

ALLEGATO 2



Ministero dell'istruzione e del merito

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO R. LAPORTA

05015 Fabro (TR) p.le. F. Parri, 3 Tel. 0763/832044 - 839175

Cod. Mecc. TRIC815008 – E- Mail tric815008@istruzione.it C.F. 90009750556

Pec tric815008@pec.istruzione.it

Sito web www.istfabro.edu.it



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



UDA 2024-2025

Uda di classe e Uda trasversali

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2024/25

CLASSE: VA

ALLEGATO 2

Istituto Omnicomprensivo "R. Laporta" - Fabro
Anno scolastico 2024/2025
Scuola Secondaria di Secondo grado IPAA "B. Marchino" Fabro (TR)
CLASSE V A

UNITÀ D' APPRENDIMENTO	
Linee guida operative	Questo format è indicativo per la strutturazione dell'UDA. Ogni plesso e ogni ordine di scuola è libero di creare un proprio percorso in base ai bisogni formativi dei propri studenti. Le attività proposte saranno però vincolate alla riflessione su almeno un obiettivo dell'agenda 2030 qui segnalato.
Titolo	"Dalle olive all'olio extravergine: benefici e utilizzi nella storia e nell'epoca attuale"
Descrizione del compito autentico	I quadrimestre: Dall'esperienza sul campo (raccolta delle olive) alla realizzazione di elaborati, individuali e di gruppo, sulla filiera completa dell'olio di oliva. II quadrimestre: L'olio di oliva nella letteratura e nella storia: dall'uso medicamentoso all'olio lampante (per l'illuminazione domestica) fino ad arrivare all'olio extravergine per uso culinario. Benefici dell'olio d'oliva. Realizzazione di elaborati, individuali e di gruppo, di approfondimento sugli utilizzi dell'olio.
Obiettivi Agenda 2030	Obiettivi: • 3 (Salute e benessere); • 5 (Parità di genere); • 11 (Città e comunità sostenibili); • 12 (Consumo e produzione responsabili); • 13 (Lotta al cambiamento climatico); • 15 (La vita sulla terra)

ALLEGATO 2

Competenze europee per l'apprendimento permanente 2018

1. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

- Acquisire ed interpretare l'informazione;
- Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

2. Competenza in materia di cittadinanza

- Assumere atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria nel rispetto delle persone e dell'ambiente seguendo regole e maturando senso di responsabilità;
- Sviluppare atteggiamenti consapevoli di convivenza civile, di crescente consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, di confronto responsabile e di dialogo in modo costruttivo, collaborativo e creativo.

3. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

- Utilizzare conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere alcuni problemi fondamentali del mondo contemporaneo, per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli;
- Esprimersi in ambiti motori, artistici e musicali in relazione alle proprie potenzialità e al proprio talento; partecipare alle attività di gioco e di sport, nel rispetto consapevole delle regole; utilizzare gli aspetti comunicativo relazionali del messaggio corporeo.

4. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria, rappresentazioni grafiche e strumenti di calcolo

- Rilevare dati significativi, analizzarli, interpretarli, sviluppare ragionamenti sugli stessi, utilizzando consapevolmente

5. Competenza alfabetica funzionale

- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

6. Competenza digitale

- Alfabetizzazione su informazioni e dati;
- Creazione di contenuti digitali.

ALLEGATO 2

	7. Competenza multilinguistica Interagire oralmente in situazioni di vita quotidiana scambiando informazioni semplici e dirette su argomenti familiari e abituali.
	8. Competenza imprenditoriale Analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica.
Discipline coinvolte	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche, Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali; Agricoltura biologica; Gestione e valorizzazione, Economia agraria e Legislazione di settore, Lingua e Letteratura Italiana/Storia, Lingua Inglese, Scienze motorie e matematica
Destinatari	Le studentesse e gli studenti della classe V A
Tempi totali	Da novembre 2024 a maggio 2025

Traguardi per lo sviluppo delle competenze:

- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
- Gestire forme di interazione orale secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale testi e per interagire in conversazioni utilizzando un lessico specifico e adeguato.
- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

[#Competenze area generale 1,2,3,5, 8,11](#)

[#Competenze indirizzo 1, 3, 5](#)

ALLEGATO 2

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA

Traguardi per lo sviluppo delle competenze:

#Competenze area generale 2,3,5,

Obiettivi di apprendimento:

Conoscenze:	Abilità:
- Storia delle olive e dell'olio extravergine, il suo utilizzo nel corso del tempo - Lessico di riferimento - Legame tra l'olio d'oliva e il nostro territorio, la salvaguardia dell'ambiente e il benessere/salute dell'individuo. - Regole del testo espositivo-informativo	- Comprendere i punti principali di testi scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. - Elaborare testi funzionali, di varie tipologie, anche digitali, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. - Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. - Acquisire informazioni sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. - Saper utilizzare gli strumenti digitali e saper reperire informazioni digitali

LINGUA INGLESE

Traguardi per lo sviluppo delle competenze:

#Competenze area generale: 4,5

Obiettivi di apprendimento:

Conoscenze:	Abilità:
- Acquisizione del lessico e i termini tecnici legati all'olivo e all'olio in lingua inglese - Conoscenza del linguaggio relativo al commercio e alla vendita dell'olio d'oliva - Comprensione dei testi inerenti all'argomento	- Saper presentare il processo di produzione dell'olio d'oliva - Saper descrivere e analizzare l'olio d'oliva utilizzando il linguaggio appropriato - Saper utilizzare il linguaggio specifico per la vendita o la promozione all'estero.

ALLEGATO 2

MATEMATICA	
Traguardi per lo sviluppo delle competenze:	
#Competenze area generale: 8	
Obiettivi di apprendimento:	
Conoscenze:	Abilità:
• Conoscenza del Catasto e della Cartografia Catastale; • Conoscenza dei principali sistemi di Coordinate; • Conoscenza della tecnica di rilevamento satellitare e posizionamento GPS; • Conoscenza del Software Pregeo (a grandi linee) e del suo utilizzo nell'aggiornamento cartografico.	• Saper interpretare i dati raccolti una volta eseguite le operazioni di rilievo (con l'aiuto del docente); • Saper elaborare un libretto delle Misure Pregeo (con l'aiuto del docente) • Saper spiegare cosa è un frazionamento e a cosa serve; • Avere dimestichezza con la Cartografia e le Coordinate WGS 84 e Catastali;

ECONOMIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE	
Traguardi per lo sviluppo delle competenze:	
#Competenze area d'indirizzo: 1	
Obiettivi di apprendimento:	
Conoscenze:	Abilità:

ALLEGATO 2

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Traguardi per lo sviluppo delle competenze:

- [#Competenze area d'indirizzo: 1](#)

Obiettivi di apprendimento:

Conoscenze:	Abilità:
• Impatto della mosca dell'olivo sulla produzione e strategie di controllo biologico. • Benefici dell'integrazione dei polli nella gestione dell'oliveto. • Esempi pratici di oliveti che adottano questa tecnica. • Principi di progettazione di un sistema agroforestale efficiente e sostenibile.	• Analisi critica dei metodi di gestione della mosca dell'olivo (convenzionali e biologici). • Valutazione dell'agroforestry come strategia sostenibile nell'oliveto. • Interpretazione di casi studio per applicare soluzioni reali a contesti diversi. • Progettazione di un modelli di sistema integrato agroforestale.

AGRONOMIA TERRITORIALE ED ECOSISTEMI FORESTALI

- **Traguardi per lo sviluppo delle competenze:**

[#Competenze area d'indirizzo:1](#)

- **Obiettivi di apprendimento:**

Conoscenze:	Abilità:
• Differenze strutturali e gestionali tra oliveti intensivi, estensivi e superintensivi. • Benefici e criticità dell'inerbimento e delle colture intercalari nel miglioramento della qualità del suolo e nella biodiversità. • Tecniche di irrigazione avanzate per mitigare la scarsità idrica. • Varietà di olivo resistenti alla siccità e loro adattabilità ai diversi ambienti mediterranei. • Impatto climatico sulle scelte agronomiche	• Analisi comparativa delle tecniche di impianto dell'olivo e valutazione dei loro impatti ambientali. • Capacità critica nell'esaminare le pratiche agronomiche in relazione alla sostenibilità. • Identificazione e selezione di colture intercalari idonee per l'inerbimento dell'interfila. • Gestione efficiente delle risorse idriche.

ALLEGATO 2

e strategie di gestione dell'oliveto.

GESTIONE E VALORIZZAZIONE

Traguardi per lo sviluppo delle competenze:

[#Competenze area d'indirizzo: 1](#)

Obiettivi di apprendimento:

Conoscenze:

- Importanza della trasparenza nella comunicazione dei benefici ambientali e sociali.
- Vantaggi ecologici dell'agroforestry, come biodiversità e controllo biologico dei parassiti.
- Elementi chiave della valorizzazione del prodotto per sensibilizzare il consumatore.
- Esempi pratici di etichettatura e strumenti digitali per la promozione sostenibile.

Abilità:

- Comunicazione efficace per valorizzare prodotti agroalimentari sostenibili.
- Analisi delle strategie europee di promozione delle filiere locali (es. "From Farm to Fork").
- Progettazione di etichette e brochure digitali con informazioni ambientali e sociali.
- Uso del QR code per integrare contenuti digitali nella comunicazione del prodotto.

TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECHNICHE

Traguardi per lo sviluppo delle competenze:

[#Competenze area generale:1](#)

Obiettivi di apprendimento:

Conoscenze:

Abilità:

- raccolta manuale e agevolata
- uso delle attrezzature per la potatura in sicurezza

ALLEGATO 2

• coltura dell'olivo • tecnica di potatura	
---	--

SCIENZE MOTORIE	
Traguardi per lo sviluppo delle competenze:	
<u>#Competenze area generale:</u>	
Obiettivi di apprendimento:	
Conoscenze:	Abilità:
• i principi alimentari • la piramide alimentare • le proprietà dell'olio d'oliva • i benefici dell'olio d'oliva nella dieta sportiva • i corretti comportamenti alimentari	-Saper rispettare i principi generali di una corretta alimentazione -Saper adottare una corretta alimentazione adeguata alla pratica sportiva

FASI DI LAVORO I QUADRIMESTRE	
FASE 1	
Disciplina / Ambito	AGRONOMIA TERRITORIALE ED ECOSISTEMI FORESTALI
Azione dell'insegnante	Approfondire l'impatto delle tecniche di impianto dell'olivo (intensivo, estensivo, superintensivo) e delle pratiche agronomiche associate (inerbimento dell'interfila, colture intercalari, gestione delle risorse idriche) per sviluppare un approccio critico alla sostenibilità in agricoltura. 1. Introduzione: Presentazione delle diverse tecniche di impianto dell'olivo

