



## **I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”**

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

**I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”**

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

**Corso Serale S.E.O.A.** Cod. Mecc. AGRH01250V

**Convitto** Cod. Mecc. AGVC05000P

# **PIANO DELLE U.D.A. PLURIDISCIPLINARI DI EDUCAZIONE CIVICA**

**A.S. 2022/2023**

**CLASSI QUARTE**

**INDIRIZZO S.E.O.A.**

**Elaborato sulla base del Progetto d’Istituto “La Nuova Educazione Civica”  
Redatto ai sensi delle Linee guida per l’insegnamento dell’educazione civica,  
adottate in applicazione della Legge 20 agosto 2019, n. 92**

## UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 1

<b>TITOLO: Il Lavoro e i diritti dei lavoratori</b>	
<b>COMPETENZE</b>	
<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Imparare ad imparare</li><li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li><li>- Risolvere problemi</li><li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li><li>- Individuare collegamenti e relazioni</li><li>- Collaborare e partecipare</li></ul>
<b>TRAGUARDI DI COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li><li>- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</li><li>- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</li></ul>
<b>OBIETTIVI SPECIFICI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere i principali diritti e doveri dei cittadini enunciate nella della Costituzione, in particolare quelli relativi al lavoro: artt. 35, 36, 37, 39 e 40</li><li>- Comprendere il ruolo del lavoro sia a livello individuale, come realizzazione di sé, che a livello sociale</li><li>- Promuovere la sicurezza negli ambienti di lavoro</li><li>- Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica</li></ul>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sviluppare e diffondere un'etica del lavoro</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisire competenze trasversali per l'orientamento</li> <li>- Sviluppare la cittadinanza attiva</li> <li>- Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione</li> </ul>	
CONTENUTI	DISCIPLINA	N. ORE
<p><b>Italiano (IND SEOA)</b></p> <p>Il mondo del lavoro: rapporti di lavoro ed evoluzione del mercato oggi</p> <p><b>Storia (IND SEOA)</b></p> <p>Lo Statuto dei lavoratori</p> <p><b>DTA</b></p> <p>Il diritto-dovere al lavoro nella Costituzione. Analisi degli articoli 35, 36, 37, 39, 40 della Costituzione. Tipologie di contratti.</p> <p><b>Scienze e cultura dell'Alimentazione</b></p> <p>La sicurezza sui luoghi di lavoro</p> <p><b>Scienze Motorie</b></p> <p>I diritti dello sportivo.</p> <p><b>Scienze e cultura dell'Alimentazione</b></p> <p>La sicurezza sui luoghi di lavoro</p> <p><b>Lab. accoglienza turistica</b></p> <p>Il contratto nazionale di lavoro nel settore turismo</p> <p><b>Lab. Serv. Enogastr. - Settore Cucina/ sala</b></p> <p>L'organizzazione del personale in cucina.</p> <p><b>Italiano IND. A.A.A.</b></p> <p>Il mondo del lavoro: rapporti di lavoro ed evoluzione del mercato oggi Il diritto-dovere al lavoro nella Costituzione. Analisi degli articoli 35, 36, 37, 39, 40 della Costituzione.</p> <p><b>Storia IND. A.A.A.</b></p> <p>Lo Statuto dei lavoratori Il sindacalismo e le garanzie sindacali</p>	<p style="text-align: center;"><b>IND. S.E.O.A. Diurno</b></p> <p><b>Articolazioni:</b> Enog/Sala</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano 2</li> <li>• Storia 2</li> <li>• DTA 3</li> <li>• Scienze Motorie 2</li> <li>• Scienze e cultura dell'Alimentazione 2</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>IND. S.E.O.A. Diurno</b></p> <p><b>Articolazione:</b> Accogl. turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano 2</li> <li>• Storia 2</li> <li>• DTA 3</li> <li>• Scienze Motorie 2</li> <li>• Lab. accoglienza turistica 2</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>IND. S.E.O.A. Serale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano 2</li> <li>• Storia 2</li> <li>• DTA 3</li> <li>• Lab. Serv. Enogastr.- Settore Cucina/ sala 2</li> <li>• Scienze e cultura dell'Alimentazione 2</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>IND. A.A.A.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano 2</li> <li>• Storia 2</li> <li>• Scienze Motorie 2</li> <li>• Produzioni Vegetali 3</li> <li>• Produzioni Animalì 2</li> </ul>	

nella Costituzione <b>Produzioni Vegetali</b> I diritti dei lavoratori in agricoltura <b>Produzioni Animali</b> Procedure di lavoro sicuro nelle stalle		
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	11	
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	I trimestre	
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni classi QUARTE Ind. S.E.O.A.e A.A.A.	
<b>COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA</b>	Realizzare un prodotto multimediale sui diritti e doveri del lavoratore nel percorso prescelto (Es. Cuoco, Caposala, Addetto alla reception di un Hotel, addetto a un'azienda agraria...)	
<b>METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO</b>	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	
<b>RISORSE UMANE COINVOLTE</b>	Docenti della classe	
<b>STRUMENTI E MATERIALI</b>	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education	
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, nell'effettuazione del compito di realtà assegnato	
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al Curricolo d'Istituto di Ed. Civica.	