

Unità di Apprendimento: Ben-ESSERE

Anno 2020/2021
Ipssat Rocco Chinnici

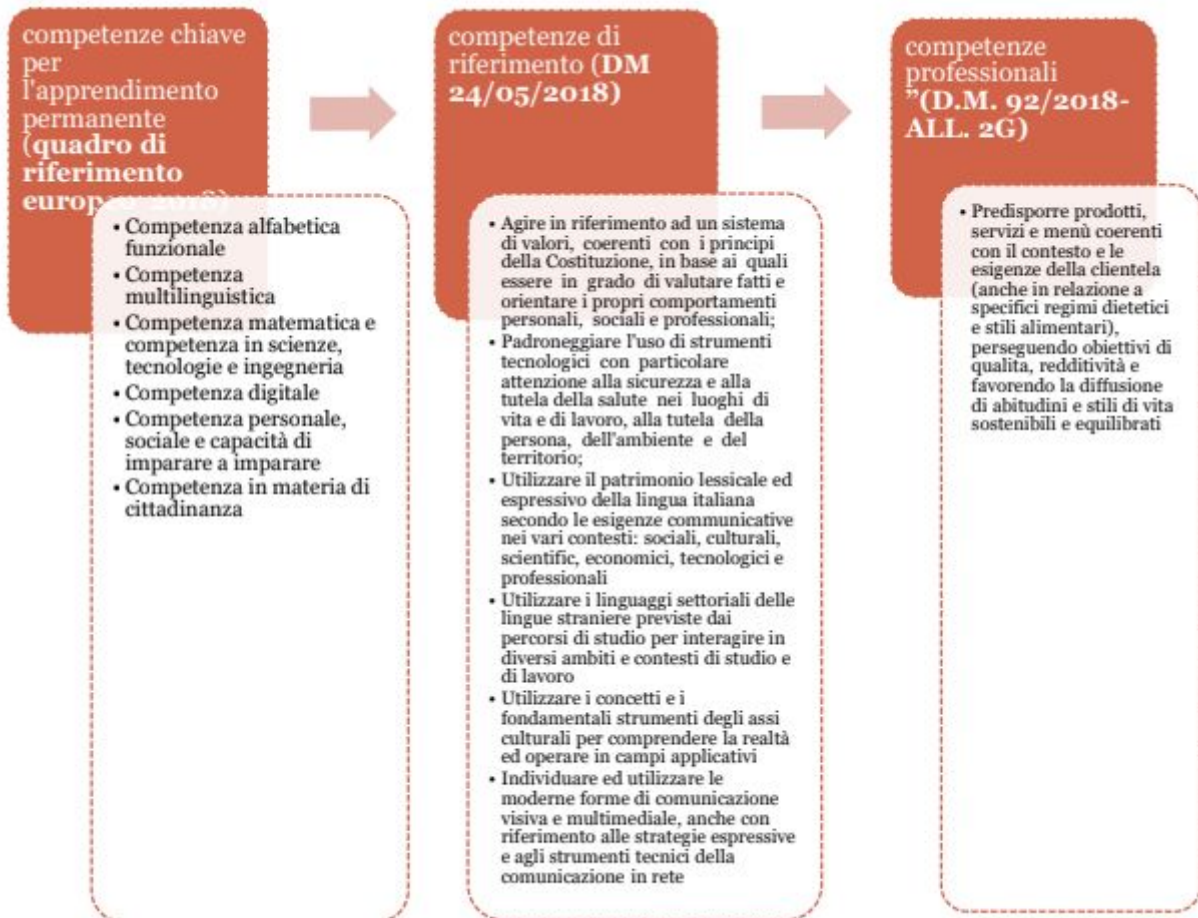
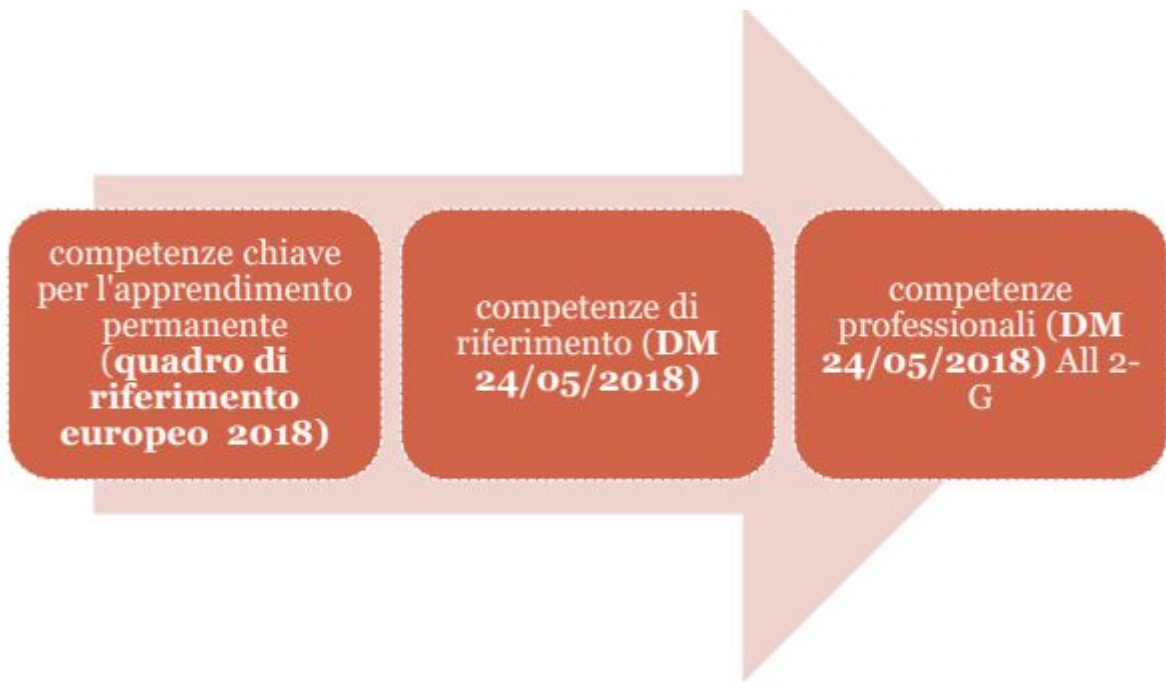


