

Segnalo in Agenda! Trasformiamo il nostro mondo: consumiamo e produciamo responsabilmente



2020/2021

Produzione e consumi responsabili (obiettivo 12). L'obiettivo finale dell'UDA è - in coerenza con quanto auspicato dall'Agenda 2030 "tutte le persone, in ogni parte del mondo, abbiano le informazioni rilevanti e la giusta consapevolezza dello sviluppo sostenibile e di uno stile di vita in armonia con la natura

**IPSSAT ROCCO
CHINNICI - NICOLOSI**

CLASSE SECONDA UNITÀ DI APPRENDIMENTO n° - 2

Denominazione U.d.A.	Segnalo in Agenda! Trasformiamo il nostro mondo: consumiamo e produciamo responsabilmente. (Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile: obiettivo 12 - consumo e produzione responsabili)
Tematica generale	L'UDA affronta la tematica dello sviluppo sostenibile, riprendendo uno degli obiettivi dell'Agenda 2030: Produzione e consumi responsabili (obiettivo 12) L'obiettivo finale dell'UDA è - in coerenza con quanto auspicato dall'Agenda 2030- obiettivo 12: <i>"tutte le persone, in ogni parte del mondo, abbiano le informazioni rilevanti e la giusta consapevolezza dello sviluppo sostenibile e di uno stile di vita in armonia con la natura"</i> - far acquisire ai nostri alunni le conoscenze e competenze necessarie per affrontare le tematiche relative alla "sostenibilità" e intraprendere un percorso che li porti ad acquisire comportamenti, personali e professionali, coerenti con una cittadinanza planetaria, idonei a salvaguardare l'ambiente e le sue risorse, rendendole disponibili oggi per tutti e domani per le future generazioni. Nell'UDA, secondo le discipline coinvolte, possono essere sviluppati diversi punti compresi nell'obiettivo 12: <ul style="list-style-type: none"> • gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali • spreco alimentare da parte dei consumatori e lungo la filiera • gestione eco-compatibile di sostanze chimiche • riduzione, riciclo, riutilizzo dei rifiuti • turismo sostenibile tramite la promozione della cultura e dei prodotti locali
Compito - prodotto	Esempi di prodotti possibili <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzazione di infografiche (con dati statistici sulla produzione di rifiuti – per es. in cucina e/o su norme di comportamento relative alla "raccolta differenziata") ✓ Compito di realtà: implementare la "raccolta differenziata" all'interno della propria classe in coordinazione con tutta la scuola

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ricettario "Le Ricette anti spreco" ✓ Realizzare una mappa delle strutture ricettive ecosostenibili presenti sul territorio oppure realizzare un pacchetto alberghiero eco-sostenibile
Utenti destinatari	Alunni classi seconde
Prerequisiti	Conoscenze del 1° anno
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre a.s 2020/2021
Tempi	Febbraio -Maggio
Esperienze attivate	Visite aziendali e sul territorio
Metodologia	<p>Lezione partecipata Role-playing Cooperative learning Attività Laboratoriale Game based learning Flipped Classroom Debate</p>
Risorse umane	Docenti del Consiglio di classe
Strumenti	<p>Libro di testo Ricerche a casa e in classe Schede, schemi, mappe concettuali PC - LIM - Dispositivi elettronici per la realizzazione dell'opuscolo Presentazioni multimediali, Fogli Google Strumenti presenti nei laboratori di cucina, di sala e di accoglienza turistica. Calcolatrice, dispositivi mobili</p>
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	<p>Osservazioni sistematiche in classe e lab Test strutturati Brevi colloqui orali Griglie di valutazione Rubrica di autovalutazione e check list</p>

