UNITA' DI APPRENDIMENTO 2 CLASSI II Sostenibilità Ambientale e Sociale	
Denominazione	"Liberi da …… "
Compito - Prodotto	Evento "liberi da …… " **22 aprile** (giornata della Terra) +**23 e 24 aprile 2024** Classi I e II distribuite sui tre giorni con presentazione di prodotti di varie tipologie, nel e sul rispetto della salute, dell'ambiente e dell'altro Evento aperto alle famiglie
COMPETENZE ORIENTATIVE DAI QUADRI DI RIFERIMENTO RFDC- ENTRECOMP- LIFECOMP- DIGCOMP- GREENCOMP	**(RFDC)** Conoscenza e comprensione critica del sé Conoscenza e comprensione critica del linguaggio critico della comunicazione Conoscenza e comprensione critica del mondo (politica, diritto, diritti umani, cultura, culture, religioni, storia, media, economia, ambiente, sostenibilità) Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale **ENTRECOMP)** Lavorare con gli altri Imparare attraverso l'esperienza Affrontare ambiguità, incertezza e rischio Individuare opportunità Valorizzare le idee Vision **(ENTRECOMP)** COMPETENZA DI PREVISIONE: Capacità di comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili e desiderabili; di creare le proprie visioni per il futuro; di applicare il principio di precauzione, di determinare le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti **AUTOREGOLAZIONE** (consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri, comportamenti) **(LIFECOMP)** **EMPATIA** (Comprensione delle emozioni, delle esperienze, dei valori di un'altra persona) **(LIFECOMP)** **MENTALITÀ DI CRESCITA** (credere nel proprio e nel potenziale degli altri per imparare a progredire continuamente**) (LIFECOMP)** **GESTIRE L'APPRENDIMENTO (**pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento) **(LIFECOMP)** **PENSIERO CRITICO** (Valutazione di informazioni e argomentazioni a sostegno di conclusioni motivate e sviluppo di soluzioni innovative) **(LIFECOMP)** **BENESSERE** (Ricerca della soddisfazione di vita, cura della salute fisica, mentale e sociale, adozione di uno stile di vita sostenibile) **(LIFECOMP)** **ALFABETIZZAZIONE DIGITALE:** Navigare, ricercare, filtrare, valutare, gestire dati, informazioni e contenuti digitali **(DIGCOMP)**

	COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE (ATTRAVERSO LE TECNOLOGIE DIGITALI interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare; Netiquette; gestire l'identità digitale) **(DIGCOMP)** **CREAZIONE DI CONTENUTI DIGITALI (**Sviluppare, Integrare e rielaborare contenuti digitali) **(DIGCOMP)** **INCORPORARE I VALORI DELLA** SOSTENIBILITÀ (dare valore alla sostenibilità, sostenere l'equità, promuovere la natura) **(GREECOMP)** **VISIONE DI FUTURI SOSTENIBILI (**Alfabetizzazione sul futuro- immaginare futuri alternativi sostenibili progettando nuovi scenari- adattabilità e pensiero esplorativo**)** **(GREECOMP)** **AGIRE PER LA SOSTENIBILITÀ (**Azione individuale, collettiva, politica) **Competenze Orientative Biennio** - Possedere saperi e procedure disciplinari. -Maturare una cultura del lavoro nei suoi vari aspetti. -Possedere abilità di tipo trasversale (esempio: padroneggiare una metodologia di studio efficace per svolgere un lavoro intellettuale). -Leggere in modo selettivo, prendere appunti, accedere alle fonti di informazione. -Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità. -Essere in grado di lavorare in gruppo. -Conoscenza e comprensione critica del sé e del mondo -Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale - Incorporare i valori della sostenibilità e agire per la sostenibilità - Maturare capacità di autoregolazione (consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri, comportamenti) ed empatia (comprensione delle emozioni, delle esperienze, dei valori di un'altra persona) - Gestire l'apprendimento (pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento) -Imparare attraverso l'esperienza -Affrontare ambiguità, incertezza e rischio -Individuare opportunità e valorizzare le idee - Navigare, ricercare, filtrare, valutare, gestire dati, informazioni e contenuti digitali (Alfabetizzazione digitale) -Comunicare e collaborare attraverso le tecnologie digitali (interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare; Netiquette; gestire l'identità digitale) -Creare, sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali **Competenze Chiave Europee per l' Apprendimento Permanente 2018** 1. competenza alfabetica funzionale 2. competenza multilinguistica 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

