

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

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

ASSE LINGUISTICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ASSE MATEMATICO

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

VALUTAZIONE	Valutazione delle competenze attraverso: <ul data-bbox="635 264 1353 607" style="list-style-type: none"><li data-bbox="635 264 1315 367">• Rubrica di processo: valuta la competenza rispetto all'agire nella specifica situazione (iniziale/base/intermedio/avanzato)<li data-bbox="635 387 1259 490">• Rubrica di prodotto: risultato dell'agire competente rispetto all'elaborato (iniziale/base/intermedio/avanzato)<li data-bbox="635 510 1353 607">• Rubrica di consapevolezza metacognitiva: risultato della relazione/esposizione dell'UDA (iniziale/base/intermedio/avanzato)
--------------------	--

DESTINATARI	Tutti gli Indirizzi - Allievi II Anno
TITOLO	EMOZIONI "LA SCOPERTA DEL MONDO: PROBLEMI E SOLUZIONI"
COMPITO\PRODOTTO FINALE	<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>
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologie; • competenza multilinguistica; • competenza digitale; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • solida conoscenza del concetto di variabili, di equazione e di disequazione; • approccio con il concetto di sistema; • consapevolezza dei quesiti ai quali la matematica può fornire una risposta
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • saper applicare i principi ed i processi matematici di base; • svolgere un ragionamento matematico; • comunicare in linguaggio matematico; • comprendere gli aspetti matematici della digitalizzazione; • sviluppare un atteggiamento positivo basato sul rispetto della verità
TEMPI	Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione e interiorizzazione del concetto di "variabile"; • Conoscenza delle modalità di risoluzione delle equazioni e delle disequazioni;

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

DESTINATARI	Tutti gli Indirizzi - Allievi III Anno
TITOLO	NEL MEZZO DEL CAMMIN...IL GUSTO DEL VIAGGIO "L'AMICIZIA: UN VALORE DA RISCOPRIRE!"
COMPITO\PRODOTTO FINALE	<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>
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologie; • competenza multilinguistica; • competenza digitale; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza del concetto di distanza e relazione; • conoscenza delle risorse quantificabili e misurabili; • consapevolezza dei quesiti ai quali la matematica può fornire una risposta
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • saper applicare i principi ed i processi matematici di base; • svolgere un ragionamento matematico; • comunicare in linguaggio matematico; • comprendere gli aspetti matematici della digitalizzazione; • sviluppare un atteggiamento positivo basato sul rispetto della verità
TEMPI	Da novembre ad aprile

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

DESTINATARI	Tutti gli Indirizzi - Allievi IV Anno
TITOLO	DIETRO OGNI PROBLEMATIC C'È UNA OPPORTUNITÀ "LE "SANE" RELAZIONI: L'AMORE ED IL RISPETTO!"
COMPITO\PRODOTTO FINALE	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.
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • Competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologie; • competenza multilinguistica; • competenza digitale; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del concetto di funzione matematica e di dominio di una funzione; • Applicazione dello studio di funzioni matematiche; • Scoperta dell'importanza dell'applicazione dello studio di funzione alle risoluzioni di problemi della vita reale
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • saper applicare i principi ed i processi matematici di base; • svolgere un ragionamento matematico; • comunicare in linguaggio matematico; • comprendere gli aspetti matematici della digitalizzazione; • sviluppare un atteggiamento positivo basato sul rispetto della verità
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile

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

DESTINATARI	Tutti gli Indirizzi - Allievi V Anno
TITOLO	AMA, OSA: PREGUSTANDO LA META "IL FUTURO: UN TERNO AL LOTTO!"
COMPITO\PRODOTTO FINALE	<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>
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • competenza matematica e competenza di base in scienza e tecnologie; • competenza multilinguistica; • competenza digitale; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza dei concetti di probabilità e statistica; • conoscenza delle modalità di elaborazione a livello quali-quantitativo degli aspetti della vita quotidiana; • rappresentazione di tabelle e grafici; • applicazione dei metodi risolutivi a problematiche della vita reale
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • saper applicare i principi ed i processi matematici di base; • svolgere un ragionamento matematico; • comunicare in linguaggio matematico;

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

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

VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• 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.• 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.
--------------------	--

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

	<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">• 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.
--	---