Competenze coinvolte

Competenze chiave per l'apprendimento permanente (quadro di riferimento europeo 2018)	Competenze area generale (D.M. 92/2018 - All. 1)	Competenze area professionale (D.M. 92/2018 - All. 2 G)
<ul style="list-style-type: none">✓ Competenza alfabetica funzionale✓ Competenza multilinguistica✓ 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	<ul style="list-style-type: none">✓ 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	<ul style="list-style-type: none">✓ 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 di panificazione 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	<p>Saper utilizzare le funzioni di "Intellisense" di fogli google (Elenchi e completamento automatico) per l'elaborazione più veloce e razionale dei dati inseriti nel foglio di lavoro</p> <p>Saper rappresentare graficamente i dati selezionati per una più efficace, veloce e immediata lettura e interpretazione degli stessi</p>	<p>Conoscere le modalità di immissioni dati in un foglio e le modalità di calcolo con gli operatori aritmetici o semplici funzioni di tipo matematico e statistico</p> <p>Conoscere ed interpretare i messaggi di "errore"</p> <p>Conoscere l'utilità e la funzionalità della presentazione grafica dei dati per una comunicazione più immediata ed efficace</p>	TIC
Scientifico- tecnologico	<p>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.</p>	<p>Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni</p> <p>L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane</p>	Chimica Geografia
Storico-sociale	<p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori permanenti entro i quali porre il proprio agire.</p> <p>Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che a quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</p> <p>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di pianificare un proprio progetto</p>	<p>La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.</p> <p>Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali nelle sue linee generali</p>	Diritto - Storia

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
Linguaggi	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>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.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p>	Italiano
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			
Asse culturale	Abilità	Conoscenze	Discipline
Storico - sociale	<p>Interpretare semplici forme del linguaggio cartografico, anche con carte tematiche, grafici, tabelle, e/o attraverso strumenti informatici.</p> <p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.</p> <p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	<p>Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali, sistemi informativi geografici.</p> <p>Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali</p> <p>Le diverse tipologie di civiltà precedenti l'era moderna.</p>	Geografia Storia
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			
Asse culturale	Abilità	Conoscenze	Discipline

Linguistico	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard di media complessità, 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.</p> <p>Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e 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: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione viva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Assi culturali	Abilità	Conoscenze	Discipline
Asse dei linguaggi	<p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano</p>	Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale	Italiano Inglese Francese

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
<p>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</p> <p>Definire offerte gastronomiche e servizi al cliente qualitativamente ed economicamente sostenibili</p>	<p>Elementi di eco-gastronomia</p> <p>Principi di eco turismo</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p>	<p>Cucina</p> <p>Sala</p> <p>Ricevimento</p> <p>Scienza degli alimenti</p>
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
<p>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 in funzione del prodotto finito</p>	<p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>	<p>Scienza degli alimenti</p> <p>Cucina</p>
Competenza (6): Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione; idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche		
Abilità	Conoscenze	Discipline
<p>-Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <p>-assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste.</p>	<p>-Principali tecniche di comunicazione e relazione interpersonali e interculturali.</p>	<p>Lab Accoglienza Turistica</p>
-Competenza 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.		
Abilità	Conoscenze	Discipline
<p>-Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata con il contesto e le esigenze della clientela,</p>	<p>-Tipologie di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p>	<p>Lab Accoglienza Turistica</p>

Piano delle attività didattiche

Fase	Descrizione attività	Durata in ore	Risultati attesi	Valutazioni	Discipline
Presentazione attività	Presentazione dell'attività; VIDEO su problematiche ambientali e/o lettura di brani, seguiti da discussione sulla sostenibilità; il mio stile di vita è sostenibile? (impronta ecologica)	3	Comprensione dei compiti assegnati e condivisione del progetto	Analisi del testo proposto	Italiano
Lezioni	Dieta sostenibile Mangio responsabilmente? dieta sostenibile Faccio la spesa responsabile scegliendo gli alimenti a minore impatto ambientale (gioco)	20	Conoscenza dei rischi legati ad un consumo non sostenibile del comparto alimentare	Test strutturato	Scienza degli alimenti Cucina Sala
Lezioni	Il clima Le attività antropiche che influenzano il clima	6	Interpretazione dei cambiamenti pedo-climatici	Test strutturato	Geografia
Lezioni	Dalla terra alla tavola- la filiera Presentazione dell'argomento (partiamo dall'etichetta) Visita presso aziende agricole di condizionamento/trasformazioni e del territorio	10	Utilizzare tecniche di conservazione e di cottura idonea agli alimenti trattati e a minor impatto ambientale	colloqui orali	Scienza degli alimenti
Lezioni	I prodotti del territorio	20	Valorizzare i prodotti della tradizione	Laboratorio	Cucina Storia
Lezioni	Preparazione alla visita guidata Le interviste	10	Capacità di indagare la realtà	Laboratorio	Italiano
Lezioni	Studio delle strutture ,delle attività ricreative e dei mezzi di trasporto ecosostenibili presenti sul territorio, -Il ciclo cliente dalla fase ante al check-out (incluso la prenotazione indiretta tramite agenzia di viaggio	20	Conoscere l'offerta ecosostenibile presente sul territorio. Promuovere attività ecosostenibili	Laboratorio: power point, video di promozione o brochure	Lab Accoglienza turistica
Attività di riflessione	Discussione guidata sulle abilità acquisite e conoscenze	4	Capacità di interagire con il gruppo classe	Mappa concettuale	Tutte le discipline
Realizzazione del compito di realtà	Assemblamento dei prodotti creati durante le attività	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								x	x
6									x

