologie indicate dalle avanguardie innovative: cooperative learning, didattica laboratoriale, lezione frontale, problem solving, brainstorming, lavoro individuale, lezione dialogata/partecipata, didattica multimediale, didattica trasversale, attivazione delle "life skills".	Competenza 1: Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie. Competenza n. 4: Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali	Asse scientifico tecnologico e professionale (Agronomia del territorio agrario e forestale, Agricoltura biologica e sostenibile, Tecniche delle produzioni vegetali e animali, Logistica e Marketing dei prodotti agroalimentari)
Classe Terza - N° 2	Il Re Carnaroli e la sua corte (parte I)	Realizzazione di parcelle di riso con tradizionali tecniche di semina della varietà Carnaroli paragonate a varietà similari.	Piano di lavoro e realizzazione del "prodotto" a casa e nei laboratori, applicando le diverse metodologie indicate dalle avanguardie innovative: cooperative learning, didattica laboratoriale, lezione frontale, problem solving, brainstorming, lavoro individuale, lezione	Competenza n. 10: Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale	Asse scientifico-tecnologico e professionale (Agricoltura Sostenibile e Biologica, Agronomia territoriale, Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche, Laboratorio di Biologia e di Chimica applicata ai processi di trasformazione, Logistica e Marketing).

			dialogata/partecipata, didattica multimediale, didattica trasversale, attivazione delle "life skills".		
Classe Quarta - N° 1	Il Re Carnaroli e la sua corte (parte II)	Realizzazione di un evento in collaborazione con l'indirizzo enogastronomico al fine di realizzare piatti a base di carnaroli e varietà simili per valutare eventuali differenze ed illustrare caratteristiche varietali. Sarà realizzata una scheda tecnica per l'attribuzione di un punteggio ad ogni piatto al fine di definire una graduatoria dei piatti realizzati	Piano di lavoro e realizzazione del "prodotto" a casa e nei laboratori, applicando le diverse metodologie indicate dalle avanguardie innovative: cooperative learning, didattica laboratoriale, lezione frontale, problem solving, brainstorming, lavoro individuale, lezione dialogata/partecipata, didattica multimediale, didattica trasversale, attivazione delle "life skills".	<p>Competenza n. 4: Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali</p> <p>Competenza n. 9 : Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale</p> <p>Competenza n. 10: Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali 7 e realizzando progetti per lo sviluppo rurale ;</p>	Asse dei linguaggi (Lingua e Cultura Straniera -Inglese); Asse scientifico-tecnologico e professionale: (Logistica e marketing, Laboratorio di Biologia e Chimica Applicata alle trasformazioni, Economia Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale).
Classe Quarta - N° 2	Apilandia	Artefatto digitale sulla gestione dell'allevamento delle api e sulla valutazione del prodotto rapportato al sistema di allevamento.	Piano di lavoro e realizzazione del "prodotto" in classe e nei laboratori, applicando le diverse metodologie indicate dalle avanguardie innovative:	<p>Competenza n.2: Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.</p> <p>Competenza n.10: Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività</p>	Asse scientifico-tecnologico e professionale (Agricoltura Sostenibile e Biologica, Agronomia territoriale, Gestione e valorizzazione, Logistica e Marketing).

			Cooperative Learning, E-learning.	di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvopastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale.	
--	--	--	-----------------------------------	--	--

UdA Indirizzo Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

ANNO 2021-2022	UDA	COMPITO PRODOTTO	METODOLOGIE E STRUMENTI	COMPETENZE DI INDIRIZZO IN USCITA	INSEGNAMENTI COINVOLTI
Classe Prima - N° 1	Fare, osservare, ascoltare, rilevare	<p>Con questa Uda si rivolge l'attenzione al processo di socializzazione, relazione e comunicazione all'interno del gruppo di pari, con le sue dinamiche e caratteristiche appartenenti alla cultura o società di riferimento. Si richiede l'acquisizione di opportune competenze relazionali adeguate a diversi ambiti o contesti multiculturali.</p> <p>Si utilizzano prodotti quali: relazione scritta (individuale o di gruppo) e prodotti multimediali e di laboratorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fare : attività di laboratorio con materiale da riciclo in occasione delle ricorrenze e delle festività in riferimento alla propria cultura; Osservare: visione del film <i>"L'attimo"</i> 	Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, didattica laboratoriale, analisi di caso, cooperative learning, circle time; Peer to peer.	<p>Competenza n. 1: Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali</p> <p>Competenza n. 2: Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipes multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi.</p> <p>Competenza n. 3: Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza</p>	Asse scientifico-tecnologico (Scienze umane, Metodologie Operative, Scienze integrate)