	6. competenza in materia di cittadinanza 7. competenza imprenditoriale 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali **COMPETENZE PROFESSIONALI** **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 **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 **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. **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. **n°4** *Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culture locali, nazionali ed internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.* **n°5** *Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione.*

Conoscenze *(in ogni riga gruppi di abilità/conoscenze riferiti ad una singola competenza)*	**Abilità** *(in ogni riga gruppi di abilità/conoscenze riferiti ad una singola competenza)*
Asse dei linguaggi	
LINGUE STRANIERE	
Competenza N°2: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato	Cominciare, continuare e mantenere una conversazione Ascoltare dialoghi e testi e ricavare informazioni di carattere quotidiano, sociale e professionale Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale Leggere testi e dialoghi relativi all'ambito personale,

delle competenze espressive Competenza in uscita n° 4: Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.; Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture Competenza in uscita n° 5:Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni Competenza in uscita n° 6:Acquisire informazioni sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati Competenza in uscita n° 7:Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti	sociale, e professionale, anche in formato digitale Produrre testi semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche Utilizzare il dizionario bilingue anche in formato digitale e multimediale Cogliere e confrontare le diversità culturali
Asse linguistico-sociale sociale	
Comprensione di testi scritti di vario genere, produzione di testi scritti corretti e pertinenti alle richieste strutturali . A partire dall'ambito scolastico, assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva. Riconoscersi ed agire come persona in grado di intervenire sulla realtà, apportando un proprio contributo. Collegare ed interpretare criticamente le conoscenze acquisite. Sviluppare modalità consapevoli di convivenza civile, di consapevolezza di sé, di rispetto delle diversità, di confronto e di disponibilità Tecniche di comunicazione in pubblico	Acquisire differenti strategie comunicative e modalità d'uso della lingua italiana a seconda degli scopi della comunicazione, degli interlocutori, dei destinatari dei servizi e delle diverse situazioni. Produrre testi di vario tipo consolidando l'uso dei linguaggi verbali e non verbali, dalle relazioni tecniche individuali e di gruppo, proprie del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva. Utilizzare le tecniche di negoziazione anche in vista delle future scelte di studio e di lavoro. Utilizzare e produrre testi multimediali
Asse scientifico-tecnologico-professionale	
COMPETENZA N. 4 ***Grafico*** • Principali attori dei servizi produttivi territoriali anche in chiave di sostenibilità ambientale.	**COMPETENZA N. 4** ***Grafico*** • Riconoscere elementi di sostenibilità ambientale

• Strumenti informatici.	
COMPETENZA N. 5 ***Grafico*** • Principi base, strumenti, materiali e supporti per la comunicazione e la promozione di prodotti o servizi. • Strategie, tecniche e linguaggi della comunicazione, nei media. • Codici verbali e non verbali. Software applicativi di settore.	**COMPETENZA N. 5** ***Grafico*** • Realizzare semplici messaggi di persuasione a supporto delle attività commerciali all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. • Individuare le potenzialità e i vari aspetti dei linguaggi verbali e non verbali.
COMPETENZA N. 7 **Sc. degli alimenti** • Le etichette alimentari, • Etichettatura nutrizionale ed altre informazioni, **Enogastronomia** • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. • Elementi di eco-gastronomia. • Principi di ecoturismo. • Concetti di sostenibilità e certificazione. • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. **Sala e vendita** • Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione di servizi ristorativi, nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo Concetti di sostenibilità e certificazioni • Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa **Accoglienza turistica** • Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine. • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. • Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering • Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/event	**COMPETENZA N. 7** **Sc. degli alimenti** • Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità, • Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. **Enogastronomia** • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. **Sala e vendita** • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale • Definire offerte gastronomiche qualitativamente. • Gestire le fasi del ciclo cliente con modalità tecnico-professionali. • Utilizzo degli ingredienti per la realizzazione di eventi enogastronomici e inserimento dei piatti in un menu equilibrato **Accoglienza turistica** • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del • target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. • Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento • Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting

COMPETENZA N. 11 **Sc. degli alimenti** • Pubblicità alimentare e marketing, • Consumi alimentari ed educazione al consumo **Enogastronomia** • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. **Sala e vendita** • Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio. • Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela. **Accoglienza turistica** • Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela • Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità	/catering **COMPETENZA N. 11** **Sc. degli alimenti** • Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione, • Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza, • Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi. **Enogastronomia** • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza **Sala e vendita** • Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici • Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare; • Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata. **Accoglienza turistica** • Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza
ASSE STORICO-SOCIALE	
DIRITTO ED ECONOMIA: -I principi fondamentali della nostra Costituzione (artt. 1-12) -La tutela del paesaggio, nella concezione più ampia di tutela dell'ambiente, e del patrimonio storico e artistico della nazione nella Costituzione italiana (art.9) -La definizione di sostenibilità nell'Agenda 2030	**Conoscenze** -Riconoscere l'ambiente come bene di valore primario -Percepire la vocazione turistica del nostro territorio quale fattore di sviluppo sostenibile -Comprendere l'importanza della lotta agli sprechi delle risorse naturali in quanto limitate

-Il turismo sostenibile, aspetti ambientali, socio-culturali ed economici -La sostenibilità ambientale e le ecomafie **STORIA:** **Abilità:** - Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea (e con particolare riguardo al bene oggetto di studio - acqua-) - Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti con riferimento al periodo e alle tematiche oggetto di studio.	**Conoscenze:** - il ruolo dell'acqua nella cultura e nella civiltà romana, fino all''avvento del Cristianesimo; l'Europa romano-barbarica; società ed economia nell'Europa alto-medievale; la nascita e la diffusione dell'Islam; Imperi e regni nell'alto Medioevo.
Geografia: **Abilità:** - Descrivere e analizzare un territorio marino utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. - Individuare la distribuzione spaziale degli insediamenti e delle attività economiche e identificare le risorse di un territorio (l'acqua in particolare). - Riconoscere le relazioni tra tipi e domini climatici e sviluppo del proprio territorio. - Riconoscere l'importanza della sostenibilità territoriale, la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità. - Riconoscere gli aspetti fisico-ambientali, socio-culturali, economici e geopolitici dell'Italia, in particolare, del territorio di appartenenza. - Riconoscere il ruolo delle Istituzioni comunitarie riguardo allo sviluppo, al mercato del lavoro e all'ambiente. - Analizzare casi significativi della ripartizione delle acque del mondo per evidenziarne le differenze economiche, politiche e socio-culturali.	**Conoscenze:** - Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali-acquatici e antropici. - Valore economico e identitario del patrimonio acquatico. - Classificazione dei climi e ruolo dell'uomo nei cambiamenti climatici e micro-climatici. - Sviluppo sostenibile: ambiente-acqua, società, economia (inquinamento, biodiversità, disuguaglianze, equità intergenerazionale). - Flussi di persone e prodotti derivanti dall'acqua; innovazione tecnologica. - Organizzazione del territorio, sviluppo locale, patrimonio territoriale (con approfondimento in relazione alla risorsa acquatica). - Caratteristiche fisico-ambientali (in particolare idriche), socioculturali, economiche e geopolitiche relative al territorio di residenza.
ASSE MOTORIO	
Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute. Controllare e rispettare il propri corpo.	Essere in grado di applicare operativamente le conoscenze inerenti le funzioni del nostro corpo per il mantenimento della salute, della prevenzione degli infortuni e della sicurezza.

