



Pietro Piazza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



CIRC. N° 285

Alle/ai docenti delle classi del biennio
Alle/ai docenti delle classi del triennio
Alle/agli studentesse/studenti delle classi del biennio e del triennio
Ai genitori
Al personale ATA
Alle/ai collaboratrici/ori tutte/i del D.S.
Ai referenti degli Assi culturali
Al D.S.
Al DSGA

OGGETTO: UdA multidisciplinari strategiche d'Istituto

Vengono pubblicate in allegato alla circolare le UdA multidisciplinari suddivise per anno scolastico e per indirizzo.

Le UdA prevedono la seguente scansione temporale:

Prima UdA	Seconda UdA	Terza UdA
Biennio - Triennio	Biennio - Triennio	
Dal 23/10 al 10/11 - 2023	Dal 11/03 al 27/03 - 2024	
Indirizzo Salutistico	Indirizzo Salutistico	Indirizzo Salutistico
Dal 23/10 al 10/11 - 2023	TEMPISTICA DA DEFINIRE	Dal 11/03 al 27/03 - 2024

Ogni C.d.c. individua in modo autonomo i contenuti disciplinari secondo una logica funzionale al percorso dell'UdA e al prodotto finale, frutto di attività laboratoriali.

Vengono allegati anche alla circolare i seguenti documenti:

- griglia valutazione di processo, del prodotto, della consapevolezza metacognitiva (unica griglia) e relative rubriche dei descrittori
- autovalutazione alunne/i
- guide PECuP per i riferimenti normativi

Per l'autovalutazione da parte delle/degli alunne/i verrà predisposto opportuno modulo Google

La valutazione (di processo, del prodotto, della consapevolezza metacognitiva) in riferimento alle UdA n.1 verrà effettuata dall'intero C.d.c. durante i consigli di novembre.

Per la valutazione delle UdA n.2 seguirà circolare.

Si tiene a precisare che il gruppo di lavoro degli assi culturali propone ai Consigli di classe un "canovaccio formativo", ovvero una mappa sintetica nella quale ogni Cdc potrà strutturare il proprio percorso formativo, scegliendo i contenuti, i nessi logici, le strategie e gli strumenti più adeguati al proprio contesto classe.

Rispetto alle UdA dello scorso anno, sono state riviste alcune informazioni relative alle UdA del biennio e del triennio, ossia sono state aggiunte informazioni relative al prodotto, alle metodologie e agli strumenti, nel rispetto delle esigenze che sono sorte lo scorso anno scolastico. Le UdA delle classi terze di enogastronomia e di sala sono state integrate nella parte salutistica. Sono state viste con particolare attenzione le UdA delle classi quinte e si specifica che non sono UdA di educazione civica ma per le tematiche che trattano e per i compiti di realtà previsti sono dei percorsi che consentono agli/alle allievi/e di riferirsi a temi che nella cultura odierna costituiscono un valore indiscutibile come: la salvaguardia dell'ambiente; il rispetto dei diritti; la cittadinanza europea. Tematiche che consentono di creare nessi interdisciplinari significativi tra il mondo degli studenti e i campi del loro sapere in un'ottica di arricchimento, approfondimento, riflessione ma anche di comunicazione e di argomentazione spendibile ai fini dell'Esame di Stato (prove scritte e colloquio).

Inoltre, si è lavorato per migliorare in termini di efficacia e di efficienza la fase della valutazione. È stata quindi parzialmente modificata la griglia di valutazione del processo e del prodotto; sono state rese più chiare le rubriche valutative in termini di indicatori e di descrittori. È stata aggiunta la parte relativa alla consapevolezza metacognitiva che è strettamente legata all'esposizione orale da parte degli/delle alunni/e del percorso, che dovranno ricostruire il percorso svolto in termini non solo di contenuti, modalità, strategie, ma anche di coinvolgimento personale. Anche la griglia per l'autovalutazione dell'alunno è stata resa più chiara con la declinazione delle evidenze. Rimane invariata la parte relativa al percorso inclusivo.

Titoli UdA

Biennio	UdA n.1	UdA n.2	
Classi prime	“La scuola che vorrei! Ci impegniamo a ...”	“Il futuro è green ...” Rendiamo il nostro mondo sostenibile	
Classi seconde	“Una giornata in albergo”	“Felicità è benessere”	
Triennio	UdA n.1	UdA n.2	UdA n.3
Classi terze Accoglienza	“Conoscerci per crescere insieme”	“Palermo shooting”	
Classi terze Enogastronomia	“Conoscerci per crescere insieme”	“Nonna, io le tue ricette le faccio così”	
Classi terze Sala	“Conoscerci per crescere insieme”	“Dammi un sano mojito per studiare!!!”	
Classi quarte Accoglienza	“Un weekend a Palermo”	“Alla scoperta della Sicilia”	
Classi quarte Enogastronomia	Il “Made in Italy” agro alimentare	Il gusto moderno del vintage	
Classi quarte Sala	“La magia del flambé!”	“la Fisiologia del Gusto: Inzolia, Nero d'Avola e ...”	
Classi quinte Accoglienza	“Proteggiamo il nostro mondo”	“Cittadini d'Europa e del mondo”	
Classi quinte Enogastronomia	“Proteggiamo il nostro mondo”	“Cittadini d'Europa e del mondo”	
Classi quinte Sala	“Proteggiamo il nostro mondo”	“Cittadini d'Europa e del mondo”	
Indirizzo Salutistico			
Classi terze	Salute ed alimentazione	Cibo e diabesità	Celiachia e dietoterapia
Classi quarte	Prevenzione a ri- CREAZIONE	Mangiare con A“M.I.CI”	Functional food: the magic 4
Classi quinte	Mangiare... con tutto il cuore	Sorsi di salute con i mocktails!	Allergia ... non ti temo!

Il Dirigente Scolastico
Prof. Vito Pecoraro
(Firma autografa ai sensi dell'Art. 3 D.l.gs.39/93)