

**UdA Assi Culturali**  
**Anno scolastico 2024-2025**  
**IPS A. Filosi**

DESTINATARI	<b>Classi I</b>
TITOLO	<b>REL-AZIONI</b>
DESTINATARI	<b>Classi II</b>
TITOLO	<b>EMOZIONI</b>
DESTINATARI	<b>Classi III</b>
TITOLO	<b>NEL MEZZO DEL CAMMIN...IL GUSTO DEL VIAGGIO</b>
DESTINATARI	<b>Classi IV</b>
TITOLO	<b>DIETRO OGNI PROBLEMATIC C'È UNA OPPORTUNITÀ</b>
DESTINATARI	<b>Classi V</b>
TITOLO	<b>AMA, OSA: PREGUSTANDO LA META</b>

## ASSE LINGUISTICO

<b>DESTINATARI</b>	Studenti delle <b>CLASSI PRIME</b> di tutti gli indirizzi
<b>TITOLO</b>	<b>REL-AZIONI</b> <b>TU CHIAMALE SE VUOI, EMOZIONI</b> (Io, tu, noi: il "gusto" della relazione) <b>parte prima</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	<b>Diario personale delle emozioni attraverso la realizzazione di un prodotto cartaceo e/o multimediale.</b>
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare in modo efficace</li> <li>• Entrare in empatia con gli altri, superare le sfide e disinnescare i conflitti</li> <li>• Utilizzare, gestire le emozioni in modi positivi per alleviare lo stress</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ITALIANO: le emozioni attraverso la visione del film "Inside out 2"</li> <li>• LINGUE STRANIERE: lessico relativo alle emozioni</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere ed esprimere le proprie emozioni</li> <li>• Costruire un vocabolario delle emozioni</li> <li>• Conoscere ed utilizzare semplici strategie per controllare le emozioni</li> <li>• Saper ascoltare i propri bisogni e quelli altrui</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese,</li> <li>• Educazione civica</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La costruzione del sé, in quanto individuo/persona</li> <li>• Spirito di iniziativa e imprenditorialità</li> <li>• Comunicazione nelle lingue straniere</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pc, tablet, schermo; testi, mappe, rubriche, libro di testo</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formativa</li> <li>• Sommativa</li> <li>• Delle competenze</li> <li>• Autovalutazione</li> <li>• Realizzazione di un prodotto finale in base alle proprie abilità e conoscenze.</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Studenti delle CLASSI SECONDE di tutti gli indirizzi</b></li> </ul>
<b>TITOLO</b>	<p style="text-align: center;"><b>EMOZIONI</b></p> <p><b>TU CHIAMALE SE VUOI, EMOZIONI</b> (Io, tu, noi, gli altri: la relazione è servita) <b>parte seconda</b></p>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Giornale di bordo delle REL-AZIONI attraverso la realizzazione di un prodotto cartaceo e/o multimediale</b></li> </ul>
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Progettare</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lessico di pertinenza in italiano e nelle lingue straniere</li> <li>• Morfologia e sintassi di base in italiano e nelle lingue straniere</li> <li>• I generi narrativi dell'interiorità;</li> <li>• L'esperienza personale giovanile come momento centrale nella costruzione dell'identità;</li> <li>• Le tecniche di espressione delle emozioni e dei sentimenti;</li> <li>• La scrittura come forma libera e creativa di espressione di sé.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere:</li> <li>• Meccanismi della narrazione di esperienze di vita.</li> <li>• Analizzare:</li> <li>• le diverse forme e voci del narratore interno e/o io poetico;</li> <li>• Le possibilità espressive offerte dalle emozioni e dai sentimenti.</li> <li>• Descrivere:</li> <li>• le proprie esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale (riferimento a fatti di cronaca).</li> <li>• Comparare:</li> <li>• Stili e tecniche di scrittura del sé in relazione all'altro.</li> <li>• Esprimere:</li> <li>• Le proprie idee sulla tematica in essere usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> <li>• Educazione civica</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di biografia</li> <li>• Definizione di autobiografia</li> <li>• Le tecniche narrative dei generi (poesia, narrativa,</li> </ul>

	lettera personale, diario..). <ul style="list-style-type: none"><li>• La scrittura come forma libera e creativa di espressione di sé</li></ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pc, tablet, schermo;</li><li>• Testi, mappe, rubriche, libro di testo;</li><li>• Visione di film e documentari;</li><li>• Incontri con autori e/o esperti.</li></ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formativa</li><li>• Sommativa</li><li>• Delle competenze</li><li>• Autovalutazione</li></ul>

<b>DESTINATARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Studenti delle CLASSI TERZE di tutti gli indirizzi</b></li> </ul>
<b>TITOLO</b>	<p><b>NEL MEZZO DEL CAMMIN... IL GUSTO DEL VIAGGIO</b> "Sì, viaggiare"</p>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	<p><b>Ricerca su Internet di aforismi sul concetto di viaggio per diversi autori italiani e stranieri.</b></p> <p><b>ITALIANO</b> - Il concetto di viaggio in alcuni autori presi in esame durante l'anno scolastico: Dante, Petrarca, Boccaccio -</p> <p><b>INGLESE</b> - Planning a trip.</p> <p><b>FRANCESE</b> - Organizer un voyage.</p> <p><b>COMPITO / PRODOTTO FINALE:</b> Pianificazione di un compito di realtà attraverso la realizzazione di un'uscita sul territorio o di un viaggio di istruzione.</p>
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Progettare</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipi e generi specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Aspetti grammaticali della microlingua di appartenenza</li> <li>• Le diverse culture</li> <li>• Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio</li> <li>• I principali soggetti del sistema del proprio territorio</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi ad argomenti attinenti all'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Partecipare a conversazioni e semplici debate su argomenti relativi all'ambito professionale</li> <li>• Realizzare descrizioni e presentazioni usando il lessico specifico utilizzati nel proprio settore</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche essenziali del viaggio rispetto alle opportunità lavorative in linea con la propria formazione</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> <li>• Educazione civica</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccolta di informazioni sul concetto di viaggio</li> <li>• Presentazione di materiali visivi</li> <li>• Definizione di viaggio             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tecniche di realizzazione di un viaggio</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attenzione al linguaggio verbale e non verbale</li><li>• La scrittura del proprio viaggio</li><li>• Narrazione dell'esperienza</li><li>• Realizzazione di Podcast individuali</li></ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pc, tablet, schermo;</li><li>• Testi, mappe, rubriche, libro di testo, padlet, Podcast.</li></ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formativa</li><li>• Sommativa</li><li>• Delle competenze</li><li>• Autovalutazione</li></ul>

<b>DESTINATARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studenti delle <b>CLASSI QUARTE</b> di tutti gli indirizzi</li> </ul>
<b>TITOLO</b>	<p style="text-align: center;"><b>DIETRO OGNI PROBLEMATICA C'È UNA OPPORTUNITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>“Il lavoro: storia, diritti, problematiche e opportunità</b></li> </ul> <p>Viaggio alla scoperta della nostra Cultura (dal territorio, alle nazioni, al mondo) attraverso la storia, le caratteristiche, le interconnessioni letterarie e non...</p>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	<b>Progettazione e realizzazione di un evento/prodotto multimediale/saggio / rassegna fotografica sul tema</b>
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Progettare</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>• Risolvere problemi</li> <li>• Sviluppare e promuovere un'etica del lavoro</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipi e generi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Aspetti grammaticali della micro lingua di appartenenza</li> <li>• Il lessico dei diritti e dei doveri del lavoro</li> <li>• Le realtà lavorative e i principali soggetti del territorio</li> <li>• Modelli organizzativi aziendali e cooperativistici nell'ambito dell'indirizzo di studi</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi ad argomenti attinenti all'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Comprendere ed utilizzare i linguaggi multimediali</li> <li>• Strutturare e dare vita a conversazioni e “<i>debate</i>” su argomenti relativi all'ambito professionale</li> <li>• Commentare un film e sviluppare la drammatizzazione</li> <li>• Realizzare descrizioni e presentazioni usando il lessico specifico utilizzati nel proprio settore</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> <li>• Educazione civica</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da gennaio ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione degli obiettivi e delle fasi delle attività</li> <li>• Realizzazione del prodotto finale</li> </ul>

<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pc, tablet, schermo;</li><li>• Testi, mappe, rubriche, libro di testo e non articoli di giornale</li><li>• Film in L1-L2-L3</li><li>• Materiale multimediale</li></ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formativa</li><li>• Sommativa</li><li>• Delle competenze</li><li>• Autovalutazione</li></ul>

<b>DESTINATARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studenti delle <b>CLASSI QUINTE</b> di tutti gli indirizzi</li> </ul>
<b>TITOLO</b>	<p><b>AMA, OSA: PREGUSTANDO LA META "Guerra e Pace"</b></p> <p>La gestione del conflitto come motore e chiave di lettura della complessità dal Novecento al Secondo Millennio</p>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Role-playing di un colloquio di lavoro</b> (<i>Gestione delle fasi critiche del colloquio e pianificazione della strategia comunicativa</i>)</li> <li>• <b>Realizzazione di un prodotto multimediale che illustri le visite e/o le esperienze realizzate nel corso dell'anno</b> (Visite sulla città alta di Terracina: Parco della Rimembranza, segni del bombardamento della seconda guerra mondiale, Piana delle Orme, Cimitero americano di Nettuno, Quartiere ebraico Fondi, esperienza a Ventotene per la nascita del Manifesto).</li> </ul>
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Progettare</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>• Risolvere problemi</li> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipi e generi specifici della micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Aspetti grammaticali della micro lingua di appartenenza</li> <li>• Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio</li> <li>• I principali soggetti del sistema economico del proprio territorio</li> <li>• Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali nell'ambito dell'indirizzo di studi</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi ad argomenti attinenti all'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Gestire conversazioni ed organizzare semplici "debate" su argomenti relativi all'ambito storico/culturale e professionale</li> <li>• Realizzare descrizioni e presentazioni usando il lessico specifico utilizzati nel proprio settore</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Storia</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> <li>• Educazione civica</li> </ul>