ASSE MATEMATICO	
Proporzioni e percentuali Equivalenze ed equazioni di primo e secondo grado Uso di Excel Grafici statistici Il concetto di probabilità	Risolvere equazioni e saperle interpretare graficamente Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) e saper passare dall'una all'altra Dati, loro organizzazione e rappresentazione Distribuzioni delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche Valori medi e misure di variabilità La probabilità applicata al concetto di sostenibilità Saper utilizzare il coding e gli altri strumenti informatici per la risoluzione di problemi sulla sostenibilità

Destinatari	Classi seconde
Fase di applicazione	Secondo Quadrimestre
Tempi	**Il monte ore dedicato all' UDA è pari al 20% di ciascuna materia coinvolta ed è da distribuire autonomamente sulle due previste per l'anno scolastico.**
Esperienze attivate	Partecipazione a escursioni sul territorio e produzione di testi verbali e non di promozione e tutela; Attività in laboratorio enogastronomico / sala e vendita / acc. turistica / disegno grafico ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro; Sensibilizzazione verso una sana alimentazione, lo spreco alimentare, il riutilizzo degli avanzi in cucina; Diario settimanale sulle proprie abitudini alimentari Visita di un bar-pasticceria e/o buffet allestito in un albergo ITALIANO: Compatibilmente con la pandemia da Covid-19, partecipazione ad eventi locali e/o nazionali - conoscenze del territorio e delle sue relative risorse Elaborazione, realizzazione
Metodologia	● *Multisensory approach* ● *Flipped classroom* ● *Cooperative learning* ● *Learning by doing* ● *Circle time* ● *Debate* ● *Peer education,* ● *Group work* ● *Pair work*

	• *Role playing* • Lezione frontale; • Lavoro di gruppo; • Attività laboratoriale; • Ricerca-azione;
Risorse umane **- interne** **- esterne**	Risorse interne Docenti dei consigli di classe, tecnici di laboratorio Risorse esterne : genitori, eventuali esperti
Strumenti	Testi, depliant, Internet, LIM, risorse multimediali, territorio Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari ITALIANO: Computer, LIM, Libri, documenti, riviste, brochure, video, foto, bozzetti
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA. Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

PIANO DI LAVORO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Sostenibilità ambientale e sociale, Liberi da..**
Coordinatore: Coordinatore di classe/UdA
Collaboratori: docenti dei consigli di classe

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Asse scientifico-tecnologico-professionale	Asse dei linguaggi lingue straniere	Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse storico-sociale	Asse scienze motorie
1	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA e warm up	Presentazione dell'UDA alla classe e ipotesi relative alla realizzazione del prodotto finale.	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UDA	Presentazione dell'UdA

2	Studiare la relazione tra spreco alimentare, consumo di risorse e sviluppo sostenibile. Riflessione sui comportamenti individuali (in termini di spreco alimentare a casa e a scuola) per modificare quelli scorretti.	Parlare di sostenibilità ambientale e sociale nella moda, altre tendenze e nel turismo	Condivision e del progetto e discussione. Costituzion e di gruppi di lavoro e suddivision e dei compiti all'interno degli stessi	Analisi e interpretazio ne dei dati	organizzazio ne lavoro: definizione piano delle attività; articolazione tema principale in temi principali; suddivisione classe in gruppi; attribuzione tema a ciascun gruppo	Doping e i suoi effetti
3	Conoscere l'entità dello spreco nelle diverse fasi della filiera agroalimentare e chi opera nella lotta allo spreco.	Parlare di ambiente, cambiamento climatico, inquinamento e azioni sostenibili nella vita quotidiana(spesa intelligente; riduzione dello spreco di cibo e del suo imballaggio,rac colta differenziata AGENDA 2030)	Acquisizion e delle conoscenze e delle abilità	Formulazion e di grafici statistici	raccolta dati e informazioni relativi ai temi	
4	Creazione di un menu sostenibile con prodotti di scarto a partire da ricerche personali in internet	Parlare di salute e benessere; dare consigli; esprimere certezze e incertezze	Elaborazion e dei contenuti e riflessione sul percorso che si va realizzando.	Importanza della sostenibilità e appilcazione informatica	selezione informazioni raccolte	
5	Creazione di un un ricettario e riciclettario di prodotti realizzati con scarti alimentari per una "cucina a scarto zero"	Raccolta in formato digitale di testi ed esperienze prodotti	Rielaborazio ne di ciò che si sta facendo, stimolando verbalizzazi	Produzione di un lavoro multimedial e e/o di coding	elaborazione documento digitale con relazione finale	

