

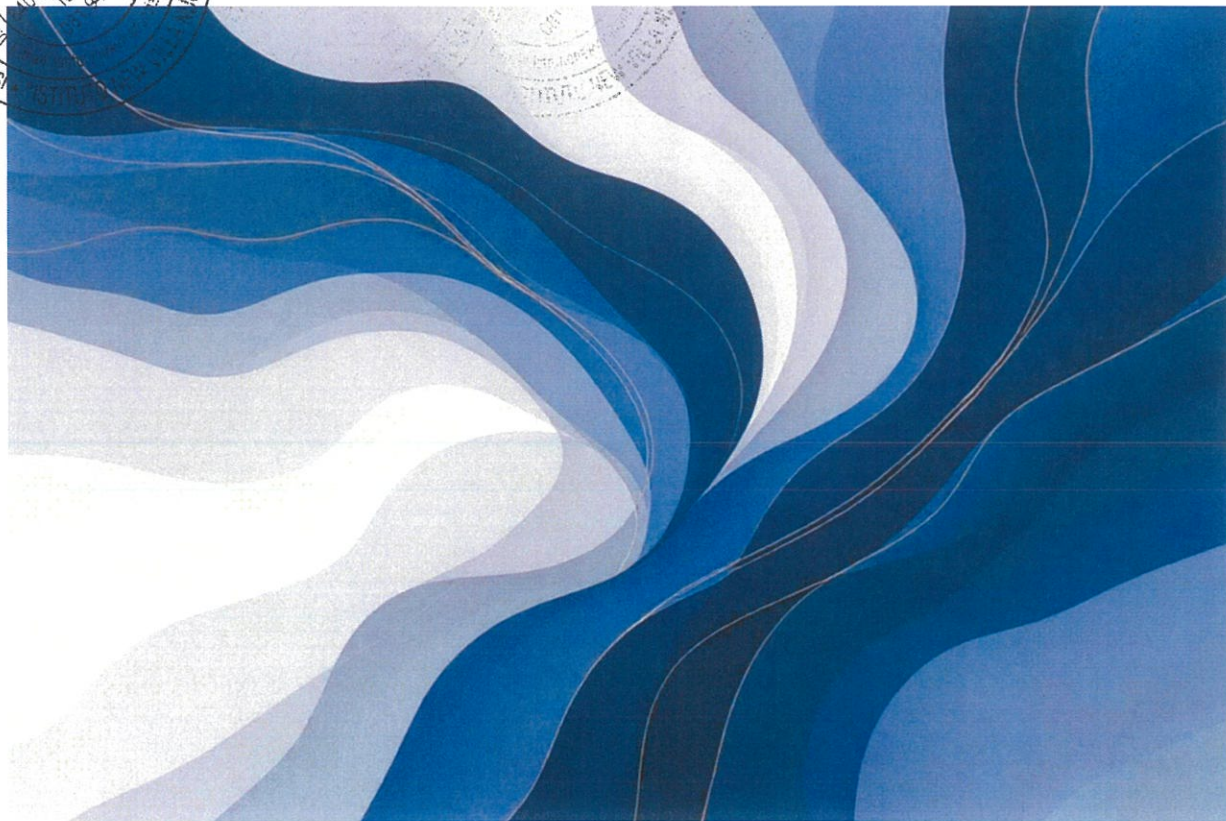


Nessun Futuro Senza Regole

Unità di Apprendimento Interdisciplinare per la Classe I — Indirizzo IPSEO A

Periodo di svolgimento: febbraio — Maggio (2026) | Tutti gli insegnamenti coinvolti

NEW VILLA
NUNZIANTE
ISTITUTO SUPERIORE



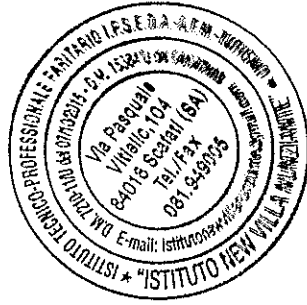


CAPITOLO I OBIETTIVI E PRODOTTO FINALE

Perché questa UDA

L'UDA guida gli studenti a comprendere che **le regole non sono vincoli, ma strumenti di convivenza civile e crescita professionale**. Attraverso un percorso interdisciplinare, gli alunni scoprono il valore delle norme nella vita quotidiana, nel lavoro e nella società.