Il benessere è uno stato che coinvolge tutti gli aspetti dell'essere umano, e caratterizza la qualità della vita di ogni singola persona all'interno di una comunità di persone (società). Il benessere consiste quindi nel miglior equilibrio possibile tra il piano biologico, il piano psichico ed il piano sociale dell'individuo

Unità di Apprendimento

Titolo U.d.A.	Ben-Essere
Tematica generale	<p>Lo sviluppo dell'individuo e il suo benessere Stare bene con sé stessi Stare bene all'interno di una comunità stare bene con gli altri stare bene al lavoro benessere psico-fisico attraverso lo sport</p> <p>L'unità di apprendimento proposta ha lo scopo di evidenziare la trasversalità dell'educazione alla salute negli aspetti scientifici, storici e culturali, legati ai rapporti personali e collettivi, favorendo l'adozione di comportamenti e stili di vita sani e corretti</p> <p>Saranno inoltre valorizzate e consolidate le competenze linguistiche, scientifiche e digitali.</p>
Compito di realtà	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione e somministrazione di un questionario rivolto ai ragazzi della scuola per misurare il benessere psicofisico con utilizzo di Google drive moduli - Elaborazione di grafici per rappresentare i dati statistici raccolti in fase di indagine. - Produzione di documento come foglio google per descrivere i punti cardini sulla sicurezza informatica - Produzione di un lavoro multimediale su attività e luoghi di benessere con l'uso della lingua inglese - Produzione di un video
Utenti destinatari	Alunni della seconda classe del biennio "enogastronomia e ospitalità alberghiera"
Prerequisiti	Esperienze personali vissute da studente delle scuole superiori di I grado e al primo anno
Fase di applicazione	Primo quadrimestre
Tempi	Settembre-Dicembre
Esperienze attivate	Attività fisica all'aria aperta, esplorazione del territorio
Metodologia	Cooperative Learning Studio di caso Game based learning Flipped Classroom Debate
Risorse Umane	Docenti del consiglio di classe
Strumenti	Video Schede, schemi, mappe concettuali PC Piattaforma G-suite
Risultati di Apprendimento Generali (D.M. 92/2018-ALL. 1)	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ● 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 ● Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere ● Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio ● Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
Competenze professionali	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
Competenze di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ● Comunicare ● Collaborare e partecipare ● Progettare ● Imparare ad imparare
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</p>