			oni e riflessioni per favorire la consapevolezza delle strategie attuate nell'elaborazione delle informazioni			
6	Applicazione pratica in laboratorio con la preparazione di uno o più piatti del menu.	Relazione individuale			revisione e completamento lavoro	
7	Evento "Liberi da…" aperto alle famiglie				discussione finale di ogni gruppo	
8	Relazione individuale				valutazione e autovalutazione	

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse dei linguaggi : lingue straniere**
Cosa si chiede di fare Riconoscere, apprezzare e valorizzare modelli di vita inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone. Prendere consapevolezza del rapporto tra uomo- natura- ambiente- territorio di appartenenza Saper collaborare e riconoscere le proprie potenzialità utilizzandole per scopi comuni Conoscere, comprendere ed apprezzare e riflettere e confrontarsi sul rispetto dell'ambiente, curandolo con comportamenti più adeguati Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Raccontare procedure ed eventi collocandoli nel tempo Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo Esperienze laboratoriali Task Based Learning Escursioni sul territorio

Quali prodotti Testi di vario genere e raccolta testi e materiali prodotti in formato digitale; Preparazione e partecipazione attiva e consapevole ad evento centrato sulla “Giornata della Terra”
A cosa serve e per quali apprendimenti Comprendere e riconoscere l’importanza di realizzare azioni sostenibili e di ricercare il benessere inteso come soddisfazione di vita, cura della salute fisica, mentale e sociale, adozione di uno stile di vita sostenibile.

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse Storico-sociale**
Cosa si chiede di fare Comprendere l’importanza di tutelare l’ambiente e le risorse naturali, in quanto limitate. Considerare l’ ecosostenibilità un elemento essenziale di tutte le attività economiche; percepire la vocazione turistica del nostro territorio quale fattore di sviluppo sostenibile
In che modo (singoli, gruppi..) Il lavoro è espletato sempre attraverso un confronto diretto e tra pari che sostenga continuamente l’apertura e il mantenimento di relazioni interpersonali costruttive, favorevoli per una crescita sia personale che di comunità.
Quali prodotti il prodotto finale consiste nell’elaborazione in gruppo di un power point o in una relazione individuale con considerazioni personali sull’esperienza vissuta
A cosa serve e per quali apprendimenti Comprendere e riconoscere l’importanza di tutelare il proprio territorio e le sue risorse

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse scientifico - tecnologico - professionale**
Cosa si chiede di fare Alim.: Conoscere il corpo umano e saper riconoscere quali fabbisogni deve soddisfare l’organismo umano attraverso l’alimentazione. Essere in grado di scegliere il miglior metodo di conservazione e/o tecnica di cottura per quell’alimento o gruppo di alimenti che si sta manipolando senza trascurare l’impatto sull’ambiente. Eno e Sala: Ricercare in internet ricette per una cucina “a scarto zero”. Guidato dagli insegnanti, dovrai indagare sui gusti dell’utenza. Ricercherai le Aziende ricettive presenti sul territorio. Effettuerai indagini per riconoscere le migliori attività ricettive per poter dare ampia visibilità all’evento. Progetterai l’evento; rielaborerai le informazioni ricevute, le integrerai e classificherai; redigerai testi informativo-descrittivi; costruirai un prodotto multimediale. Dovrai inoltre imparare ad operare nei laboratori mettendo in atto comportamenti corretti e responsabili: individuare le regole e comprenderne il senso ti aiuterà a svolgere meglio il tuo lavoro futuro. Facendo tutto questo potrai attivare competenze culturali e professionali e acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Collocare eventi e fenomeni nel tempo. Realizzerai un evento ristorativo Acc. Tur.: Seguire il percorso di lavoro proposto dall’insegnante; Svolgere con attenzione le attività indicate;

Riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di elaborazione test/foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte; Collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.