ALLEGATO 2

	(intensivo, estensivo, superintensivo), evidenziando le principali differenze in termini di densità, necessità di risorse idriche e impatti ambientali. 2. Inerbimento e colture intercalari: Introduzione alla pratica dell'inerbimento nell'interfila (piantumazione di erba o altre piante tra le file di olivi) con discussione dei suoi benefici ecologici (miglioramento del suolo, riduzione dell'erosione, aumento della biodiversità) e dei potenziali svantaggi, come la competizione idrica. Segue l'individuazione di colture idonee per l'interfila, selezionate in base alle specifiche condizioni climatiche e alla compatibilità con gli olivi. 3. Gestione dell'acqua: Discussione sulle strategie per affrontare la scarsità d'acqua, come sistemi di irrigazione a goccia, cultivar resistenti alla siccità, e monitoraggio dell'umidità del suolo per ottimizzare l'uso dell'acqua (strumenti di agricoltura di precisione). 4. Modelli di impianto e gestione basati su climi mediterranei: Presentazione di diversi modelli di impianto, evidenziando come la gestione degli oliveti si differenzi in base alle condizioni climatiche all'interno dell'areale mediterraneo.
Tempi	• Durata complessiva: 10-15 ore di lezione, suddivise in due o tre sessioni distribuite su primo e secondo quadrimestre.
Setting d'aula	Aula attrezzata con LIM, computer e connessione ad internet
Metodologie e strategie	1. Lezione frontale: presentazione dei principi delle tecniche di impianto, dell'inerbimento interfila, della coltivazione intercalare e della gestione idrica. 2. Lavoro di gruppo: Gli studenti lavorano in gruppo su casi di studio per analizzare l'efficienza dell'impianto dal punto di vista produttivo e ambientale. 3. Discussione guidata: Ogni gruppo condivide le conclusioni e partecipa a una riflessione finale, guidata dall'insegnante, per valutare le implicazioni pratiche in un contesto di cambiamenti climatici.
Strumenti materiali /	Strumenti digitali; materiale di approfondimento (articoli/riviste); libri di testo
Azione degli alunni	1. Gli studenti ascoltano le spiegazioni dell'insegnante, pongono domande di approfondimento e condividono le loro conoscenze pregresse sull'argomento. 2. Osservano e analizzano i casi studio, prendendo appunti. 3. Conducono ricerche su diversi modelli di impianto in base a clima e caratteristiche del territorio nell'areale mediterraneo. 4. Preparano una presentazione multimediale per sintetizzare e condividere le modalità di installazione e gestione di un impianto in specifiche condizioni climatiche e territoriali. 5. Partecipano al dibattito, apportando riflessioni e considerazioni sui temi trattati.
Valutazione	La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA allegata al format

ALLEGATO 2

Disciplina / Ambito	AGRICOLTURA BIOLOGICA
Azione dell'insegnante	1. Introduzione alla gestione biologica della mosca dell'olivo: Presenta la problematica della mosca dell'olivo, spiegando come questo parassita minaccia la produzione olivicola e quali sono i metodi convenzionali e biologici di controllo. 2. Introduzione al concetto di agroforestry attraverso l'allevamento del pollo nell'oliveto: Spiega come l'integrazione dei polli in un oliveto possa aiutare nella gestione della mosca dell'olivo. 3. Presentazione di casi studio: Mostra esempi reali di oliveti biologici che impiegano l'allevamento dei polli, discutendo vantaggi e sfide, come il mantenimento dell'equilibrio ecologico e la prevenzione di danni alle piante. 4. Guida alla progettazione di un sistema integrato: Fornisce agli studenti linee guida su come progettare un sistema integrato di gestione della mosca usando polli nell'oliveto, con parametri come il numero di polli per ettaro, la rotazione delle aree di pascolo e le pratiche per preservare il suolo.
Tempi	Durata complessiva: 10-15 ore di lezione, suddivise in due o tre sessioni distribuite su primo e secondo quadrimestre.
Setting d'aula	Aula attrezzata con LIM, computer e connessione ad internet
Metodologie e strategie	• Lezione frontale: Introduzione dei principi di gestione biologica degli oliveti, del agroforestry e della consociazione olivo-pollo. La lezione sarà accompagnata da domande per stimolare la riflessione e l'interazione. • Lavoro di gruppo: Gli studenti lavorano in gruppi per progettare un sistema che utilizzi polli per il controllo biologico della mosca dell'olivo. • Presentazione dei lavori: Ogni gruppo presenta il proprio progetto e partecipa a una riflessione finale guidata dall'insegnante, discutendo di sostenibilità, vantaggi pratici e possibili limiti del metodo.
Strumenti materiali /	Strumenti digitali; materiale di approfondimento (articoli/riviste); libri di testo
Azione degli alunni	• Ascolto e partecipazione: Gli studenti ascoltano attivamente le spiegazioni dell'insegnante, fanno domande per chiarire i concetti di gestione biologica e condividono conoscenze o esperienze pregresse. • Analisi dei casi studio: Osservano e analizzano esempi reali di gestione della mosca dell'olivo con allevamento di polli, prendendo appunti su vantaggi, svantaggi e aspetti pratici. • Progettazione del sistema integrato: In piccoli gruppi, progettano un sistema di gestione della mosca dell'olivo basato sull'integrazione dei polli nell'oliveto, tenendo conto delle condizioni climatiche, della densità degli olivi e delle esigenze ecologiche.

ALLEGATO 2

	- Elaborazione e presentazione del progetto: Creano una presentazione multimediale per illustrare il loro progetto di sistema integrato, che poi espongono al resto della classe, condividendo riflessioni e idee sulle soluzioni proposte. - Partecipazione al dibattito: Partecipano al dibattito finale, contribuendo con osservazioni e considerazioni sulla sostenibilità, la praticità e i limiti della tecnica proposta, discutendo alternative e variabili per ottimizzare l'approccio agroforestale.
Valutazione	La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA allegata al format
Disciplina / Ambito	GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE
Azione dell'insegnante	- L'obiettivo è individuare strategie di valorizzazione dei prodotti (Olio-pollo) attraverso una comunicazione efficace, facendo comprendere agli studenti come l'etichettatura tradizionale e l'integrazione di informazioni accessibili tramite QR code possano sensibilizzare il consumatore sui benefici ambientali e sociali di pratiche produttive sostenibili. - Introduzione alle strategie europee di valorizzazione delle filiere locali: Presenta i principi della strategia "From Farm to Fork", evidenziando l'importanza di una comunicazione trasparente che metta in luce i benefici ambientali di metodi di produzione sostenibili. L'insegnante chiarisce l'importanza di valorizzare le informazioni ambientali per un'adeguata sensibilizzazione del consumatore. - Discussione sui vantaggi ecologici delle tecniche di agroforestry: Riprende i concetti di biodiversità, miglioramento del suolo, controllo biologico dei parassiti e altri servizi ecosistemici, aiutando gli studenti a individuare quali di questi elementi possano interessare maggiormente il consumatore finale. - Guida alla progettazione dell'etichetta e della brochure: Mostra esempi di etichettature efficaci e brochure digitali, spiegando come questi strumenti possano veicolare valori e messaggi chiave. Introduce l'uso del QR code, che permetterà di collegare l'etichetta a una brochure digitale che valorizzi il prodotto e spieghi i benefici ambientali e sociali legati alla sua produzione. - Assistenza nella fase di progettazione: Fornisce supporto agli studenti mentre utilizzano i dati e le informazioni raccolte nel progetto precedente, aiutandoli a selezionare e organizzare i messaggi più efficaci per comunicare al consumatore i vantaggi del prodotto ottenuto tramite agroforestry.
Tempi	Durata complessiva: 10-15 ore di lezione, suddivise in due o tre sessioni distribuite su primo e secondo quadrimestre.
Setting d'aula	Aula attrezzata con LIM, computer e connessione ad internet

ALLEGATO 2

Metodologie e strategie	• Lezione frontale: Introduzione ai principi di comunicazione sostenibile e ai benefici ambientali dell'agroforestry, con un focus su come rendere queste informazioni facilmente comprensibili e rilevanti per il consumatore. • Lavoro di gruppo: progettazione dell'etichetta con QR code e della brochure, utilizzando i dati e le ricerche del progetto precedente (agricoltura biologica). • Presentazione dei progetti realizzati dai gruppi, seguita da una riflessione collettiva su quale tipo di messaggio o informazione risulti più convincente per valorizzare il prodotto.
Strumenti materiali	Strumenti digitali; materiale di approfondimento (articoli/riviste); libri di testo
Azione degli alunni	• Ascolto e partecipazione: Gli studenti ascoltano le spiegazioni dell'insegnante. • Selezione delle informazioni chiave: Utilizzano i dati e le ricerche svolte nel progetto precedente per individuare i punti di forza del prodotto, focalizzandosi sui benefici ambientali e sui servizi ecosistemici. • Progettazione dell'etichetta e della brochure: In piccoli gruppi, creano un'etichetta sostenibile per il prodotto, inserendo un QR code che rimandi a una brochure digitale. La brochure fornirà ulteriori dettagli sui benefici ambientali, illustrando in modo accessibile i servizi ecosistemici derivanti dall'agroforestry. • Presentazione e discussione del progetto: Ogni gruppo presenta la propria etichetta e brochure, spiegando le scelte comunicative per sensibilizzare i consumatori e rendere più attraente il prodotto. • Partecipazione al dibattito finale: Partecipano al dibattito conclusivo, confrontando le diverse soluzioni di comunicazione e discutendo l'efficacia dei vari messaggi e delle strategie utilizzate per valorizzare il prodotto.
Valutazione	La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA allegata al format

FASE 2

Discipline / Ambiti	LETTERATURA ITALIANA E INGLESE/ AMBITO LINGUISTICO
Azione dell'insegnante	Le docenti forniscono il materiale per permettere agli studenti di creare un'esposizione - in italiano e in inglese - sulla filiera che porta dalla raccolta delle olive all'estrazione dell'olio di oliva e alla sua commercializzazione.

ALLEGATO 2

Tempi	Novembre 2024 - Gennaio 2025
Setting d'aula	banchi disposte ad isole; aula video
Metodologie e strategie	lezione frontale; brainstorming; cooperative learning; peer to peer; TIC.
Strumenti materiali /	libri, sussidi, materiale audio-visivo, pc
Azione degli alunni	Gli studenti realizzeranno un'esposizione orale e scritta - in italiano e in inglese - sulla filiera che porta dalla raccolta delle olive all'estrazione dell'olio di oliva e alla sua commercializzazione.
Disciplina / Ambito	LINGUA INGLESE
Azione dell'insegnante	Viene fornito il materiale su cui lavorare agli studenti: testi e video, relativi alla fasi della produzione dell'olio e alla storia della coltivazione delle olive dalle origini fino ai nostri giorni
Tempi	Primo quadrimestre e secondo quadrimestre periodicamente in accordo con gli studenti. (Novembre 2024 e Gennaio 2025).
Setting d'aula	Si attua una disposizione dei banchi ad 'isola' per favorire il confronto ed il lavoro in <i>team</i>
Metodologie e strategie	Uso di vocaboli specifici per creare elaborati ed esporre in maniera soddisfacentemente fluente l'argomento di interesse.
Strumenti materiali /	Testi da tradurre e commentare, integrati da video da comprendere e riassumere
Azione degli alunni	In una prima fase gli studenti acquisiranno il materiale e le indicazioni per eseguire il lavoro, successivamente eseguiranno uno studio dell'argomento e presenteranno i lavori ed esporranno le proprie riflessioni in lingua straniera.
Valutazione	La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA allegata al format

ALLEGATO 2

Disciplina / Ambito	ECONOMIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE
Tempi	Primo quadrimestre e secondo quadrimestre periodicamente in accordo con gli studenti. (Novembre 2024 e Gennaio 2025). Minimo 30 ore.
Setting d'aula	Si attua quando possibile una disposizione dei banchi ad 'isola'
Metodologie e strategie	cooperative learning, peer to peer
Strumenti materiali	Libro di testo, presentazioni ppt, tabelle e prezziari che potranno utilizzare all'esame di maturità. Aula attrezzata con LIM, computer
Azione degli alunni	Gli studenti svolgeranno con la guida del docente: - Calcolo costi di produzione dell'olio annata 2024 (materia prima, trasporto, raccolta) considerando le rese basse, max 11% in impianti tradizionali (3-400 piante/Ha) e superintensivi (1500 piante/Ha) - stima sintetica (per comparazione) del valore di mercato di un oliveto - stima analitica (con incidenza % dei costi) del valore di capitalizzazione di un oliveto (redditi futuri) - stima del valore di trasformazione di un oliveto (ad es. con l'implementazione di un impianto di irrigazione a goccia) - stima dei danni subiti da un oliveto a seguito di incendio (valore del soprassuolo). - stima analitica di un oliveto in base ai redditi passati (costi di impianto)
Valutazione	La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA allegata al format
Disciplina / Ambito	TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI
Azione dell'insegnante	Viene la raccolta delle olive presso l'oliveto didattico.
Tempi	Novembre 2024
Setting d'aula	Gli studenti sono suddivisi in piccoli gruppi e distribuiti nell'oliveto

