UNITÀ DI APPRENDIMENTO II - CLASSI IV	
Denominazione	**SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE*:* SOSTENIBILTÀ E BEN-ESSERE**
Compito - prodotto	Evento "liberi da …… " (Giornata Mondiale della Salute 7 aprile domenica) Settimana Mondiale della salute e del ben-essere 8-13 aprile 2024 **In Istituto** Classi III e IV distribuite su tutta la settimana con presentazione di prodotti di varie tipologie (attività, gare, cibi, bevande, fumetti, sketch, canti, poesie, letture varie) nel e sul rispetto della salute, dell'ambiente e dell'altro Evento aperto alle famiglie **Valutazione con QR code**
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 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 (LIFECOMP) AUTOREGOLAZIONE (consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri, comportamenti) EMPATIA (Comprensione delle emozioni, delle esperienze, dei valori di un'altra persona) MENTALITÀ DI CRESCITA (credere nel proprio e nel potenziale degli altri per imparare a progredire continuamente) GESTIRE L'APPRENDIMENTO (pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento PENSIERO CRITICO (Valutazione di informazioni e argomentazioni a sostegno di conclusioni motivate e sviluppo di soluzioni innovative) BENESSERE (Ricerca della soddisfazione di vita, cura della salute fisica, mentale e sociale, adozione di uno stile di vita sostenibile) (DIGCOMP) ALFABETIZZAZIONE DIGITALE: Navigare, ricercare, filtrare, valutare, gestire dati, informazioni e contenuti digitali COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE (ATTRAVERSO LE TECNOLOGIE DIGITALI interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare;

	Netiquette; gestire l'identità digitale) CREAZIONE DI CONTENUTI DIGITALI (Sviluppare, Integrare e rielaborare contenuti digitali) (GREECOMP) INCORPORARE I VALORI DELLA SOSTENIBILITÀ (dare valore alla sostenibilità, sostenere l'equità, promuovere la natura) VISIONE DI FUTURI SOSTENIBILI (Alfabetizzazione sul futuro- immaginare futuri alternativi sostenibili progettando nuovi scenari- adattabilità e pensiero esplorativo) AGIRE PER LA SOSTENIBILITÀ (Azione individuale, collettiva**, politica)** **Competenze Orientative Triennio** Saper analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini, di saperi e competenze. -Saper esaminare le opportunità e le risorse a disposizione, ma anche vincoli e condizionamenti che regolano la società e il mondo del Lavoro. -Mettere in relazione opportunità e vincoli in modo da trarne indicazioni per scegliere. -Assumere decisioni e perseguire gli obiettivi. -Progettare il proprio futuro e declinarne lo sviluppo. -Monitorare e valutare le azioni realizzate e lo sviluppo del progetto. - Vision e 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 -Conoscenza e comprensione critica del sé, del linguaggio critico della comunicazione e del mondo --Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale - Incorporare i valori della sostenibilità, avere visione di futuri sostenibili e agire per la sostenibilità - Maturare il pensiero critico (Valutazione di informazioni e argomentazioni a sostegno di conclusioni motivate e sviluppo di soluzioni innovative) -Ricercare il benessere inteso come soddisfazione di vita, cura della salute fisica, mentale e sociale, adozione di uno stile di vita sostenibile -Sviluppare una mentalità di crescita (credere nel proprio e nel potenziale degli altri per imparare a progredire continuamente) **-**Comunicare e collaborare <u>attraverso le tecnologie digitali</u> (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 SALA+ENOGASTRONOMIA+PROD.**

	DOLCIARIA+ACCOGLIENZA TURISTICA **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. **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 **n.5.** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. **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. **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. **n.8.** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web, **n.9.** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. SERVIZI COMMERCIALI-GRAFICO **COMPETENZE PROFESSIONALI** **n° 2** Curare l'applicazione, l'adattamento e l'implementazione dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici e degli spazi di archiviazione aziendale, a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali, tenendo conto delle norme, degli strumenti e dei processi che garantiscono il trattamento dei dati e la loro protezione in condizioni di sicurezza e riservatezza. **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. **n°6** Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio.