Serv. Comm.: Progettazione e realizzazione di un locandina a tema sostenibilità.

In che modo (singoli, gruppi..)
Alim: Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare ed idrico valutando l'impatto negativo sull'ambiente.

Eno e Sala: lavori di gruppo in classe ed in laboratorio

Acc. Tur.: In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2 o 3 studenti. Ogni gruppo, in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività indicando quelle da effettuare in classe e a casa.
Lavori individuali e di gruppo
Esperienze laboratoriali

Quali prodotti
Alim.: Realizzazione di un ricettario e riciclettario di prodotti realizzati con scarti alimentari per una " cucina a scarto zero"

Eno e Sala: Realizzazione di prodotti a "scarto zero".
Il risultato finale del tuo lavoro sarà la Allestimento del buffet in relazione al tema Realizzazione di un piccolo banchetto offerto dagli alunni ai loro famigliari Include: pubblicizzazione evento – accoglienza – realizzazione gastronomica–servizio di sala - gestione dell'evento – realizzazione Preparazione di un menu in occasione di un incontro scuola-famiglia, con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione anche in lingua straniera. Per poterlo attuare dovrai anche realizzare alcuni prodotti intermedi (ricerca dei prodotti tipici, schede tecniche, menu). Durante lo svolgimento
dell'UdA sarai coinvolto direttamente nella conoscenza/riconoscimento di prodotti stagionali valutandone i pregi. Nei laboratori di sala e cucina preparerai pietanze e bevande a base di frutta e verdura di stagione e realizzerai il menu.
Al termine del percorso è previsto un momento di riflessione che, attraverso la stesura della relazione individuale, ti consentirà di autovalutare il tuo lavoro.

Acc. Tur.: Realizzare una presentazione multimediale sugli aspetti culturali, naturali ed enogastronomici dell'isola di Ischia, con particolare attenzioni agli effetti del turismo.

Serv. Comm.: Progettazione e realizzazione di un locandina a tema sostenibilità con visual fotografico eseguito con tecnica del light painting. Gli studenti realizzeranno in sala di posa gli scatti fotografici che in seguito verranno impaginati attraverso il software dedicato al computer.

A cosa serve e per quali apprendimenti
La finalità a cui tende quest' UdA è di far emergere la consapevolezza dell'importanza del rispetto dell'ambiente, della salute e dell'altro.
Alim.: Imparerete a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina povera del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari. Vi proponiamo di riflettere sull'uso dell'acqua per capire meglio cos'è, come si produce e a cosa serve. Essere consapevoli che l'acqua è un bene prezioso e conoscerne i diversi modi per non sprecarla. Ciò a sua volta dovrebbe produrre condotte corrette e consapevoli nell'utilizzo dell'acqua, ovvero prive di sprechi.
Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune.

Eno e Sala: L'obiettivo è ampliare le tue conoscenze sulla stagionalità dei prodotti alimentari e sulle implicazioni ambientali ad essa connesse e, più in generale, contribuire alla tua crescita professionale.
Ti si chiederà di svolgere analisi e ricerche, consultando testi e immagini; altri li potrai scaricare da siti di cui

ti forniremo gli indirizzi.

Acc. Tur.: Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza. Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro. Abilità da raggiungere: Progettare – Ascoltare – Interagire – Collaborare – Produrre -Rielaborare

Serv. Comm.: Nell'ambito dello svolgimento dell'UDA 2 "Sostenibilità ambientale e sociale" i ragazzi potranno confrontarsi tra loro sul tema della sostenibilità nei momenti di brainstorming, migliorando
Il progetto si inserisce all'interno del quadro degli apprendimenti del secondo anno: avere padronanza della macchina fotografica e dalla gestione di un set, saper progettare un prodotto grafico sapendo gestire micro e macrotipografia.