	<p>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>
<p>Modalità e strumenti per la verifica e la valutazione</p>	<p>Osservazioni sistematiche in classe e in laboratorio</p> <p>Test-strutturati</p> <p>Brevi colloqui orali</p> <p>Griglie di valutazione</p> <p>Rubrica di autovalutazione e check list</p>



In dettaglio

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

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			
Assi culturali	Abilità in riferimento alle competenze di cui sopra	Conoscenze	Disciplina di riferimento
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 L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane	Alimentazione Geografia
Storic o- 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.	Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali	Diritto
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali			
Assi culturali	Abilità in riferimento alle competenze di cui sopra	Conoscenze	Disciplina di riferimento
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 adeguato all'argomento e alla situazione. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) 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	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, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale	Italiano
Scientifico-tecnologico	Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato. Applicare criteri di selezione e di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria	Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.	Alimentazione Chimica Geografia, cucina

	Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio. -		
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			
Assi culturali	Abilità in riferimento alle competenze di cui sopra	Conoscenze	Disciplina di riferimento
Linguistico	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Comprendere in maniera globale e analitica di diversa tipologia e genere relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni utilizzando il lessico specifico</p> <p>Fare descrizioni ricorrendo anche a materiali di supporto</p> <p>Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico</p>	<p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Ortografia</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della micro-lingua 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
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo			
Assi culturali	Abilità in riferimento alle competenze di cui sopra	Conoscenze	Disciplina di riferimento
Scienze Motorie	<p>Comprendere e adottare sane abitudini motorie</p> <p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare azioni motorie e sportive di tipo individuale e di squadra</p>	<p>Gli elementi di base relativi alle principali funzioni organiche</p> <p>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto sportivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.</p>	Scienze Motorie
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio			
Assi culturali	Abilità in riferimento alle competenze di cui sopra	Conoscenze	Disciplina di riferimento
Scientifico-tecnologico	<p>Saper manipolare un testo per la produzione di un documento o cartella esteticamente validi</p> <p>Saper identificare le tipologie dei principali servizi di rete</p> <p>Saper identificare le principali minacce informatiche</p> <p>Sapersi difendere dalle principali minacce informatiche</p> <p>Saper applicare semplici algoritmi di crittografia</p>	<p>Utilizzo dell'applicativo "documenti google"</p> <p>Conoscere i diversi tipi di rete e di come sono usati in ambito lavorativo, domestico e scolastico</p> <p>Conoscere le principali minacce del WEB(Virus, worm, phishing, pharming, malware)</p> <p>Conoscere le principali difese dalle minacce su web (antivirus, antimalware, firewall)</p> <p>Conoscere le basi della crittografia</p>	TIC

Scientifico-tecnologico	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro</p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus).</p> <p>Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope.</p> <p>Informazioni, dati e codifica Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.</p> <p>Enti e soggetti preposti alla prevenzione.</p> <p>Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori</p> <p>Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro</p> <p>Sistemi e mezzi per la prevenzione dagli infortuni negli ambienti di lavoro</p>	Materie tecnico-scientifiche
Storico-sociale	Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni	I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo.	Diritto

12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Assi culturali	Abilità in riferimento alle competenze di cui sopra	Conoscenze	Disciplina di riferimento
Asse Matematico	Rappresentare graficamente le distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.	Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana e moda	Matematica

5. 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

Assi culturali	Abilità in riferimento alle competenze di cui sopra	Conoscenze	Disciplina di riferimento
Asse dei linguaggi	Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.	Fonti dell'informazione e della documentazione Social network e new media come fenomeno comunicativo.	Italiano Lingue
Asse scientifico	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa	Tecniche di presentazione Tecniche di comunicazione Forme di comunicazione commerciale e pubblicità	Materie tecnico-scientifiche

COMPETENZE PROFESSIONALI E DI INDIRIZZO

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

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

Assi culturali	Abilità minime	Conoscenze minime	Disciplina di riferimento
Scientifico tecnologico e	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	Linee guida per una sana alimentazione: o principi nutritivi; nutrizione e alimentazione	Scienza degli alimenti Lab di

professionale	<p>Traguardi intermedi biennio Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p>Abilità Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</p>	<p>Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti enogastronomici, dolciari e di panificazione in contesti strutturati e note</p>	<p>enogastronomia Lab di accoglienza Lab di sala e vendita</p>
---------------	--	--	--