Obiettivo formativo	Obiettivo trasversale	Prodotto finale
Acquisire consapevolezza del ruolo delle regole nei contesti civili e professionali	Sviluppare competenze di cittadinanza, collaborazione e pensiero critico	Evento simulato di accoglienza con menù, servizio e brochure multilingue nel rispetto delle norme HACCP



CAPITOLO 2 INSEGNAMENTI COINVOLTI

Sapere · Saper Fare · Saper Essere

Ogni disciplina contribuisce con conoscenze, abilità operative e atteggiamenti. Di seguito il quadro completo per ciascun insegnamento.

Disciplina	Sapere	Saper Fare	Saper Essere
Italiano / Storia	Testi normativi e argomentativi, evoluzione storica delle leggi	Produrre un testo argomentativo sulle regole, analizzare fonti storiche	Spirito critico e rispetto della memoria collettiva
Educazione Civica	Costituzione, diritti e doveri del cittadino	Riconoscere diritti e doveri nella vita scolastica	Responsabilità civica e partecipazione attiva
Diritto ed Economia	Fonti del diritto, norme igienico-sanitarie, contratti	Leggere un articolo di legge, simulare un contratto di lavoro	Legalità e senso di giustizia
Inglese	Lessico delle regole (rules, laws, rights), testi regolativi	Redigere un regolamento semplice in inglese	Apertura interculturale
Spagnolo	Vocabolario giuridico di base, norme di cortesia	Presentare regole di accoglienza in spagnolo	Disponibilità al confronto linguistico
Fisica / Scienze Integrate	Leggi fisiche come "regole della natura"	Condurre esperimenti e rispettare protocolli di sicurezza	Rigore e metodo scientifico
Lab. Enogastronomia	Norme HACCP, regole di brigata	Preparare piatti rispettando igiene e procedura	Disciplina e lavoro di squadra
Scienze degli Alimenti	Sicurezza alimentare, etichettatura	Leggere etichette e individuare allergeni	Attenzione alla salute propria e altrui
Lab. Sala e Vendita	Regole del servizio, galateo a tavola	Allestire e gestire un servizio simulato	Eleganza e cura del cliente
Accoglienza Turistica	Normativa turistica, customer care	Accogliere ospiti applicando protocolli	Empatia e professionalità
Matematica	Regole di calcolo, proporzioni, costi	Calcolare dosi e costi di un menù	Precisione e pensiero logico
Scienze Motorie	Regolamenti sportivi, fair play	Arbitrare un'attività sportiva	Lealtà e rispetto dell'avversario
Geografia	Regole ambientali, sviluppo sostenibile	Analizzare un territorio e le sue norme di tutela	Sensibilità ecologica
TIC	Netiquette, copyright, privacy online	Creare una brochure digitale rispettando il diritto d'autore	Cittadinanza digitale responsabile
Attività Alternativa	Etica delle relazioni, valori condivisi	Partecipare a dibattiti guidati sul rispetto reciproco	Tolleranza e inclusione

Competenze Chiave di Cittadinanza

L'UDA mobilita le competenze chiave europee in modo trasversale a tutti gli assi culturali.



Alfabetica funzionale

Comprendere e produrre testi normativi e argomentativi



Multilinguistica

Comunicare regole e accoglienza in italiano, inglese e spagnolo



Sociale e civica

Agire nel rispetto di norme, diritti e doveri



Imprenditorialità

Progettare un evento reale con spirito di iniziativa



Digitale

Utilizzare strumenti digitali in modo etico e creativo



Imparare a imparare

Organizzare il proprio apprendimento e autovalutarsi

Assi Culturali e Competenze Target



Asse Linguistico-Letterario

Padroneggiare la lingua italiana per esporre, argomentare e redigere testi regolativi. Comunicare in L2 e L3 in contesti professionali di base.



Asse Storico-Sociale

Collocare le regole nel contesto storico e giuridico. Riconoscere il valore della Costituzione e dei principi democratici come fondamento della convivenza.



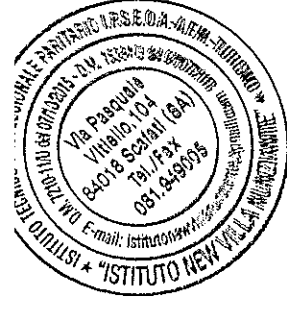
Asse Scientifico-Tecnologico

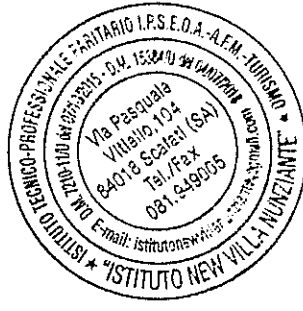
Applicare il metodo scientifico, rispettare le norme HACCP e di sicurezza in laboratorio. Utilizzare strumenti digitali in modo consapevole.