<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione del <i>curriculum vitae</i> formato europeo</li> <li>• Preparazione di una lettera motivazionale</li> <li>• Preparazione al colloquio con le <i>risposte vincenti</i> (Qual è la fonte della tua motivazione? Che cosa hai che altri candidati non hanno?)</li> <li>• Risposta alla mail di convocazione a colloquio</li> <li>• Raccolta delle informazioni dettagliate sulla società</li> <li>• Attenzione al linguaggio verbale e non verbale</li> <li>• Attenzione e cura dell'abbigliamento</li> <li>• Preparazione di un elaborato multimediale</li> <li>• Visione film, documentari (PIANO CINEMA MIUR)</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pc, tablet, schermo;</li> <li>• Testi, mappe, rubriche, libri di testo</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formativa</li> <li>• Sommativa</li> <li>• Delle competenze</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul>

**ASSE MATEMATICO**

<b>DESTINATARI</b>	Tutti gli Indirizzi - Allievi <b>I anno</b>
<b>TITOLO</b>	<b>REL-AZIONI</b>  <b>“LA CONOSCENZA DEL MONDO: NUMERI E SIMBOLI”</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Gli studenti si cimenteranno (anche in piccoli gruppi) nell’applicazione delle espressioni matematiche (numeri e simboli) in scenari di vita reali.
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologie;</li> <li>• competenza multilinguistica;</li> <li>• competenza digitale;</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• solida conoscenza dei numeri e delle operazioni di base;</li> <li>• comprensione dei termini, dei simboli e dei concetti matematici;</li> <li>• consapevolezza dei quesiti ai quali la matematica può fornire una risposta</li> </ul>
<b>ABILITA’</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saper applicare i principi ed i processi matematici di base;</li> <li>• svolgere un ragionamento matematico;</li> <li>• comunicare in linguaggio matematico;</li> <li>• comprendere gli aspetti matematici della digitalizzazione;</li> <li>• sviluppare un atteggiamento positivo basato sul rispetto della verità</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborazione e interiorizzazione del concetto di “numero”;</li> <li>• Elaborazione e interiorizzazioni delle operazioni e dei simboli matematici</li> <li>• Dalle parole alle espressioni numeriche e viceversa;</li> <li>• Rappresentazione e risoluzione di problemi di vita reale attraverso l'utilizzo dei numeri e dei simboli matematici;</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	PC, Tablet, LIM, libri di testo, articoli di giornale, appunti

<b>VALUTAZIONE</b>	Valutazione delle competenze attraverso: <ul style="list-style-type: none"><li>• Rubrica di processo: valuta la competenza rispetto all'agire nella specifica situazione (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li><li>• Rubrica di prodotto: risultato dell'agire competente rispetto all'elaborato (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li><li>• Rubrica di consapevolezza metacognitiva: risultato della relazione/esposizione dell'UDA (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li></ul>
--------------------	--

<b>DESTINATARI</b>	Tutti gli Indirizzi - Allievi <b>II Anno</b>
<b>TITOLO</b>	<b>EMOZIONI</b>  <b>"LA SCOPERTA DEL MONDO: PROBLEMI E SOLUZIONI"</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	<p>L'UDA focalizza l'attenzione sul "sistema-società" attraversando matematicamente i concetti di variabili, equazioni, disequazioni e sistemi volti alla soluzione di problemi di tipo reale.</p> <p>Gli alunni, suddivisi in gruppi di lavoro, risolveranno un problema di realtà mediante l'applicazione di equazioni e/o disequazioni di primo grado, produrranno un elaborato contenente una sintesi ed una analisi approfondita del problema nonché la relativa soluzione debitamente commentata.</p>
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologie;</li> <li>• competenza multilinguistica;</li> <li>• competenza digitale;</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• solida conoscenza del concetto di variabili, di equazione e di disequazione;</li> <li>• approccio con il concetto di sistema;</li> <li>• consapevolezza dei quesiti ai quali la matematica può fornire una risposta</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saper applicare i principi ed i processi matematici di base;</li> <li>• svolgere un ragionamento matematico;</li> <li>• comunicare in linguaggio matematico;</li> <li>• comprendere gli aspetti matematici della digitalizzazione;</li> <li>• sviluppare un atteggiamento positivo basato sul rispetto della verità</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	Da novembre ad aprile
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborazione e interiorizzazione del concetto di "variabile";</li> <li>• Conoscenza delle modalità di risoluzione delle equazioni e delle disequazioni;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scoperta dell'importanza dell'applicazione della logica di "sistema" alle risoluzioni di problemi della vita reale</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	PC, Tablet, LIM, libri di testo, articoli di giornale, appunti
<b>VALUTAZIONE</b>	<p>Valutazione delle competenze attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica di processo: valuta la competenza rispetto all'agire nella specifica situazione (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> <li>• Rubrica di prodotto: risultato dell'agire competente rispetto all'elaborato (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> <li>• Rubrica di consapevolezza metacognitiva: risultato della relazione/esposizione dell'UDA (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	Tutti gli Indirizzi - Allievi <b>III Anno</b>
<b>TITOLO</b>	<b>NEL MEZZO DEL CAMMIN...IL GUSTO DEL VIAGGIO</b>  <b>"L'AMICIZIA: UN VALORE DA RISCOPRIRE!"</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	<p>Il focus dell'UDA è correlato alle dinamiche interpersonali nell'ambito dei rapporti di amicizia, oggi sempre più minati e correlati ad una sensibilità che, in alcuni casi, si annulla. Una possibilità, quindi, per gli allievi di riscoprire i concetti matematici di "distanze e relazioni, risorse quantificabili e misurabili".</p> <p>Gli alunni, alla fine del percorso, saranno in grado di mettere in relazioni figure utilizzando il concetto di lunghezza come distanza tra punti.</p>
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologie;</li> <li>• competenza multilinguistica;</li> <li>• competenza digitale;</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscenza del concetto di distanza e relazione;</li> <li>• conoscenza delle risorse quantificabili e misurabili;</li> <li>• consapevolezza dei quesiti ai quali la matematica può fornire una risposta</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saper applicare i principi ed i processi matematici di base;</li> <li>• svolgere un ragionamento matematico;</li> <li>• comunicare in linguaggio matematico;</li> <li>• comprendere gli aspetti matematici della digitalizzazione;</li> <li>• sviluppare un atteggiamento positivo basato sul rispetto della verità</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	Da novembre ad aprile

<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborazione e interiorizzazione del concetto di "distanze e relazioni, di risorse quantificabili e misurabili";</li> <li>• Conoscenza delle modalità di ricerca delle distanze</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	PC, Tablet, LIM, libri di testo, articoli di giornale, appunti
<b>VALUTAZIONE</b>	<p>Valutazione delle competenze attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica di processo: valuta la competenza rispetto all'agire nella specifica situazione (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> <li>• Rubrica di prodotto: risultato dell'agire competente rispetto all'elaborato (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> <li>• Rubrica di consapevolezza metacognitiva: risultato della relazione/esposizione dell'UDA (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	Tutti gli Indirizzi - Allievi <b>IV Anno</b>
<b>TITOLO</b>	<b>DIETRO OGNI PROBLEMATIC C'È UNA OPPORTUNITÀ</b>  <b>"LE "SANE" RELAZIONI: L'AMORE ED IL RISPETTO!"</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Un'UDA il cui nucleo è l'amore come funzione della vita, da cui sviscerare i concetti più profondi dell'analisi matematica applicata all'analisi dell'amore e del rispetto per l'altro,  Gli alunni, al termine del percorso, saranno in grado di esporre la lettura approssimata di un grafico di funzione, utilizzando un linguaggio scientifico.
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologie;</li> <li>• competenza multilinguistica;</li> <li>• competenza digitale;</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del concetto di funzione matematica e di dominio di una funzione;</li> <li>• Applicazione dello studio di funzioni matematiche;</li> <li>• Scoperta dell'importanza dell'applicazione dello studio di funzione alle risoluzioni di problemi della vita reale</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saper applicare i principi ed i processi matematici di base;</li> <li>• svolgere un ragionamento matematico;</li> <li>• comunicare in linguaggio matematico;</li> <li>• comprendere gli aspetti matematici della digitalizzazione;</li> <li>• sviluppare un atteggiamento positivo basato sul rispetto della verità</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>

