



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. 3

TITOLO: L'equilibrio, a volte, è frutto di compromessi.	
COMPETENZE	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none">- Imparare ad imparare- Agire in modo autonomo e responsabile- Risolvere problemi- Acquisire ed interpretare l'informazione- Individuare collegamenti e relazioni- Collaborare e partecipare
TRAGUARDI DI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">- 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.- Partecipare al dibattito culturale.- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.- 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.- 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.- 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.- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle

	<p>eccellenze produttive del Paese.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. 	
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i principali diritti e doveri dei cittadini enunciati negli artt. 13-54 della Costituzione • Comprendere e diffondere la conoscenza della funzione democratica dei partiti politici • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica • Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti 	
RISULTATI APPRENDIMENTO	DI	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare e diffondere un'etica del lavoro • Riconoscere e diffondere l'importanza del diritto alla libertà politica, di opinione, di stampa, di religione • Acquisire competenze trasversali per l'orientamento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione • Sviluppare e diffondere corretti stili di vita • Sviluppare e diffondere una cultura della pace • Sviluppare una cultura del rispetto degli animali (Solo per l'Indirizzo A.A.A.)
CONTENUTI	DISCIPLINA	N. ORE

<p>Italiano L'intellettuale di fronte alla questione ambientale.</p> <p>Storia Obiettivo 13 dell'Agenda 2030. Lotta al cambiamento climatico</p> <p>DTA (IND. S.E.O.A. Gestione sostenibile e lotta agli sprechi nella ristorazione.</p> <p>Scienze e Cult. dell'Alimentazione (IND SEOA) L'equilibrio alimentare</p> <p>Scienze Motorie L'equilibrio fisico</p> <p>Accoglienza Turistica (IND SEOA- corso A.T.) Il turismo sostenibile</p> <p>Lab Serv. Enog. Settore Sala Serale L'aperitivo equilibrato</p> <p>Lab Serv. Enog. Settore Cucina Serale L'alimentazione equilibrata</p> <p>Produzione Vegetale Agricoltura biologica e non</p> <p>Produzione Animale Allevamento biologico e non</p>	<p>S.E.O.A. Diurno (enogastronomia e ssv)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 2 ● Storia 2 ● DTA 3 ● Scienze Motorie 2 ● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2 <p>S.E.O.A. Diurno (Accoglienza turistica)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 2 ● Storia 2 ● DTA 3 ● Scienze Motorie 2 ● Accoglienza turistica 2 <p>S.E.O.A. Serale</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 2 ● Storia 2 ● DTA 3 ● Scienze e cultura dell'Alimentazione 2 ● Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala 1 ● Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina 1 <p>A.A.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italiano 3 ● Storia 2 ● Produzioni Vegetali 2 ● Produzioni Animali 2 ● Scienze Motorie 2 	
MONTE ORE COMPLESSIVO	11	
FASE DI APPLICAZIONE	III trimestre	
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi QUARTE Ind. S.E.O.A. e A.A.A.	
COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA	Realizzazione di un prodotto multimediale che sintetizzi i concetti di: equilibrio e compromesso.	
METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	

RISORSE UMANE COINVOLTE	Docenti e Personale ATA
STRUMENTI E MATERIALI	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education
MODALITA' DI VERIFICA	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 che sintetizzi i concetti di: equilibrio e compromesso.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al presente Piano delle U.D.A.