Piano delle Attività

Fase	Descrizione attività	Durata in ore	Risultati attesi	Valutazioni	Discipline
Presentazione attività	Presentazione dell'UdA. Specificazione delle consegne Lettura ed esercitazione di un brano proposto	6	Comprensione dei compiti assegnati e condivisione del progetto	Analisi del testo proposto	Italiano
Lezioni	Cogliere le conoscenze spontanee degli allievi sul concetto di benessere: brainstorming e confronto con gli studenti. Elaborazione di protocollo di Conversazione Clinica	4	Condivisione dei diversi ambiti del benessere	Rappresentazione	tutte
Lezioni	Predisposizione di un'intervista/questionario da somministrare all'interno della scuola	4	Utilizzo basilare di strumenti informatici	Laboratorio	TIC
Lezioni	Conoscenza di sé e delle proprie potenzialità nella costante relazione con sé stessi, gli altri nella comunità, nel lavoro. Identificazione di alcuni essenziali principi relativi al benessere fisico-psichico del proprio corpo Uso del linguaggio corporeo e motorio per comunicare ed esprimere stati d'animo di armonia con la natura.	6	Consapevolezza delle proprie abilità motorie esercitate	laboratorio	Sc. Motorie
Lezioni	-Regimi dietetici e Stili Alimentari anche in particolari condizioni fisiologiche e patologiche - Il menù e le carte. Le colazioni	20	-Conoscere comportamenti e stili di vita di sani e corretti a partire dall'alimentazione -Conoscere l'importanza del menù, i vari momenti Ristorativi, la successione delle portate. Quali sono le principali tipologie di menù, e le carte.	Test strutturato	Lab. Di cucina Scienza degli alimenti Lab di sala e vendita
Lezioni	Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio	5	Conoscere le norme per far rispettare le regole e vivere vere in ambienti lavorativi sereni	laboratorio	Lab di sala
Lezioni	Il territorio e l'ambiente al servizio del cittadino e per gli ospiti Predisposizione di una scheda di raccolta informazioni sul territorio	10	Conoscere i luoghi di socializzazione, servizi, arte, cultura, sport e svago del territorio in cui viviamo	Test/colloqui	Lab. di accoglienza
Attività di riflessione	Raccolta dei dati del sondaggio e tabelle individuali	4	Capacità di rappresentare dati in modo sintetico	Mappa concettuale	Tutte le discipline
Realizzazione del compito di realtà	Gli studenti, in gruppo, realizzano un powerpoint, video o fumetto per presentare il percorso effettuato	20	Capacità di riformulare le conoscenze	presentazione	Tutte le discipline

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	2 ore	1^ settimana	2^ Settimana	3^ settimana	4^ settimana	5^ settimana
1	Consegna UDA agli studenti					
2		Acquisizione delle conoscenze Acquisizione delle conoscenze				
3				Valutazione delle conoscenze acquisite Apprendimento personalizzato.		
4				Attività laboratoriali		Presentazione dei lavori
5				Elaborazione e presentazione del prodotto finale.		
6						Autovalutazione Apprendimento personalizzato

Consegna agli studenti

Che cosa vi viene chiesto di fare

Vi viene chiesto di realizzare un questionario da somministrare agli studenti e al personale della scuola sul Benessere di Vita; approfondire tematiche legate al benessere dell'individuo in rapporto con gli altri e l'ambiente, raccogliere i dati elaborarli e presentarli attraverso un powerpoint/video/fumetto che documenti il percorso effettuato

Realizzazione di documento come foglio google per descrivere i punti cardini sulla sicurezza informatica

In che modo

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

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta realizzerete i seguenti materiali:

- Analisi di un testo professionale
- Partecipazione a un test attitudinale
- Realizzazione di grafici e tabelle
- Attività laboratoriale

Questa esperienza serve a:

- Comprendere il valore del lavoro che andrete a svolgere
- Conoscere voi stessi e il rapporto corpo- emozioni - relazioni personali – ambiente
- Imparerete a riconoscere i vostri bisogni
- Mettervi alla prova nella gestione dei tempi e delle risorse
- Acquisire maggiore consapevolezza sul **diritto alla salute sotto** gli aspetti scientifici, storici e culturali, legati ai rapporti personali e collettivi
 - Individuare comportamenti e stili di vita sani e corretti a partire dalle le attività quotidiane, l'alimentazione e il tempo libero.

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.