DESTINATARI	Classi III° SSAS
TITOLO	NEL MEZZO DEL CAMMIN...IL GUSTO DEL VIAGGIO Benessere psicofisico e professionalità
COMPITO\PRODOTTO FINALE	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.
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare collegamenti e relazioni tra un caso presentato e le nozioni teoriche apprese sulle principali teorie dello sviluppo • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione • Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico • Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare • Avviare lo sviluppo delle relazioni umane, dell'empatia, della predisposizione al teamworking
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le teorie che hanno contraddistinto la psicologia dello sviluppo: Piaget; Erikson; Bowlby • 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 • L'Alimentazione nelle diverse fasce d'età. La malnutrizione. I disturbi del comportamento alimentare. • I bisogni e la piramide di Maslow
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Collocare nel tempo le diverse teorie psicologiche relative allo sviluppo, cogliendone le caratteristiche essenziali • 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 • I Servizi all'infanzia e le loro caratteristiche peculiari • Riconoscere le figure professionali funzionali alla definizione, progettazione e gestione di un piano d'intervento. • Individuare i diversi principi nutritivi indicando le loro

	<p>funzioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere l'importanza di una alimentazione fondata su prodotti tipici di qualità per il proprio benessere fisico e psichico
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Psicologia- Metodologie Operative- Igiene e cultura medico sanitaria
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il compito di realtà verrà svolto durante le ore di laboratorio
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Problem solving; • storytelling; • cooperative learning; • peer education; • didattica per scenari; • circle time;
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

DESTINATARI	Classi IV° SSAS
TITOLO	DIETRO OGNI PROBLEMATICA C'È UNA OPPORTUNITÀ Famiglie e disagio sociale: realtà a confronto
COMPITO\PRODOTTO FINALE	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
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di usare le abilità, le conoscenze personali e sociali sia nel lavoro che nella professione • Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico • Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare • Competenza digitale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il ciclo di vita "classico" della famiglia e alcune delle sue "deviazioni" • 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 • Povertà e crisi economica: interventi e servizi • Malattie infettive della povertà • Malattie della povertà e malattie del benessere • Le competenze relazionali
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Saper individuare i bisogni, le risorse, i vincoli e i limiti • Individuare il proprio ruolo e quello delle altre figure nei vari contesti operativi • Distinguere le diverse dimensioni del concetto di salute nelle

	<p>varie situazioni di bisogno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare la patogenesi delle malattie di maggiore rilevanza sociale
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Psicologia, Metodologie Operative, Igiene e Cultura Medico Sanitaria
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il compito di realtà sarà svolto durante le ore di laboratorio
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Problem solving; • storytelling; • cooperative learning; • peer education; • didattica per scenari; • circle time;
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

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

DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Psicologia- Metodologie Operative-Igiene e Cultura medico Sanitaria- Tecniche di Comunicazione
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Le attività saranno svolte durante le ore di laboratorio
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Problem solving; • storytelling; • cooperative learning; • peer education; • didattica per scenari; • circle time;
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

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

VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• 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.• 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.
--------------------	--

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

	<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">• 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.
--	---

DESTINATARI	Classi III° SSAS
TITOLO	NEL MEZZO DEL CAMMIN...IL GUSTO DEL VIAGGIO Benessere psicofisico e professionalità
COMPITO\PRODOTTO FINALE	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.
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare collegamenti e relazioni tra un caso presentato e le nozioni teoriche apprese sulle principali teorie dello sviluppo • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione • Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico • Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare • Avviare lo sviluppo delle relazioni umane, dell'empatia, della predisposizione al teamworking
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le teorie che hanno contraddistinto la psicologia dello sviluppo: Piaget; Erikson; Bowlby • 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 • L'Alimentazione nelle diverse fasce d'età. La malnutrizione. I disturbi del comportamento alimentare. • I bisogni e la piramide di Maslow
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Collocare nel tempo le diverse teorie psicologiche relative allo sviluppo, cogliendone le caratteristiche essenziali • 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 • I Servizi all'infanzia e le loro caratteristiche peculiari • Riconoscere le figure professionali funzionali alla definizione, progettazione e gestione di un piano d'intervento. • Individuare i diversi principi nutritivi indicando le loro

	<p>funzioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere l'importanza di una alimentazione fondata su prodotti tipici di qualità per il proprio benessere fisico e psichico
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Psicologia- Metodologie Operative- Igiene e cultura medico sanitaria
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il compito di realtà verrà svolto durante le ore di laboratorio
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Problem solving; • storytelling; • cooperative learning; • peer education; • didattica per scenari; • circle time;
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

DESTINATARI	Classi IV° SSAS
TITOLO	DIETRO OGNI PROBLEMATICA C'È UNA OPPORTUNITÀ Famiglie e disagio sociale: realtà a confronto
COMPITO\PRODOTTO FINALE	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
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di usare le abilità, le conoscenze personali e sociali sia nel lavoro che nella professione • Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico • Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare • Competenza digitale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il ciclo di vita "classico" della famiglia e alcune delle sue "deviazioni" • 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 • Povertà e crisi economica: interventi e servizi • Malattie infettive della povertà • Malattie della povertà e malattie del benessere • Le competenze relazionali
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Saper individuare i bisogni, le risorse, i vincoli e i limiti • Individuare il proprio ruolo e quello delle altre figure nei vari contesti operativi • Distinguere le diverse dimensioni del concetto di salute nelle