<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del concetto di "funzione";</li> <li>• Interiorizzazione dello studio di una funzione;</li> <li>• Applicazione dello studio di funzione ai problemi della vita reale</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	PC, Tablet, LIM, libri di testo, articoli di giornale, appunti
<b>VALUTAZIONE</b>	<p>Valutazione delle competenze attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica di processo: valuta la competenza rispetto all'agire nella specifica situazione (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> <li>• Rubrica di prodotto: risultato dell'agire competente rispetto all'elaborato (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> <li>• Rubrica di consapevolezza metacognitiva: risultato della relazione/esposizione dell'UDA (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	Tutti gli Indirizzi - Allievi <b>V Anno</b>
<b>TITOLO</b>	<b>AMA, OSA: PREGUSTANDO LA META</b> <b>"IL FUTURO: UN TERNO AL LOTTO!"</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	<p>Sapersi orientare per rendere la vita un vero (ed unico) capolavoro" (riprendendo le parole di un personaggio illustre del mondo religioso) è il concetto che rende l'UDA un momento di grande riflessione.</p> <p>Importante l'applicazione degli studi di probabilità e statistica nella vita reale, si parte da tale concetto e si prosegue fino a scoprire che, in fondo, pur pensando che la vita sia un evento del tutto casuale invece non è altro che la correlazione di tante scelte effettuate nel tempo, scelte che si intersecano quotidianamente fino a creare quel capolavoro che ognuno costruisce.</p> <p>Gli allievi, alla fine del percorso, saranno in grado di risolvere problemi di vita reale mediante l'utilizzo della probabilità rappresentandoli anche con grafici e/o tabelle.</p>
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologie;</li> <li>• competenza multilinguistica;</li> <li>• competenza digitale;</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscenza dei concetti di probabilità e statistica;</li> <li>• conoscenza delle modalità di elaborazione a livello quali-quantitativo degli aspetti della vita quotidiana;</li> <li>• rappresentazione di tabelle e grafici;</li> <li>• applicazione dei metodi risolutivi a problematiche della vita reale</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saper applicare i principi ed i processi matematici di base;</li> <li>• svolgere un ragionamento matematico;</li> <li>• comunicare in linguaggio matematico;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendere gli aspetti matematici della digitalizzazione;</li> <li>• sviluppare un atteggiamento positivo basato sul rispetto della verità</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare le differenze tra i concetti fondamentali di probabilità e statistica;</li> <li>• Saper operare a livello quali-quantitativo rispetto alla risoluzione di problemi della vita reale;</li> <li>• Saper elaborare grafici e tabelle</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	PC, Tablet, LIM, libri di testo, articoli di giornale, appunti
<b>VALUTAZIONE</b>	<p>Valutazione delle competenze attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica di processo: valuta la competenza rispetto all'agire nella specifica situazione (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> <li>• Rubrica di prodotto: risultato dell'agire competente rispetto all'elaborato (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> <li>• Rubrica di consapevolezza metacognitiva: risultato della relazione/esposizione dell'UDA (iniziale/base/intermedio/avanzato)</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi I° SSAS</b>
<b>TITOLO</b>	<b>REL-AZIONI</b> <b>Comunicazione e Relazione: dinamica del processo di comunicazione</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Mettere in scena alcune situazioni, individuando per ciascuna circostanza rappresentata, i diversi ruoli degli attori
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere e saper affrontare in maniera consapevole ed efficace le dinamiche sottese alle relazioni umane, prestando attenzione alle emozioni e alle motivazioni sottese all'agire</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capire la comunicazione interpersonale: il linguaggio usato; la relazione tra gli interlocutori; la fiducia; il contesto</li> <li>• La comunicazione nella relazione di aiuto: strumento essenziale per l'operatore dei servizi sociali</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i diversi elementi che entrano in gioco in una comunicazione</li> <li>• Applicare gli aspetti teorici della comunicazione alle conversazioni quotidiane</li> <li>• Riconoscere gli elementi che devono contraddistinguere una comunicazione nell'ambito di una relazione di aiuto</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze Umane- Metodologie Operative</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attività saranno svolte durante le ore di copresenza</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving;</li> <li>• storytelling;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• circle time;</li> </ul>

<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</li><li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li></ul>
--------------------	--

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi II° SSAS</b>
<b>TITOLO</b>	<b>EMOZIONI</b> <b>EMOZIONI IN MOVIMENTO: IL RUOLO DELLA FAMIGLIA</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Scrivere un articolo sulle 4 emozioni fondamentali: gioia, tristezza, rabbia, paura
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere e saper affrontare in maniera consapevole la dimensione emotivo- motivazionale in grado di interagire e incidere sulla componente cognitiva</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le emozioni e le loro manifestazioni</li> <li>• La relazione tra motivazioni e bisogni</li> <li>• Il ruolo della famiglia nella formazione dell'individuo</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli aspetti emotivi motivazionali che guidano la nostra esperienza quotidiana</li> <li>• Riconoscere la relazione esistente tra sfera cognitiva ed emotivo- motivazionale</li> <li>• Acquisire consapevolezza delle funzioni della famiglia all'interno del contesto sociale</li> <li>• Riconoscere l'importanza della famiglia nella formazione della personalità</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze Umane- Metodologie Operative</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attività saranno svolte durante le ore di copresenza</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving;</li> <li>• storytelling;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• circle time;</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una</li> </ul>

	<p>funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li></ul>
--	---

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi III° SSAS</b>
<b>TITOLO</b>	<b>NEL MEZZO DEL CAMMIN...IL GUSTO DEL VIAGGIO</b> <b>Benessere psicofisico e professionalità</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Illustrare, attraverso specifici prodotti narrativi, una particolare fase della vita, riportando le caratteristiche che la connotano. Al termine ciascun gruppo esporrà ai compagni della classe, il risultato del proprio lavoro.
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare collegamenti e relazioni tra un caso presentato e le nozioni teoriche apprese sulle principali teorie dello sviluppo</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> <li>• Avviare lo sviluppo delle relazioni umane, dell'empatia, della predisposizione al teamworking</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le teorie che hanno contraddistinto la psicologia dello sviluppo: Piaget; Erikson; Bowlby</li> <li>• Conoscere i servizi rivolti all'infanzia come luogo di formazione, cura e socializzazione nella prospettiva del benessere psicofisico e dello sviluppo delle potenzialità affettive e sociali</li> <li>• L'Alimentazione nelle diverse fasce d'età. La malnutrizione. I disturbi del comportamento alimentare.</li> <li>• I bisogni e la piramide di Maslow</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare nel tempo le diverse teorie psicologiche relative allo sviluppo, cogliendone le caratteristiche essenziali</li> <li>• Individuare gli elementi essenziali delle teorie dello sviluppo che possono aver ricadute nel lavoro del futuro tecnico dei Servizi per la sanità e l'assistenza Sociale</li> <li>• I Servizi all'infanzia e le loro caratteristiche peculiari</li> <li>• Riconoscere le figure professionali funzionali alla definizione, progettazione e gestione di un piano d'intervento.</li> <li>• Individuare i diversi principi nutritivi indicando le loro</li> </ul>

	<p>funzioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza di una alimentazione fondata su prodotti tipici di qualità per il proprio benessere fisico e psichico</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Psicologia- Metodologie Operative- Igiene e cultura medico sanitaria</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il compito di realtà verrà svolto durante le ore di laboratorio</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving;</li> <li>• storytelling;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• circle time;</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</li> <li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi IV° SSAS</b>
<b>TITOLO</b>	<b>DIETRO OGNI PROBLEMATICA C'È UNA OPPORTUNITÀ</b> <b>Famiglie e disagio sociale: realtà a confronto</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Effettuare una ricerca in rete di tutti i Servizi dedicati a persone in situazioni di povertà, di violenza e / o homelessness . Al termine ogni gruppo illustrerà i Servizi tramite: una mappa virtuale; un depliant; una cartina in formato poster, come se dovesse essere affissa per le strade cittadine
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di usare le abilità, le conoscenze personali e sociali sia nel lavoro che nella professione</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> <li>• Competenza digitale</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ciclo di vita "classico" della famiglia e alcune delle sue "deviazioni"</li> <li>• Tipologie di famiglie che si trovano in particolare condizioni di disagio che gli operatori dei servizi per la sanità e l'assistenza sociale possono incontrare nel loro percorso professionale</li> <li>• Povertà e crisi economica: interventi e servizi</li> <li>• Malattie infettive della povertà</li> <li>• Malattie della povertà e malattie del benessere</li> <li>• Le competenze relazionali</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere le caratteristiche generali della famiglia: dal suo ciclo di vita alle principali difficoltà che può incontrare e che possono destabilizzarne l'equilibrio interno</li> <li>• Saper individuare i bisogni, le risorse, i vincoli e i limiti</li> <li>• Individuare il proprio ruolo e quello delle altre figure nei vari contesti operativi</li> <li>• Distinguere le diverse dimensioni del concetto di salute nelle</li> </ul>

	<p>varie situazioni di bisogno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare la patogenesi delle malattie di maggiore rilevanza sociale</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Psicologia, Metodologie Operative, Igiene e Cultura Medico Sanitaria</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il compito di realtà sarà svolto durante le ore di laboratorio</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving;</li> <li>• storytelling;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• circle time;</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</li> <li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi V° SSAS - Accoglienza</b>
<b>TITOLO</b>	<b>AMA, OSA: PREGUSTANDO LA META</b> <b>Le figure professionali dell'aiuto</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Creare una sorta di avviso destinato ai lavoratori e alle lavoratrici che operano nelle professioni di aiuto, per aiutarli a riconoscere i segnali di un possibile malessere
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le dinamiche proprie della realtà sociale</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni tra un caso presentato e le nozioni teoriche apprese sulla relazione professionale di aiuto</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Capacità di usare le abilità, le conoscenze personali e sociali sia nel lavoro che nella professione</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> <li>• Competenza digitale</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il processo comunicativo ed empatico nella relazione di aiuto</li> <li>• L'ascolto attivo e le abilità necessarie per una comunicazione efficace</li> <li>• Rischi che corrono i professionisti dell'aiuto</li> <li>• Le figure professionali. Il codice deontologico.</li> <li>• La rete dei servizi</li> <li>• Il team working</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare l'empatia e l'ascolto attivo alla base di una relazione di aiuto</li> <li>• Applicare specifiche tecniche di comunicazione efficace per prestare sostegno ai soggetti difficoltà</li> <li>• Distinguere ruoli, competenze e ambiti di intervento delle figure professionali di settore.</li> <li>• Saper operare nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza del lavoro a tutela della salute.</li> </ul>