		<p><i>fuggente</i>”, storia di una socializzazione verticale (insegnante-alunni) e orizzontale (tra pari); visione del film “<i>Il diritto di contare</i>” per sensibilizzare contro le discriminazioni razziali o sessiste.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare: tradizioni, usi, abitudini a confronto con il gruppo classe; • Rilevare: registrare e rilevare i dati attraverso relazione scritta o multimediale. 			
Classe Prima - N° 2	Il respiro del mondo	<p>Creazioni di materiali didattici, produzioni scritte, orali e multimediali nell’ambito dell’educazione ambientale. Ispirati dall’esempio del premio Nobel per la pace Wangari Waathai, prima tra le donne per la tutela dell’ambiente, si proporrà agli studenti di costruire un percorso didattico in diverse tappe, da proporre alle scuole primarie della nostra città, per iniziare i bambini alla conoscenza dell’ambiente che li circonda e ad essere parte attiva nella salvaguardia degli ecosistemi.</p>	<p>Piano di lavoro e realizzazione di vari prodotti in classe e nei laboratori, applicando le diverse metodologie indicate dalle avanguardie innovative: Brainstorming, lezione partecipata, cooperative learning.</p>	<p>Competenza n. 2: Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipes multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi</p> <p>Competenza n. 8: Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni</p>	<p>Asse dei linguaggi: (Italiano); Asse scientifico-tecnologico (Scienze umane, Scienze integrate, Metodologie operative).</p>
Classe Seconda - N° 1	Educazione ambientale	<p>Progettazione e realizzazione di un percorso di educazione ambientale e animazione rivolto ai bambini di scuola Primaria, da svolgere all’interno della scuola e alla Tiny Forest.</p>	<p>Lezione frontale, attività laboratoriale e di ricerca; Brainstorming, lezione partecipata, cooperative</p>	<p>Competenza n. 2: Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipes multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi</p>	<p>Asse dei linguaggi (italiano); Asse storico-sociale (Storia e Diritto); Asse di Scienze motorie;</p>

		Creazione di una presentazione multimediale a documentazione del percorso svolto	learning, sessioni di educazione all'aperto, progettazione di attività di animazione, role play, creazione di prodotti multimediali	Competenza n. 8: Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni	Asse scientifico-tecnologico e professionale (Scienze umane, Scienze integrate, Metodologie operative e TIC) e IRC
Classe Seconda - N° 2	Genetica, adattamento, sviluppo e potenzialità	Articolo di giornale con finalità informativa e divulgativa riguardo all'argomento dell'UDA. Verranno esplorate le infinite possibilità di espressività dei geni al fine di sondare come natura, cultura e ambiente possano influire sullo sviluppo delle caratteristiche fisiche e della personalità.	Piano di lavoro e realizzazione del "prodotto" in classe e nei laboratori, applicando, le diverse metodologie indicate dalle avanguardie innovative: Brainstorming, lezione partecipata, cooperative learning. I singoli allievi ricevono un semplice input dal docente, relativo alla tematica individuata e prescelta. Gli allievi procederanno nello svolgimento del "compito assegnato" in maniera del tutto autonoma.	Competenza n. 4: Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane	Asse storico-sociale (Religione); Asse scientifico-tecnologico e professionale (Scienze integrate- Scienze umane-Metodologie operative)
Classe Terza - N° 1	Salute e benessere	Prove di realtà aventi per oggetto la salute, il benessere e la prevenzione; produzione di cartelloni da esporre ai bambini come spiegazioni semplificate di contenuti sanitari	Lezione frontale e partecipata, didattica attiva individuale e cooperativa, attività di laboratorio, ricerca in internet	Competenza n. 4: Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane Competenza n. 9: Realizzare, in collaborazione con altre figure	Asse dei linguaggi (Lingua inglese); Asse scientifico-tecnologico e professionale (Metodologie operative, Igiene e cultura medico sanitaria, Psicologia)

				professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita	generale e applicata, Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio-sanitario, Seconda lingua francese); Scienze motorie; Asse matematico
Classe Terza - N° 2	Il lavoro e la sicurezza	Realizzazione di un opuscolo informativo cartaceo o digitale sulle regole basilari di comportamento da seguire a salvaguardia della sicurezza personale e della tutela ambientale, nei locali scolastici e nei luoghi di lavoro.	Didattica laboratoriale, lavori di gruppo, lezione frontale, problem solving, apprendimento cooperativo, brainstorming, lavoro individuale	Competenza n. 2: Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipes multiprofessionali in diversi contesti organizzativi Competenza n. 4: Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane. Competenza n. 6: Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita.	Asse dei linguaggi (Italiano); Asse scientifico-tecnologico e professionale (Metodologie operative, Igiene e cultura medico sanitaria, Psicologia generale e applicata, Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio-sanitario, Seconda lingua francese); Scienze motorie; Asse matematico
Classe Quarta - N° 1	Disabile o diversamente abile?	L'Uda si prefigge lo scopo di introdurre una didattica innovativa della cultura scientifica e tecnologica, in quanto l'impiego della robotica educativa nella scuola può essere di grande aiuto perché favorisce la realizzazione di ambienti di apprendimento in grado di coniugare scienza e tecnologia, teoria e laboratorio, studio individuale e studio	Lezione frontale, Lezione partecipata, Didattica laboratoriale, Cooperative learning, Problem solving, Role playing, Storytelling, metodo autobiografico.	Competenza n. 2: Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipes multiprofessionali in diversi contesti organizzativi Competenza n. 4: Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.	Asse dei linguaggi (Lingua inglese); Asse scientifico-tecnologico e professionale (Metodologie operative, Igiene e cultura medico sanitaria, Psicologia generale e applicata, Diritto, economia e tecnica amministrativa

		cooperativo. Il prodotto finale sarà l'organizzazione di un'attività di robotica educativa con tutti gli alunni diversamente abili dell'istituto: progettare e realizzare un robot capace di ricevere informazioni tramite sensori (Spike Lego).		Competenza n. 5: Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi	del settore socio-sanitario, Seconda lingua francese); IRC; Asse matematico; Scienze motorie
Classe Quarta - N° 2	Invecchiare in salute	<p>Questa UDA ha lo scopo di porre l'attenzione degli studenti sulla tematica attinente la promozione dello stato di salute e benessere nell'anziano non istituzionalizzato.</p> <p>Agli alunni verrà richiesto di preparare una brochure informativa o un prodotto multimediale, eventualmente anche in lingua inglese e/o francese, da distribuire a soggetti anziani, possibilmente durante un evento organizzato, per tale scopo.</p> <p>La brochure informativa (o prodotto multimediale) dovrà riguardare tre dimensioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) salute fisica. In questa dimensione rientrano gli interventi rivolti alla promozione della salute attraverso la prevenzione primaria, secondaria e terziaria 2) salute mentale. In questa dimensione rientrano tutti gli interventi atti a favorire il mantenimento delle abilità cognitive e a 	Didattica laboratoriale, lavori di gruppo, lezione frontale, problem solving, apprendimento cooperativo, brainstorming, lavoro individuale	<p>Competenza n. 4: Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.</p> <p>Competenza n. 5: Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi</p> <p>Competenza n. 6: Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita.</p> <p>Competenza n. 9: Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire</p>	Asse dei linguaggi (Italiano); Asse scientifico-tecnologico e professionale (Metodologie operative, Igiene e cultura medico sanitaria, Psicologia generale e applicata, Seconda lingua francese)

		<p>favorire l'accettazione dello stato di "anziano"</p> <p>3) salute sociale. In questa dimensione rientrano tutti gli eventi volti a stimolare la socialità degli anziani e la loro partecipazione alla vita comunitaria</p>		<p>l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita</p>	
--	--	---	--	--	--

UdA Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

ANNO 2021-2022	UDA	COMPITO PRODOTTO	METODOLOGIE E STRUMENTI	COMPETENZE DI INDIRIZZO IN USCITA	INSEGNAMENTI COINVOLTI
Classe Prima - N° 1	Attenti, puliti, ordinati ... siamo proprio obbligati?	Cartellone da esporre/ppt da presentare mediante esposizione individuale, riguardo le principali regole igieniche nel settore ristorativo, facendo esempi concreti.	Didattica laboratoriale, lavori di gruppo, lezione frontale, problem solving, apprendimento cooperativo, brainstorming, lavoro individuale	Competenza n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Asse scientifico, tecnologico e professionale: (Tic, Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina, Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita, Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica, Scienze degli alimenti, Scienze integrate)
Classe Seconda - N° 1	Non di solo pane....	Buffet a tema con presentazione in PowerPoint alla presenza dei docenti di classe e degli allievi	Il percorso verrà svolto dagli studenti guidati dai docenti e dai tecnici di laboratorio. Gli strumenti che la classe utilizzerà sono:	Competenza n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività	Asse dei linguaggi (Storia); Asse scientifico, tecnologico e professionale: (Laboratorio dei servizi enogastronomici –