ALLEGATO 2

Metodologie strategie	e	Agli studenti è affidato l'obiettivo
Strumenti materiali	/	Abbacchiatore a batteria, teli, rastrelli cassette.
Valutazione		La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA allegata al format

FASI DI LAVORO II QUADRIMESTRE		
FASE 1		
Disciplina		LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA
Azione dell'insegnante		La docente fornisce approfondimenti (tramite racconti, articoli, testi tratti da saggi, filmati ecc.) sull'olio di oliva nella letteratura e nella storia: dall'uso medicamentoso all'olio lampante (per l'illuminazione domestica) fino ad arrivare all'olio extravergine per uso culinario.
Tempi		Il quadrimestre (Febbraio-Aprile 2025)
Setting d'aula		banchi disposte ad isole; aula video
Metodologie strategie	/	lezione frontale;, brainstorming; cooperative learning; peer to peer; TIC.
Strumenti materiali	/	libri, sussidi, materiale audio-visivo, pc
Azione degli alunni		Gli studenti realizzeranno elaborati, individuali e di gruppo, di approfondimento sui diversi utilizzi dell'olio d'oliva.
Valutazione		La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA allegata al format

ALLEGATO 2

Disciplina	MATEMATICA
Azione dell'insegnante	Realizzazione di un atto di aggiornamento cartografico catastale - FRAZIONAMENTO - • Nozioni base di cartografia e principali sistemi di coordinate e datum • Spiegazione sull'utilizzo del sistema di rilevamento satellitare GPS, coordinate WGS 84 e superficie di riferimento utilizzata • rilievo topografico con strumentazione GPS; • elaborazione dati • post- processing • realizzazione di un libretto Pregeo (con l'aiuto dell'insegnante)
Tempi	I e II quadrimestre
Setting d'aula	Rilievo topografico da svolgere in luogo da definirsi, lavoro successivo con banchi disposti ad isola e divisione in gruppi
Metodologie strategie /	lezione frontale; brainstorming; cooperative learning; peer to peer; TIC
Strumenti materiali /	libri, sussidi, materiale audio-visivo, pc
Azione degli alunni	Gli studenti saranno chiamati a partecipare in maniera attiva alle operazioni di rilievo, processamento dati e alla produzione dell'atto di aggiornamento catastale.
Disciplina	SCIENZE MOTORIE
Azione dell'insegnante	La docente fornisce approfondimenti sull'olio d'oliva all'interno di una corretta ed equilibrata alimentazione facendo riferimento e collegamenti con l'attività sportiva
Tempi	2 ore (II quadrimestre)
Setting d'aula	Aula
Metodologie strategie /	lezione frontale, lezione partecipata, brainstorming, cooperative learning, peer to peer, flipped classroom
Strumenti /	libri, pc, tic,

ALLEGATO 2

materiali	
Azione degli alunni	gli studenti dovranno approfondire l'argomento e presentarlo alla classe nelle modalità che preferiscono
Valutazione	La valutazione verrà effettuata secondo i criteri riportati nella RUBRICA DI VALUTAZIONE UDA allegata al format

Agenda 2030

- 1: Sconfiggere la povertà
- 2: Sconfiggere la fame
- 3: Salute e benessere
- 4: Istruzione di qualità
- 5: Parità di genere
- 6: Acqua pulita e servizi igienico-sanitari
- 7: Energia pulita e accessibile
- 8: Lavoro dignitoso e crescita economica
- 9: Imprese, innovazione e infrastrutture
- 10: Ridurre le disuguaglianze
- 11: Città e comunità sostenibili
- 12: Consumo e produzione responsabili
- 13: Lotta contro il cambiamento climatico
- 14: Vita sott'acqua
- 15: Vita sulla Terra
- 16: Pace, giustizia e istituzioni solide
- 17: Partnership per gli obiettivi (1/2 – 2/2)

TORNA A [#Obiettivi agenda 2030](#)

Competenze europee per l'apprendimento permanente (Racc. Cons. UE 22/5/2018)

- 1: Competenza alfabetica funzionale
- 2: Competenza multilinguistica
- 3: Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- 4: Competenza digitale
- 5: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

ALLEGATO 2

6: Competenza in materia di cittadinanza

7: Competenza imprenditoriale

in materia di consapevolezza ed espressione culturali TORNA A

[#Competenze europee](#)

Competenze area generale e indirizzo biennio

All. 1 del DM 92/18

- 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

TORNA A [#Trauardi competenze](#)

Competenze di indirizzo triennio

All. 2 del DM 92/18 (All.C del DM 766/18)

- 1 - Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie
- 2 - Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni
- 3 - Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche
- 4 - Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro alimentari e forestali
- 5 - Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati
- 6 - Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento
- 7 - Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale
- 8 - Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale
- 9 - Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale
- 10 - Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo pastorali, dei servizi multifunzionali

ALLEGATO 2

TORNA A [#Traguardi competenze](#)

UDA CLASSE V A a.s. 2024/2025		
COMPITO DI REALTA': "Dalle olive all'olio extravergine: benefici e utilizzi nella storia e nell'epoca attuale"		
INDICATORI	PUNT.	DESCRIPTORI
IMPEGNO	3	Mostra un impegno elevato e costante. Partecipa con interesse, autonomia e spirito di iniziativa, completando le attività con cura.
	2	Dimostra impegno costante, anche se con qualche difficoltà. Partecipa in modo attivo e accoglie i suggerimenti, pur necessitando di supporto.
	1	Mostra un impegno discontinuo. Partecipa se sollecitato, ma con scarsa autonomia e motivazione.
	0	Dimostra un impegno ancora limitato. Partecipa solo occasionalmente e ha bisogno di frequenti sollecitazioni per svolgere le attività.
AUTONOMIA	3	È autonomo nello svolgimento delle attività e nella gestione del lavoro, organizzandosi in modo efficace.
	2	Svolge le attività in autonomia con qualche supporto, gestendo il lavoro con impegno.
	1	Riesce a svolgere alcune attività in autonomia, ma necessita di frequenti indicazioni e supervisione.
	0	Dimostra un'autonomia ancora limitata. Ha bisogno di un supporto costante per svolgere le attività e organizzare il lavoro.
ABILITA'	3	Possiede e applica abilità avanzate in modo efficace e autonomo, adattandosi a situazioni nuove.
	2	Dimostra buone abilità operative e cognitive, applicandole in modo adeguato con qualche supporto.
	1	Possiede abilità di base, ma incontra difficoltà nell'applicarle in modo autonomo e richiede guida frequente.
	0	Sta sviluppando le abilità richieste, ma necessita di un supporto continuo per portare a termine i compiti.
INIZIATIVA	1	Dimostra una certa iniziativa, ma tende ad aspettare indicazioni prima di agire.
	0	Mostra ancora poca iniziativa. Partecipa se stimolato, ma fatica a prendere decisioni o a proporre soluzioni.
TOTALE		

ALLEGATO 2

Istituto Omnicomprensivo “R. Laporta” - Fabro
Anno scolastico 2024/2025
Scuola IPAA Fabro

UNITÀ D’APPRENDIMENTO “IPAA School Winery 2.0”	
Ambito formativo	Obiettivo formativo
Competenze chiave	1. Trattandosi di unità di apprendimento trasversale, alle competenze ministeriali verranno affiancate le competenze comunitarie (ultima versione 2018) sia per il biennio che per il triennio.
Ambiti disciplinari coinvolti	Prevalente: Ecologia e Pedologia, Esercitazioni agrarie, Biologia, Chimica, Agronomia, Economia Agraria, Agricoltura biologica Trasversale: Inglese, Geografia, Lettere, Storia, Tecnologie informatiche (TIC), Diritto, Scienze motorie, Matematica
Destinatari	Tutte le classi
Modalità di organizzazione del gruppo classe	Lavoro individuale e in piccoli gruppi
Tempi	Prima fase_preparazione cantina e vendemmia: Settembre-ottobre Seconda fase_trasformazione e analisi: gennaio-febbraio Terza fase_Imbottigliamento e produzione: da marzo a maggio.
Materiali	Vigneto dell’Istituto e vigneto azienda agricola Marchino, cantina sperimentale, computer aula video, cancelleria varia, attrezzature specifiche.
ABILITÀ	CONOSCENZE
AMBITI DISCIPLINARI PREVALENTI	

ALLEGATO 2

Agricoltura biologica	
Classe III. - Saper riconoscere i fitofagi della vite.	- Studio della tignola della vite (<i>Eupoecilia ambiguella</i>) e della tignoletta della vite (<i>Lobesia botrana</i>).
Classe IV. - Realizzare ed utilizzare trappole per insetti.	- Le trappole cromotropiche e a ferormoni.
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	
Classi IV - V	
- Sapere descrivere tecnicamente l'arboreto vigneto: specializzato, coetaneo/disetaneo, perpetuo, autonomo. - Sapere utilizzare il prezario al fine di redigere il computo-metrico dell'impianto di nuovo vigneto - Sapere applicare l'equazione del tornaconto al fine di redigere il conto colturale del vigneto nella fase improduttiva e nella fase produttiva, ripartita nelle sottofasi di giovinezza, maturità e senescenza - Sapere calcolare il costo di produzione dell'uva in funzione dell'imprenditore puro e concreto (Bf, Rn) - Sapere impostare il bilancio dell'attività enologica, al fine di valutare la convenienza alla vinificazione - Sapere applicare lo strumento della matematica finanziaria e opportuni criteri/tecniche/approcci per giudicare la convenienza ad eseguire un miglioramento fondiario: impianto dell'arboreto vigneto - Sapere calcolare il valore della terra nuda di un vigneto e il valore del vigneto in un anno intermedio	-Conoscere e descrivere tecnicamente, in ogni sua componente, il fondo rustico (arboreto) -Conoscere le scorte (capitale agrario) che caratterizzano l'azienda vitivinicola e descriverle tecnicamente, sotto forma tabellare (prospetto parco macchine) -Conoscenza l'equazione del tornaconto e relativa sua applicazione nell'ambito dei bilanci economico-estimativi -Conoscenza dei bilanci di settore: bilanci parziali (conto colturale di una coltivazione arborea: vigneto) -Conoscenza dei bilanci di trasformazione nell'ambito dell'attività enologica: calcolo del valore di trasformazione dell'uva in vino (giudizio di convenienza) - Conoscenza dei miglioramenti fondiari (arboreti) e dei criteri finanziari per giudicarne la convenienza all'esecuzione -Conoscenza dell'arboreto vigneto e sue caratteristiche tecniche-economiche: il ciclo economico del vigneto -Conoscenza della stima dell'arboreto (vigneto): metodo dei redditi passati, metodo dei redditi futuri, metodo del ciclo fittizio
Laboratorio di Scienze e Tecnologie Agrarie - BIENNIO	
-saper effettuare le principali pratiche colturali da effettuare sulla vite -saper effettuare le principali operazioni di vinificazione	-conoscere le generalità della vite -conoscere i caratteri botanici della vite -propagazione e portinnesto della vite -sesto d'impianto e forme di allevamento della vite -pratiche colturali relativi alla vite -conoscere le tecniche di vinificazione -conoscere le principali componenti del vino e del mosto
Ecologia geopedologia I e II	