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 - Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. - Produrre diverse forme di scrittura, con un uso appropriato e pertinente del lessico adeguato ai vari	- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di Interesse personale, attualità o lavoro con strategie compensative. - Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.

contesti. - Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse - Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. - Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. - Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento	- Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. - Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. - Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto
ASSE LINGUISTICO-SOCIALE • Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale e con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. • 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. • Orientarsi correttamente nell'individuazione -
Asse matematico	
Statistica descrittiva applicata alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica Analisi di dati ufficiali scelti da fonti verificate e attendibili. Indici di posizione e di variabilità	Saper riconoscere e risolvere problemi in contesti diversi valutando le informazioni Saper utilizzare i dati matematici per sostenere argomentazioni e supportare informazioni Saper utilizzare, attraverso esperienze significative, strumenti matematici appresi per operare nella realtà

	Saper analizzare graficamente funzioni relative a fenomeni reali o del settore professionale di riferimento
Asse storico-sociale	
STORIA: - Il territorio come fonte storica (sul piano economico-sociale ma anche culturale e artistico). - Cartine, mappe, dati e statistiche, materiali multimediali. DTA HACCP: Agenda 2030; le cinque P dell'agenda 2030; Evoluzione e dinamiche del lavoro contemporaneo	- Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, sociali, demografiche e culturali - Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione alla storia generale - Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche Riconoscere agli obiettivi dell'Agenda 2030, la finalità, non solo di salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche della costruzione di ambienti di vita e di città salutari Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro
Scienze motorie	
la sedentarietà e le patologie correlate	le malattie metaboliche
Asse scientifico-tecnologico-professionale	
SALA	**SALA**
<u>COMPETENZA N.7</u> **Sc. degli alimenti** • Conservazione degli alimenti • Cottura degli alimenti **Enogastronomia** • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. • Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.	**<u>COMPETENZA N.7</u>** **Sc. degli alimenti** • Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile, • Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati, • Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e

Sala e vendita • Strategie di comunicazione del prodotto • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci e di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio	delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. **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. **Sala e vendita** • Progettare attività'/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato
<u>COMPETENZA N.8</u> **Sc. degli alimenti** • Tipologie dietetiche nella ristorazione • Alimenti e dieta equilibrata **Enogastronomia** • 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** • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.	**<u>COMPETENZA N.8</u>** • Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali, • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento, • Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento. **Enogastronomia** • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. **Sala e vendita** • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • 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.
<u>COMPETENZA N.9</u> **Sc. degli alimenti** • Tipologie dietetiche nella ristorazione • Alimenti e dieta equilibrata • Conservazione e cottura degli alimenti **Enogastronomia** • 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. • Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali. Normativa riguardante la tutela ambientale **Sala e vendita** • Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera	**<u>COMPETENZA N.9</u>** **Sc. degli alimenti** • Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità, • Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera, • Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. • Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità. • Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale, • Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela,

• Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi • Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.	• Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti, • Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato. **Enogastronomia** • 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** • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura • 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 specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering
ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA	**ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA**
<u>COMPETENZA N.7</u> **Sc. degli alimenti** • Conservazione degli alimenti • Cottura degli alimenti **Enogastronomia** • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. • Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. **Sala e vendita** • Strategie di comunicazione del prodotto • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci e di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio **<u>COMPETENZA N.8</u>** **Sc. degli alimenti** • Tipologie dietetiche nella ristorazione • Alimenti e dieta equilibrata **Enogastronomia**	**<u>COMPETENZA N.7</u>** **Sc. degli alimenti** • Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile, • Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati, • Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. **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. **Sala e vendita** • Progettare attività'/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato **<u>COMPETENZA N.8</u>** • Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali, • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali

• 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** • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. **<u>COMPETENZA N.9</u>** **Sc. degli alimenti** • Tipologie dietetiche nella ristorazione • Alimenti e dieta equilibrata • Conservazione e cottura degli alimenti **Enogastronomia** • 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. • Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali. Normativa riguardante la tutela ambientale **Sala e vendita** • Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera • Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi • Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.	dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento, • Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento. **Enogastronomia** • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. **Sala e vendita** • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • 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. **<u>COMPETENZA N.9</u>** **Sc. degli alimenti** • Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità, • Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera, • Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. • Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità. • Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale, • Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, • Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti, • Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato. **Enogastronomia** • 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** • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura

	• 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 specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering
ACCOGLIENZA TURISTICA	**ACCOGLIENZA TURISTICA**
<u>COMPETENZA N.7</u> **Sc. degli alimenti** • Conservazione degli alimenti • Cottura degli alimenti **Acc. Tur.** • Il territorio regionale e le sue risorse naturali, artistiche, culturali, enogastronomiche, le strutture ricettive ed i servizi complementari.	**<u>COMPETENZA N.7</u>** **Sc. degli alimenti** • Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile, • Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati, • Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. **Acc. Tur.** • Valorizzare e promuovere i servizi dell'impresa turistico-artistico, culturali ed enogastronomiche. • Fornire informazioni in italiano e in lingua straniera, su località del territorio nazionale relative a valorizzarne le risorse ambientali, storico-artistiche, enogastronomiche.
<u>COMPETENZA N.8</u> **Sc. degli alimenti** • Tipologie dietetiche nella ristorazione • Alimenti e dieta equilibrata **Acc. Tur.** • . Il turismo sostenibile. • L'ecoturismo. • Il turismo responsabile.	**<u>COMPETENZA N.8</u>** **Sc. degli alimenti** • Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali, • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento, • Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento. **Acc. Tur.** • Comprendere l'importanza della tutela ambientale. • Saper consigliare al turista le attività legate all'ecoturismo
<u>COMPETENZA N.9</u> **Sc. degli alimenti** • Tipologie dietetiche nella ristorazione • Alimenti e dieta equilibrata • Conservazione e cottura degli alimenti **Acc. Tur.** • Tecniche di marketing. • Tecniche di realizzazione del pacchetto turistico.	**<u>COMPETENZA N.9</u>** **Sc. degli alimenti** • Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità,

• Il territorio locale e le sue risorse ambientali, artistiche, culturali ed enogastronomiche.	• Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera, • Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. • Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità. • Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale, • Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, • Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti, • Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato. **Acc. Tur.** • Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici ed ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento • Classificare i canali di distribuzione e gli attori del mercato. Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica.
SERVIZI COMMERCIALI-GRAFICO	**SERVIZI COMMERCIALI-GRAFICO**
COMPETENZA N.2 ***Grafico*** Software professionali per la gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione. **COMPETENZA N.4** ***Grafico*** Elementi di base dell'immagine aziendale **COMPETENZA N.5** ***Grafico*** Strategie per la diffusione dell'immagine aziendale. **COMPETENZA N.6** ***Grafico***	**COMPETENZA N.2** ***Grafico*** Utilizzare tecnologie informatiche e software applicativi aziendali di più ampia diffusione a supporto della gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione, in una gamma di situazioni mutevoli. Realizzare semplici personalizzazioni di pagine Web, attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni. **COMPETENZA N.4** ***Grafico*** Comprendere gli strumenti più utilizzati di rappresentazione e comunicazione aziendale. **COMPETENZA N.5** ***Grafico*** Utilizzare strumenti e tecniche per l'elaborazione di messaggi per la promozione del brand aziendale e di prodotti e servizi in situazioni diversificate.

La formazione generale e specifica del lavoratore.	**COMPETENZA N.6** ***Grafico*** Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

Utenti destinatari	Classi quarte
Prerequisiti	Orientarsi all'interno del laboratorio di cucina, sala, acc. turistica, disegno grafico Utilizzo in sicurezza delle attrezzature e degli strumenti in dotazione ai laboratori Ampia conoscenza dei prodotti di origine animale e vegetale, incluse le bevande Conoscenza dell'esistenza di diversi tipi di rifiuti che si producono ogni giorno e dei diversi contenitori per la raccolta differenziata Conoscere e rispettare le regole di igiene e sicurezza essenziali e l'importanza dell'acqua Saper collaborare e riconoscere le proprie potenzialità utilizzandole per scopi comuni
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	Attività in laboratorio enogastronomico / sala e vendita / acc. turistica / disegno grafico ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro; Partecipazione ad eventi
Metodologia	Lezione frontale; Lavoro di gruppo; Attività laboratoriale; Ricerca-azione; Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi; Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo;
Risorse umane - interne - esterne	**Risorse interne** Tutti i docenti del C.d.C.: **Risorse esterne** Eventuali esperti esterni Uscite didattiche
Strumenti	Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari Libri di testo Computer Lim Laboratorio professionale grafico\disegno Testi, depliant, Internet , risorse multimediali
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"

SPECIFICAZIONE FASI E ATTIVITA'

Fasi	Asse scientifico-tecnologico-professionale	Asse scientifico-tecnologico-professionale Servizi commerciali	Asse dei linguaggi lingue straniere	Asse dei linguaggi dipartimento ling.-sociale	Asse matematico	Asse storico-sociale	Asse scienze motorie
1	Presentazione dell'UdA	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	Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.	Lezioni sulla storia del cinema, brief e brainstorming per la definizione dei contenuti del cortometraggio	Parlare di sostenibilità e ben-essere nella società del consumismo	Condivisione del progetto e discussione. Costituzione di gruppi di lavoro e suddivisione dei compiti all'interno degli stessi	Scelta del caso studio con le motivazioni della scelta	Individuazione argomenti "chiave" e suddivisione classe nei corrispondenti gruppi di lavoro	I rischi della sedentarietà
3	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Prod. Dolciaria: Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale	Definizione storytelling ed illustrazione dello storyboard	Agenda 2030: Obiettivi di sviluppo sostenibili – 3,5	Acquisizione delle conoscenze e delle abilità	Organizzazione del lavoro con assegnazione dei compiti, definizione dei tempi	Raccolta/selezione informazioni e lavoro in autonomia	
4	Sostenibilità alimentare e ambientale. Filiera agroalimentare, qualità/frodi. Etichettatura degli alimenti.	Realizzazione foto e video a supporto del progetto	Dal "New Tourism" al "Food sustainability" attraverso media e pubblicità: le	Elaborazione dei contenuti e riflessione sul percorso che si va realizzando.	Ricerca e raccolta di materiali e dati; Selezione del materiale; rielaborazione delle	Elaborazione documento digitale	

	Enog: Menù con alimenti biologici; alimenti equi e solidali, alimenti locali,		nuove pratiche eco-friendly.		informazioni e dei contenuti		
5	Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Enog. Prod Dolciaria: Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca Acc. Turistica: Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale	Montaggio video ed eventuale feed social a supporto del progetto	Raccolta in formato digitale di testi ed esperienze prodotti	Rielaborazione di ciò che si sta facendo, stimolando verbalizzazioni e riflessioni per favorire la consapevolezza delle strategie attuate nell'elaborazione delle informazioni.	Pianificazione e realizzazione dei prodotti	Revisione elaborato digitale	
6	Realizzazione dell'evento: "liberi da …"	Realizzazione dell'evento: "liberi da …"			Relazione sull'attività svolta	elaborazione relazioni individuali	
7	Relazione individuale	Relazione individuale			Presentazione del prodotto finito	esposizione prodotto finale dei singoli gruppi	
8					Valutazione e autovalutazione	valutazione ed autovalutazione	

CONSEGNA AGLI STUDENTI ASSE LINGUISTICO SOCIALE
Cosa si chiede di fare Riflettere su quanto sia importante avere cura del proprio corpo, alimentarsi in modo corretto e conoscere i fattori che favoriscono il benessere fisico, psicologico e sociale.
In che modo (singoli, gruppi) Svolgendo una piccola indagine conoscitiva e statistica, analizzando dati, discutendo con l'insegnante, analizzando documenti e articoli di giornale, ascoltando reportage televisivi, facendo ricerche, ascoltando testimonianze di chi ha vissuto sulla propria pelle le conseguenze di un disturbo alimentare, scrivendo testi e poesie o realizzando prodotti multimediali, conoscendo le principali patologie anche attraverso la visione di film e documentari.
Quali prodotti Campagna di sensibilizzazione Power point o video Relazione individuale
A cosa serve e per quali apprendimenti La seguente UDA ha lo scopo di farti apprendere che la salute è un bene prezioso ed irrinunciabile, le letture dei testi informativi e il confronto collettivo, ti aiuteranno a riflettere sul valore e sull'importanza dello stato di benessere fisico, psicologico e sociale da cui dipende la nostra vita.