<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Psicologia- Metodologie Operative-Igiene e Cultura medico Sanitaria- Tecniche di Comunicazione</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attività saranno svolte durante le ore di laboratorio</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving;</li> <li>• storytelling;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• circle time;</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</li> <li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi I° SSAS</b>
<b>TITOLO</b>	<b>REL-AZIONI</b> <b>Comunicazione e Relazione: dinamica del processo di comunicazione</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Mettere in scena alcune situazioni, individuando per ciascuna circostanza rappresentata, i diversi ruoli degli attori
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere e saper affrontare in maniera consapevole ed efficace le dinamiche sottese alle relazioni umane, prestando attenzione alle emozioni e alle motivazioni sottese all'agire</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capire la comunicazione interpersonale: il linguaggio usato; la relazione tra gli interlocutori; la fiducia; il contesto</li> <li>• La comunicazione nella relazione di aiuto: strumento essenziale per l'operatore dei servizi sociali</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i diversi elementi che entrano in gioco in una comunicazione</li> <li>• Applicare gli aspetti teorici della comunicazione alle conversazioni quotidiane</li> <li>• Riconoscere gli elementi che devono contraddistinguere una comunicazione nell'ambito di una relazione di aiuto</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze Umane- Metodologie Operative</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attività saranno svolte durante le ore di copresenza</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving;</li> <li>• storytelling;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• circle time;</li> </ul>

<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</li><li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li></ul>
--------------------	--

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi II° SSAS</b>
<b>TITOLO</b>	<b>EMOZIONI</b> <b>EMOZIONI IN MOVIMENTO: IL RUOLO DELLA FAMIGLIA</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Scrivere un articolo sulle 4 emozioni fondamentali: gioia, tristezza, rabbia, paura
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere e saper affrontare in maniera consapevole la dimensione emotivo- motivazionale in grado di interagire e incidere sulla componente cognitiva</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le emozioni e le loro manifestazioni</li> <li>• La relazione tra motivazioni e bisogni</li> <li>• Il ruolo della famiglia nella formazione dell'individuo</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli aspetti emotivi motivazionali che guidano la nostra esperienza quotidiana</li> <li>• Riconoscere la relazione esistente tra sfera cognitiva ed emotivo- motivazionale</li> <li>• Acquisire consapevolezza delle funzioni della famiglia all'interno del contesto sociale</li> <li>• Riconoscere l'importanza della famiglia nella formazione della personalità</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze Umane- Metodologie Operative</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attività saranno svolte durante le ore di copresenza</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving;</li> <li>• storytelling;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• circle time;</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una</li> </ul>

	<p>funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li></ul>
--	---

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi III° SSAS</b>
<b>TITOLO</b>	<b>NEL MEZZO DEL CAMMIN...IL GUSTO DEL VIAGGIO</b> <b>Benessere psicofisico e professionalità</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Illustrare, attraverso specifici prodotti narrativi, una particolare fase della vita, riportando le caratteristiche che la connotano. Al termine ciascun gruppo esporrà ai compagni della classe, il risultato del proprio lavoro.
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare collegamenti e relazioni tra un caso presentato e le nozioni teoriche apprese sulle principali teorie dello sviluppo</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> <li>• Avviare lo sviluppo delle relazioni umane, dell'empatia, della predisposizione al teamworking</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le teorie che hanno contraddistinto la psicologia dello sviluppo: Piaget; Erikson; Bowlby</li> <li>• Conoscere i servizi rivolti all'infanzia come luogo di formazione, cura e socializzazione nella prospettiva del benessere psicofisico e dello sviluppo delle potenzialità affettive e sociali</li> <li>• L'Alimentazione nelle diverse fasce d'età. La malnutrizione. I disturbi del comportamento alimentare.</li> <li>• I bisogni e la piramide di Maslow</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare nel tempo le diverse teorie psicologiche relative allo sviluppo, cogliendone le caratteristiche essenziali</li> <li>• Individuare gli elementi essenziali delle teorie dello sviluppo che possono aver ricadute nel lavoro del futuro tecnico dei Servizi per la sanità e l'assistenza Sociale</li> <li>• I Servizi all'infanzia e le loro caratteristiche peculiari</li> <li>• Riconoscere le figure professionali funzionali alla definizione, progettazione e gestione di un piano d'intervento.</li> <li>• Individuare i diversi principi nutritivi indicando le loro</li> </ul>

	<p>funzioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza di una alimentazione fondata su prodotti tipici di qualità per il proprio benessere fisico e psichico</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Psicologia- Metodologie Operative- Igiene e cultura medico sanitaria</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il compito di realtà verrà svolto durante le ore di laboratorio</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving;</li> <li>• storytelling;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• circle time;</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</li> <li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi IV° SSAS</b>
<b>TITOLO</b>	<b>DIETRO OGNI PROBLEMATICA C'È UNA OPPORTUNITÀ</b> <b>Famiglie e disagio sociale: realtà a confronto</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Effettuare una ricerca in rete di tutti i Servizi dedicati a persone in situazioni di povertà, di violenza e / o homelessness . Al termine ogni gruppo illustrerà i Servizi tramite: una mappa virtuale; un depliant; una cartina in formato poster, come se dovesse essere affissa per le strade cittadine
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di usare le abilità, le conoscenze personali e sociali sia nel lavoro che nella professione</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> <li>• Competenza digitale</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ciclo di vita "classico" della famiglia e alcune delle sue "deviazioni"</li> <li>• Tipologie di famiglie che si trovano in particolare condizioni di disagio che gli operatori dei servizi per la sanità e l'assistenza sociale possono incontrare nel loro percorso professionale</li> <li>• Povertà e crisi economica: interventi e servizi</li> <li>• Malattie infettive della povertà</li> <li>• Malattie della povertà e malattie del benessere</li> <li>• Le competenze relazionali</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere le caratteristiche generali della famiglia: dal suo ciclo di vita alle principali difficoltà che può incontrare e che possono destabilizzarne l'equilibrio interno</li> <li>• Saper individuare i bisogni, le risorse, i vincoli e i limiti</li> <li>• Individuare il proprio ruolo e quello delle altre figure nei vari contesti operativi</li> <li>• Distinguere le diverse dimensioni del concetto di salute nelle</li> </ul>

	<p>varie situazioni di bisogno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare la patogenesi delle malattie di maggiore rilevanza sociale</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Psicologia, Metodologie Operative, Igiene e Cultura Medico Sanitaria</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il compito di realtà sarà svolto durante le ore di laboratorio</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving;</li> <li>• storytelling;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• circle time;</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</li> <li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi V° SSAS - Accoglienza</b>
<b>TITOLO</b>	<b>AMA, OSA: PREGUSTANDO LA META</b> <b>Le figure professionali dell'aiuto</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Creare una sorta di avviso destinato ai lavoratori e alle lavoratrici che operano nelle professioni di aiuto, per aiutarli a riconoscere i segnali di un possibile malessere
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le dinamiche proprie della realtà sociale</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni tra un caso presentato e le nozioni teoriche apprese sulla relazione professionale di aiuto</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Capacità di usare le abilità, le conoscenze personali e sociali sia nel lavoro che nella professione</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> <li>• Competenza digitale</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il processo comunicativo ed empatico nella relazione di aiuto</li> <li>• L'ascolto attivo e le abilità necessarie per una comunicazione efficace</li> <li>• Rischi che corrono i professionisti dell'aiuto</li> <li>• Le figure professionali. Il codice deontologico.</li> <li>• La rete dei servizi</li> <li>• Il team working</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare l'empatia e l'ascolto attivo alla base di una relazione di aiuto</li> <li>• Applicare specifiche tecniche di comunicazione efficace per prestare sostegno ai soggetti difficoltà</li> <li>• Distinguere ruoli, competenze e ambiti di intervento delle figure professionali di settore.</li> <li>• Saper operare nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza del lavoro a tutela della salute.</li> </ul>

<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Psicologia- Metodologie Operative-Igiene e Cultura medico Sanitaria- Tecniche di Comunicazione</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attività saranno svolte durante le ore di laboratorio</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving;</li> <li>• storytelling;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• circle time;</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</li> <li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	Studenti delle <b>CLASSI PRIME</b> di tutti gli indirizzi
<b>TITOLO</b>	<b>REL-AZIONI</b> (Essere e Benessere)
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Produzione di un video che rappresenti le fasi fondamentali del processo per il benessere psico - fisico
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Progettare</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Consapevolezza della propria corporeità e del ruolo espressivo in collegamento con gli altri linguaggi</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni</li> <li>• L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane</li> <li>• Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.</li> <li>• Utilizzo dell'applicativo "documenti google"</li> <li>• I diversi tipi di rete e di come sono usati in ambito lavorativo, domestico e scolastico</li> <li>• Le principali minacce del WEB (Virus, worm, phishing, pharming, malware)</li> <li>• Le principali difese dalle minacce su web (antivirus, antimalware, firewall)</li> <li>• Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus).</li> <li>• Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope.</li> <li>• Informazioni, dati e codifica.</li> <li>• Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.</li> <li>• Enti e soggetti preposti alla prevenzione.</li> <li>• Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori.</li> <li>• Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro</li> <li>• I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare</li> </ul>