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Matematica e Informatica**
Conoscere l'importanza della sostenibilità applicata al vivere quotidiano e al settore delle imprese. Conoscere il territorio e le sue caratteristiche. Produrre e saper leggere statistiche inerenti la sostenibilità
In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo Esperienze in laboratorio informatico
Quali prodotti Presentazione multimediale Vademecum con le principali regole da seguire in laboratorio informatico e sviluppo di software Relazione individuale
A cosa serve e per quali apprendimenti Fornire agli studenti gli strumenti per applicare il calcolo percentuale nelle applicazioni laboratoriali

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse Motorio**
Cosa si chiede di fare Sapersi orientare in ambienti diversi e recuperare un rapporto corretto con l'ambiente
In che modo (singoli, gruppi..) individualmente e in gruppi
Quali prodotti attività e giochi outdoor
A cosa serve e per quali apprendimenti orientarsi in ambienti diversi e a rapportarsi correttamente con l'ambiente esterno

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse dei linguaggi: ITALIANO**
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità Osservare ed analizzare i fenomeni appartenenti alla realtà naturale, individuare collegamenti e relazioni

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Collocare eventi e fenomeni nel tempo Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi ed operativi Curiosità. Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze Esplicitare il lavoro del singolo e del gruppo
In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo Esperienze laboratoriali Visite guidate
Quali prodotti Presentazione Spot pubblicitari e sketch Foto Bozzetti grafici Cartelloni Pannelli Brochure Relazione individuale
A cosa serve e per quali apprendimenti La seguente UDA ha lo scopo di farti apprendere che la Terra è un bene prezioso, il nostro benessere è direttamente collegato con quello dell'ambiente e per questo è molto importante rispettare la natura e trovare valide soluzione alle varie forme di inquinamento. Le letture dei testi informativi e il confronto collettivo, ti aiuteranno a riflettere sul valore e sull'importanza del rispetto della nostra amata Terra. .

COMUNE A TUTTI GLI ASSI

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…) Docenti dei consigli di classe
Criteri di valutazione Il prodotto sarà valutato collegialmente dai docenti coinvolti secondo i seguenti criteri: • rispetto dei tempi • conoscenza dei contenuti • qualità della presentazione • capacità di collaborazione **Autovalutazione:** ogni studente fornirà un'autovalutazione del percorso utilizzando un questionario predisposto e una relazione individuale.
Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline 60% media voti disciplina 20% media interdisciplinare dell'Uda 20% prodotto

RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE Al termine del'UDA e a carico del coordinatore di classe
Descrivi brevemente l'attività svolta Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu Indica quali problemi hai dovuto affrontare e come le hai risolti Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento Cosa devi ancora imparare Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A. per ciascuno studente **A carico del consiglio di classe ai fini della valutazione quadrimestrale**								
Nome studente				**Classe**				
Voto in decimi	**10**	**9**	**8**	**7**	**6**	**5**	**4**	**3**
Fascia di livello corrispondente	**AVANZATO**		**INTERMEDIO**		**BASE**	**BASE NON RAGGIUNTO**		
INDICATORI	**DESCRITTORI**							
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate		
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione		Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione		
Ricerca e	Ricerca, raccoglie e		Ricerca, raccoglie e		Ricerca le	L'alunno non sa		

gestione delle informazioni	organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera, nel complesso, adeguata.	ricercare le informazioni e mostra carenze rilevanti nell'organizzazione
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza.	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro po-tenzialità	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo le proprie idee in modo dinamico ed organizzato.	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e mostrando buone capacità nell'arricchire e organizzare le proprie idee	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze ma l'ascolto non è costante	L'allievo non riesce a comunicare con i pari, socializza in maniera selettiva e ha rilevanti difficoltà nell'ascolto.
Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni.	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato