

2020/2021

Unita di Apprendimento: Ambiente e territorio Espressioni di una comunità attiva



CLASSE PRIMA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n° - 2

Denominazione U.d.A.	Ambiente e Territorio: espressioni di una comunità attiva
Tematica generale	<p>L'UdA può essere pensata come un percorso che, toccando diversi aspetti, vuole portare lo studente ad acquisire il senso di appartenenza all'ambiente e al territorio dove vive.</p> <p>Ambiente e territorio sono due realtà indivisibili: l'ambiente naturale plasma il territorio, la cultura, l'architettura, il cibo, le tradizioni. Questo è molto evidente nel territorio etneo, con caratteristiche uniche dal punto di vista naturalistico, culturale e socio-economico.</p> <p>L'ambiente non è solo il bosco o l'ecosistema marino, ma è ambiente anche il giardino davanti casa, davanti scuola, l'ambiente è dove noi viviamo, condividendo i nostri spazi con altri individui e altre specie. Il rispetto e la cura dei luoghi che vengono vissuti quotidianamente possono e devono essere l'innesto per far nascere un legame profondo con l'ambiente e il territorio.</p> <p>L'UDA presenta diversi percorsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Prendiamoci cura della nostra "scuola" (trasversale; Diritto) ✓ Siamo una comunità: ecosistemi e biodiversità; come fa la Terra a nutrirci tutti? (Fisica, Biologia, Scienza degli alimenti, Lingue straniere) ✓ Territorio: alla scoperta di monumenti, tradizioni, cibo e natura (Italiano, Discipline storico-sociali, Discipline professionali, Scienza degli alimenti, Fisica, Scienze della Terra e Biologia, Lingue straniere, Matematica)
Compito - prodotto	<p>Esempi di prodotti possibili</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborare un opuscolo da distribuire agli alunni del primo anno con le regole di comportamento relative al rispetto degli spazi comuni ✓ "Cicerone per un giorno": schede su siti di interesse architettonico e/o naturalistico del territorio/realizzazione di una brochure informativa del territorio/realizzazione di un fumetto (es. utilizzando programma Pixton, video tour virtuale (a scelta) ✓ Elaborazione di un piccolo giardino degli aromi/ secondo modalità e tempi decisi dai consigli di classe ✓ Planimetria di un reparto di una struttura ricettiva e di ristorazione
Utenti destinatari	Alunni classi prime
Prerequisiti	Norme giuridiche: definizioni e caratteri
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre
Tempi	Febbraio -Maggio
Esperienze attivate	Visite sul territorio sia di beni architettonici che naturalistici
Metodologia	Brainstorming Lezione partecipata Mastery learning Problem solving e problem posing Role-playing Cooperative learning Studio di caso Game based learning

	Flipped classroom Debate
Risorse umane	Docenti del Consiglio di classe
Strumenti	Libro di testo Ricerche a casa e in classe Schede, schemi, mappe concettuali PC - LIM - Dispositivi elettronici per la realizzazione dell'opuscolo Presentazioni multimediali, Strumenti presenti nei laboratori di cucina, di sala e di accoglienza turistica Semplici attrezzi agricoli Calcolatrice, dispositivi mobili
Valutazione	<p>Valutazione formativa: durante tutto il percorso si procederà all'osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell'impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all'interno del gruppo di apprendimento.</p> <p>Valutazione sommativa: di tipo oggettivo, mediante una prova semistrutturata, a punteggio che viene effettuata alla conclusione dell'unità di apprendimento per constatare il grado di padronanza acquisito. La prova è costituita da 10 quesiti di cui 4 della tipologia a risposta multipla, 4 della tipologia Vero/Falso e 2 della tipologia a risposta aperta.</p> <p>Valutazione delle competenze: verterà sul processo e sul prodotto come da rubrica allegata.</p> <p>Autovalutazione metacognitiva: a conclusione dei lavori viene richiesta un'autovalutazione metacognitiva mediante la compilazione del relativo modello allegato.</p>
Modalità e strumenti per la verifica e la valutazione	Osservazioni sistematiche in classe Test strutturati Brevi colloqui orali Griglie di valutazione Rubrica di autovalutazione e check list

COMPETENZE COINVOLTE per l'apprendimento permanente

(quadro di riferimento europeo 2018)

Competenze chiave
per l'apprendimento
permanente (quadro di
riferimento europeo
2018)

- ✓ Competenza alfabetica funzionale
- ✓ Competenza multi linguistica
- ✓ Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- ✓ Competenza digitale
- ✓ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- ✓ Competenza in materia di cittadinanza

Competenze area
generale
(D.M. 92/2018- All. 1)

- ✓ Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione
- ✓ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti
- ✓ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico
- ✓ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere
- ✓ Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale
- ✓ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- ✓ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze area
professionale
(D.M. 92/2018 – All. 2 G)

- ✓ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- ✓ Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e panificazioni locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Di seguito viene riportato in modo dettagliato il quadro delle competenze

AREA GENERALE (D.M. 92/2018- ALL. 1)

Competenza n. 1 : Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali			
Asse culturale	Abilità	Conoscenze	Discipline
Scientifico- tecnologico	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane	Scienze integrate Biologia Geografia Scienze della Terra
Storico-sociale	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti	Diritto
Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali			
Asse culturale	Abilità	Conoscenze	Discipline
Asse dei linguaggi	Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, regolativi.	Italiano

	<p>adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</p>		
Scientifico-tecnologico	Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato	Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.	Materie tecnico-scientifiche e professionali

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

<i>Asse culturale</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Discipline</i>
Scientifico-tecnologico	<p>Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale</p> <p>Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica</p> <p>Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile</p>	<p>Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche</p> <p>Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti</p> <p>Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio)</p> <p>Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra</p>	<p>Fisica</p> <p>Biologia</p> <p>Scienze della Terra Biologia</p> <p>Scienze della Terra</p>
Storico - sociale	<p>Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p> <p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	<p>Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali;</p> <p>Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.</p> <p>Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici.</p> <p>La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p>	<p>Geografia</p> <p>Storia</p>

Competenza 4: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

<i>Asse culturale</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Discipline</i>
-----------------------	----------------	-------------------	-------------------

Linguistico	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>Tipi e generi testuali inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Ortografia</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Fonologia</p> <p>Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</p>	Lingua Inglese Lingua Francese
-------------	--	---	-----------------------------------

Competenza n. 5 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

<i>Assi culturali</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Discipline</i>
Storico-sociale	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio	Storia Diritto Geografia

Competenza n. 6 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

<i>Assi culturali</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Discipline</i>
-----------------------	----------------	-------------------	-------------------

Asse dei linguaggi	Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano	Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale	Italiano Inglese Francese
Asse scientifico-tecnologico	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica	La rete Internet: funzioni e caratteristiche della rete Internet, i motori di ricerca Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica	TIC
Competenza n. 7 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi			
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	Discipline
Asse Matematico	Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei numeri Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano.	Gli insiemi numerici N, Q, R. Calcolo percentuale. Nozioni fondamentali di geometria del piano. Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà. Circonferenza e cerchio. Misure di grandezza: perimetro e area dei poligoni.	Matematica

COMPETENZE PROFESSIONALI E DI INDIRIZZO

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" (D.M. 92/2018- ALL. 2G)

Competenza (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		
Abilità	Conoscenze	Discipline
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	Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo Concetti di sostenibilità e certificazioni	Cucina Accoglienza turistica Scienza degli alimenti

Competenza (5) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Abilità	Conoscenze	Discipline
Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciando le in funzione del prodotto finito	<p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Le attrezzature di laboratorio. Utensili e attrezzature in uso nei reparti</p> <p>Principi di scienze e tecnologie alimentari</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	<p>Scienza degli alimenti Cucina</p> <p>Sala</p> <p>Scienza degli alimenti</p> <p>Scienza degli alimenti</p>

Competenza (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 una immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Abilità	Conoscenze	Discipline
<p>Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>-Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza</p>	<p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi e qualità.</p>	Accoglienza Turistica

