

UNITA' DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Elementi identificativi dei destinatari dell'UdA	<p>Istituto IPEOA Città MOLFETTA provincia BARI Indirizzo di studio: Enogastronomia/op. prodotti dolciari Annualità 2024/2025 2° Quadrimestre - Classe: 3 Periodo: febbraio - marzo</p>
1) Titolo UdA	GARANTIRE MODELLI SOSTENIBILI DI PRODUZIONE E DI CONSUMO
2) Competenze target da promuovere	<p>Competenza n. 5 Intendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</p> <p>OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.
3) Monte ore complessivo	<p>Dtar 2 Storia 3 Matematica 2 Lab. Eno/op. prodotti dolciari 3 Religione 2 Scienze motorie 2 Alimentazione 4 Tot. 18</p>
4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati	<p>DTAR Conoscenze: Economia circolare Abilità: Comprendere l'importanza del riutilizzo di un prodotto per evitarne lo spreco.</p> <p>STORIA Conoscenze: Conoscere modelli di consumo e produzione sostenibili Abilità: Individuare modelli di consumo e produzione sostenibili nel corso del tempo</p> <p>MATEMATICA Conoscenze: Conoscere semplici modelli sostenibili di gestione delle scorte di magazzino. Abilità: Saper costruire un modello di tipo parabolico.</p> <p>LAB.ENOGASTRONOMIA/OP. PRODOTTI DOLCIARI Conoscenze: Conoscere i principi di eco-sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Abilità: Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale</p>

	<p>RELIGIONE Conoscenze: Diritto al cibo e spreco alimentare: la sfida del millennio Abilità: Sradicare la povertà in tutte le sue forme e ovunque nel mondo.</p> <p>SCIENZE MOTORIE Conoscenze: Conoscere i principi di una sana alimentazione e regolare attività fisica Abilità: Saper distinguere l'alimentazione sana dal cibo spazzatura</p> <p>ALIMENTAZIONE Conoscenze: Conoscere i comportamenti più idonei a ridurre lo spreco alimentare Abilità: Compiere scelte consapevoli e saper applicare comportamenti corretti legati alla trasformazione degli alimenti, riducendo lo spreco alimentare.</p>
<p>5) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti</p>	
<p>6) Attività degli studenti</p>	<p>1^ FASE: Presentazione dell'uda da parte del coordinatore</p> <p>2^ FASE: Gli studenti approfondiscono le tematiche delle discipline coinvolte anche attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • attività di ricerca • lettura di articoli di giornale • esposizione di quanto appreso • approfondimento critico sulle tematiche <p>3^ FASE: Gli studenti elaborano e presentano il compito di realtà</p>
<p>7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze</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>8) Rubrica di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compie con consapevolezza e responsabilità scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 (10-9) • Compie con consapevolezza scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 (8-7) • Compie scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 (6) • Non sempre compie scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 (5-4) <p>Livello avanzato 9-10 Livello intermedio 7 – 8 Livello base 6</p>

	Livello inadeguato 4 -5
9) Scheda - consegne per gli studenti	<p>Cosa fare Gli alunni devono seguire in maniera partecipativa le lezioni, eseguire le consegne richieste ed elaborare un compito di realtà finale di seguito descritto</p> <p>Scopi e motivazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diventare cittadini attivi e responsabili • Imparare il corretto uso degli alimenti per evitare lo spreco valorizzando tecniche tradizionali e innovative per la trasformazione e il recupero degli scarti <p>Modalità Lezioni in classe e in laboratorio, attività individuali e di gruppo proposte dai docenti</p> <p>Prodotto Gli alunni devono elaborare il seguente compito di realtà:</p> <p>In quanto tempo 18 ore da svolgere nel periodo febbraio-marzo</p> <p>Risorse a disposizione Piattaforma istituzionale, laboratorio professionale di sala, libri di testo, ricerche individuali, riviste di settore, risorse disponibili in rete, visione film</p>