CONSEGNA AGLI STUDENTI Asse scientifico - tecnologico – professionale: SALA
Cosa si chiede di fare **Alim.:** Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente. Imparerete a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari. **Sala:** La classe si dividerà in gruppi con mansioni e responsabilità diverse: **Gruppo 1:** Pianificazione e gestione dei processi di approvvigionamento delle attrezzature e materiale occorrente, in occasione di un evento speciale **Gruppo 2:** Pianificazione e gestione dei processi di approvvigionamento del food & beverage occorrente, in occasione di un evento speciale **Gruppo 3:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione **Gruppo 4:** Predisporre un servizio catering/banqueting con prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, valorizzando l'elaborazione e la presentazione di prodotti culinari e del bere miscelato. **Enogastronomia:** Lavoro di supporto ed approfondimento

In che modo (singoli, gruppi..)
Lavori individuali e di gruppo
Esperienze laboratoriali
Uscite didattiche

Quali prodotti
Alim.: etichetta sostenibile di alimenti realizzati con prodotti di scarto e/o di recupero per diffondere e promuovere le abitudini antispreco
Sala: Cibo e bevande con particolare attenzione alla qualità dei prodotti e alla sostenibilità ambientale
Enogastronomia: Lavoro di supporto ed approfondimento

A cosa serve e per quali apprendimenti
Alim.: Classificare gli alimenti, cibi di qualità e la ripartizione calorica di una dieta equilibrata.
Riconoscere il ruolo dell'acqua nella ristorazione identificando i metodi di cottura e conservazione più appropriati per i diversi alimenti. Prendere coscienza dell'importanza di ridurre gli sprechi assumendo comportamenti sostenibili e corretti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare.
Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune.

Sala:
Gruppo1: Capacità organizzativa, nello stabilire il quantitativo di attrezzature e materiale, occorrente per un evento speciale; saperlo inventariare, metterlo in opera e riconsegnare il tutto ad evento concluso.
Gruppo2: Capacità organizzativa, nello stilare buoni di prelevamento per il quantitativo di cibo e bevande, occorrente per un evento speciale, perseguendo obiettivi di qualità, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Gruppo 3: Capacità organizzativa nell'allestimento della location per l'accoglienza dei clienti e predisporre tutte le fasi di lavoro durante l'evento speciale
Gruppo 4: Eseguire il servizio di sala e di bar in tutti i suoi aspetti e i vari momenti, con professionalità e competenza, valorizzando l'elaborazione e la presentazione di prodotti culinari e del bere miscelato, rimarcando l'importanza della qualità e sostenibilità dei prodotti offerti, nonché la tracciabilità della filiera.

Enogastronomia: Lavoro di supporto ed approfondimento

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse scientifico - tecnologico – professionale: ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA

Cosa si chiede di fare
Alim.: Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente. Imparerete a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari.

Eno: Applicare le regole sulla sicurezza e l'igiene del reparto; Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; Applicare le regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno del laboratorio di Sala e nel Bar; Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità; Riconoscere l'importanza della sicurezza in laboratorio; Osservare ed analizzare i fenomeni appartenenti alla realtà naturale, individuare collegamenti e relazioni;
Saper orientare i propri consumi alimentari in modo consapevole rispettando i criteri di una dieta equilibrata ed ecosostenibile; Individuare i principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Collocare eventi e fenomeni nel tempo.
Sala: Lavoro di supporto ed approfondimento

In che modo (singoli, gruppi..)
Lavori individuali e di gruppo
Esperienze laboratoriali
Uscite didattiche

