



Unione Europea



Repubblica Italiana



Regione Siciliana

**Istituto Omnicomprensivo "Pestalozzi"**

Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria

Scuola Secondaria di I Grado a Indirizzo Musicale

Scuola Secondaria di II Grado (Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera)

Viale Seneca - Villaggio Sant'Agata Zona A 95121 Catania

Tel. 095454566 – Fax 095260625

email: [ctic862001@istruzione.it](mailto:ctic862001@istruzione.it) - pec: [ctic862001@pec.istruzione.it](mailto:ctic862001@pec.istruzione.it)

Sito web: [www.pestalozzi.cc](http://www.pestalozzi.cc)

# **FORMAT**

## **DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

## UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	“Io non uso ma riuso”
<b>Prodotti (Es. manufatti, cartelloni, performance ...)</b>	<p>Mappe concettuali, cartelloni, depliant, ppt, ...</p> <p>Il prodotto finale sarà la realizzazione di un segnaposto con materiale da Riciclo.</p>
<b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente: (da scegliere)</b>	<p><input type="checkbox"/> Comunicazione nella madrelingua</p> <p><input type="checkbox"/> Comunicazione nelle lingue straniere</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza di base in matematica</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza di base in scienze e tecnologia</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza digitale</p> <p><input type="checkbox"/> Imparare ad imparare</p> <p><input type="checkbox"/> Competenze sociali e civiche</p> <p><input type="checkbox"/> Spirito di iniziativa ed imprenditorialità (Il prodotto finale potrà essere oggetto di raccolta fondi per l'Istituto )</p> <p><input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale</p>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Tutte le discipline verranno coinvolte in ottica interdisciplinare</b>
<b>Competenze</b>	<b>Evidenze osservabili</b>

<p style="text-align: center;"><b>Competenze sociali e civiche</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetta il proprio turno prima di parlare, ascolta prima di chiedere.</li> <li>- In un gruppo fa proposte che tengano conto anche delle opinioni ed esigenze altrui.</li> <li>- Assume comportamenti rispettosi di sé, degli altri, dell'ambiente.</li> <li>- Rispetta il lavoro altrui, le idee e le proposte di tutti i compagni essendo questa base fondamentale per la buona riuscita del lavoro in team, nel rispetto delle specificità di ognuno</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Imparare ad imparare</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pone domande pertinenti.</li> <li>- Reperisce informazioni da varie fonti.</li> <li>- Organizza le informazioni in modo critico e costruttivo (ordinare-confrontare-collegare)</li> <li>- Applica strategie di studio.</li> <li>- Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite.</li> <li>- Autovaluta il processo di apprendimento.</li> <li>- Incamera e fa buon uso delle metodologie apprese sapendole riapplicare in altri contesti</li> </ul>