	<p>riferimento settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.</li> <li>• Indicatori di tendenza centrale: media, mediana e Moda</li> <li>• Gli elementi di base relativi alle principali funzioni organiche</li> <li>• Regole sportive come strumento di convivenza civile</li> <li>• Basi sulla teoria dell'allenamento in relazione alle principali discipline sportive</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</li> <li>• Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</li> <li>• 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</li> <li>• Manipolare un testo per la produzione di un documento o cartella esteticamente validi e identificare le tipologie dei principali servizi di rete</li> <li>• Identificare le principali minacce informatiche</li> <li>• Difendersi dalle principali minacce informatiche</li> <li>• Applicare semplici algoritmi di crittografia salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</li> <li>• 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</li> <li>• Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni</li> <li>• Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi</li> <li>• Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro</li> <li>• Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentare graficamente le distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici)</li> <li>• Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni.</li> <li>• Eseguire corrette azioni motorie in relazione ai diversi contesti</li> <li>• Utilizzo test motori Eurofit</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze Integrate (Fisica – Scienze della Terra – Biologia – Chimica)</li> <li>• TIC</li> <li>• Ecologia e Pedologia</li> <li>• Laboratorio di Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>• Scienze Motorie</li> <li>• Esperti esterni</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esposizione del progetto</li> <li>• Ingresso nei laboratori</li> <li>• Presentazione attrezzature</li> <li>• Igiene e sicurezza nei laboratori</li> <li>• Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale</li> <li>• Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore</li> <li>• Elaborazione di un'offerta per il benessere sociale e sanitario, attraverso metodologie di sensibilizzazione e promozione dell'interesse per la problematica in questione e adozione di stili di vita corretti</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Laboratori</li> <li>• Filmati</li> <li>• PC</li> <li>• Mezzi e materiali sportivi</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formativa</li> <li>• Sommativa</li> <li>• Delle competenze</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	Studenti delle <b>CLASSI SECONDE</b> di tutti gli indirizzi
<b>TITOLO</b>	<b>EMOZIONI</b> (Come è bello conoscere il proprio territorio)
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Realizzazione di una cartografia di base con itinerari tematici di tipo turistico e di una relazione tecnica esplicativa, eventualmente anche in formato multimediale.
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Progettare</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti per l'analisi del paesaggio</li> <li>• Descrizione del paesaggio</li> <li>• Biodiversità dei paesaggi</li> <li>• L'impronta ecologica</li> <li>• Stato dell'ambiente e sviluppo</li> <li>• Nuovi ambiti della sostenibilità ambientale.</li> <li>• La valutazione del territorio</li> <li>• Pianificazione e assetto territoriale</li> <li>• Parchi e riserve naturali</li> <li>• Biodiversità dei paesaggi</li> <li>• Concetti biodiversità e sostenibilità</li> <li>• Richiami morfologici e botanici generali delle produzioni erbacee</li> <li>• Cenni sulle principali operazioni colturali</li> <li>• Equazione della retta in forma esplicita. Grandezze direttamente proporzionali.</li> <li>• Grafico di una funzione</li> <li>• Conoscenza ed utilizzo degli strumenti di orienteering</li> <li>• Riconoscere gli elementi della morfologia del territorio funzionali all'orienteering</li> <li>• Conoscenze informatiche relative all'uso di un webgis ricerche in rete sui contenuti territoriali</li> <li>• Selezione dei dati significativi</li> <li>• Organizzazione dei dati: realizzazione di schede di sintesi</li> <li>• Elaborazione/creazione di una brochure</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare gli strumenti tecnologici per ricercare, organizzare le informazioni di carattere geografico;</li> <li>• Leggere ed Interpretare i vari tipi di carte tematiche ricercati sul geo portale utilizzando scale diverse, coordinate geografiche e simboli.</li> <li>• Analizzare in termini di spazio le interrelazioni tra fatti e fenomeni demografici, sociali ed economici</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raggruppare in schede di sintesi le informazioni acquisite</li> <li>• Redazione di una brochure atta a valorizzare il territorio per fini turistici</li> <li>• Strutturare le capacità spazio - temporali</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze Integrate (Fisica - Scienze della Terra - Biologia - Chimica)</li> <li>• TIC</li> <li>• Ecologia e Pedologia</li> <li>• Scienze Motorie</li> <li>• Laboratorio di Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>• Esperti esterni</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esposizione del progetto</li> <li>• Ingresso nei laboratori</li> <li>• Presentazione attrezzature</li> <li>• Igiene e sicurezza nei laboratori</li> <li>• Utilizzo del Geo – Portale Regionale</li> <li>• Analisi del patrimonio ambientale</li> <li>• Valorizzazione del territorio</li> <li>• Attività sportive in ambienti naturali</li> <li>• Realizzazione di relazioni tecniche sul territorio</li> <li>• Analisi territoriale con l'osservazione e la raccolta delle informazioni riferite ai vari aspetti di utilizzo del territorio, connotazioni paesaggistiche ed ambientali</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video</li> <li>• Schede, schemi, mappe concettuali</li> <li>• TIC</li> <li>• Spazi e attrezzi sportivi</li> <li>• Mappe storiche</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formativa</li> <li>• Sommativa</li> <li>• Delle competenze</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	Studenti delle <b>CLASSI TERZE</b> dell'Indirizzo Agricoltura
<b>TITOLO</b>	<b>Lo sviluppo e la crescita: un viaggio verso la conoscenza</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	<p>Illustrare, attraverso specifici prodotti, una particolare fase della vita, riportando le caratteristiche che la identificano.</p> <p>Al termine ciascun gruppo esporrà ai compagni della classe, il risultato del proprio lavoro.</p>
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare collegamenti e relazioni tra un caso presentato e le nozioni teoriche apprese sulle principali teorie dello sviluppo psico - motorio</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione corporea</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> <li>• Avviare lo sviluppo delle relazioni umane, dell'empatia, della predisposizione al teamworking</li> <li>• Individuare le soluzioni tecniche di produzione e trasformazione più adeguate in relazione alla tipologia di territorio e alle potenzialità produttive</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i servizi rivolti all'infanzia come luogo di formazione, cura e socializzazione nella prospettiva del benessere psicofisico e dello sviluppo delle potenzialità affettive e sociali e motorie.</li> <li>• L'Alimentazione nelle diverse fasce d'età. La malnutrizione. I disturbi del comportamento alimentare. L'alimentazione dello Sportivo</li> <li>• I principali fattori agronomici e la loro influenza nel sistema pianta - suolo - atmosfera ai fini della crescita vegetale</li> <li>• Principali caratteristiche delle agrotecniche e interventi agronomici atti a migliorare la produttività vegetale</li> <li>• Redigere un semplice piano colturale</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli elementi essenziali delle teorie dello sviluppo che possono aver ricadute sulle attività motorie adattate.</li> <li>• Individuare i diversi principi nutritivi indicando le loro funzioni.</li> <li>• Riconoscere l'importanza di una alimentazione fondata su prodotti tipici di qualità per il proprio benessere fisico e psichico</li> <li>• Analizzare le caratteristiche dei principali fattori agronomici e i loro effetti sulla produttività e la crescita delle piante</li> <li>• Analizzare le caratteristiche dei principali interventi agronomici e i loro effetti sulla produttività e il mantenimento della fertilità anche in ottica di sostenibilità</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze Motorie - Agricoltura Sostenibile e Biologica - Gestione e Valorizzazione - Tecniche delle Produzioni - Agronomia - Laboratorio di Biologia e Chimica Applicata - Economia Agraria</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il compito di realtà verrà svolto durante le ore di laboratorio tecnico - pratico</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving</li> <li>• Storytelling</li> <li>• Cooperative learning</li> </ul>

<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peer education</li><li>• Didattica per scenari</li><li>• Circle time</li><li>• Laboratorio in serra</li></ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</li><li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione</li><li>• La valutazione sommativa fa riferimento al prodotto finale</li></ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi IV° SSAS</b>
<b>TITOLO</b>	<b>Famiglie e disagio sociale: realtà a confronto</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Effettuare una ricerca in rete di tutti i Servizi dedicati a persone in situazioni di povertà, di violenza e / o homelessness . Al termine ogni gruppo illustrerà i Servizi tramite: una mappa virtuale; un depliant; una cartina in formato poster, come se dovesse essere affissa per le strade cittadine
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di usare le abilità, le conoscenze personali e sociali sia nel lavoro che nella professione</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> <li>• Competenza digitale</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ciclo di vita "classico" della famiglia e alcune delle sue "deviazioni"</li> <li>• Tipologie di famiglie che si trovano in particolare condizioni di disagio che gli operatori dei servizi per la sanità e l'assistenza sociale possono incontrare nel loro percorso professionale</li> <li>• Povertà e crisi economica: interventi e servizi</li> <li>• Malattie infettive della povertà</li> <li>• Malattie della povertà e malattie del benessere</li> <li>• Le competenze relazionali</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere le caratteristiche generali della famiglia: dal suo ciclo di vita alle principali difficoltà che può incontrare e che possono destabilizzarne l'equilibrio interno</li> <li>• Saper individuare i bisogni, le risorse, i vincoli e i limiti</li> <li>• Individuare il proprio ruolo e quello delle altre figure nei vari contesti operativi</li> <li>• Distinguere le diverse dimensioni del concetto di salute nelle varie situazioni di bisogno.</li> <li>• Individuare la patogenesi delle malattie di maggiore rilevanza</li> </ul>