ALLEGATO 2

Acquisire le capacità di gestione di colture specializzate arboree nei terreni presenti nel territorio della scuola	- Conoscere i principali tipi di varietà di vigneti
Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione III e IV	
- Saper intervenire durante i processi di vinificazione - Saper lavorare in sicurezza nella cantina didattica	- conoscere i processi che portano dal mosto al vino. - Conoscere la differenza fra vinificazione in rosso e in bianco. - Conoscere le operazioni di cantina e invecchiamento.
Lingua inglese	
Classi I e II - Individuazione del linguaggio specifico relativo ai processi di vinificazione - Riconoscimento dei periodi di raccolta e acquisizione del lessico relativo ai metodi di raccolta	- Individuazione delle principali fasi del processo di vinificazione - Individuazione dei periodi di raccolta dell'uva
Classi III, IV e V - Acquisizione del linguaggio specifico riguardante i processi di vinificazione e dei metodi di raccolta - Riconoscimento degli autori che hanno utilizzato il tema nel vino nei propri lavori letterari	- Individuazione delle principali fasi del processo di vinificazione - Identificazione dei periodi di vendemmia - Individuazione delle tipologie di uva - Individuazione dei metodi di raccolta dell'uva - L'importanza del vino nella Letteratura
SCIENZE MOTORIE	
ABILITA'	CONOSCENZE
- Assumere comportamenti attivi finalizzati ad un miglioramento dello stato di salute e di benessere - Curare l'alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano e saper dosare la giusta assunzione di uva durante le fasi sportive - Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della salute dinamica, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva	- Conoscere i principi igienici e scientifici essenziali che favoriscono il mantenimento dello stato di salute e il miglioramento dell'efficienza fisica - Principi generali dell'alimentazione e relativa importanza nell'attività fisica e nei vari sport. - L'importanza dell'uva nella sana alimentazione per gli atleti

ITALIANO E STORIA biennio	
ABILITÀ	CONOSCENZE
- Comprendere i punti principali di testi scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. - Elaborare testi funzionali, di varie tipologie, anche digitali, per descrivere esperienze, spiegare	Storia del vino e del suo utilizzo nel corso del tempo

ALLEGATO 2

fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. • Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. • Acquisire informazioni sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. • Saper utilizzare gli strumenti digitali e saper reperire informazioni digitali	• Lessico di riferimento • Legame tra vino, vigneti, biodiversità e salvaguardia dell'ambiente • Regole del testo espositivo-informativo
--	--

SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA) 1°A-2°A	
ABILITA'	CONOSCENZE
• Comprendere l'importanza del codice genetico, del DNA e dell'RNA per la vita. • Essere capaci di ricostruire la storia evolutiva degli esseri viventi mettendo in rilievo la complessità dell'albero filogenetico delle varie specie. • Saper identificare la Fermentazione come un meccanismo biologico evolutivamente più antico rispetto alla respirazione cellulare. • Comprendere e spiegare l'importanza del ruolo biologico dei microrganismi -genere <i>Saccharomyces</i>- anche nella quotidianità: lievitazione del pane, produzione della birra e trasformazione del mosto in vino. • Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, in ambito biologico, inquadrandole nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. • Essere coscienti, e soprattutto attivi, nell'agire secondo la logica di sviluppo sostenibile (Obiettivi Agenda 2030 – Tutela della Biodiversità). • Essere consapevoli della complessità del corpo umano e del suo equilibrio (dinamico). • Comprendere e saper spiegare l'importanza del vino nell'alimentazione: "fitonutrienti" e Dieta mediterranea. • Saper spiegare quali siano i benefici sulla salute e sul benessere derivanti dal consumo (moderato) del vino.	• Conoscere e saper identificare le idee fondanti della Biologia come disciplina. • Conoscere le differenze fondamentali tra cellula procariote ed eucariote (animale e vegetale). • Conoscere l'Albero evolutivo dei viventi e i 6 regni di Woese. • Conoscere il processo della Fermentazione alcolica (dal mosto al vino) ed il ruolo degli enzimi come catalizzatori biologici. • Conoscere l'evento fermentativo caratteristico che porta il vino a maturazione: la Fermentazione malo lattica. • Conoscere quale siano i lieviti solitamente impiegati nel settore enologico (regno Fungi). • La "Biologia molecolare al servizio del vino": le tecniche analitiche basate sul DNA per identificare microrganismi nel mosto e nel vino. • Conoscere e distinguere il Miglioramento genetico classico dalle Biotecnologie. • Conoscere e descrivere il ruolo degli organismi, fondamentale per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento e dall'impatto antropico. • Conoscere il connubio Alimentazione e Salute umana. • Conoscere le molecole chimico-biologiche presenti nel vino in grado di avere proprietà terapeutiche sul corpo umano.

ALLEGATO 2

--	--

SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA) 1°A-2°A

ABILITA'	CONOSCENZE
- Saper distinguere tra le analisi necessarie nel mosto rispetto alle analisi del vino, soprattutto in base ad alcuni importanti parametri chimico-fisici quali temperatura e pH. - Saper interpretare la correlazione tra acidità del vino e il valore relativo del pH. - Saper misurare il pH del vino tramite uso di piaccametri e delle cartine universali. - Saper utilizzare la Tavola periodica degli elementi e i dati in essa contenuta (cartacea +inTP app). - Saper distinguere tra legami chimici e forze intermolecolari (Legame a idrogeno). - Saper effettuare le più comuni tecniche di separazione dei Miscugli, in particolare la Filtrazione e la Cromatografia. - Essere capaci di adottare il corretto metodo per la conservazione del vino, volto a preservare le caratteristiche organolettiche ed evitare soprattutto l'ossidazione. - Saper valutare nel processo di vinificazione i ruoli dell'Etanolo e dell'Anidride solforosa ed i possibili effetti nei vini.	- Conoscere la Temperatura (SI) e le Scale termometriche Kelvin e Celsius. - Conoscere il connubio tra temperatura e mosto/vino: la "temperatura ottimale di fermentazione" e la "temperatura di servizio". - Conoscere l'acidità del vino: fissa e libera. - Conoscere la scala della "freschezza" dei vini. - Conoscere la composizione chimica del vino (in particolare delle molecole inorganiche di acqua, anidride carbonica e sali minerali). - Conoscere i principi teorici alla base della varie tecniche di separazione dei Miscugli (omogenei/eterogenei). - Conoscere le "Pratiche di cantina" e le operazioni che accompagnano la vinificazione. - Conoscere le conseguenze negative sulle caratteristiche chimico-fisico del vino a seguito di errori nella sua conservazione. - Conoscere la definizione di reazioni redox. - Conoscere i principi di Nomenclatura chimica.

DIRITTO BIENNIO

ABILITA'	CONOSCENZE
- CONOSCERE GLI ORIENTAMENTI GIURIDICI SIA NAZIONALI CHE INTERNAZIONALE - SAPERSI APPROCCIARE ALLA	Le funzioni del diritto e l'ordinamento giuridico, le caratteristiche delle norme giuridiche e la gerarchia delle fonti, con particolare riguardo a quello specifico di settore

ALLEGATO 2

NORMATIVA SPECIFICA DI SETTORE • PERSEGUIRE UN COMPORTAMENTO IN LINEA CON LE NORMATIVE VIGENTI	• I soggetti del diritto e la capacità giuridica e di agire • la funzione dell'imprenditore agricolo • La persona giuridica • Lo Stato e la differenza tra forme di Stato e di Governo • I bisogni e i beni economici • I diversi sistemi economici
--	--

GEOGRAFIA BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
• Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. • Analisi delle caratteristiche dei diversi ambienti e paesaggi, in un'ottica di sviluppo sostenibile, di tutela e valorizzazione, • i paesaggi	• Conoscere le caratteristiche fisiche e antropiche di un territorio, descrizione dei territori in tutti i suoi aspetti non solo geografici, ma anche socio-politico-economici. • conoscere i diversi tipo di paesaggi presenti nel sistema geografico italiano • il patrimonio immateriale e materiale

FASI DI LAVORO E METODOLOGIA

GEOGRAFIA			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1 Introduzione alla UDA	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti geografici necessari alla comprensione della sensibilità delle problematiche ambientali.	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive. Classe 1: tipi di climi e pratiche culturali. Classe 2: ricadute in termini geografici economici e culturali	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped classroom

ALLEGATO 2

		delle attività di viticoltura	
Fase 2 Approfondimento della UDA	Si prenderà conoscenza della principale del settore enogastronomico nei diversi contesto socio economici dei diversi paesi del mondo l'importanza della glocalizzazione	Classe 1: Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche del settore legato al settore enologico Classe 2: l'importanza del settore negli scambi commerciali e nella economia mondiale	Lezione frontale
Fase 3 Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o in classe virtuale	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività.	Lavoro di gruppo_ cooperative learning
LINGUA INGLESE BIENNIO			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1: GLOBALITA'	L'insegnante presenta il progetto da svolgere e accoglie suggerimenti	Gli alunni partecipano attivamente attraverso feedback e proposte	Lezione dialogata, brainstorming
Fase 2: ANALISI	L'insegnante presenta il processo di vendemmia	Gli studenti approfondiscono gli argomenti di loro interesse e condividono le informazioni con i compagni e con l'insegnante	Cooperative learning, flipped classroom
	L'insegnante presenta le diverse tipologie di uva con livelli di specificità rapportati alla classe	Gli studenti fanno ricerche ed elaborano contenuti	Flipped classroom
	L'insegnante guida gli studenti attraverso il processo di vinificazione ed i diversi periodi di raccolta	Gli studenti lavorano in gruppo e condividono informazioni con la classe	Cooperative learning

ALLEGATO 2

Fase 3: SINTESI	L'insegnante propone la sintesi del progetto e accoglie proposte sulle modalità di creazione di mappe concettuali ed elaborati multimediali	Gli studenti lavorano in gruppo e stabiliscono modalità di sintesi del progetto	Peer tutoring, cooperative learning
Fase 4: CONTROLLO E AZIONE/VALUTAZIONE	L'insegnante verifica l'acquisizione delle competenze didattiche e metacognitive	Gli studenti effettuano prove di verifica	Cooperative learning
LINGUA INGLESE			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1: GLOBALITA'	L'insegnante presenta il progetto da svolgere e accoglie suggerimenti	Gli alunni partecipano attivamente attraverso feedback e proposte	Lezione dialogata, brainstorming
Fase 2: ANALISI	L'insegnante presenta il processo di vendemmia e vinificazione	Gli studenti approfondiscono gli argomenti di loro interesse e condividono le informazioni con i compagni e con l'insegnante	Cooperative learning, flipped classroom
	L'insegnante invita gli studenti a ricercare le diverse tipologie di uva	Gli studenti fanno ricerche ed elaborano contenuti	Flipped classroom
	L'insegnante guida gli studenti attraverso il processo di vinificazione ed i diversi periodi di raccolta	Gli studenti lavorano in gruppo e condividono informazioni con la classe	Cooperative learning
	L'insegnante propone letture letterarie che presentano il vino come tema	Gli studenti partecipano alle attività	Lezione frontale
Fase 3: SINTESI	L'insegnante propone la sintesi del progetto e accoglie proposte sulle modalità di creazione di mappe concettuali ed elaborati multimediali	Gli studenti lavorano in gruppo e stabiliscono modalità di sintesi del progetto	Peer tutoring, cooperative learning
Fase 4: CONTROLLO E AZIONE/VALUTAZIONE	L'insegnante verifica l'acquisizione delle	Gli studenti effettuano prove di verifica	Cooperative learning

ALLEGATO 2

	competenze didattiche e metacognitive		
AGRONOMIA			

Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1 Introduzione alla UDA	L'insegnante espone il progetto della UDA	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive. Classe 3 e 4: sistemazioni, lavorazioni e interventi di fertilizzazione necessari al vigneto Classe 5: difesa integrata del vigneto dalle malerbe	Lezione segmentata, cooperative learning
Fase 2 Approfondimento della UDA	verranno proposti casi studio di aziende vitivinicole	Classe 3, 4 e 5: Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche del settore legato al settore enologico	cooperative learning, learning by doing, lezione segmentata, peer tutoring
Fase 3 Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o in classe virtuale	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività.	cooperative learning, peer assessment

Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	
Destreggiarsi nella ricerca on line e saper selezionare le informazioni inerenti all'argomento. Essere in grado di produrre delle relazioni scritte e relative presentazioni.	Conoscere l'argomento proposto, per effettuare le ricerche opportune.

Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione

ALLEGATO 2

	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA
GLOBALITA'	il docente presenta il progetto	gli alunni ascoltano e pongono domande	Lezione frontale
ANALISI	L'insegnante spiega e supporta gli alunni nella realizzazione del progetto	Gli alunni mettono in pratica quello che il docente ha spiegato	attività laboratoriale
SINTESI	il docente ripropone le tappe fondamentali del progetto	Gli studenti strutturano il lavoro per effettuare una presentazione	Cooperative learning, learning by doing
CONTROLLO E AZIONE	il docente propone di realizzare una presentazione sui vigneti e sui vari tipi di uva.	Gli alunni realizzano una presentazione sul vigneto e sulle caratteristiche dell'uva.	Cooperative learning, attività laboratoriale

SCIENZE MOTORIE			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1 : GLOBALITA'	L'insegnante introduce e presenta alla classe , il progetto dell'UDA "IPAA School Winery 2.0" , riguardante la propria disciplina, necessario alla comprensione dell'importanza dell'Uva nella corretta alimentazione	Gli studenti apprendono conoscenze , abilità e promuovono attivamente nuove idee che saranno poi necessarie ad affrontare le successive fasi	lezione frontale brainstorming
FASE 2 : ANALISI	L'insegnante elabora agli studenti i concetti di: -Analisi nutrizionale dell'Uva -Proprietà dell'uva -Quando assumere e come assumere l'uva per un atleta -L'importanza dell'uva nella corretta alimentazione	Gli studenti condividono informazioni e scambio di nozioni con la classe e il docente Gli studenti lavorano sia in gruppo che individualmente per ricevere e trascrivere più informazioni possibili riguardo i corretti stili alimentari e l'importanza dell'uva in rapporto alla pratica sportiva	brainstorming, cooperative learning

ALLEGATO 2

FASE 3 : SINTESI	Il docente accoglie l'elaborato della classe e promuove ulteriori approfondimenti da inserire qualora ce ne fosse bisogno	Gli studenti in modo cooperativo e partecipativo uniscono le proprie idee e gli argomenti di ricerca per produrre l'elaborato finale	Peer tutoring Flipped classroom Cooperative learning
FASE 4 : CONTROLLO E AZIONE/VALUTAZIONE	L'insegnante valuta e verifica le competenze metacognitive e didattiche della classe , analizzando la produzione dell'UDA	Gli studenti espongono sia in maniera individuale che di gruppo l'elaborato finale, interagendo con il docente sugli argomenti trattati e rielaborati	T.I.C Lezione frontale Libro di testo

ITALIANO E STORIA			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1 : INTRODUZIONE DELL'ARGOMENTO E DEL PROGETTO	La docente introduce e presenta alla classe il progetto dell'UDA, riguardante la propria disciplina, finalizzato alla realizzazione di un vademecum vinicolo.	Gli studenti apprendono conoscenze , abilità e promuovono attivamente nuove idee, da applicare nelle fasi successive.	lezione dialogata, brainstorming
FASE 2: ELABORAZIONE DEL PROGETTO	L'insegnante affronta con gli studenti la storia del vino in particolare modo presso la civiltà greca, romana, Dopodiché con la classe verrà fatta una riflessione sul legame tra vino, vigneti, biodiversità e salvaguardia dell'ambiente. La docente chiede agli alunni di dividersi in gruppi per produrre un elaborato in formato digitale.	Gli studenti condividono informazioni e scambio di nozioni con la classe e il docente . Gli studenti lavorano sia in gruppo che individualmente per l'organizzazione del lavoro in vista dell'elaborato da consegnare in gruppo.	lezione dialogata, cooperative learning.
FASE 3: REALIZZAZIONE DEL	La docente guida e monitora il lavoro in gruppi della classe, dà indicazioni sui materiali da ricercare e su come produrre	Gli studenti in modo cooperativo e partecipativo uniscono le proprie idee, ricercano informazioni per produrre l'elaborato finale.	Peer tutoring Flipped classroom

ALLEGATO 2

PROGETTO	l'elaborato.		Cooperative learning
FASE 4 : VALUTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante valuta e verifica le competenze metacognitive e didattiche della classe , analizzando la produzione dell'UDA.	Gli studenti espongono sia in maniera individuale che di gruppo l'elaborato finale, interagendo con il docente sugli argomenti trattati e rielaborati.	Lezione frontale Libro di testo Peer tutoring

ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIA E FORESTALE			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1 : INTRODUZIONE DELL'ARGOMENTO E DEL PROGETTO	La docente introduce e presenta alla classe il progetto dell'UDA, riguardante la propria disciplina	Gli studenti apprendono conoscenze , abilità e promuovono attivamente nuove idee, da applicare nelle fasi successive	Lezione dialogata, brainstorming
FASE 2: ELABORAZIONE DEL PROGETTO	L'insegnante, considerata l'importanza del settore vitivinicolo nella Regione Umbria e soprattutto nel territorio dell'Alto Orvietano, ove sono coltivati i vitigni più prestigiosi per la vinificazione in bianco e la produzione dell'Orvieto DOC, affronta con gli alunni le UD progettate per la disciplina di Economia agraria e legislazione di settore, utilizzando nel corso dell'anno scolastico, quale esempio/paradigma il vigneto. Obiettivo dell'UDA è redigere una Scheda Tecnica che li guidi nella descrizione sintetica, strutturata, ma allo stesso tempo dettagliata, di	Gli studenti apprendono dalla Docente, sia in campo - vigna IPAA-laboratorio), che in aula, quali sono le caratteristiche tecniche di un'azienda ad indirizzo vitivinicolo, sia per quanto concerne il capitale fondiario che per quanto concerne il capitale agrario. Utilizzano documenti tecnici (catastali), carte tecniche (IGMI, CTR, ORTOFOTO), foto satellitari (WEBGIS, Google maps e Google earth) e imparano un poco alla volta ad orientarsi, seguendo un criterio logico e consequenziale, nell'ambito della progettazione	lezione dialogata, didattica laboratoriale in campo (vigna IPAA) ed in aula informatica, didattica multimediale, cooperative learning

ALLEGATO 2

	un'azienda agricola ad indirizzo vitivinicolo		
FASE 3: REALIZZAZIONE DEL PROGETTO	La Docente propone alla classe, terminata la fase iniziale di studio teorico e di approfondimento teorico/pratico della documentazione tecnica necessaria ed essenziale per potere redigere, in campo, un sopralluogo completo, di redigere sotto forma di Scheda tecnica operativa, un elaborato che indichi tutte le informazioni e dati tecnici necessari da compilare e da chiedere all'agricoltore, per eseguire il rilievo in campo. La docente guida e monitora il lavoro realizzato in gruppi costituiti da massimo n. 2 studenti (al pc), dà indicazioni sui materiali da ricercare e su come produrre la Scheda tecnica	Gli studenti in modo cooperativo e partecipativo, ragionano sulla richiesta della Docente, si informano, eseguono ricerche, reperiscono il materiale in rete, utilizzando riviste tecniche e prontuario; chiedono inoltre alla Docente che si pone nei loro confronti quale Guida e facilitatore di apprendimenti	Didattica laboratoriale, Didattica per competenze, Peer tutoring, Flipped classroom, Cooperative learning
FASE 4 : VALUTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante valuta e verifica le competenze metacognitive e didattiche della classe , analizzando la produzione dell'UDA	Gli studenti espongono sia in maniera individuale, che di gruppo, l'elaborato finale (redatto da ciascun gruppo), interagendo in modo costruttivo e partecipativo con la Docente in merito agli argomenti trattati e rielaborati dagli stessi sotto forma di Scheda tecnica (prodotto richiesto)	Lezione frontale dialogata Didattica multimediale T.I.C. (uso della LIM) Peer tutoring

SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA/BIOLOGIA)

Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase Iniziale Introduzione dell'UDA	L'insegnante introduce le finalità dell'UdA per quanto riguarda ambo le discipline	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie	- Lezione dialogata - Supporto

ALLEGATO 2

	di Scienze Integrate: Chimica e Biologia	per affrontare le fasi successive.	multimediale
Fase Centrale 1 potenziamento di nozioni base disciplinari	Si riprendono i concetti relativi a: - Chimica: Temperatura e scale termometriche, la Materia e le più comuni tecniche di separazione dei Miscugli, Tavola periodica degli elementi (cartacea + inTP app), Geometria molecolare (MolyMod kit), principi di Nomenclatura chimica, pH e la sua misurazione, Reazioni redox. - Biologia: Idee fondanti della biologia, la Cellula, Organismi viventi (ruolo ecosistemico), Albero evolutivo e i 6 regni di Woese (focus regno Funghi), Potenzialità e limiti della Biologia molecolare e delle Biotecnologie, Agenda 2030 e Goal 15 -Tutela della Biodiversità, Fermentazione (alcolica e malolattica), ruolo Enzimi, Corpo umano e Alimentazione e Salute.	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive.	• Lezione dialogata • Supporto multimediale • Peer Education • Attività laboratoriali
Fase Centrale 2 approfondimento dell'UdA	Si approfondiscono le conoscenze disciplinari (distribuite nel biennio e sopraindicate) contestualizzandole alla tematica del vino (con riferimenti al reale).	Gli studenti mettono in pratica quanto precedentemente appreso.	• Lezione frontale • supporto multimediale • Flipped classroom • Didattica laboratoriale • Problem solving
Fase di verifica: finalizzazione pratica dell'UdA	L'insegnante assegnerà agli studenti un lavoro da svolgere applicando il metodo scientifico sperimentale.	Gli alunni effettueranno lavoro individuale e/o di gruppo elaborando, in modo personale, i concetti affrontati durante le precedenti attività.	• Studio autonomo • Cooperative Learning • Problem solving

ALLEGATO 2

GEOGRAFIA			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1. Introduzione	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti geografici necessari alla comprensione della tematica in oggetto	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive, attraverso la uniformazione degli apprendimenti	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped classroom
FASE 2. fase dell'insegnamento delle conoscenze, della comprensione profonda, delle abilità o del cosa lo studente deve saper fare sulle relazioni	Si prenderà conoscenza della importanza dei corretti comportamenti svolgono per la preservazione del sistema vitivinicolo nazionale e internazionale . le relazioni fra le diverse tipologie di geografia nel settore della viticoltura	Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche sulla nomenclatura geografia, l'evoluzione e le interrelazioni fra assetti ambientali e territoriali con specifica rilevanza sui paesaggi a vocazione vitivinicola. Verranno fornite nozioni sui cambiamenti climatici e la gestione degli ecosistemi nell'ottica dell'Agenda 2030.	Lezione frontale e attività di flipped classroom
FASE 3. Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o a casa	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività, utilizzando sia strumenti digitali che tradizionali. Gli allievi saranno chiamati a realizzare un percorso sulla viticoltura in termini di valorizzazione turistica e territoriale sia della regione Umbria che Nazionale	Lavoro di gruppo_ cooperative learning

ALLEGATO 2

Diritto ed economia			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1. Introduzione	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti geografici necessari alla comprensione della tematica in oggetto	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive, attraverso la uniformazione degli apprendimenti	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped classroom
FASE 2. fase dell'insegnamento delle conoscenze, della comprensione profonda, delle abilità o del cosa lo studente deve saper fare sulle relazioni	Si prenderà conoscenza della importanza delle discipline giuridiche per la preservazione della natura e il contrasto ai cambiamenti climatici e la normativa di settore (oltre alla commercializzazione anche quella relativa al mercato nero)	Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche sulla fonti del diritto privato pubblico il concetto di proprietà (diritti reali di godimento), sui diversi sistemi normativi internazionali legati alla commercializzazione del vino al sistema di contrasto agli illeciti nel mercato internazionale	Lezione frontale e attività di flipped classroom
FASE 3. Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o a casa	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività, utilizzando sia strumenti digitali che tradizionali. Gli allievi saranno chiamati a realizzare un percorso sul sistema delle regole di diritto civile, amministrativo, penale, ambientale nell'ottica della contraffazione e reati agroambientali.	Lavoro di gruppo_ cooperative learning

Laboratorio Scienze e Tecnologie Agrarie			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia

ALLEGATO 2

FASE 1. Introduzione	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti necessari alla comprensione della tematica in oggetto	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive, attraverso la uniformazione degli apprendimenti	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped classroom
FASE 2. fase dell'insegnamento delle conoscenze, della comprensione profonda, delle abilità o del cosa lo studente deve saper fare sulle relazioni	Si prenderà conoscenza dell'anatomia e della fisiologia della vite, le forme di allevamento e di propagazione.	Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche di biologia della vite	Lezione frontale e laboratoriali (azienda agricola e laboratorio di agronomia)
FASE 3. Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o a casa	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività. Gli studenti effettueranno la potatura del vigneto aziendale.	Lavoro di gruppo, cooperative learning, attività di laboratorio

COMPITO AUTENTICO

Titolo: vinifichiamo

DESCRIZIONE del compito autentico: gli studenti saranno impegnati nella realizzazione di un lotto di bottiglie di vino, contribuendo a tutte le fasi della produzione. In base alle classi e alle abilità individuali si occuperanno della coltivazione del vigneto, vendemmia, operazioni di cantina cioè pigiatura, innesto dei lieviti, svinatura, travasi, filtrazione, imbottigliamento ed etichettatura.