	<p>varie situazioni di bisogno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare la patogenesi delle malattie di maggiore rilevanza sociale
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Psicologia, Metodologie Operative, Igiene e Cultura Medico Sanitaria
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il compito di realtà sarà svolto durante le ore di laboratorio
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Problem solving; • storytelling; • cooperative learning; • peer education; • didattica per scenari; • circle time;
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

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

DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Psicologia- Metodologie Operative-Igiene e Cultura medico Sanitaria- Tecniche di Comunicazione
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Le attività saranno svolte durante le ore di laboratorio
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Problem solving; • storytelling; • cooperative learning; • peer education; • didattica per scenari; • circle time;
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

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

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

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

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

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

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

STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none">• Peer education• Didattica per scenari• Circle time• Laboratorio in serra
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• 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.• 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• La valutazione sommativa fa riferimento al prodotto finale

DESTINATARI	Classi IV° SSAS
TITOLO	Famiglie e disagio sociale: realtà a confronto
COMPITO\PRODOTTO FINALE	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
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di usare le abilità, le conoscenze personali e sociali sia nel lavoro che nella professione • Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico • Competenza personale e sociale e capacità d'imparare ad imparare • Competenza digitale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il ciclo di vita "classico" della famiglia e alcune delle sue "deviazioni" • 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 • Povertà e crisi economica: interventi e servizi • Malattie infettive della povertà • Malattie della povertà e malattie del benessere • Le competenze relazionali
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Saper individuare i bisogni, le risorse, i vincoli e i limiti • Individuare il proprio ruolo e quello delle altre figure nei vari contesti operativi • Distinguere le diverse dimensioni del concetto di salute nelle varie situazioni di bisogno. • Individuare la patogenesi delle malattie di maggiore rilevanza

	<p>sociale</p>
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Psicologia, Metodologie Operative, Igiene e Cultura Medico Sanitaria
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il compito di realtà sarà svolto durante le ore di laboratorio
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Problem solving; • storytelling; • cooperative learning; • peer education; • didattica per scenari; • circle time;
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

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

FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none">● Le attività saranno svolte durante le ore di laboratorio
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none">● Problem solving;● storytelling;● cooperative learning;● peer education;● didattica per scenari;● circle time;
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● 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.● 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.

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

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

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

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

DESTINATARI	Classi Quinte
TITOLO	AMA, OSA: PREGUSTANDO LA META Mangia, Ama, Osa
COMPITO \ PRODOTTO FINALE	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
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • Alfabetica funzionale multilinguistica (Italiano, Inglese) • Matematica e competenze in Scienze, Tecnologia e Ingegneria • Digitale • Personale, sociale e capacità di imparare a imparare • In materia di cittadinanza e imprenditorialità
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. •
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare gli alimenti che contengono sostanze che prevengono oppure favoriscono la comparsa di malattie legate all'alimentazione • Dieta mediterranea, vegetariana e macrobiotica • Comprendere i benefici sulla salute dell'uomo derivanti dall'adozione di una dieta tipicamente mediterranea. <p>Azione di marketing</p>
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ENOGASTRONOMIA SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<p>Formazione in classe con i singoli docenti. Esercitazione pratica di laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione, realizzazione e presentazione del prodotto finale • La tutela della salute e della sicurezza nei laboratori • Etica professionale • Utilizzo corretto delle attrezzature in sala e in cucina • Aree di lavoro: Utensili e attrezzature di sala e cucina • Utilizzo strumenti informatici.
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo, LIM, appunti, laboratori dedicati
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione del prodotto • Valutazione individuale per singola disciplina • Valutazione del comportamento • Autovalutazione

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

	<p>Seconda parte:</p> <ul style="list-style-type: none"> •
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • PC • Sitografia • LIM
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> <p>Le valutazioni riguarderanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutazione del prodotto • Valutazione individuale per singola disciplina • Valutazione della condotta • Autovalutazione