Competenza linguistico-relazionale	
<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in una conversazione formulando domande e dando risposte pertinenti su argomenti di esperienza diretta.</li> <li>- Produrre testi di vario tipo adeguati allo scopo specifico del compito assegnato</li> <li>- Sapersi approcciare criticamente ai contenuti di volta in volta affrontati</li> <li>- Saper esporre in un corretto italiano e/o lingua straniera i testi realizzati sulla base del compito richiesto</li> <li>- Saper accompagnare la comunicazione verbale con un adeguato non verbale (prossemica, mimica, ...)</li> <li>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico fondamentale per la gestione della comunicazione in vario tipo di contesti</li> <li>- Principali connettivi logici,</li> <li>- Realizzazione di testi di varie tipologie (narrativo/informativo, regolativo, descrittivo, persuasivo, argomentativo, ...)</li> <li>- Approfondimento di aspetti delle abitudini culturali e normative in termini di ambiente e alimentazione legate al territorio</li> </ul>
Competenza logico-matematica	
<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare in modo autonomo e consapevole le tecniche e le procedure di calcolo</li> <li>- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</li> <li>- Sviluppare ragionamenti e individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Raccogliere, classificare, rappresentare i dati con grafici e tabelle</li> <li>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti</li> <li>- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali</li> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le fasi risolutive di un problema</li> <li>- Conoscere gli strumenti di calcolo</li> <li>- Acquisire consapevolezza di uno sviluppo sostenibile e della limitatezza delle risorse</li> <li>- Acquisire una “cultura del riciclo”</li> <li>- Acquisire consapevolezza sull’importanza dell’alimentazione ai fini di una vita sana e del benessere della persona</li> <li>- Conoscere i fondamentali principi nutritivi presenti in campo alimentare</li> <li>- Conoscere i principi di una dieta equilibrata</li> </ul>
<b>Competenza tecnico-pratica</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare semplici manufatti con materiali di vario genere</li> <li>- Saper realizzare un itinerario enogastronomico, naturalistico e culturale valorizzando il territorio</li> <li>- Saper riconoscere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva</li> <li>- Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti DOP, DOC, IGP,</li> <li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</li> <li>- Riconoscere la gerarchia delle fonti normative in un dato ambito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le normative igienico sanitarie di base</li> <li>- Conoscere le normative sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Conoscere le normative di pubblica sicurezza e tutela della privacy</li> <li>- Conoscere il fenomeno turistico nell’integrazione di domanda ed offerta</li> <li>- Conoscere norme europee nazionali e locali relative alla tutela dell’ambiente e allo smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Conoscere utensili e attrezzature in uso nelle strutture di accoglienza e ristorazione</li> <li>- Conoscere l’organigramma di una struttura ricettiva e ristorativa</li> </ul>
<b>Competenze sociali e civiche</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare, a partire dalla propria esperienza, il significato di partecipazione all'attività di gruppo: collaborazione, mutuo aiuto, responsabilità reciproca.</li> <li>• Mettere in atto comportamenti di autocontrollo, anche di fronte a crisi, insuccessi, frustrazioni.</li> <li>• Mettere in atto comportamenti appropriati nel gioco, nel lavoro, nella convivenza generale.</li> <li>• Esprimere il proprio punto di vista, confrontandolo con i compagni.</li> <li>• Assumere incarichi e svolgere compiti per contribuire al lavoro collettivo secondo gli obiettivi condivisi.</li> <li>• Proporre alcune soluzioni per migliorare la partecipazione collettiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Significato di "gruppo" e di "comunità".</li> <li>• Significato del termine regola.</li> <li>• Significato dei termini tolleranza, lealtà e rispetto.</li> </ul>
<b>Imparare ad imparare</b>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare semplici strategie di memorizzazione.</li> <li>• Individuare semplici collegamenti tra informazioni reperite da testi, filmati, Internet con informazioni possedute o con l'esperienza vissuta.</li> <li>• Individuare semplici collegamenti tra informazioni appartenenti a campi diversi.</li> <li>• Utilizzare le informazioni possedute per risolvere semplici problemi d'esperienza anche generalizzando.</li> <li>• Compilare elenchi e liste; organizzare le informazioni in semplici tabelle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologie strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, grafici, tabelle, diagrammi, mappe concettuali.</li> <li>• Leggi della memoria e strategie di memorizzazione.</li> <li>• Strategie di autoregolazione e di organizzazione del tempo, delle priorità, delle risorse.</li> </ul>

<b>Utenti destinatari</b>	Classi prime
<b>Periodo di realizzazione</b>	Da ottobre a maggio
<b>Tempi e fasi</b>	Vedi prospetto attività
<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali e partecipate Metodo interattivo Attività laboratoriali Problem solving e Giochi di ruolo Lavoro di gruppo e individuale Uso di strategie quali: brainstorming, domande stimolo, conversazioni a
<b>Risorse umane</b>	Interne: insegnanti di classe Esterne: esperti di settore
<b>Strumenti</b>	Computer e collegamento alla rete internet, cartelloni, attrezzatura di laboratorio materiale di cancelleria stampante calcolatrice depliant informativi riviste di settore ...
<b>Valutazione</b>	Valutazione del prodotto Valutazione individuale per singola disciplina Valutazione della condotta (impegno, partecipazione, comportamento, ...) Autovalutazione Valutazione del processo - come l'alunno ha lavorato singolarmente e nel gruppo (autonomia, impegno, partecipazione, senso di responsabilità, collaborazione); - come trova strategie risolutive - come si approccia criticamente alle attività, alla risoluzione dei problemi - come utilizza le risorse disponibili - come crea i collegamenti interdisciplinari

**STRUTTURA PERCORSO UDA**

“Io non uso ma riuso”

**ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA’**

ATTIVITA’	STRUMENTI	TEMPI
ITALIANO E STORIA: Creazione di un depliant sulle tematiche del riciclo dei rifiuti, con indicazioni, consigli ed immagini/disegni. Verrà messa in atto una comunicazione verbale e non verbale in maniera sinergica e funzionale.	Riviste, fotocopie tratte da materiali in possesso degli alunni, ricerche in internet o nelle biblioteche scolastiche o di quartiere.	Circa 20-25 ore nell'arco dell'intero anno scolastico. Si prevede di lavorare all'U.D.A. per un'ora alla settimana, compatibilmente con i tempi di docenza dell'insegnante coinvolta, della classe e degli impegni curricolari.
DIRITTO: Costituzione Art. 9 (Tutela del paesaggio), gestione integrata dei rifiuti, norme in materia ambientale	Riviste, fotocopie tratte da materiali in possesso degli alunni, ricerche in internet o nelle biblioteche scolastiche o di quartiere.	Circa 10 ore a partire da febbraio
SALA E BAR: Conoscere e distinguere rifiuti organici e inorganici, le varie tipologie di rifiuti (carta ,vetro ,plastica, alluminio ,rifiuti pericolosi). Imparare a differenziare i rifiuti per combattere l'inquinamento e mantenere pulito, sicuro ed efficiente il luogo di lavoro. Nel laboratorio didattico saranno posizionati dei contenitori per le varie tipologie di rifiuti.	Riviste, fotocopie tratte da materiali in possesso degli alunni, ricerche in internet o nelle biblioteche scolastiche o di quartiere.	A partire da novembre
SC. DEGLI ALIMENTI: alimentazione sostenibile. filiera corta o a km 0, doppia piramide ambientale e alimentare	Riviste, fotocopie tratte da materiali in possesso degli alunni, ricerche in internet o nelle biblioteche scolastiche o di quartiere.	Da gennaio, 2 o 3 ore mensili per un totale di 6 ore
SC. DELLA TERRA: compilare una scheda da me preparata, dove riporteranno delle informazioni riguardo il loro comportamento sulla raccolta differenziata e il riciclo	Riviste, fotocopie tratte da materiali in possesso degli alunni, ricerche in internet o nelle biblioteche scolastiche o di	A partire da novembre



	quartiere.	
<p>CUCINA: L'importanza della separazione dei rifiuti all'interno dei laboratori e come alcune delle materie considerate di rifiuto possono essere riutilizzate dando nuova vita.</p> <p>I ragazzi, su sollecito del docente e suddivisi in gruppi realizzeranno una preparazione con dei prodotti considerati di scarto.</p>	Riviste, fotocopie tratte da materiali in possesso degli alunni, ricerche in internet o nelle biblioteche scolastiche o di quartiere.	Dal mese di gennaio in concomitanza con l'inizio delle attività di laboratorio
<p>FRANCESE: leggere e comprendere semplici testi sul contenuto dell'Uda, utilizzando espressioni e frasi adatte alla situazione, interagire con i compagni, al fine di realizzare un segnaposto.</p>	Riviste, fotocopie tratte da materiali in possesso degli alunni, ricerche in internet o nelle biblioteche scolastiche o di quartiere.	A partire da novembre
<p>SC. MOTORIE: il rispetto dell'ambiente e la raccolta differenziata: regole di salvaguardia del patrimonio territoriale</p> <p>Saper applicare le regole ed esprimere atteggiamenti positivi per la salvaguardia dell'ambiente naturale circostante (in contesti diversi e vari).</p>	Riviste, fotocopie tratte da materiali in possesso degli alunni, ricerche in internet o nelle biblioteche scolastiche o di quartiere.	A partire da novembre
<p>MATEMATICA: calcolo del mcm per seguire la ciclicità della raccolta differenziata in un quartiere della città.</p> <p>Disegno e costruzione di figure geometriche per progettare dei "segnaposto" con materiale riciclato.</p>	Calcolatrice, riga, compasso, materiale vario di cancelleria, utilizzo della rete informatica, libro di testo, fotocopie fornite dal docente.	A partire da novembre per un totale di 10/12 ore.
<p>GEOGRAFIA: l'importanza della salvaguardia dell'ambiente e della consapevolezza delle conseguenze delle proprie azioni quotidiane sulla natura.</p> <p>gli alunni saranno impegnati sia individualmente che con lavori di gruppo dovendo produrre cartelloni e oggetti con materiale di riciclo.</p>	Materiale vario di cancelleria, utilizzo della rete informatica, libro di testo, fotocopie fornite dal docente.	A partire da novembre, per un totale di 7 ore.
<p>INGLESE: produzione in lingua di un cartellone con immagini testi e slogan che potrà essere realizzato con disegni, ritagli di immagine e elaborazione grafica al pc sulla ristorazione biologica e a km 0, ovvero sulla gestione ecologica dei locali e della casa.</p> <p>e/o creazione di una brochure pubblicitaria di un ristorante gestito in maniera ecologica, con un'offerta di pasti, ingredienti e ricette locali e biologiche.</p>	Aula, sussidi multimediali (pc, lavagna LIM), cartelloni, carta, cartoncini da plastificare, riviste, giornali etc.	Da 4 ad 8 settimane

Eventuali variazioni: saranno comunicate a posteriori.