Quali prodotti
Alim.: etichetta sostenibile di alimenti realizzati con prodotti di scarto e/o di recupero per diffondere e promuovere le abitudini antispreco.
Enogastronomia: Cibo e bevande con particolare attenzione alla qualità dei prodotti e alla sostenibilità ambientale
Sala: Lavoro di supporto ed approfondimento

A cosa serve e per quali apprendimenti
Alim.: Classificare gli alimenti, cibi di qualità e la ripartizione calorica di una dieta equilibrata.
Riconoscere il ruolo dell'acqua nella ristorazione identificando i metodi di cottura e conservazione più appropriati per i diversi alimenti. Prendere coscienza dell'importanza di ridurre gli sprechi assumendo comportamenti sostenibili e corretti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare.
Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune.

Enogastronomia:
La seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori e del contesto scolastico, di applicare correttamente il sistema HACCP, di riconoscere l'importanza della presenza di regole giuridiche in un contesto sociale organizzato.
Essere in grado di mettere in relazione le ripercussioni sulla salute di diete monotone o sbilanciate, rispettare le regole GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro, prendere coscienza sull'importanza di ridurre gli sprechi insegnandovi ad assumere comportamenti sostenibili e corretti. Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune.
Sala: Lavoro di supporto ed approfondimento

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse scientifico - tecnologico – professionale: ACCOGLIENZA TURISTICA

Cosa si chiede di fare
Alim.: Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente. Imparerete a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari.

Acc. Tur.: Analizzare tutte le attività proposta dalla scuola in merito alla sostenibilità: compostaggio rifiuti, orto didattico, distribuzione acqua potabile, etichettature alimentari, menù sostenibile, raccolta differenziata rifiuti.
Raccogliere tutte le informazioni attraverso foto ed interviste.
Elaborare un documento finale digitale da condividere con enti locali

In che modo (singoli, gruppi..)
Lavori individuali e di gruppo
Esperienze laboratoriali
Uscite didattiche

Quali prodotti
Alim.: Riciclettario digitale di pietanze locali realizzate con prodotti di scarto e/o di recupero per diffondere e promuovere le abitudini antispreco.
Acc. Tur.: Documento digitale da inoltrare al Comune per comunicare la realtà ecosostenibile della nostra scuola

A cosa serve e per quali apprendimenti
Alim.: Classificare gli alimenti, cibi di qualità e la ripartizione calorica di una dieta equilibrata.
Riconoscere il ruolo dell'acqua nella ristorazione identificando i metodi di cottura e conservazione più appropriati per i diversi alimenti. Prendere coscienza dell'importanza di ridurre gli sprechi assumendo comportamenti sostenibili e corretti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare.
Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un

fine comune.

Acc. Tur.: Comprendere l'importanza della tutela ambientale

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse scientifico - tecnologico – professionale
Indirizzo Serv. Comm.

Cosa si chiede di fare

- Tradurre in immagine un testo passando dal linguaggio verbale al linguaggio per immagini e sonoro.
- Visione di corti già esistenti con divisione in sequenze.
- Lettura analitica del testo "A step"(individuale).
- Creazione di sequenza con ambientazione.
- Scelta delle sequenze e della musica.
- Girare le scene Montare il trailer.

In che modo (singoli, gruppi..)
Lavori individuali e di gruppo
Esperienze laboratoriali
Uscite didattiche

Quali prodotti
Compito di realtà: Cortometraggio: L'AUTOSTOPPISTA
Relazione individuale

A cosa serve e per quali apprendimenti

Leggere testi letterari di vario tipo e forma, individuando tema principale e intenzioni comunicative dell'autore; personaggi, loro caratteristiche, ruoli, relazioni e motivazione delle loro azioni; ambientazione spaziale e temporale; genere di appartenenza.
- Formulare in collaborazione con i compagni ipotesi interpretative fondate sul testo.
- Conoscere e applicare le procedure di ideazione, pianificazione, stesura e revisione del testo a partire dall'analisi del compito di scrittura: servirsi di strumenti per l'organizzazione delle idee (ad es. mappe, scalette); utilizzare strumenti per la revisione del testo in vista della stesura definitiva; rispettare le convenzioni grafiche.

