

## UDA EDUCAZIONE CIVICA: 1° QUADRIMESTRE

<b>Elementi identificativi dei destinatari dell'UdA</b>	IPSSAR MOLFETTA Città MOLFETTA provincia BARI Indirizzo di studio <b>sala bar</b> Annualità 2024/25 <b>Classe</b> <b>coordinatrice:</b>
---	--

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

	<p><b>Italiano-Storia (2 ore):</b>  Conoscenze; conoscere il significato della parola ‘benessere’ alla luce degli articoli della Costituzione  Abilità: Assumere i comportamenti più adeguati per raggiungere una condizione di benessere personale e sociale</p> <p><b>Religione (2 ore):</b>  Conoscenze: La sacralità della vita. I principi della bioetica  Abilità: riconoscere gli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sulla bioetica e le loro implicazioni antropologiche, sociali e religiose</p> <p><b>Scienze degli alimenti (3 ore):</b>  Conoscenze: Stili di vita e regimi alimentari corretti  Abilità; promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute</p> <p><b>Scienze motorie (2 ore):</b>  Conoscenze: Conoscere gli elementi fondamentali per un sano e corretto stile di vita  Abilità: Acquisire gli elementi per una Alimentazione adeguata alle attività e discipline sportive</p> <p><b>Laborat-sala e vendita (3 ore)</b>  Conoscenze: conoscere la classificazione delle bevande in base alla normativa vigente; conoscere gli effetti dell’alcool sull’organismo  Abilità: saper calcolare il volume alcolico nei cocktails; saper educare la clientela ad un consumo consapevole di bevande alcoliche</p>
<p><b>5) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti</b></p>	<p>L’etichettatura dei prodotti offre un’importante opportunità di comunicare con il consumatore. Cattura l’attenzione e trasmette informazioni specifiche.</p>
<p><b>6) Attività degli studenti</b></p>	<p>1^ FASE:  Presentazione dell’uda da parte del coordinatore</p> <p>2^ FASE:  Gli studenti approfondiscono le tematiche delle discipline coinvolte anche attraverso attività di ricerche, lettura di articoli,,esposizione, approfondimento critico delle tematiche</p> <p>3^ FASE:  Gli studenti elaborano e presentano il compito di realtà</p>
<p><b>7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze</b></p>	<p>La valutazione di ogni docente avviene al termine del percorso con griglia di valutazione che terrà conto dell’atteggiamento e dell’impegno degli alunni, della capacità di collaborazione degli altri, della chiarezza espositiva, delle capacità organizzative e del rispetto delle consegne</p>

<p><b>8) Rubrica di valutazione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adotta responsabilmente i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile (10-9)</li> <li>● Adotta i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile (8-7)</li> <li>● Adotta comportamenti adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile (6)</li> <li>● Non sempre individua comportamenti adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile (5)</li> </ul>
<p><b>Scheda - consegne per gli studenti</b></p>	<p><b>Cosa fare</b>  Gli alunni devono seguire in maniera partecipativa le lezioni, eseguire le consegne richieste ed elaborare un compito di realtà finale di seguito descritto</p> <p><b>Scopi e motivazioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Imparare ad applicare nella vita quotidiana i principi della buona salute, i principi di sicurezza e di sostenibilità appresi nelle diverse discipline.</li> <li>● Educare alla salute, al rispetto per gli esseri viventi e imparare ad assumere modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare.</li> <li>● Applicare le normative nazionali vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> </ul> <p><b>Modalità</b>  Lezioni in classe e in laboratorio, attività individuali e di gruppo proposte dai docenti</p> <p><b>Prodotto</b>  Compito di realtà (sopra descritto)</p> <p><b>In quanto tempo</b>  17 ore (da svolgere nel periodo dicembre-gennaio)</p>

	<p><b>Risorse a disposizione</b></p> <p>Piattaforma istituzionale, libri di testo, laboratorio professionale di accoglienza turistica, ricerche individuali, riviste di settore, risorse disponibili in rete</p>
--	--