	<p>sociale</p>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Psicologia, Metodologie Operative, Igiene e Cultura Medico Sanitaria</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il compito di realtà sarà svolto durante le ore di laboratorio</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving;</li> <li>• storytelling;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• circle time;</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</li> <li>• La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi V° SSAS - Accoglienza</b>
<b>TITOLO</b>	<b>Le figure professionali dell'aiuto</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Creare una sorta di avviso destinato ai lavoratori e alle lavoratrici che operano nelle professioni di aiuto, per aiutarli a riconoscere i segnali di un possibile malessere
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le dinamiche proprie della realtà sociale</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni tra un caso presentato e le nozioni teoriche apprese sulla relazione professionale di aiuto</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico</li> <li>• Capacità di usare le abilità, le conoscenze personali e sociali sia nel lavoro che nella professione</li> <li>• Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare</li> <li>• Competenza digitale</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il processo comunicativo ed empatico nella relazione di aiuto</li> <li>• L'ascolto attivo e le abilità necessarie per una comunicazione efficace</li> <li>• Rischi che corrono i professionisti dell'aiuto</li> <li>• Le figure professionali. Il codice deontologico.</li> <li>• La rete dei servizi</li> <li>• Il team working</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare l'empatia e l'ascolto attivo alla base di una relazione di aiuto</li> <li>• Applicare specifiche tecniche di comunicazione efficace per prestare sostegno ai soggetti difficoltà</li> <li>• Distinguere ruoli, competenze e ambiti di intervento delle figure professionali di settore.</li> <li>• Saper operare nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza del lavoro a tutela della salute.</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Psicologia- Metodologie Operative-Igiene e Cultura medico Sanitaria- Tecniche di Comunicazione</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>

<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Le attività saranno svolte durante le ore di laboratorio</li></ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Problem solving;</li><li>● storytelling;</li><li>● cooperative learning;</li><li>● peer education;</li><li>● didattica per scenari;</li><li>● circle time;</li></ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● La valutazione formativa si avvarrà di strumenti di osservazione dei processi e del comportamento con rubriche valutative; accompagnerà tutto il percorso didattico con una funzione di affiancamento dei discenti e di feed-back tempestivo delle loro prestazioni. Avrà cura di fornire costantemente suggerimenti per il miglioramento e/o per l'approfondimento, in base ai bisogni, in un'ottica di personalizzazione dell'apprendimento.</li><li>● La valutazione formativa dovrà essere tracciata, in modo tale da rendere visibile il progresso dello studente e si integrerà con la dimensione sommativa della valutazione.</li></ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi Prime</b>
<b>TITOLO</b>	<b>REL-AZIONI</b> <b>Relazione tra salute e sicurezza</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Creare un decalogo con le norme igienico sanitarie (HACCP) da applicare nella manipolazione e somministrazione di alimenti nei laboratori.
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alfabetica funzionale multilinguistica (Italiano, Inglese)</li> <li>• Matematica e competenze in Scienze, Tecnologia e Ingegneria</li> <li>• Digitale</li> <li>• Personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• In materia di cittadinanza e imprenditorialità</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema HACCP. Tecniche di organizzazione e norme di sicurezza sul lavoro. Le contaminazioni alimentari.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare le regole fondamentali per individuare il pericolo e il rischio dovuto a una contaminazione alimentare. Individuare le tappe che caratterizzano il sistema HACCP.</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ENOGASTRONOMIA SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<p>Formazione in classe con i singoli docenti.</p> <p>Esercitazione pratica di laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborazione, realizzazione e presentazione del prodotto.</li> <li>• La tutela della salute e della sicurezza in laboratorio</li> <li>• Etica professionale</li> <li>• Utilizzo corretto delle attrezzature in sala e in cucina</li> <li>• Aree di lavoro: Utensili e attrezzature di sala e cucina</li> <li>• Utilizzo dei supporti informatici.</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo, LIM, appunti, laboratori dedicati</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione del prodotto</li> <li>• Valutazione individuale per singola disciplina</li> <li>• Valutazione del comportamento</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi seconde</b>
<b>TITOLO</b>	<b>EMOZIONI</b>  <b>L'equilibrio delle "emozioni alimentari"</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Individuare, elaborare e produrre menu specifici corrispondenti ai "5 Colori della salute"
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alfabetica funzionale multilinguistica (Italiano, Inglese)</li> <li>• Matematica e competenze in Scienze, Tecnologia e Ingegneria</li> <li>• Digitale</li> <li>• Personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• In materia di cittadinanza e imprenditorialità</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari. LARN e 10 linee Guida.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere i meccanismi della digestione e della nutrizione.</li> <li>• Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Saper descrivere e proporre gli alimenti della dieta mediterranea</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Scienze e cultura dell'alimentazione, Enogastronomia Sala, Cucina e Accoglienza
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione in classe con i singoli docenti.</li> <li>• Percorsi enogastronomici tra le ricette del territorio con prodotti DOP e IGP.</li> <li>• Esercitazione pratica di laboratorio</li> <li>• Elaborazione, realizzazione e presentazione del prodotto.</li> <li>•</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo, LIM, appunti, laboratori dedicati ,utilizzo di strumenti informatici</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione del prodotto</li> <li>• Valutazione individuale per singola disciplina</li> <li>• Valutazione del comportamento</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi terze</b>
<b>TITOLO</b>	<b>NEL MEZZO DEL CAMMIN...IL GUSTO DEL VIAGGIO</b> <b>"Il gusto" nel viaggio</b>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Realizzare percorsi -tour enogastronomici. Brochure informative di ricette tipiche del luogo visitato. Realizzazione di un piatto. Abbinamento cibo/vino/bevande
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alfabetica funzionale multilinguistica (Italiano, Inglese)</li> <li>• Matematica e competenze in Scienze, Tecnologia e Ingegneria</li> <li>• Digitale</li> <li>• Personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• In materia di cittadinanza e imprenditorialità</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di dietetica e nutrizione</li> <li>• Calcolo calorico-nutrizionale di alimenti e bevande. Saper creare un itinerario -percorso Enogastronomico</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto e delle esigenze della clientela.</li> <li>• Indicare come viene programmata una dieta nel settore della ristorazione</li> <li>• Percorsi tra borghi antichi, cultura del territorio alla ri-scoperta dei prodotti di nicchia.</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Scienze e cultura dell'alimentazione, Enogastronomia Sala, Cucina e Accoglienza
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione in classe con i singoli docenti.</li> <li>• Il Viaggio: alla scoperta delle risorse del territorio.</li> <li>• Esercitazione pratica di laboratorio</li> <li>• Elaborazione, realizzazione e presentazione del prodotto finale</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo, LIM, appunti, laboratori dedicati ,utilizzo di strumenti informatici</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione del prodotto</li> <li>• Valutazione individuale per singola disciplina</li> <li>• Valutazione del comportamento</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi quarte</b>
<b>TITOLO</b>	<b>DIETRO OGNI PROBLEMATIC A C'È UNA OPPORTUNITÀ</b> <b>Le opportunità del territorio</b>
<b>COMPITO \ PRODOTTO FINALE</b>	Brochure informativa. Realizzazione di ricette tipiche del luogo visitato e realizzazione di un piatto-prodotto anche in chiave moderna. Percorsi e tour enogastronomici (cultura e territorio)
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alfabetica funzionale multilinguistica (Italiano, Inglese)</li> <li>• Matematica e competenze in Scienze, Tecnologia e Ingegneria</li> <li>• Digitale</li> <li>• Personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• In materia di cittadinanza e imprenditorialità</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di dietetica e nutrizione</li> <li>• Calcolo calorico-nutrizionale di alimenti e bevande. Saper creare percorsi enogastronomici</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela.</li> <li>• Indicare come viene programmata una dieta nel settore della ristorazione</li> <li>• Percorsi tra cultura, borghi antichi e vitigni locali. La classificazione dei vini, i vini del territorio.</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Scienze e cultura dell'alimentazione, Enogastronomia Sala, Cucina e Accoglienza
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione in classe con i singoli docenti.</li> <li>• Il Viaggio tra le ricette del territorio con cenni storici e prodotti DOP e IGP.</li> <li>• Esercitazione pratica di laboratorio</li> <li>• Elaborazione, realizzazione e presentazione finale del prodotto.</li> <li>• Utilizzo di strumenti informatici</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo, LIM, appunti, laboratori dedicati, strumenti informatici(PC, Tablet ecc)</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione del prodotto</li> <li>• Valutazione individuale per singola disciplina</li> <li>• Valutazione del comportamento</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul>

<b>DESTINATARI</b>	<b>Classi Quinte</b>
<b>TITOLO</b>	<b>AMA, OSA: PREGUSTANDO LA META</b> <b>Mangia, Ama, Osa</b>
<b>COMPITO \ PRODOTTO FINALE</b>	Preparazione di un banchetto-evento. Curare tutte le fasi del ciclo del cliente applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alfabetica funzionale multilinguistica (Italiano, Inglese)</li> <li>• Matematica e competenze in Scienze, Tecnologia e Ingegneria</li> <li>• Digitale</li> <li>• Personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• In materia di cittadinanza e imprenditorialità</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere la relazione esistente tra alimentazione e malattie e applicare i principi di un'alimentazione sana e stili di vita. Preferire gli alimenti di origine vegetale a quelli di origine animale.</li> <li>•</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare gli alimenti che contengono sostanze che prevengono oppure favoriscono la comparsa di malattie legate all'alimentazione</li> <li>• Dieta mediterranea, vegetariana e macrobiotica</li> <li>• Comprendere i benefici sulla salute dell'uomo derivanti dall'adozione di una dieta tipicamente mediterranea.</li> </ul> <p>Azione di marketing</p>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ENOGASTRONOMIA SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<p>Formazione in classe con i singoli docenti. Esercitazione pratica di laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborazione, realizzazione e presentazione del prodotto finale</li> <li>• La tutela della salute e della sicurezza nei laboratori</li> <li>• Etica professionale</li> <li>• Utilizzo corretto delle attrezzature in sala e in cucina</li> <li>• Aree di lavoro: Utensili e attrezzature di sala e cucina</li> <li>• Utilizzo strumenti informatici.</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo, LIM, appunti, laboratori dedicati</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione del prodotto</li> <li>• Valutazione individuale per singola disciplina</li> <li>• Valutazione del comportamento</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul>