Gruppi coinvolti: a seconda delle fasi di lavorazione gli studenti saranno coinvolti in piccoli gruppi o a classi.

CONSEGNE: seguire le indicazioni dei docenti che organizzano le singole fasi. Agli studenti sarà richiesto di svolgere le varie operazioni necessarie alla produzione con autonomia e responsabilità.

ALLEGATO 2

La valutazione comprenderà il monitoraggio del percorso, la riflessione (autovalutazione) da parte degli alunni e la valutazione dei traguardi attesi per il raggiungimento delle competenze.

PROSPETTO CRITERI / DESCRITTORI PER LA VALUTAZIONE DEL COMPITO AUTENTICO

CRITERI	DESCRITTORI
Rispetto della consegna	• Rispetto dei tempi • Completezza del lavoro • Uso delle risorse
Strategie organizzative e operative	•
Intenzioni progettuali	•
Adeguatezza del compito richiesto	•
Interazione Collaborazione	• •

I criteri sono da adeguare al compito autentico proposto.....i descrittori di conseguenza

Istituto Omnicomprensivo “R. Laporta” - Fabro
Anno scolastico 2024/2025
Scuola IPAA Fabro

UNITÀ D'APPRENDIMENTO Chicken	
Ambito formativo	Obiettivo formativo
Competenze chiave	
Competenza multilinguistica	Interagire oralmente in situazioni di vita quotidiana scambiando informazioni semplici e dirette su argomenti familiari e abituali
Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	Riconoscere e risolvere problemi di vario genere,

ALLEGATO 2

Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale	individuando le strategie appropriate, giustificando il procedimento seguito e utilizzando in modo consapevole i linguaggi specifici; creazione di contenuti digitali; Problem Solving Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. Sviluppare atteggiamenti consapevoli di convivenza civile, di crescente consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, di confronto responsabile e di dialogo in modo costruttivo, collaborativo e creativo. Effettuare valutazioni rispetto alle informazioni, ai compiti, al proprio lavoro, al contesto; valutare alternative, prendere decisioni; Assumere e portare a termine compiti e iniziative; Pianificare e organizzare il proprio lavoro; realizzare semplici progetti; Trovare soluzioni nuove a problemi di esperienza; adottare strategie di problem solving.										
Ambiti disciplinari coinvolti	Prevalente: Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione, gestione e valorizzazione Trasversale: Inglese, Lettere, Storia, Tecnologie informatiche (TIC), Scienze motorie, Matematica										
AMBITI DISCIPLINARI PREVALENTI											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ABILITÀ</th><th>CONOSCENZE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE</td><td></td></tr> </tbody> </table>	ABILITÀ	CONOSCENZE	GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CONOSCENZE</th><th>CONOSCENZE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td>conoscere la biologia ed</td><td>-Principi di organizzazione del discorso descrittivo,</td></tr> </tbody> </table>	CONOSCENZE	CONOSCENZE			conoscere la biologia ed	-Principi di organizzazione del discorso descrittivo,
ABILITÀ	CONOSCENZE										
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE											
CONOSCENZE	CONOSCENZE										
conoscere la biologia ed	-Principi di organizzazione del discorso descrittivo,										

ALLEGATO 2

Saper rispettare le normative del disciplinare di produzione Saper rispettare le linee guida per la commercializzazione delle uova	-Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo. -Contesto storico di riferimento di autori e opere. -Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso	etologia della gallina e del pollo	narrativo, espositivo, argomentativo. -Contesto storico di riferimento di autori e opere. -Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso
		conoscere le principali razze di polli conoscere le caratteristiche di un pollaio conoscere i fabbisogni alimentari	-Ricerca di fonti e documenti; utilizzo di testi storici e storiografici; analisi delle fonti e inferenza; raccolta delle informazioni
LABORATORIO DI BIOLOGIA E CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE (III e IV) ED ESERCITAZIONI AGRARIE (I e II)			
saper gestire l'incubatrice con le uova saper individuare il periodo di schiusa saper preparare e gestire il pollaio come ricovero del bestiame saper preparare la razione alimentare	-Ricerca di fonti e documenti; utilizzo di testi storici e storiografici; analisi delle fonti e inferenza; raccolta delle informazioni		
Destinatari		Classe 1-2-3-4-5 IPAA	
Modalità di organizzazione del gruppo classe		lavoro individuale e in piccoli gruppi	
Tempi		Settembre 2023- giugno 2024	
Materiali		computer aula video, cancelleria varia, attrezzature specifiche	
AMBITI DISCIPLINARI TRASVERSALI			
ABILITÀ		CONOSCENZE	

ALLEGATO 2

LINGUA INGLESE	
• Comprendere i punti essenziali di messaggi in lingua standard su argomenti conosciuti; • Utilizzare un lessico specifico relativo agli argomenti approfonditi • Produrre testi semplici e coerenti su argomenti di interesse; • Descrivere esperienze e avvenimenti, esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti.	• Lessico approfondito relativo al pollame; • Lessico relativo ad allevamento intensivo e biologico del pollame; • Approfondimento di anatomia e allevamento di diverse tipologie di bestiame
ITALIANO E STORIA	
Destreggiarsi nella ricerca on line e saper selezionare le informazioni inerenti all'argomento. Collocare cronologicamente gli eventi nella storia studiata. Capacità di sintesi e rielaborazione. Problem solving.	Conoscere le pratiche di allevamento dei polli nell'antichità preso le civiltà antiche. Conoscere l'utilizzo e il simbolismo di penne e piume.
AGRONOMIA	
Saper distinguere le principali seminti per la produzione di foraggio ad uso avicolo con relativa catalogazione. Saper individuare il periodo migliore per la semina dei foraggi. Saper gestire i lotti seminati con foraggi ad uso avicolo	Conoscere il ciclo biologico e colturale per la produzione di foraggio ad uso avicolo Conoscere le caratteristiche botaniche dei foraggi Conoscere la legislazione relativa alla coltivazione biologica Conoscere la tassonomia e sistematica dei principali foraggi Conoscere le caratteristiche del suolo per l'ottenimento di una buona resa e produzione
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
Conoscenza dei principi fondamentali per la tutela della salute con una corretta alimentazione. Conoscere l'importanza dei macronutrienti per una corretta attività fisica in particolar modo concentrarsi sull'apporto proteico	Saper utilizzare consapevolmente le conoscenze acquisite in relazione ai principi fondamentali di una corretta alimentazione, specificando l'importanza della carne e delle proteine nell'alimentazione sportiva
ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE	
Realizzare un bilancio per la vendita diretta di uova ai mercati locali (Tramercato).	- Bilancio attività di allevamento, - Analisi dei costi e dei ricavi. - Il valore di trasformazione.
MATEMATICA	
Comprendere e saper applicare le conoscenze acquisite alla realizzazione di un recinto da realizzare con massima area possibile.	Valutazione del problema proposto, creazione del modello di secondo grado e risoluzione mediante individuazione del suo massimo

ALLEGATO 2

GEOGRAFIA	
Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Analisi del mercato avicolo nazionale e le ricadute sul sistema geografiche. La geografia rurale Analisi delle caratteristiche dei diversi ambienti e paesaggi, in un'ottica di sviluppo sostenibile, di tutela e valorizzazione,	Conoscere le caratteristiche fisiche e antropiche di un territorio, descrizione dei territori in tutti i suoi aspetti non solo geografici, ma anche socio-politico-economici legati al sistema avicolo e alla filiera
DIRITTO ED ECONOMIA POLITICA	
- Saper organizzare il proprio studio acquisendo un metodo di lavoro adeguato - Saper correttamente interagire in gruppo - Saper utilizzare le conoscenze apprese nell'ambito giuridico- economico per individuare semplici relazioni giuridiche ed economiche	- le fonti del diritto - dal diritto civile a quello ambientale - efficacia e interpretazione delle norme giuridiche - la responsabilità collettiva - l'interesse privato e quello collettivo

Laboratorio di Scienze e Tecnologie Agrarie	
- Saper organizzare il proprio studio acquisendo un metodo di lavoro adeguato - Saper correttamente interagire in gruppo - Saper utilizzare le conoscenze apprese nello studio della zootecnia avicola	- anatomia e fisiologia degli avicoli - le razze di galline ovaiole autoctone italiane, caratteristiche e strategie di conservazione genetica

Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	
Destreggiarsi nella ricerca on line e saper selezionare le informazioni inerenti all'argomento. Essere in grado di produrre delle relazioni scritte e relative presentazioni.	Conoscere l'argomento proposto, per effettuare le ricerche opportune.