Asse Matematico

Usare il ragionamento logico-matematico per calcolare proporzioni, costi e dosi nel contesto enogastronomico e nella gestione di un evento.





Cosa fanno gli studenti

Il percorso si articola in **quattro macro-fasi** distribuite tra febbraio e maggio, con attività laboratoriali, ricerche e momenti di restituzione.

Fase 1 — Scoperta

Febbraio. Brainstorming "Quali regole conosci?". Analisi della Costituzione, ricerca storica, lettura di articoli in L2/L3.

1

Fase 3 — Progettazione

Aprile. Creazione del menù, brochure multilingue con TIC, allestimento sala, protocollo di accoglienza, regolamento dell'evento.

3

Fase 2 — Approfondimento

Marzo. Laboratori HACCP, esperimenti di fisica sulla "regolarità" della natura, calcoli di costi e dosi, dibattiti guidati.

2

Fase 4 — Evento e Restituzione

Maggio. Simulazione dell'evento con ospiti reali o simulati. Presentazione del lavoro, riflessione collettiva e autovalutazione.

4

Organizzazione del lavoro



Contesto

Aula, laboratori di cucina, sala e informatica, palestra e spazi esterni per l'evento finale. Lavoro individuale, a coppie e in gruppi cooperativi.

Tempistica

- **Febbraio:** 8 ore — fase di scoperta e motivazione
- **Marzo:** 12 ore — approfondimenti disciplinari e laboratori
- **Aprile:** 12 ore — progettazione e preparazione materiali
- **Maggio:** 8 ore — evento simulato e valutazione

Totale stimato: **40 ore** distribuite su tutte le discipline coinvolte.



Come insegniamo, come valutiamo

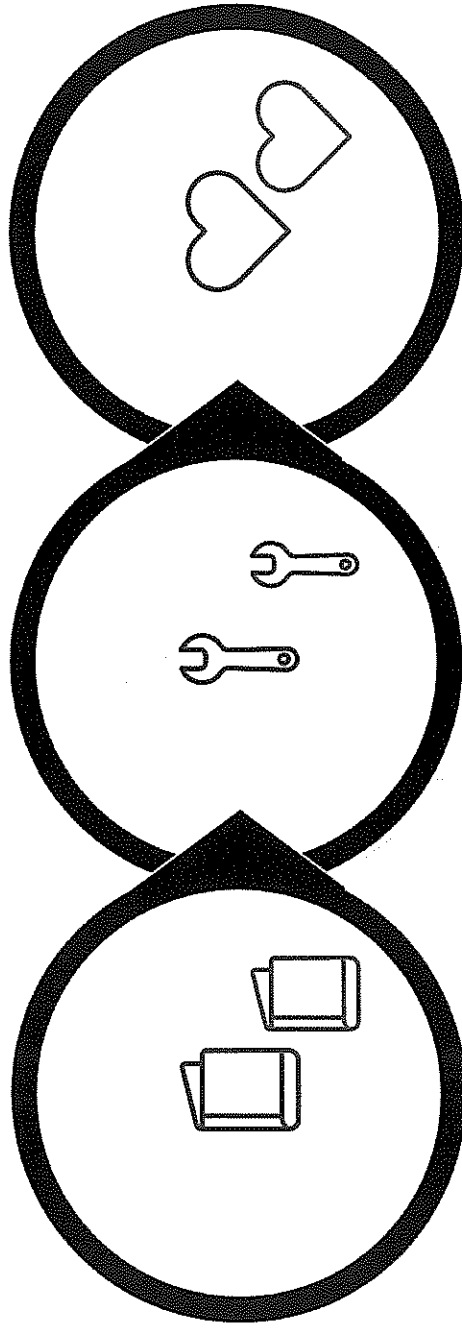
Metodologie	Strumenti	Valutazione
• Cooperative learning • Problem solving • Flipped classroom • Role playing • Debate guidato • Didattica laboratoriale	• LIM / Monitor interattivo • Google Workspace • Canva / PowerPoint • Laboratori di cucina e sala • Testi normativi e manuali • Schede e griglie predisposte	• Rubrica di prestazione (prodotto finale) • Osservazione sistematica del processo • Griglia di autovalutazione studente • Valutazione tra pari • Diario di bordo individuale

- ☐ I criteri di valutazione sono condivisi con gli studenti fin dall'inizio del percorso, per favorire consapevolezza e motivazione.



Le regole costruiscono il futuro

Questa UDA trasforma il concetto di regola da obbligo subito a risorsa consapevole, collegando saperi disciplinari e competenze di cittadinanza in un'esperienza autentica e professionalizzante.



Conoscere

Applicare

Interiorizzare