DESTINATARI	CLASSI PRIME
TITOLO	<i>La convivenza civile e le relazioni socio economiche</i>
COMPITO\PRODOTTO FINALE	Gli studenti dovranno realizzare e presentare (anche a gruppi) un elaborato multimediale, cartellone, video o relazione per esporre i risultati di una indagine sulle attività dei soggetti economici
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
CONOSCENZE	<p>Il diritto e le sue funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le norme giuridiche e le norme sociali</li> <li>• I caratteri delle norme giuridiche</li> <li>• L'efficacia delle leggi</li> <li>• Le fonti del diritto</li> <li>• Le persone fisiche</li> <li>• Gli incapaci di agire</li> <li>• Le relazioni tra popolazione e migrazione</li> <li>• Le risorse e il concetto di sviluppo sostenibile</li> <li>• Analizzare le differenze socio economiche cause di cambiamenti nel mondo</li> </ul>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestualizzare nella vita quotidiana il ruolo prescrittivo di una norma giuridica</li> <li>• Saper definire la norma giuridica e saperla distinguere, grazie alle sue caratteristiche, dalle altre norme</li> <li>• Individuare la gerarchia delle fonti del diritto</li> <li>• Riconoscere che le norme giuridiche hanno come destinatari sia le persone sia le organizzazioni, cogliendo le interrelazioni tra i diversi soggetti</li> <li>• Riconoscere il significato e l'importanza dello sviluppo sostenibile e di una politica comune globale</li> <li>• Relazione tra reddito e benessere nel mondo</li> <li>• Capacità analitica delle relazioni tra l'uomo e l'impatto sull'ambiente che lo circonda</li> </ul>
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto e economia</li> <li>• Geografia</li> <li>• Religione</li> </ul>
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
FASI DI LAVORO	<p>Prima parte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase 1: n.10 ore (presentazione e acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze UDA)</li> <li>• Fase 2: n.10 ore (ripasso in classe)</li> <li>• Fase 3: n.5 ore (verifica delle competenze acquisite)</li> <li>• Fase 4: n.5 ore (redazione prodotto finale)</li> </ul>

	<p>Seconda parte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• PC</li> <li>• Sitografia</li> <li>• LIM</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<p>La valutazione dello studente verterà sulle competenze che avrà sviluppato per la realizzazione del prodotto finale, declinate in base all'annualità di frequenza.</p> <p>Le valutazioni riguarderanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione del prodotto</li> <li>• Valutazione individuale per singola disciplina</li> <li>• Valutazione della condotta</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul>

DESTINATARI	CLASSI SECONDE
<b>TITOLO</b>	<i>I diritti fondamentali e il sistema socio economico</i>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Gli studenti dovranno realizzare e presentare (anche a gruppi) un elaborato multimediale, cartellone, video o relazione per esporre i risultati di una indagine sulle attività dei soggetti economici
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unificazione italiana, Statuto Albertino, periodo fascista</li> <li>• Dalla caduta del fascismo all'Assemblea Costituente</li> <li>• La struttura e i caratteri della Costituzione Repubblicana</li> <li>• I principi fondamentali della Costituzione: art. 1-12 della Costituzione</li> <li>• Popolazione mondiale e flussi migratori</li> <li>• Il diritto all'accoglienza</li> <li>• Il parlamento e le sue funzioni</li> <li>• Il Governo: formazione e funzioni</li> <li>• Il Presidente della Repubblica</li> <li>• Il potere giudiziario: le garanzie di indipendenza dei giudici e il CSM, l'ordinamento giudiziario</li> <li>• Le garanzie costituzionali, la Corte Costituzionale</li> <li>• La moneta</li> <li>• I diversi tipi di moneta, l'Euro</li> <li>• Le banche</li> <li>• L'inflazione: definizione, tipologie, cause ed effetti</li> <li>• I settori economici e la globalizzazione</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere Statuto Albertino e Costituzione Repubblicana</li> <li>• Riconoscere il modello di democrazia rappresentativa adottato dalla Costituzione</li> <li>• Analizzare i diversi principi fondamentali</li> <li>• Saper riconoscere su carta geografica le principali rotte migratorie</li> <li>• Abilità</li> <li>• Illustrare l'organizzazione e il funzionamento degli organi dello Stato</li> <li>• Saper applicare le nozioni studiate ai principali avvenimenti della vita politica</li> <li>• Saper distinguere la funzione legislativa da quella esecutiva e da quella giurisdizionale</li> <li>• Conoscere il mercato della moneta e gli intermediari finanziari</li> <li>• Acquisire la consapevolezza della centralità dell'uso della moneta</li> <li>• Analizzare l'importanza del ruolo delle banche nel sistema economico</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare ed analizzare tipologie, cause ed effetti dell'inflazione</li> <li>• Individuare le principali aree economiche dei continenti e i Paesi interessati e saper descrivere le caratteristiche e le differenze attraverso l'analisi degli indicatori economici, sociali e dei tre settori dell'economia.</li> <li>• I paesaggi economici</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto e economia</li> <li>• Geografia</li> <li>• Religione</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<p>Prima parte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase 1: n.10 ore (presentazione e acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze UDA)</li> <li>• Fase 2: n.10 ore (ripasso in classe)</li> <li>• Fase 3: n.5 ore (verifica delle competenze acquisite)</li> <li>• Fase 4: n.5 ore (redazione prodotto finale)</li> </ul> <p>Seconda parte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase 1: n.10 ore (presentazione e acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze UDA)</li> <li>• Fase 2: n.10 ore (ripasso in classe)</li> <li>• Fase 3: n.5 ore (verifica delle competenze acquisite)</li> <li>• Fase 4: n.5 ore (redazione prodotto finale)</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• PC</li> <li>• Sitografia</li> <li>• LIM</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valutazione dello studente verterà sulle competenze che avrà sviluppato per la realizzazione del prodotto finale, declinate in base all'annualità di frequenza.</li> </ul> <p>Le valutazioni riguarderanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione del prodotto</li> <li>• Valutazione individuale per singola disciplina</li> <li>• Valutazione della condotta</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul>

DESTINATARI	CLASSI TERZE ENOGASTRONOMIA
TITOLO	<i>Viaggio nella gestione del patrimonio, del reddito e dei suoi risultati</i>
COMPITO\PRODOTTO FINALE	Gli studenti dovranno realizzare e presentare (anche a gruppi) un elaborato multimediale, cartellone, video o relazione per esporre i risultati di una indagine sui processi di gestione aziendale, sulla formazione del patrimonio di funzionamento e del risultato economico.
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I preventivi d'impianto</li> <li>• Correlazioni, calcolo, analisi relative al fabbisogno finanziario e alle connesse fonti di finanziamento nelle diverse forme giuridiche d'impresa.</li> <li>• Strumenti e modalità di rappresentazione, descrizione e documentazione delle procedure e dei flussi informativi.</li> <li>• Aspetti finanziari ed economici delle diverse aree della gestione aziendale.</li> </ul>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica d'impresa</li> <li>• Correlare e comparare finanziamenti e impieghi.</li> <li>• Reperire, rappresentare e commentare dati economici in funzione di specifiche esigenze conoscitive</li> <li>• Rappresentare e documentare procedure e flussi informativi.</li> <li>• Individuare e analizzare sotto il profilo strategico, finanziario ed economico le operazioni delle aree gestionali</li> </ul>
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto e tecniche amministrative</li> <li>• Religione</li> </ul>
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
FASI DI LAVORO	<p>Fase 1: n.10 ore (presentazione e acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze UDA)</p> <p>Fase 2: n.10 ore (ripasso in classe)</p> <p>Fase 3: n.5 ore (verifica delle competenze acquisite)</p> <p>Fase 4: n.10 ore (redazione prodotto finale)</p>
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Materiali forniti dal docente</li> <li>• LIM</li> <li>• PC</li> <li>• Internet</li> <li>• sitografia</li> </ul>
VALUTAZIONE	La valutazione dello studente verterà sulle competenze che avrà sviluppato per la realizzazione del prodotto finale,

	<p>declinate in base all'annualità di frequenza.                      Le valutazioni riguarderanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione del prodotto</li> <li>• Valutazione individuale per singola disciplina</li> <li>• Valutazione della condotta</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>RUBRICA DI VALUTAZIONE</b></p> <p>(AVANZATO 9-10) Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità.</p> <p>(INTERMEDIO 7-8) Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</p> <p>(BASE 5-6) Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.</p> <p>(NON RAGGIUNTO 1-4) Lo studente non svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando scarse conoscenze ed abilità essenziali e di non saper applicare regole e procedure fondamentali.</p>
--	---

DESTINATARI	CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA
TITOLO	<i>Il rapporto di lavoro e le sue opportunità</i>
COMPITO\PRODOTTO FINALE	Gli studenti dovranno realizzare e presentare (anche a gruppi) un elaborato multimediale, cartellone, video o relazione per esporre i risultati di una indagine sui processi di gestione aziendale, sulla formazione del patrimonio di funzionamento e del risultato economico.
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'organizzazione delle risorse umane nel settore turistico</li> <li>• Il contratto di lavoro e le tipologie di contratti</li> <li>• L'estinzione del rapporto di lavoro</li> <li>• La retribuzione e i suoi elementi-La busta paga</li> </ul>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere le finalità delle rilevazioni aziendali.</li> <li>• Individuare il ruolo del personale nelle aziende turistiche. Gestire i dati fondamentali per la liquidazione della retribuzione netta</li> <li>• saper redigere il proprio curriculum vitae</li> </ul>
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto e tecniche amministrative</li> <li>• Religione</li> </ul>
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase 1: n.20 ore (presentazione e acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze UDA)</li> <li>• Fase 2: n.15 ore (ripasso in classe)</li> <li>• Fase 3: n.6 ore (verifica delle competenze acquisite)</li> <li>• Fase 4: n.10 ore (redazione prodotto finale)</li> </ul>
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Materiali forniti dal docente</li> <li>• LIM</li> <li>• PC</li> <li>• Internet</li> <li>• sitografia</li> </ul>
VALUTAZIONE	<p>La valutazione dello studente verterà sulle competenze che avrà sviluppato per la realizzazione del prodotto finale, declinate in base all'annualità di frequenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le valutazioni saranno:</li> <li>• Valutazione del prodotto</li> <li>• Valutazione individuale per singola disciplina</li> <li>• Valutazione della condotta</li> <li>• Autovalutazione</li> </ul>

DESTINATARI	CLASSI QUINTA ENOGASTRONOMIA
<b>TITOLO</b>	<i>Marketing e tecniche di comunicazione per il raggiungimento di obiettivi</i>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	<p>Il Piano di lavoro sarà suddiviso in tre fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conoscenza ed analisi del territorio e del suo patrimonio storico artistico. Predisposizione di un'indagine di mercato, per l'individuazione dei bisogni della clientela e scelta di prodotti da vendere</li> <li>2. Valutazione del budget da mettere a disposizione per l'acquisto dei materiali- Acquisto dei materiali e realizzazione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile del territorio</li> <li>3. Conoscenza dei canali di distribuzione e promozione dei prodotti e dei servizi realizzati</li> </ol>
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del territorio e del suo patrimonio geografico storico ed artistico, per saper dare un significato agli oggetti territoriali, individuarne le valenze storiche, culturali, fisiche e ambientali, capire gli intrecci tra storia economica e storia sociale.</li> <li>• Individuare le caratteristiche del mercato e di bisogni dei consumatori, collaborare alla promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</li> <li>• Conoscere 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</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e analizzare il territorio ed il suo Patrimonio storico</li> <li>• Contribuire alla realizzazione di Piani di Sviluppo Turistico territoriali</li> <li>• Segmentare i clienti ed identificare i clienti obiettivo</li> <li>• Realizzare i prodotti che soddisfino i bisogni dei clienti</li> <li>• Selezionare la giusta combinazione di canali di vendita necessari per raggiungere i clienti</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto e tecniche amministrative</li> <li>• Storia dell'Arte</li> <li>• Religione</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>

<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interiorizzazione del concetto di territorio e del patrimonio storico artistico</li> <li>• Analisi e conoscenza dei bisogni dei consumatori</li> <li>• Produzione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi realizzati</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Materiali forniti dal docente</li> <li>• LIM</li> <li>• PC</li> <li>• Internet</li> <li>• sitografia</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<p>Si terrà conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Del progresso raggiunto nella costruzione di un'identità aperta e consapevole</li> <li>• Della capacità di monitorare e riflettere,</li> <li>• Dell'abilità del pensiero autonomo, critico e plurale</li> <li>• Del senso di responsabilità, del pensiero critico e della libera iniziativa</li> </ul>

DESTINATARI	CLASSE TERZA SERVIZI SANITÀ ED ASSISTENZA SOCIALE
TITOLO	<i>Viaggio all'interno del terzo settore: conosciamolo meglio</i>
COMPITO\PRODOTTO FINALE	Gli studenti dovranno elaborare (anche a gruppi) una relazione finale (o un opuscolo) per sintetizzare e illustrare, anche con immagini e schemi, i bisogni socio-sanitari del territorio di appartenenza ed informare sulla corretta fruizione degli stessi.
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la legislazione sociale</li> <li>• sistema previdenziale a tutela del lavoratore</li> <li>• principi della Legge n. 328/2000</li> <li>• gli enti non-profit ed il codice del terzo settore</li> <li>• l'organizzazione del SSN</li> </ul>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare le opportunità offerte dal territorio per rispondere ai bisogni sociali e socio-sanitari</li> <li>• individuare i soggetti, i contesti, gli operatori e i destinatari principali dell'intervento in campo sociale, socio-educativo e sanitario</li> <li>• Identificare e comprendere le diverse tipologie di servizi, i modelli organizzativi e le loro interconnessioni</li> <li>• Individuare i compiti dei diversi soggetti coinvolti nell'attuazione di una procedura o di un protocollo</li> </ul>
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto</li> <li>• Religione</li> <li>• Psicologia, igiene, met. operative</li> </ul>
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase 1: n.50 ore (presentazione UDA)</li> <li>• Fase 2: n.50 ore (ripasso in classe)</li> <li>• Fase 3: n.30 ore (verifica delle competenze acquisite)</li> <li>• Fase 4: n.30 ore (redazione relazione finale)</li> </ul>
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Materiali forniti dal docente</li> <li>• LIM</li> <li>• PC</li> <li>• Internet</li> <li>• sitografia</li> </ul>
VALUTAZIONE	La valutazione dell'UDA verterà sul prodotto che lo studente è chiamato a presentare e quindi sulle competenze di indirizzo che avrà sviluppato per la sua realizzazione, declinate in base all'annualità di frequenza.

--	--

DESTINATARI	CLASSE QUARTA SERVIZI SANITÀ ED ASSISTENZA SOCIALE
<b>TITOLO</b>	<i>La capacità imprenditoriale di prevedere nel sociale: l'importanza delle azienda no-profit</i>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Gli studenti dovranno elaborare (anche a gruppi) una relazione finale (o un opuscolo) per sintetizzare e illustrare, anche con immagini e schemi, l'attività imprenditoriale, in particolare nel settore sociale, al fine di fare chiarezza sulle opportunità offerte dallo stesso.
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nozione di imprenditore e gli elementi dell'impresa</li> <li>• Le diverse tipologie di impresa</li> <li>• Il contratto di società e le diverse tipologie di società</li> <li>• L'azienda e i suoi elementi</li> <li>• Le diverse categorie di azienda</li> <li>• L'attività contrattuale aziendale</li> <li>• I contratti bancari</li> <li>• Le fonti di finanziamento dei servizi e dei progetti</li> <li>• Gli atti della PA</li> <li>• Le responsabilità della PA e le relative forme di tutela</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare il proprio ruolo e quello di altre figure nell'organizzazione e nei contesti socio-assistenziali</li> <li>• Adottare modalità comunicative e relazionali idonee ai diversi contesti professionali</li> <li>• Individuare la normativa di riferimento in materiali di contratti aziendali</li> <li>• Adottare modalità relazionali e di comunicazione idonee ai diversi contesti organizzativi e professionale</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto</li> <li>• Religione</li> <li>• Psicologia, igiene, met. operative</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase 1: n.50 ore (presentazione UDA)</li> <li>• Fase 2: n.50 ore (ripasso in classe)</li> <li>• Fase 3: n.30 ore (verifica delle competenze acquisite)</li> <li>• Fase 4: n. 30 ore (redazione relazione finale)</li> </ul>

<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Materiali forniti dal docente</li> <li>• LIM</li> <li>• PC</li> <li>• Internet</li> <li>• sitografia</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<p>La valutazione dell'UDA verterà sul prodotto che lo studente è chiamato a presentare e quindi sulle competenze di indirizzo che avrà sviluppato per la sua realizzazione, declinate in base all'annualità di frequenza.</p>

DESTINATARI	CLASSE QUINTA SERVIZI SANITÀ ED ASSISTENZA SOCIALE
<b>TITOLO</b>	<i>Lavorare nel sociale: opportunità ma anche responsabilità</i>
<b>COMPITO\PRODOTTO FINALE</b>	Gli studenti dovranno elaborare (anche a gruppi) una relazione finale (o un opuscolo) per sintetizzare e illustrare, anche con immagini e schemi, l'attività imprenditoriale, in particolare nel settore sociale, al fine di fare chiarezza sulle opportunità offerte dallo stesso.
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• concetti fondamentali e normative principali che regolano il rapporto di lavoro subordinato</li> <li>• i principali diritti ed obblighi dei soggetti del rapporto lavorativo</li> <li>• le principali prestazioni assistenziali</li> <li>• le necessità dei soggetti beneficiari dei servizi assistenziali</li> <li>• le azioni dei soggetti pubblici in ambito socio-assistenziale</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare il proprio diritti e doveri nei diversi contesti lavorativi</li> <li>• utilizzare le fonti normative e le informazioni multimediali per risolvere problemi di lavoro</li> <li>• distinguere le principali forme contrattuali lavorative atipiche</li> <li>• identificare e comprendere le diverse tipologie di servizi i modelli organizzativi e le loro interconnessioni</li> <li>• individuare i compiti dei diversi soggetti coinvolti nell'attuazione di una procedura o di un protocollo</li> <li>• identificare i servizi e le figure implicati nella definizione, progettazione e gestione di un piano di intervento</li> </ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto</li> <li>• Religione</li> <li>• Psicologia, igiene, met. operative</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da novembre ad aprile</li> </ul>
<b>FASI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase 1: n.50 ore (presentazione UDA)</li> <li>• Fase 2: n.50 ore (ripasso in classe)</li> <li>• Fase 3: n.30 ore (verifica delle competenze acquisite)</li> <li>• Fase 4: n.30 ore (redazione relazione finale)</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Materiali forniti dal docente</li> <li>• LIM</li> <li>• PC</li> <li>• Internet</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• sitografia</li></ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	La valutazione dell'UDA verterà sul prodotto che lo studente è chiamato a presentare e quindi sulle competenze di indirizzo che avrà sviluppato per la sua realizzazione, declinate in base all'annualità di frequenza