



## **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 TERZE**

## **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. 3

<b>TITOLO: IO e il MONDO: Identità e comunicazione.</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>- Partecipare al dibattito culturale.</li><li>- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</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>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li><li>- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li></ul>
<b>OBIETTIVI SPECIFICI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento</li><li>- Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica</li><li>- Promuovere e diffondere la conoscenza dei comportamenti corretti da tenere nella vita sociale</li><li>- Promuovere e diffondere la cultura del rispetto e della valorizzazione del patrimonio culturale</li><li>- Favorire lo sviluppo di competenze relazionali</li><li>- Comprendere le funzioni principali di Internet</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riflettere sulle responsabilità e i doveri di chi naviga in Rete</li> <li>- Riflettere sui diritti a tutela di chi naviga in Rete</li> <li>- Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale</li> </ul>	
<b>RISULTATI APPRENDIMENTO</b> <b>DI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppare la cittadinanza attiva</li> <li>- Sviluppare la capacità di <i>problem solving</i></li> <li>- Sviluppare e diffondere la cultura della solidarietà</li> <li>- Interagire attraverso i principali mezzi di comunicazione digitale in maniera critica, consapevole e rispettosa di sé e degli altri</li> </ul>	
<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>N. ORE</b>
<p><b>Italiano</b> La rete: attento a non caderci! I pericoli della rete.</p> <p><b>Storia</b> Il capitalismo della sorveglianza</p> <p><b>DTA</b> Identità legale e identità digitale. Internet e privacy.</p> <p><b>Scienze motorie</b> Il linguaggio del corpo. La funzione sociale dello sport</p> <p><b>Scienze e cult. dell'alimentazione (SEOA art. ENO/SSV e Serale)</b> Cucina italiana: orgoglio dell'identità nazionale e regionale.</p> <p><b>Lab. Serv. Accoglienza turistica</b> La geografia del gusto. Percorsi enogastronomici nel territorio</p> <p><b>AAA</b> <b>Produzioni vegetali</b> Tecniche di coltivazioni tipiche del territorio</p> <p><b>Trasformazione dei prodotti</b> Dall'olio di oliva al sapone.</p>	<p><b>SEOA Diurno (ENO/SSV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● DTA 2</li> <li>● Scienze Motorie 3</li> <li>● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2</li> </ul> <p><b>SEOA Diurno (Accogl. turist)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● DTA 3</li> <li>● Scienze Motorie e sportive 2</li> <li>● Lab. Serv. Accoglienza Turistica 2</li> </ul> <p>● <b>SEOA Serale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 3</li> <li>● Storia 3</li> <li>● DTA 3</li> <li>● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2</li> </ul> <p><b>AAA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Italiano 2</li> <li>● Storia 2</li> <li>● Produzioni Vegetali 3</li> <li>● Trasformazione dei prodotti 2</li> <li>● Scienze Motorie 2</li> </ul>	

<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	11
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	III trimestre
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni classi TERZE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.
<b>COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA</b>	Realizzare un prodotto multimediale sull'importanza dei prodotti del nostro territorio nell'era della globalizzazione.
<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 delle discipline e personale ATA
<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, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nella realizzazione di un prodotto multimediale sull'importanza dei prodotti del nostro territorio nell'era della globalizzazione.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.