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Segnalo in Agenda! Trasformiamo il nostro mondo: consumiamo e produciamo responsabilmente. (Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile: obiettivo 12 - consumo e produzione responsabili)

Cosa si chiede di fare

Il compito FINALE di questa UdA è produrre del materiale informativo per gli altri studenti della scuola su argomenti relativi alla sostenibilità ambientale.

Il materiale che dovrai produrre sarà sottoforma di:

INFOGRAFICHE

Infografica che mostra i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) con icone e brevi descrizioni in italiano. I titoli degli obiettivi sono: 1. Povertà zero, 2. Energia pulita, 3. Salute e benessere, 4. Istruzione di qualità, 5. Genere, 6. Acqua pulita e servizi igienico-sanitari, 7. Energia pulita e accessibile, 8. Lavoro dignitoso e crescita economica, 9. Industria, innovazione e infrastrutture, 10. Riduzione delle disuguaglianze, 11. Città e comunità resilienti, 12. Consumo e produzione responsabili, 13. Azione per il clima, 14. Vita sottomarina, 15. Vita terrestre, 16. Pace, giustizia e forti istituzioni, 17. Partenariati per gli obiettivi.

BROCHURE

Brochure informativa con tre sezioni: 1. 'SCORRE SMIALTARE E RIFIUTI INGOMBRANTI' con istruzioni per lo smaltimento; 2. 'SCICLI città d'accoglienza, gli Sciclitani fanno la differenza!' con un logo a forma di albero; 3. 'SCICLITANI: DIFFERENZIAMOCI!' con un'immagine di una mano che ricicla e testi: 'Grazie al riciclo si riducono i consumi di risorse naturali e risorse energetiche.', 'Si evitano i danni ambientali per il nostro territorio.', 'Si vive in un ambiente più pulito!'.

CARTELLONISTICA

Cartellonistica verde con il testo: 'RACCOLTA DIFFERENZIATA VETRO e ALLUMINIO (BOTTIGLIE E LATTINE)'. Sotto il testo ci sono icone di una bottiglia di vetro, una lattina e un barattolo. In basso, il testo recita: 'NON INTRODURRE ALTRI RIFIUTI'.

RICETTARIO

Le ricette anti spreco

Ma ...niente paura! Non dovrai fare tutto tu, da solo, ma lavorerai anche in gruppo. Il lavoro verrà suddiviso e ognuno avrà un compito speciale. Ognuno sarà responsabile del proprio lavoro e del lavoro di tutto il gruppo....Tutti per uno! Uno per tutti!

Naturalmente per riuscire ad ottenere un buon prodotto ti dovrai impegnare, studiando ed approfondendo, anche autonomamente, i contenuti che verranno esposti dai tuoi professori. Avrai a disposizione i libri di testo delle singole discipline, schemi, mappe, video e soprattutto i docenti a cui chiedere spiegazioni e chiarimenti.

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 approcciarti agli aspetti professionali
- ✓ a comunicare e ad ascoltare attivamente
- ✓ a conoscere te stesso e le tue inclinazioni
- ✓ ad acquisire un tuo metodo di studio e a gestire tempi e risorse
- ✓ a imparare a cooperare e collaborare per un fine comune

Come verrai valutato?

Utilizzando le griglie e le rubriche allegate verranno valutate conoscenze, abilità e competenze conseguite; inoltre, mediante una scheda predisposta, potrai effettuare un'autovalutazione metacognitiva su tutto il lavoro svolto.