			LIM, computer, pacchetto Office, laboratori, risorse web, libri di testo, documenti di vario genere necessari per l'elaborazione del prodotto finale.	e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	cucina, Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita, Scienze degli alimenti, Seconda lingua Francese) IRC
Classe Terza - N° 1	Il cibo come identità	Comprendere come il cibo possa legare un popolo alla tradizione ed utilizzarlo come materie prime per piatti. Realizzazione di un piatto: Carnaroli ai pistilli di zafferano, luganega e taleggio. Comprendere come il cibo possa legare un popolo alla tradizione ed utilizzarlo come materie prime abbinando un cocktail o mocktail	Libri di testo - laboratori - filmati - riviste specializzate - collegamento a internet - manuali e cataloghi	Competenza n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. Competenza n.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Competenza n.7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Competenza n.11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Asse dei linguaggi (Italiano, Inglese) Asse scientifico, tecnologico e professionale: (Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina, Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative, Scienze e cultura dell'alimentazione, Seconda lingua Francese) IRC, Scienze motorie
Classe Terza - N° 2	Oro verde	Degustazione di oli e produzione di piatti e menù con	Cooperative learning, didattica laboratoriale,	Competenza n.1: - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di	Asse dei linguaggi (Italiano, Inglese)

		olio/olive. Realizzazione del piatto: Lasagnette di grano saraceno zucchine e besciamella all'oro verde	lezione frontale, problem solving, brainstorming, lavoro individuale, lezione partecipata, didattica multimediale, didattica trasversale, attivazione delle "life skills".	organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenza n.4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenza n.7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Asse scientifico, tecnologico e professionale: (Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina, Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative, Scienze e cultura dell'alimentazione, Seconda lingua Francese) Scienze motorie
Classe Quarta - N° 1	I colori della salute	Preparazione di un ppt da esporre al consiglio di classe ed eventualmente alle famiglie riguardo i componenti della prevenzione oncologica. Preparazione di piatti che valorizzano gli ingredienti vegetali individuati, motivando le proprietà salutistiche, con particolare riferimento alla prevenzione oncologica; Realizzazione di cartelloni/powerpoint per illustrare le fasi del lavoro inerenti al tema trattato (presentazione del piatto, motivazioni delle scelte e	Gli argomenti sono introdotti da lezioni frontali e interattive, brainstorming, discussioni guidate, circle time. Seguono lavori di gruppo, lavori personali ed esercitazioni pratiche in cucina.	Competenza n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Competenza n. 7: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. Competenza n. 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Asse dei linguaggi (Italiano) Asse scientifico, tecnologico e professionale: (Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina, Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative, Scienze e cultura dell'alimentazione, Seconda lingua Francese) Scienze motorie

		capacità di valorizzazione del prodotto, riferimenti alla prevenzione oncologica). Preparazione di cocktail analcolici in relazione alla stagione evidenziando l'effetto benefico degli antiossidanti presenti.			
Classe Quarta - N° 2	Fai vivere l'ambiente... con la mente!	Apprendere i prerequisiti sulla conoscenza dell'esistenza di diversi tipi di rifiuti che si producono ogni giorno e dei diversi contenitori per la raccolta differenziata. Presentazione dell'attività con slide in PowerPoint (o altro software) Glossario tecnico in lingua francese.	Lezioni frontali Ricerca individuale e di gruppo Lavoro in piccoli gruppi Attività laboratoriale	Competenza n. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Competenza n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	Asse dei linguaggi (Italiano); Asse scientifico, tecnologico e professionale: (Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina, Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative, Seconda lingua Francese) Scienze motorie, IRC

ESEMPIO DI RUBRICA DI VALUTAZIONE PRODOTTO FINALE (UdA)

COMPETENZE COINVOLTE	INDICATORI	DESCRITTORI				DISCIPLINE COINVOLTE	COMPETENZE RAGGIUNTE
		Inferiore/Lacunoso Voto: 1/2/3/4	Base/Basilare Voto: 5/6	Intermedio/ Adeguate Voto: 7/8	Avanzato/ Eccellente Voto: 9/10		
Competenza A Livello 1							

Qui di seguito viene riportata una rubrica di valutazione a titolo esemplificativo poiché per ogni UDA si dovrà predisporre una rubrica di valutazione correlata in cui vengano espressi i descrittori relativi alle competenze scelte.