Piano delle attività didattiche

Fase	Descrizione attività	Durata in ore	Risultati attesi	Valutazioni	Discipline
Presentazione attività	Presentazione dell'attività, brainstorming e confronto con gli studenti. Lettura ed esercitazione di un brano proposto sull'ambiente	6	Comprensione dei compiti assegnati e condivisione del progetto	Analisi del testo proposto	Italiano
Lezioni	Sostenibilità alimentare	10	Conoscenza delle produzioni sostenibili	Test strutturato	Lab. Di cucina Scienza degli alimenti
	La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali. Le attrezzature di laboratorio. Utensili e attrezzature in uso nei reparti Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature	10	Conoscere il settore, saper utilizzare le giuste attrezzature compatibili con l'ambiente che ci circonda	laboratorio	Lab di sala
Lezioni	Principi nutritivi	12	Conoscenza delle sostanze nutritive		Scienza degli alimenti
Lezioni	Ecosistemi	4	Capacità di saper distinguere i diversi ecosistemi		Biologia
Lezioni	I sistemi di cottura	4	Saper distinguere i diversi sistemi di cottura	Laboratorio	Cucina
Lezioni	Definizione di clima.	4	Conoscenze di base	Colloqui	Geografia
Lezioni	I fattori che influenzano il clima e le principali regioni climatiche.	4	Saper capire i cambiamenti climatici	Mappe concettuali	Geografia
Lezioni	Aromi e condimenti	4	Riconoscere gli aromi e le spezie e saperle utilizzare	Lezione dialogata	Lab Cucina
Lezioni	La terra	10	Conoscere la terra per capire i processi che la caratterizzano	lezione dialogata	Biologia
Lezioni	Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione.	10	Conoscenza del quadro storico	Colloqui orali	Diritto
Lezioni	Il sistema turistico e tipologie di turismo	10	Conoscenza del sistema turistico Italiano e delle risorse ,culturali e ambientali,delle tipicità enogastronomiche,delle attrazioni,degli eventi e delle manifestazioni, riconoscibili e rappresentative del territorio di appartenenza.	Laboratorio/colloqui orali	Accoglienza Turistica
Attività di riflessione	Gli studenti, in gruppo, realizzano una mappa concettuale contenente i diversi elementi che caratterizzano gli argomenti trattati, confrontano sul contenuto, con la guida del docente	4	Capacità di rappresentare dati in modo sintetico	Mappa concettuale	Tutte le discipline
Realizzazione del compito di realtà	Realizzazione del compito di realtà deciso	20	Capacità di riformulare le conoscenze	presentazione	Tutte le discipline

DIAGRAMMA DI GANTT

Mese									
Fas i	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1							x		
2								x	
3								x	
4									x
5									
6									

Il presente diagramma di Gantt potrebbe subire variazioni in base alle attività scolastiche in essere, cio' sarà debitamente comunicato agli alunni

Consegna agli studenti

Che cosa vi viene chiesto di fare

- ✓ Elaborare un opuscolo da distribuire agli alunni del primo anno con le regole di comportamento relative al rispetto degli spazi comuni
- ✓ Realizzare un opuscolo o delle schede esplicative su siti di interesse architettonico e/o naturalistico del territorio /realizzare un fumetto (programma Pixton) e/o video tour virtuale
- ✓ Raccogliere erbe aromatiche tipiche utilizzate nelle ricette locali e/o realizzare un giardino degli aromi
- ✓ Progettare la tua struttura ricettiva e ristorativa ideale, eco-sostenibile.

In che modo

Lavorerete in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e ricerche in laboratorio

A cosa serve questa esperienza

Se studierai e ti impegnerai, questa UDA ti servirà :

- ✓ a comprendere l'importanza della salvaguardia dell'ambiente
- ✓ a capire che anche il tuo comportamento, sia personale che professionale, può influire a migliorare la vita sulla Terra
- ✓ a iniziare a conoscere il territorio, negli aspetti naturalistici, culturali ed enogastronomici
- ✓ ad avvicinarti ai problemi ambientali con pensiero critico
- ✓ a comunicare e ad ascoltare attivamente
- ✓ ad acquisire un tuo metodo di studio e a gestire tempi e risorse
- ✓ a imparare a cooperare e collaborare per un fine comune

Risorse

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione i libri di testo, materiali forniti dai docenti, il laboratorio di sala e cucina, un laboratorio multimediale.

Criteri di valutazione

Utilizzando le griglie e le rubriche allegate verranno valutate conoscenze, abilità e competenze conseguite, oltre all'autovalutazione metacognitiva attraverso una scheda predisposta.