FASI DI LAVORO E METODOLOGIA

Fase di lavoro	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Modalità di somministrazione della prova
Fase preliminare: presentazione del lavoro	L'insegnante spiega il lavoro che insieme si dovrà svolgere	Gli alunni in situazione d'ascolto seguono le indicazioni per lo svolgimento dell'attività	Le insegnanti si rendono disponibili a dare chiarimenti
LINGUA INGLESE BIENNIO			

ALLEGATO 2

Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1: GLOBALITÀ' (Motivazione) (Comprensione)	Presentazione del lavoro L'insegnante introduce il testo (video: "Let's Talk Farming: Chicken"), chiedendo agli studenti di identificare i termini noti e i nuovi vocaboli.	Ascolto delle indicazioni di lavoro e partecipazione attiva alla comprensione dell'argomento Gli studenti visualizzano il video ed identificano i nuovi vocaboli, ne ricercano il significato e utilizzano il nuovo lessico in frasi o brevi testi di loro creazione.	Lezione frontale Cooperative learning
Fase 2: ANALISI	L'insegnante analizza i contenuti del video insieme agli studenti e ne propone una riflessione.	Gli studenti, a gruppi, individuano le informazioni ed elaborano testi semplici e coerenti descrivendo procedure e restituendo i contenuti in forma scritta e orale.	Cooperative Learning
Fase 3: SINTESI	L'insegnante verifica l'acquisizione delle strutture grammaticali, lessicali e dei contenuti	Gli studenti procedono ad un confronto sui metodi di allevamento descritti nel video e i metodi e la gestione del pollaio della scuola notando differenze, similitudini ed esprimendo opinioni.	Lezione dialogata Debate
Fase 4: CONTROLLO E AZIONE	L'insegnante propone un approfondimento sulle malattie che possono interessare gli animali analizzati.	Gli studenti approfondiranno anatomia e malattie che possono interessare diverse tipologie di bestiame. In gruppi, esporranno poi presentazioni alla classe.	Cooperative Learning, Flipped Classroom
LINGUA INGLESE			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1: GLOBALITÀ' (Motivazione)	Presentazione del lavoro L'insegnante introduce il testo (video: "Let's Talk	Ascolto delle indicazioni di lavoro e partecipazione attiva alla comprensione dell'argomento Gli studenti visualizzano il	Lezione frontale, flipped classroom

ALLEGATO 2

(Comprensione)	Farming: Chicken”), chiedendo agli studenti di identificare i termini noti e i nuovi vocaboli e di identificarne l’utilizzo. L’insegnante presenta alcuni frammenti del testo “Animal Farm” di George Orwell e descrive le caratteristiche che l’autore assegna alle galline.	video, ricercano parole chiave e lessico non conosciuto, approfondiscono il significato attraverso l’uso del dizionario ed utilizzano i nuovi vocaboli per la creazione di frasi e brevi testi. Gli studenti individuano le caratteristiche che l’autore assegna alle galline.	Lavoro individuale, partecipazione attiva. Lavoro di gruppo, lavoro individuale.
Fase 2: ANALISI	L’insegnante presenta agli studenti lo script del video, su cui individuare il lessico, le informazioni e le strutture relative ai contenuti.	Gli studenti, a gruppi, individuano le informazioni ed elaborano testi semplici e coerenti descrivendo procedure e restituendo i contenuti in forma scritta e orale.	Cooperative Learning
Fase 3: SINTESI	L’insegnante verifica l’acquisizione delle strutture grammaticali, lessicali e dei contenuti	Gli studenti procedono ad un confronto sui metodi di allevamento descritti nel video e i metodi e la gestione del pollaio della scuola notando differenze, similitudini ed esprimendo opinioni.	Lezione dialogata Debate
Fase 4: CONTROLLO E AZIONE	L’insegnante propone una riflessione sulle malattie che possono interessare gli animali analizzati.	Gli studenti approfondiranno anatomia e malattie che possono interessare diverse tipologie di bestiame. In gruppi, esporranno poi presentazioni alla classe.	Cooperative Learning, Flipped Classroom

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA / STORIA

GLOBALITA’	Avvicinamento e condivisione del progetto.	Ascolto delle indicazioni di lavoro e partecipazione attiva.	Lezione frontale e flipped classroom.
ANALISI	L’insegnante introduce i concetti e gli argomenti principali.	Gli studenti seguono le indicazioni.	Lavoro individuale, partecipazione

ALLEGATO 2

	L'insegnante condivide un approfondimento sull'argomento.	Gli studenti prendono appunti.	attiva. Lavoro individuale e di gruppo.
SINTESI	L'insegnante verifica l'acquisizione delle nuove conoscenze.	Gli studenti realizzano un testo descrittivo che poi riportano in forma orale.	Cooperative learning.
CONTROLLO E AZIONE	Gli insegnanti propongono agli studenti un'attività pratica: creazione di un elaborato sull'argomento.	Gli studenti riflettono sul loro processo di apprendimento.	Cooperative learning.

LABORATORIO DI BIOLOGIA E CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE

	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA
GLOBALITA'	il docente presenta il progetto	gli alunni ascoltano e pongono domande	Lezione frontale
ANALISI	L'insegnante spiega l'azione da svolgere e controlla gli alunni durante lo svolgimento	Gli alunni mettono in pratica quello che il docente ha spiegato	cooperative learning, peer tutoring, learning by doing
SINTESI	il docente ripropone le tappe fondamentali del progetto	Gli studenti realizzano un elaborato con tutte le fasi di lavoro del progetto	Cooperative learning, peer tutoring, learning by doing
CONTROLLO E AZIONE	il docente propone di realizzare un calendario di gestione e controllo del pollaio	Gli alunni gestiscono e controllano in autonomia il pollaio	Cooperative learning, peer tutoring, learning by doing

GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE

	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA
--	------------------------	-----------------------	-------------

ALLEGATO 2

GLOBALITA'	Il Docente introduce il progetto dell'UDA	Gli studenti inizialmente si documenteranno sulle varie tipologie di allevamento e sulla strumentazione necessaria	Lezione frontale
ANALISI	Il Docente presenta il ciclo biologico dell'allevamento avicolo Vengono spiegate le normative del disciplinare di produzione	Gli studenti devono monitorare l'attività del pollaio e la crescita dei pulcini annotando eventuali errori che possono essere commessi	partecipazione attiva
SINTESI	Il Docente propone le tappe fondamentali del progetto	Gli studenti individuano all'interno del ciclo di produzione o trasformazione i possibili futuri miglioramenti	lavoro di gruppo (cooperative learning) partecipazione attiva
CONTROLLO E AZIONE	Il Docente propone di fare una presentazione conclusiva del progetto svolto	Gli alunni hanno il compito di controllare il pollaio nelle varie fasi del progetto	lavoro di gruppo (Cooperative Learning) e singolo, partecipazione attiva

ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE

	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA
GLOBALITA'	Il Docente introduce il progetto dell'UDA	Gli studenti inizialmente si documenteranno sulle varie tipologie di allevamento e sulla strumentazione necessaria	Lezione frontale

ALLEGATO 2

ANALISI	Il Docente spiega come aprire un'attività di impresa agricola ad indirizzo misto cerealicolo-zootecnico (avicolo-polli) al fine della realizzazione di una attività di vendita diretta aziendale (filiera corta) effettuata da un coltivatore diretto	Gli studenti apprendono, tramite le spiegazioni della Docente, le varie tipologie di impresa e tramite ricerche in internet e appunti della Docente, sono in grado di selezionare ed effettuare tutte le attività/pratiche tecnico-burocratiche che occorre mettere in atto per aprire una attività agricola (a quali Enti rivolgersi, quali documenti compilare, informazioni necessarie da reperire per compilare correttamente i documenti richiesti)	Partecipazione attiva
SINTESI	Il Docente propone le tappe fondamentali del progetto: impostare un bilancio economico-estimativo in funzione del coltivatore diretto che effettua anche nella propria azienda una attività connessa di vendita diretta, al fine di calcolare il Reddito netto aziendale	Gli studenti sono in grado di impostare il bilancio economico-estimativo di una ipotetica azienda ubicata nel territorio dell'alto orvietano, condotta da un coltivatore diretto ad indirizzo misto (cerealicolo-zootecnico-avicolo, polli)	Lavoro di gruppo (<i>Cooperative Learning</i>) e partecipazione attiva

ALLEGATO 2

CONTROLLO E AZIONE	Il Docente propone di fare una presentazione conclusiva del progetto svolto	Gli alunni presentano sotto forma di elaborato cartaceo e digitale (file .xls, e presentazione in power point) del bilancio economico-estimativo realizzato	Lavoro di gruppo (<i>Cooperative Learning</i>) e singolo, partecipazione attiva degli studenti
---------------------------	---	---	--

AGRONOMIA

AZIONI DELL'INSEGNANTE		AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA
GLOBALITA'	Il docente introduce la materia	Gli studenti ascoltano attivamente le indicazioni del docente	lezione frontale
ANALISI	Il docente introduce gli argomenti principali del corso	Gli studenti seguono le indicazioni e prendono appunti	lezione frontale e partecipata
SINTESI	Il docente verifica che gli studenti abbiano assimilato gli argomenti del corso	Gli studenti realizzano un piano di coltivazione	lavoro cooperativo
CONTROLLO E AZIONE	Il docente propone una attività pratica	Gli studenti hanno il compito di seminare alcune colture	lavoro cooperativo

MATEMATICA

	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA
GLOBALITA'	Il docente introduce il progetto relativo alla creazione di un recinto e alla organizzazione di un corso di allevamento	Gli alunni ascoltano e partecipano attivamente alla discussione.	Lezione frontale e partecipata
ANALISI	Il docente illustra l'argomento ed i concetti focalizzando l'attenzione sulla determinazione del modello di secondo grado e del suo massimo	Gli alunni partecipano contribuendo attivamente alla costruzione del modello proposto dal docente	Lezione frontale e partecipata lavoro di gruppo

ALLEGATO 2

SINTESI	Il docente verifica la corretta applicazione del modello già acquisito dagli studenti	Gli alunni elaborano l'esercizio e giungono al risultato ipotizzato dal modello	Lavoro di gruppo
----------------	---	---	------------------

GEOGRAFIA			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1. Introduzione	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti geografici necessari alla comprensione della tematica in oggetto	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive, attraverso la uniformazione degli apprendimenti	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped classroom
FASE 2. fase dell'insegnamento delle conoscenze, della comprensione profonda, delle abilità o del cosa lo studente deve saper fare sulle relazioni	Si prenderà conoscenza della importanza dei corretti comportamenti svolgono per la preservazione degli agroecosistemi e le relazioni fra le diverse tipologie di geografia	Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche sulla nomenclatura geografia, l'evoluzione e le interrelazioni fra assetti ambientali e territoriali. Verranno fornite nozioni sui cambiamenti climatici e la gestione degli ecosistemi nell'ottica dell'Agenda 2030.	Lezione frontale e attività di flipped classroom
FASE 3. Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o a casa	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività, utilizzando sia strumenti digitali che tradizionali. Gli allievi saranno chiamati a realizzare un percorso sugli ecosistemi seminaturali agroecosistemi oltre che economici in termini di valorizzazione turistica e territoriale sia della regione Umbria che Nazionale	Lavoro di gruppo_ cooperative learning

ALLEGATO 2

Diritto ed economia			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1. Introduzione	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti geografici necessari alla comprensione della tematica in oggetto	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive, attraverso la uniformazione degli apprendimenti	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped classroom
FASE 2. fase dell'insegnamento delle conoscenze, della comprensione profonda, delle abilità o del cosa lo studente deve saper fare sulle relazioni	Si prenderà conoscenza della importanza delle discipline giuridiche per la preservazione della natura e il contrasto ai cambiamenti climatici legato all'allevamento avicolo	Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche sulla fonti del diritto privato pubblico la sicurezza alimentare e le normative di diritto nazionale e comunitario	Lezione frontale e attività di flipped classroom
FASE 3. Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o a casa	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività, utilizzando sia strumenti digitali che tradizionali. Gli allievi saranno chiamati a realizzare un percorso sul sistema delle regole di diritto civile, ambientale nell'ottica del diritto comparato UE per la sicurezza alimentare: aviaria etc	Lavoro di gruppo cooperative learning

Laboratorio di scienze e Tecnologie Agrarie			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1. Introduzione	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti atti alla comprensione della	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive,	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped

ALLEGATO 2

	tematica in oggetto	attraverso la uniformazione degli apprendimenti	classroom
FASE 2. fase dell'insegnamento delle conoscenze, della comprensione profonda, delle abilità o del cosa lo studente deve saper fare sulle relazioni	Si prenderà conoscenza dell'anatomia e della fisiologia degli avicoli, delle tecniche di riproduzione e delle informazioni zootecniche di base, con un focus specifico sulle razze di galline ovaiole autoctone, sulle loro caratteristiche e sulle strategie di conservazione genetica	Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche sugli argomenti trattati	Lezione frontale, flipped classroom, attività laboratoriale (pollaio)
FASE 3. Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o a casa	Gli alunni effettueranno un lavoro a coppie elaborando delle schede tecniche di razze di galline ovaiole italiane	Lavoro di gruppo, cooperative learning

Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione

	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA
GLOBALITA'	il docente presenta il progetto	gli alunni ascoltano e pongono domande	Lezione frontale
ANALISI	L'insegnante spiega e supporta gli alunni nella realizzazione del progetto	Gli alunni mettono in pratica quello che il docente ha spiegato	attività laboratoriale
SINTESI	il docente ripropone le tappe fondamentali del progetto	Gli studenti strutturano il lavoro per effettuare una presentazione	Cooperative learning, learning by doing
CONTROLLO E AZIONE	il docente propone di realizzare una presentazione relativamente al pollaio	Gli alunni realizzano una presentazione sul pollaio	Cooperative learning, attività laboratoriale

ALLEGATO 2

SCIENZE MOTORIE			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1 : GLOBALITA'	L'insegnante introduce e presenta alla classe , il progetto dell'UDA "A..POLLO" , riguardante la propria disciplina, necessario alla comprensione dell'importanza delle proteine, e della carne nella corretta alimentazione sportiva	Gli studenti apprendono conoscenze , abilità e promuovono attivamente nuove idee che saranno poi necessarie ad affrontare le successive fasi	lezione frontale brainstorming
FASE 2 : ANALISI	L'insegnante elabora agli studenti i concetti di: -Analisi nutrizionale della carne -Importanza delle proteine nell'alimentazione sportiva -Quando assumere le proteine per un corretto bilancio di macronutrienti	Gli studenti condividono informazioni e scambio di nozioni con la classe e il docente Gli studenti lavorano sia in gruppo che individualmente per ricevere e trascrivere più informazioni possibili riguardo i corretti stili alimentari e l'importanza della carne e dell'apporto proteico sulla crescita muscolare in rapporto alla pratica sportiva	brainstorming, cooperative learning
FASE 3 : SINTESI	Il docente accoglie l'elaborato della classe e promuove ulteriori approfondimenti da inserire qualora ce ne fosse bisogno	Gli studenti in modo cooperativo e partecipativo uniscono le proprie idee e gli argomenti di ricerca per produrre l'elaborato finale	Peer tutoring Flipped classroom Cooperative learning

ALLEGATO 2

FASE 4 : CONTROLLO E AZIONE/VALUTAZIONE	L'insegnante valuta e verifica le competenze metacognitive e didattiche della classe , analizzando la produzione dell'UDA	Gli studenti espongono sia in maniera individuale che di gruppo l'elaborato finale, interagendo con il docente sugli argomenti trattati e rielaborati	T.I.C Lezione frontale Libro di testo
--	---	---	---

COMPITO AUTENTICO

Titolo: **"Dall'uovo alla gallina"**

DESCRIZIONE:

del compito autentico: Acquisto galline ovaiole presso il mercato con contrattazione condotta dai ragazzi, sulla base della razza e dello stato di salute degli individui presenti. Gestione di tutta la filiera partendo dall'acquisto delle uova fecondate, monitoraggio di tutte le fasi dell'incubazione attraverso il controllo dei parametri necessari alla schiusa, completando lo svezzamento per l'introduzione dei polli nel pollaio didattico.

Parallelamente al processo sopra descritto, gli studenti si occuperanno dell'inserimento nell'allevamento di una razza a rischio estinzione in collaborazione col parco 3A.

Gli studenti si occuperanno anche della realizzazione di mangimi per l'alimentazione degli animali.

Gruppi coinvolti: Intero gruppo classe.

CONSEGNE: gli studenti dovranno eseguire le operazioni necessarie all'allevamento degli animali, con particolare attenzione agli aspetti dell'igiene e del benessere animale.

La valutazione comprenderà il monitoraggio del percorso, la riflessione (autovalutazione) da parte degli alunni e la valutazione dei traguardi attesi per il raggiungimento delle competenze.

ALLEGATO 2



Ministero dell'istruzione e del merito
ISTITUTO OMNICOMPENSIVO R. LAPORTA

05015 Fabro (TR) **ple**, F. Parri, 3, Tel. 0763/832044-839175
 Cod. **Mec** TRIC815008 – E- Mail tric815008@istruzione.it C.F. 90009750556
 Pec tric815008@pec.istruzione.it
 Sito web www.istfabro.edu.it



ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	LIVELLI (VOTO)
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	1 = INIZIALE (< 5,49)
	LINGUA STRANIERA (INGLESE)	
	SCIENZE MOTORIE	
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	2 = BASE (5,5 – 6,49)
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA/BIOLOGIA)	
	TIC	3 = INTERMEDIO (6,50 – 8,49)
	ECOLOGIA E PEDOLOGIA	
	MATERIE D'INDIRIZZO	
ASSE STORICO-SOCIALE	STORIA	4 = AVANZATO (8,50 – 10)
	GEOGRAFIA	
	DIRITTO ED ECONOMIA	
	RELIGIONE	

TITOLO UDA:				
ALUNNO:		CLASSE:		
COMPETENZA CHIAVE		CRITERI	LIVELLI DELLA COMPETENZA	
ASSE DEI LINGUAGGI	COMUNICAZIONE NELLA MADRELINGUA Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Utilizzare la tipologia testuale e le proprietà del linguaggio.	1	Il linguaggio è basilare, comprensibile e molto semplice
			2	La tipologia testuale richiesta è rispettata per gli aspetti essenziali. Vengono usati termini abbastanza appropriati.
			3	Il testo è elaborato secondo la tipologia testuale richiesta. Viene usato un linguaggio appropriato, utilizzando parole chiave significative
			4	Il testo è elaborato secondo la tipologia testuale richiesta. Viene usato un linguaggio appropriato ed esplicativo, utilizzando parole chiave significative. Il contenuto è esplicativo ed efficace.
		Chiarezza e accuratezza dell'esposizione. Completezza, significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità.	1	L'esposizione contiene informazioni minime
			2	L'esposizione fornisce una descrizione completa dell'attività/esperienza
			3	L'esposizione è chiara, contiene dati/informazioni e organizzati tra loro evidenziando commenti personali.
			4	L'esposizione è chiara e completa, contiene dati/informazioni pertinenti, significative e organizzati tra loro evidenziando commenti personali.
	COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.	Utilizzare la tipologia testuale e le proprietà del linguaggio, nonché il lessico relativo all'argomento trattato nell'uda	1	Si esprime e interagisce in modo scorretto, non sempre comprensibile e per lo più incompleto con scarsa proprietà di linguaggio
			2	Si esprime e interagisce in modo comprensibile e sufficientemente corretto ed appropriato.
			3	Si esprime ed interagisce in modo corretto, scorrevole e abbastanza ricco
			4	Si esprime e interagisce in modo corretto, scorrevole, ricco e personale
ASSE MATEMATICO			1	Conosce in maniera superficiale quanto trattato o con lacune generalizzate. Non è presente alcun tipo di rielaborazione personale
			2	Conosce gli elementi trattati ma in maniera non sempre approfondita e/o completa. È in grado di riflettere su

ALLEGATO 2

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale - analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza - essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate		quanto appreso solo se guidato
		3	Conosce in maniera completa ed organica gli elementi della disciplina trattati nell'UDA
		4	Conosce in maniera completa ed esauriente gli elementi della disciplina trattati nella UDA. È in grado di reinterpretare in maniera critica e con contributi personali quanto a appreso collegandolo in maniera efficace alle discipline affini
		1	Applica le modalità di indagine in modo esecutivo seguendo le istruzioni del personale docente; utilizza strumenti, attrezzature, dispositivi necessari allo svolgimento del compito seguendo precise istruzioni del personale docente.
	COMPETENZA DIGITALE Utilizzare e produrre testi multimediali	2	Applica al lavoro le modalità di indagine scientifica con il supporto del personale docente; utilizza strumenti, attrezzature, dispositivi necessari allo svolgimento del compito con il supporto del personale docente.
		3	Applica al lavoro le modalità di indagine scientifica dopo un confronto con i pari; individua e utilizza in modo pertinente gli strumenti, le attrezzature, i dispositivi necessari allo svolgimento del compito con qualche supporto nella procedura.
		4	Applica al lavoro le modalità di indagine scientifica in modo autonomo (rilevazione del problema, ipotesi, raccolta dati, verifica, conclusioni); individua e utilizza in modo autonomo e pertinente gli strumenti, le attrezzature, i dispositivi e le procedure necessari allo svolgimento del compito.
		1	Se guidato sa ricavare informazioni anche con l'utilizzo delle nuove tecnologie. Conosce in modo parziale il programma da utilizzare e ne fa un uso non sempre adeguato.
		2	Sa ricavare semplici informazioni, anche con l'utilizzo delle nuove tecnologie, valutandone l'utilità. Conosce sufficientemente il programma e ne fa un uso adeguato.
		3	Sa ricavare informazioni anche con l'utilizzo delle nuove tecnologie, valutandone l'attendibilità e l'utilità. Conosce bene il programma da utilizzare facendone un uso consapevole
		4	Sa ricavare informazioni in modo autonomo, anche con l'utilizzo delle nuove tecnologie, valutandone in modo appropriato l'attendibilità e l'utilità. Conosce in modo approfondito il programma da utilizzare e ne fa un utilizzo consapevole e creativo
ASSE STORICO-SOCIALE	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica	1	Non individua gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico; Non riconosce le connessioni con le diverse strutture e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; Non individua i testi di diverso orientamento storiografico; Non conosce categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi; Non utilizza le fonti storiche di diversa tipologia (es.: vivise, multimediali e siti web dedicati) per produrre ricerche su tematiche storiche

			pari opportunità per tutti e della difesa dell'ambiente adottando talvolta comportamenti responsabili; Sa individuare, in modo non sempre autonomo, le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di riferimento dalle istituzioni europee e dagli organismi internazionali; Sa identificare i processi della vita sociale e professionale con l'aiuto talvolta delle teorie economico - giuridiche. Conosce le regole che governano la sicurezza sul lavoro
		4	E' pienamente consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario; Sa sempre orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani; Identifica costantemente nella Costituzione Italiana ed Europea principi e valori fondamentali che promuovono la cittadinanza attiva Conosce ampiamente le problematiche relative alla tutela dei diritti umani, delle pari opportunità per tutti e della difesa dell'ambiente adottando sempre comportamenti responsabili; Sa individuare tutte le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di riferimento dalle istituzioni europee e dagli organismi internazionali; Sa interpretare autonomamente i processi della vita sociale e professionale con l'ausilio costante delle teorie economico – giuridiche; Conosce sia le regole generali che governano la sicurezza sul lavoro sia quelle specifiche del settore di riferimento.
	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	1	Non riconosce l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale / globale; Non colloca le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità del sapere; Non è in grado di individuare il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale; Non riesce a stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; Non sa redigere il Curriculum Vitae europeo e la lettera di accompagnamento; Non sa sostenere il colloquio di lavoro individuale e di gruppo; Non sa effettuare la ricerca del lavoro in rete.
		2	Sotto la supervisione del docente, individua l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale / globale; Colloca le principali scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità del sapere; Riconosce in modo superficiale il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale; Sotto la supervisione di un docente riesce a stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; Se guidato dal docente sa redigere il Curriculum Vitae europeo e la relativa lettera di accompagnamento; Se guidato dal docente sa effettuare la ricerca del lavoro in rete.
		3	Individua l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale / globale; Individua le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità del sapere; Sa riconoscere il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale; Riesce a stabilire alcuni collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; Sa redigere il Curriculum Vitae europeo e la lettera di accompagnamento; Sa effettuare la ricerca del lavoro in rete
		4	Analizza e interpreta l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale / globale; Interpreta e confronta le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità del sapere; Interpreta il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di

ALLEGATO 2

		vita e dei modi di fruizione culturale; Stabilisce autonomamente i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio; In piena autonomia sa redigere il Curriculum Vitae europeo e compilare la lettera di accompagnamento; In piena autonomia e con grande spirito di intraprendenza sa effettuare la ricerca del lavoro in rete
PUNTEGGIO TOTALE		

*La media è stata fatta tenendo conto dei risultati della griglia relativa al/ai compito/i di realtà

**Criteri e livelli di competenza possono variare adattandosi ai diversi argomenti delle uda