

Unità di Apprendimento	
Denominazione	<i>“Fai colazione come un principe, pranza come un borghese, cena con un mendicante.”</i> <i>L'importanza di un'alimentazione equilibrata.</i>
Prodotti	<ul style="list-style-type: none">• Prove strutturate sulle conoscenze;• Esposizione orale delle conoscenze acquisite e discussione;• Indagine statistica sulla prima colazione e costruzione di diagrammi a barre come sintesi dei dati.• Elaborato scritto di tipo espositivo sulle proprie abitudini alimentari riguardanti in particolar modo la colazione e sulla storia degli alimenti.• Redazione di una scheda con informazioni di carattere generale relativa alla regione italiana scelta. Scelta di un dolce tipico di questa regione e relativa ricetta, immagini ed eventuali curiosità.• Elaborato scritto di tipo espositivo sulla colazione tipica nelle culture delle lingue straniere studiate (lingua spagnola: <i>Cómo debe ser un desayuno saludable; Desayunar en España; Mi desayuno</i>).• Presentazione dei contenuti in formato digitale.

Unità di Apprendimento	
<i>Competenze mirate: culturali, professionali, di cittadinanza.</i>	<p><u>Competenze professionali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare le conoscenze apprese nell'ambito delle scienze umane e sociali per comprendere aspetti della realtà personale e sociale; • Saper organizzare gli ambienti e le conoscenze, indicandone le modalità a seconda del contesto lavorativo richiesto (es. RSA e ospedali); • Esporre in modo chiaro, efficace e coerente pensieri e concetti utilizzando la micro-lingua settoriale; • Collaborare e partecipare alle varie attività per risolvere le problematiche esistenti. <p><u>Competenze sociali e civiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile; • Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere al meglio il proprio punto di vista. <p><u>Competenze nella comunicazione in lingue straniere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per la trasmissione di un messaggio in forma scritta e orale, utilizzando la micro-lingua. <p><u>Competenze in madrelingua:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire la trasmissione del messaggio linguistico mediante il canale scritto e orale, utilizzando le conoscenze grammaticali acquisite per comunicare in modo adeguato e corretto; • Saper padroneggiare le situazioni comunicative tenendo conto dello scopo, del contesto e dei destinatari, cercando di riflettere sulla lingua nei suoi aspetti costitutivi; • Utilizzare il lessico settoriale in modo pertinente cercando di arricchirlo con nuovi apporti derivanti dalle discipline di indirizzo. <p><u>Competenza digitale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare un elaborato digitale in vari formati per presentare il lavoro. • Utilizzare lo strumento informatico per individuare, organizzare e rappresentare informazioni; • Progettare, costruire una presentazione ad uso didattico. <p><u>Competenze matematiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
Abilità	Conoscenze
Individuare i fattori di rischio e prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare.	Norme di comportamento idonee al ruolo che si interpreta.
Igienizzare gli ambienti come prevenzione di malattie infettive (eliminazione di sporco con prodotti efficaci spesso poco inquinanti).	I disturbi del comportamento alimentare e il disagio adolescenziale.
Saper individuare e segnalare al responsabile della struttura eventuali.	L'igiene personale come sinonimo di benessere.

