

UDA EDUCAZIONE CIVICA: 1° QUADRIMESTRE

| | |
|---|---|
| Elementi identificativi dei destinatari dell'UdA | IPSSAR MOLFETTA Città MOLFETTA provincia BARI Indirizzo di studio Enogastronomia Annualità 2024/25 Classe V Coordinatore: |
|---|---|

| <i>Sezioni</i> | <i>Note per la compilazione</i> |
|---|--|
| 1) Titolo UdA | <u>SALUTE E BENESSERE</u> |
| 2) Competenze target da promuovere | <p>Competenza n. 4 Tutela della salute e del benessere psicofisico.</p> <p>OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO</p> <p>Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti.</p> <p>Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione). Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.</p> |
| 3) Monte ore complessivo | 17 ore (da svolgere nel periodo dicembre-gennaio) |
| 4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati | <p>Dtar (2 ore) Conoscenze: Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti Abilità: Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.</p> <p>Inglese (3 ore): Conoscenze: conoscere modelli alimentari proposti da altri Paesi e culture relativamente a salute e benessere Abilità: applicare consapevolmente i principi della corretta alimentazione per un sano stile di vita.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Italiano-Storia (2 ore): Conoscenze; conoscere il significato della parola ‘benessere’ alla luce degli articoli della Costituzione Abilità: Assumere i comportamenti più adeguati per raggiungere una condizione di benessere personale e sociale</p> <p>Religione (2 ore): Conoscenze: La sacralità della vita. I principi della bioetica Abilità: riconoscere gli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sulla bioetica e le loro implicazioni antropologiche, sociali e religiose</p> <p>Scienze degli alimenti (3 ore): Conoscenze: Stili di vita e regimi alimentari corretti Abilità; promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute</p> <p>Scienze motorie (2 ore): Conoscenze: Conoscere gli elementi fondamentali per un sano e corretto stile di vita Abilità: Acquisire gli elementi per una Alimentazione adeguata alle attività e discipline sportive</p> <p>Laboratorio enogastronomia (3 ore) Conoscenze: Conoscere la Normativa igienico sanitaria e la procedura di autocontrollo H.a.c.c.p., conoscere la normativa relativa alla tutela e alla sicurezza del lavoratore e del cliente Abilità: saper applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro, dell’ambiente e del territorio.</p> |
| <p>5) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti</p> | |
| <p>6) Attività degli studenti</p> | <p>1^ FASE: Presentazione dell’uda da parte del coordinatore</p> <p>2^ FASE: Gli studenti approfondiscono le tematiche delle discipline coinvolte anche attraverso attività di ricerche, lettura di articoli,,esposizione, approfondimento critico delle tematiche</p> <p>3^ FASE: Gli studenti elaborano e presentano il compito di realtà</p> |

| | |
|--|--|
| 7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze | <p>La valutazione di ogni docente avviene al termine del percorso con griglia di valutazione che terrà conto dell'atteggiamento e dell'impegno degli alunni, della capacità di collaborazione degli altri, della chiarezza espositiva, delle capacità organizzative e del rispetto delle consegne</p> |
| 8) Rubrica di valutazione | <ul style="list-style-type: none"> ● Adotta responsabilmente i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile (10-9) ● Adotta i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile (8-7) ● Adotta comportamenti adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile (6) ● Non sempre individua comportamenti adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile (5) |
| Scheda - consegne per gli studenti | <p>Cosa fare Gli alunni devono seguire in maniera partecipativa le lezioni, eseguire le consegne richieste ed elaborare un compito di realtà finale di seguito descritto</p> <p>Scopi e motivazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Imparare ad applicare nella vita quotidiana i principi della buona salute, i principi di sicurezza e di sostenibilità appresi nelle diverse discipline. ● Educare alla salute, al rispetto per gli esseri viventi e imparare ad assumere modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare. ● Applicare le normative nazionali vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti <p>Modalità Lezioni in classe e in laboratorio, attività individuali e di gruppo proposte dai docenti</p> <p>Prodotto</p> |

Compito di realtà (sopra descritto)

In quanto tempo

17 ore (da svolgere nel periodo dicembre-gennaio)

Risorse a disposizione

Piattaforma istituzionale, libri di testo, laboratorio professionale di accoglienza turistica, ricerche individuali, riviste di settore, risorse disponibili in rete