Realizzare forme diverse di scrittura creativa, in prosa e in versi; scrivere o inventare testi teatrali, per un'eventuale messa in scena.
- Conoscere, descrivere e interpretare in modo critico opere cinematografiche, musicali e progettare/realizzare eventi sonori che integrino altre forme artistiche, quali danza, teatro, arti visive e multimediali.
- Conoscere gli obiettivi della legge 107 del 2015, il cinema arriva sui banchi di scuola: mediante la sua attuazione il linguaggio cinematografico, la storia e l'estetica del cinema, la produzione di documentari, cortometraggi o mediometraggi entrano a pieno titolo nel Piano dell'offerta formativa delle scuole di ogni ordine e grado.
- Riflettere sul rapporto uomo/ambiente e sull'alterazione degli equilibri naturali. Conoscere l'ambiente che ci circonda e i suoi problemi per difenderlo con convinzione e senso di responsabilità.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse matematico

Cosa si chiede di fare

Applicare le conoscenze matematiche alla sensibilizzazione sul tema della sostenibilità
Ricercare informazioni su una situazione critica relativa a un obiettivo dell'Agenda 2030 che coinvolga il proprio territorio da sviluppare con l'uso di strumenti matematici

In che modo (singoli, gruppi..)
Lavori individuali e di gruppo

Esperienze di ricerca, uso di software e pacchetti applicativi.
Quali prodotti Presentazioni, locandine, brochure, filmati
A cosa serve e per quali apprendimenti Tutta l'attività pluridisciplinare permetterà agli studenti di acquisire competenze disciplinari e di orientamento, attraverso il lavoro di ricerca e di rielaborazione delle conoscenze, grazie ad un'azione laboratoriale. L'attività potenzia: ● la partecipazione alle attività del gruppo classe ● il rispetto delle regole ● l'autonomia ● lo spirito d'iniziativa ● la capacità organizzativa ● la comunicazione delle proprie esperienze e conoscenze ● la sensibilità per i temi ambientali

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse storico-sociale** **DTA**
Cosa si chiede di fare Conoscere e interiorizzare l'importanza della tutela e del rispetto del lavoro e la sua funzione sociale ed economica nel rispetto della Costituzione Promuovere l'interesse verso esperienze di lavori ecosostenibili.
In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo Esperienze laboratori ali Uscite didattiche
Quali prodotti schede digitali tabelle e grafici
A cosa serve e per quali apprendimenti Sviluppare consapevolezza e senso critico sull'importanza e la tutela del lavoro

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse MOTORIO**
Cosa si chiede di fare un lavoro di ricerca su sedentarietà e alimentazione
In che modo (singoli, gruppi..) lavori di gruppo
Quali prodotti tabella di correlazione
A cosa serve e per quali apprendimenti Approfondire la consapevolezza del concetto di salute

CONSEGNA AGLI STUDENTI Asse dei linguaggi: Lingua Straniera
Cosa si chiede di fare **Riflettere e confrontarsi sui temi** di sostenibilità e ben-essere nella società del consumismo; Conoscere e commentare l' Agenda 2030: Obiettivi di sviluppo sostenibili – 3 e 5;Riflettere sulle nuove forme di turismo e le nuove pratiche eco- friendly Saper collaborare e riconoscere le proprie potenzialità utilizzandole per scopi comuni Conoscere. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Presentare i prodotti nell'evento programmato
In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo Esperienze laboratoriali Escursioni sul territorio
Quali prodotti Testi di vario genere e raccolta testi e materiali prodotti in formato digitale; evento
A cosa serve e per quali apprendimenti Comprendere e riconoscere l'importanza dell'azione sostenibile comune per il benessere e la sopravvivenza globale

COMUNE A TUTTI GLI ASSI

"Sostenibilità e ben-essere"

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 dell'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 gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura		Ricerca, raccoglie e 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		Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera, nel complesso, adeguata.	L'alunno non sa 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