Unità di Apprendimento	
irregolarità(alimentazione, violazione della privacy, idoneità degli arredi o degli infissi).	I principali aspetti fisici e antropici dell'Italia.
Ricerca, acquisire, selezionare informazioni secondo gli obiettivi del proprio lavoro.	Applicazioni fondamentali degli strumenti di presentazione e della videoscrittura.
Organizzare, progettare, utilizzare nuove risorse digitali.	L'importanza di una dieta equilibrata in relazione ai disturbi alimentari o ad alcune patologie (diabete, intolleranze, bulimia, anoressia, obesità).
	Proprietà nutritive e indispensabili per l'organismo.
Utilizzare, in lingua straniera, il lessico tecnico professionale di base.	linguaggio appropriato generico e specifico del settore.
	Sicurezza ambientale e dell'operatore come garanzia dell'assistenza della persona.
Raccogliere dati, organizzare e rappresentare i dati raccolti, elaborare e gestire semplici calcoli attraverso un foglio elettronico.	Schemi, tabelle, grafici, concetto di indagine statistica, semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio di calcolo elettronico con le forme grafiche corrispondenti.
Utenti destinatari	Alunni classe 1^ E ART INDIRIZZO SAS
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di base delle materie coinvolte
Fase di applicazione	2° quadrimestre: marzo - maggio
Tempi	12 ore: 2^ lingua straniera 6 ore (comprensione del testo scritto, audiovisuale e produzione del testo); scienze umane e psicologia 4 ore (disturbi del comportamento alimentare e disagio adolescenziale), metodologie operative 6 ore; italiano e storia 4 ore (storia e evoluzione della prima colazione, testi e scritti sulla colazione), matematica 6 ore e informatica 8 ore (elaborazione multimediale del capolavoro); geografia 3 ore; 20 ore di lavoro casalingo (studio e realizzazione dei compiti).
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione del lavoro da svolgere sulla base dei compiti assegnati e svolgimento delle consegne; • Briefing; • Presentazione dei lavori svolti alla classe.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Brainstorming; • Cooperative learning; • Problem solving; • Peer tutoring; • Lezioni frontali in aula (prima della DaD); • Lezioni didattiche a distanza mediante video di approfondimento.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinatore; • Docenti dell'area di indirizzo: metodologie operative, scienze umane e psicologia, lingua spagnola. • Docenti di discipline trasversali: matematica e informatica, italiano e storia, geografia.

Unità di Apprendimento	
Strumenti	Libri di testo, schede tecniche, slide, computer, laboratorio informatico, LIM.
Valutazione	<ul style="list-style-type: none">• Griglia di valutazione UDA allegata al PFI di ciascun alunno.• Risultati ottenuti nello svolgimento delle seguenti attività:• Prove strutturate sulle conoscenze;• Esposizione orale e discussione sulle conoscenze acquisite;• Indagine statistica sulla prima colazione e costruzione di diagrammi a barre come sintesi dei dati;• Elaborato scritto di tipo espositivo sulle proprie abitudini alimentari riguardanti la colazione;• Elaborato scritto di tipo espositivo sulla storia degli alimenti;• Elaborato scritto di tipo espositivo sulla colazione tipica nelle culture delle lingue straniere studiate;• Presentazione dei contenuti in formato digitale;• Valutazione dei seguenti parametri: correttezza formale e lessicale, capacità espressiva e di rielaborazione personale, morfosintassi, lessico utilizzato nella produzione scritta.

Unità di Apprendimento

CONSEGNE AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Fai colazione come un principe, pranza come un borghese, cena con un mendicante.

L'importanza di un'alimentazione equilibrata.

Cosa si chiede di fare

Il compito di questa UdA è quello di condurre delle ricerche ed esporne i risultati tramite la produzione di elaborati, grafici e lo svolgimento di prove strutturate. Gli studenti sono chiamati a riflettere sul tema della corretta alimentazione e delle problematiche legate ai disturbi alimentari più frequenti, oltre che sugli aspetti educativi coinvolti. Inoltre, l'UdA si propone di far conoscere agli alunni uno dei compiti che l'Operatore Socio-Sanitario è chiamato a svolgere nell'esercizio delle sue funzioni assistenziali all'interno delle strutture sanitarie.

In che modo

Lavorerai individualmente e in gruppo, poiché dal confronto tra le idee e dalla condivisione delle esperienze individuali viene fuori lo spirito di collaborazione tra i pari all'interno del contesto della classe.