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

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

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"> • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • I preventivi d'impianto • Correlazioni, calcolo, analisi relative al fabbisogno finanziario e alle connesse fonti di finanziamento nelle diverse forme giuridiche d'impresa. • Strumenti e modalità di rappresentazione, descrizione e documentazione delle procedure e dei flussi informativi. • Aspetti finanziari ed economici delle diverse aree della gestione aziendale.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica d'impresa • Correlare e comparare finanziamenti e impieghi. • Reperire, rappresentare e commentare dati economici in funzione di specifiche esigenze conoscitive • Rappresentare e documentare procedure e flussi informativi. • Individuare e analizzare sotto il profilo strategico, finanziario ed economico le operazioni delle aree gestionali
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Diritto e tecniche amministrative • Religione
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	Fase 1: n.10 ore (presentazione e acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze UDA) Fase 2: n.10 ore (ripasso in classe) Fase 3: n.5 ore (verifica delle competenze acquisite) Fase 4: n.10 ore (redazione prodotto finale)
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Materiali forniti dal docente • LIM • PC • Internet • sitografia
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"> • Valutazione del prodotto • Valutazione individuale per singola disciplina • Valutazione della condotta • Autovalutazione <p style="text-align: center;">RUBRICA DI VALUTAZIONE</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"> • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione delle risorse umane nel settore turistico • Il contratto di lavoro e le tipologie di contratti • L'estinzione del rapporto di lavoro • La retribuzione e i suoi elementi-La busta paga
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le finalità delle rilevazioni aziendali. • Individuare il ruolo del personale nelle aziende turistiche. Gestire i dati fondamentali per la liquidazione della retribuzione netta • saper redigere il proprio curriculum vitae
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Diritto e tecniche amministrative • Religione
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Fase 1: n.20 ore (presentazione e acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze UDA) • Fase 2: n.15 ore (ripasso in classe) • Fase 3: n.6 ore (verifica delle competenze acquisite) • Fase 4: n.10 ore (redazione prodotto finale)
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Materiali forniti dal docente • LIM • PC • Internet • sitografia
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"> • Le valutazioni saranno: • Valutazione del prodotto • Valutazione individuale per singola disciplina • Valutazione della condotta • Autovalutazione

DESTINATARI	CLASSI QUINTA ENOGASTRONOMIA
TITOLO	<i>Marketing e tecniche di comunicazione per il raggiungimento di obiettivi</i>
COMPITO\PRODOTTO FINALE	<p>Il Piano di lavoro sarà suddiviso in tre fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 3. Conoscenza dei canali di distribuzione e promozione dei prodotti e dei servizi realizzati
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 • 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
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e analizzare il territorio ed il suo Patrimonio storico • Contribuire alla realizzazione di Piani di Sviluppo Turistico territoriali • Segmentare i clienti ed identificare i clienti obiettivo • Realizzare i prodotti che soddisfino i bisogni dei clienti • Selezionare la giusta combinazione di canali di vendita necessari per raggiungere i clienti
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Diritto e tecniche amministrative • Storia dell'Arte • Religione
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile

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

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"> • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • la legislazione sociale • sistema previdenziale a tutela del lavoratore • principi della Legge n. 328/2000 • gli enti non-profit ed il codice del terzo settore • l'organizzazione del SSN
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • individuare le opportunità offerte dal territorio per rispondere ai bisogni sociali e socio-sanitari • individuare i soggetti, i contesti, gli operatori e i destinatari principali dell'intervento in campo sociale, socio-educativo e sanitario • Identificare e comprendere le diverse tipologie di servizi, i modelli organizzativi e le loro interconnessioni • Individuare i compiti dei diversi soggetti coinvolti nell'attuazione di una procedura o di un protocollo
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Diritto • Religione • Psicologia, igiene, met. operative
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Fase 1: n.50 ore (presentazione UDA) • Fase 2: n.50 ore (ripasso in classe) • Fase 3: n.30 ore (verifica delle competenze acquisite) • Fase 4: n.30 ore (redazione relazione finale)
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Materiali forniti dal docente • LIM • PC • Internet • sitografia
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
TITOLO	<i>La capacità imprenditoriale di prevedere nel sociale: l'importanza delle aziende no-profit</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, l'attività imprenditoriale, in particolare nel settore sociale, al fine di fare chiarezza sulle opportunità offerte dallo stesso.
COMPETENZE CHIAVE	<ul style="list-style-type: none"> • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La nozione di imprenditore e gli elementi dell'impresa • Le diverse tipologie di impresa • Il contratto di società e le diverse tipologie di società • L'azienda e i suoi elementi • Le diverse categorie di azienda • L'attività contrattuale aziendale • I contratti bancari • Le fonti di finanziamento dei servizi e dei progetti • Gli atti della PA • Le responsabilità della PA e le relative forme di tutela
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare il proprio ruolo e quello di altre figure nell'organizzazione e nei contesti socio-assistenziali • Adottare modalità comunicative e relazionali idonee ai diversi contesti professionali • Individuare la normativa di riferimento in materiali di contratti aziendali • Adottare modalità relazionali e di comunicazione idonee ai diversi contesti organizzativi e professionale
DISCIPLINE COINVOLTE	<ul style="list-style-type: none"> • Diritto • Religione • Psicologia, igiene, met. operative
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Da novembre ad aprile
FASI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Fase 1: n.50 ore (presentazione UDA) • Fase 2: n.50 ore (ripasso in classe) • Fase 3: n.30 ore (verifica delle competenze acquisite) • Fase 4: n. 30 ore (redazione relazione finale)

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

	<ul style="list-style-type: none">• sitografia
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