Si propone di costruire, per ciascun indirizzo ed annualità (biennio, terzo, quarto e quinto anno) una rubrica di valutazione contenente le competenze relative ai risultati di apprendimento intermedi di indirizzo, generali e di cittadinanza.

COMPETENZA COINVOLTA	INDICATORE	Inferiore/Lacunoso Voto: 4/3/2/1	Base/Basilare Voto: 5/6	Intermedio/Adeguito Voto: 7/8	Avanzato/Eccellente Voto: 9/10
	RISPETTO DEI TEMPI DI CONSEGNA	L'elaborato non viene consegnato	L'elaborato viene consegnato con un ritardo uguale o superiore alla settimana	L'elaborato viene consegnato con un ritardo inferiore a due giorni.	L'elaborato viene consegnato in tempo.
PROGETTARE	ASPETTO E PRECISIONE	L'impaginazione è disordinata senza cura nell'organizzazione della pagina.	L'impaginazione è abbastanza ordinata, ma l'organizzazione della pagina non è molto curata.	L'impaginazione è ordinata con un discreto equilibrio tra parti scritte e i diversi aspetti illustrati.	L'impaginazione è definita con ordine e simmetria dando il giusto peso tra parti scritte e i diversi aspetti illustrati.
	CHIAREZZA E COMPRESIBILITÀ	È quasi impossibile seguire il filo logico dell'elaborato che non presenta informazioni organizzate in modo logico.	Si incontrano difficoltà nel recuperare le informazioni nell'elaborato; immagini, colori e forme non sempre seguono un filo logico.	L'elaborato è leggibile e scorrevole, con immagini, colori e forme adeguati.	L'elaborato è coinvolgente, attira l'attenzione con immagini, colori e forme scelti accuratamente e ben posizionati.
	ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE	Mancano diversi degli strumenti e apparati grafici richiesti e i pochi presenti non sono stati correttamente rappresentati	Sono stati inseriti solo alcuni degli strumenti e apparati grafici richiesti e non sempre in modo corretto.	Carte, legende, grafici e tematismi sono stati inseriti, ma non sempre correttamente rappresentati.	Carte, legende, grafici e tematismi sono stati inseriti e rappresentati correttamente.
	IMPARARE AD IMPARARE PERTINENZA DELLE INFORMAZIONI E ATTENDIBILITÀ DA UN PUNTO DI VISTA TECNICO E SCIENTIFICO	La scheda tecnica non risponde alle richieste, appare lacunosa e approssimativa nelle soluzioni tecniche proposte.	La scheda tecnica risponde alle richieste solo parzialmente; le soluzioni tecniche adottate non sono sempre adeguate.	La scheda tecnica risponde abbastanza bene alle richieste, anche se le soluzioni tecniche mostrano diverse imprecisioni e inesattezze.	La scheda tecnica risponde alle richieste con soluzioni tecniche che dimostrano una completa comprensione dell'argomento.

	<p>IMPARARE AD IMPARARE INFORMATIVITÀ ED EFFICACIA COMUNICATIVA</p>	<p>La scheda tecnica contiene solo alcune informazioni, non manifesta soluzioni particolari nella sua realizzazione e presenta caratteristiche editoriali elementari.</p>	<p>La scheda tecnica non contiene tutte le informazioni principali, non manifesta soluzioni particolari nella sua realizzazione e presenta caratteristiche editoriali ordinarie.</p>	<p>La scheda tecnica contiene tutte le informazioni principali, attira l'attenzione, è abbastanza originale nella sua realizzazione e presenta caratteristiche editoriali adeguate.</p>	<p>La scheda tecnica contiene tutte le informazioni, attira l'attenzione, è originale nella sua realizzazione e presenta caratteristiche editoriali più che appropriate.</p>
	<p>COMUNICARE COMPLETEZZA</p>	<p>La scheda tecnica non è completa. Mancano molte parti riferibili al testo e/o alle immagini e/o agli apparati e/o alle informazioni che dovevano essere presenti.</p>	<p>La scheda tecnica è incompleta. Manca qualche piccola parte riferibile alle immagini e/o agli apparati e/o alle informazioni che dovevano essere presenti.</p>	<p>La scheda tecnica è quasi completa. Contiene tutte le parti richieste riferibili alle immagini, agli apparati e alle informazioni che dovevano essere presenti, anche se mancano diversi particolari.</p>	<p>La scheda tecnica è completa. Contiene tutte le parti richieste riferibili alle immagini, agli apparati e alle informazioni che dovevano essere presenti.</p>