Quali prodotti

Progetto per l'esposizione di elaborati in formato sia cartaceo sia digitale attraverso un Power Point o in Word, scritto in lingua italiana e in lingua straniera, utile per la presentazione delle ricerche svolte e degli apprendimenti raggiunti, oltre alle prove informatizzate svolte durante la DaD.

Presentazione del "lavoro" con la specifica dei casi particolari e delle criticità riscontrate.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Acquisirai le competenze necessarie per svolgere in maniera professionale la funzione assistenziale tipica dell'Operatore Socio-Sanitario, partendo dall'importanza dell'igiene, della cura della persona e degli ambienti di lavoro, tenendo presente l'importanza di una corretta alimentazione non solo nella prevenzione di malattie come diabete mellito e dei disturbi da alimentazione incontrollata come l'anoressia, la bulimia e l'obesità, ma anche per garantire il benessere psico-fisico della persona.

Unità di Apprendimento

Tempi 78 ore (indicativamente): 2^a lingua straniera 6 ore (micro lingua e conversazione settoriale); metodologie operative 6 ore (la colazione bilanciata e i compiti dell'Operatore Socio-Sanitario), scienze umane e psicologia 4 ore, italiano e storia 6 ore (storia e evoluzione della prima colazione, testi e scritti sulla colazione), matematica 6 ore, informatica 8 ore (elaborazione multimediale del capolavoro); geografia 3 ore; 20 ore di lavoro casalingo (preparazioni del capolavoro); ore aggiuntive di riepilogo e approfondimento dei contenuti.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...) Lo staff di progettazione e realizzazione è costituito da: Coordinatore di classe, docenti del Consiglio di Classe coinvolti.

Criteri di valutazione:

Il "progetto" sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni che avrai fornito, ma anche alla chiarezza con cui sarà presentata.

Durante la presentazione orale e scritta degli elaborati, dei grafici e durante lo svolgimento delle prove sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.

A questo si aggiungerà la valutazione dell'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo e della collaborazione intesa come interazione produttiva all'interno del gruppo.

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"?

Il compito/prodotto rappresenta un lavoro "totale" perché è rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline.

Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali e alle discipline

La valutazione di questo lavoro partecipa alla definizione del voto di profitto.

Piano di lavoro UDA

Unità di apprendimento: <i>Fai colazione come un principe, pranza come un borghese, cena con un mendicante.</i> L'importanza di un'alimentazione equilibrata.
Coordinatore: prof.ssa Elisa Felice
Collaboratori: docenti consiglio di classe coinvolti.

*Piano di lavoro UDA – specificazione delle fasi¹

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Comunicazione e condivisione dell'UDA Esposizione del progetto	Lezione frontale Piano di lavoro	Sviluppo della curiosità Ripartizione dei compiti	1 ora	Interesse dimostrato
2	Studio contenuti libro di testo	Lezione frontale Piano di lavoro	Ripartizione dei compiti	3 ore	Interesse dimostrato
3	Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Libri di testo Filmati	Utilizzare correttamente la terminologia	12 ore	Osservazione Test di verifica anche in lingua
4	Organizzazione e pianificazione del lavoro	Lezione frontale Laboratorio informatica (10 ore)	Operatività sulla realizzazione grafica	14 ore	Progetto grafico
5	Pratica operativa	Lezioni partecipate	Operatività pratica dell'UdA	20 ore	Osservazione durante l'attività
6	Aspetti nutrizionali	Frontale in aula	Competenze specifiche	6 ore	Competenze specifiche
7	Realizzare i lavori tramite studio individuale e consegna dei compiti assegnati	LIM	Presentazione agli alunni della classe.	12 ore	Conoscenza del lavoro e correttezza comunicativa, utilizzo strumenti informatici Esposizione in lingua straniera

¹ Per le attività di laboratorio e per quelle che prevedono una lezione frontale e di confronto con la classe si considerano le modalità che sono state attivate nel corso della DaD a partire dal 5 marzo 2020.