**INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**TITOLO UdA: L’acqua come risorsa universale**

UdA elaborata dall’Istituto di Istruzione Superiore “Andrea Mantegna” di Brescia, con il coordinamento del professore Daniele Buemi.

|  |
| --- |
| **ISTITUTO: CITTÀ: PROVINCIA:** **CLASSE: ANNO SCOLASTICO:** **INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera** **TITOLO UdA: L’acqua come risorsa universale****PERIODO DI SVOLGIMENTO: Classi prime, da gennaio a maggio** |
| **FINALITÀ** |
| Ogni gruppo di lavoro illustrerà attraverso poster o diapositive una delle tematiche emerse durante l’attività didattica (esempi: il diritto all’acqua, le fonti di approvvigionamento, la ripartizione della risorsa acqua fra i diversi usi, strategie per un uso responsabile…). Il prodotto complessivo della classe costituirà materiale didattico utilizzabile per la sensibilizzazione della scuola e della cittadinanza sull’argomento |
| **COMPETENZE TARGET DA PROMUOVERE** |
| **AREA GENERALE*** 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. (Asse storico-sociale)
* 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. (Asse storico-sociale)
* Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. (Asse dei linguaggi)
* Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. (Asse dei linguaggi)
* 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. (Asse storico-sociale/Asse scientifico-tecnologico)
* Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. (Asse matematico)

**AREA DI INDIRIZZO** * Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

(anche relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. (Competenza 4)* Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. (Competenza 5)
* Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (Competenza 6)

ABILITÀ* Comprendere che i diritti e i doveri esplicitati nella Costituzione italiana rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire.
* Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.
* Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare: bambini, anziani, persone con disabilità).
* Riconoscere le proprietà dell’acqua.
* Riconoscere nell’idrosfera il concetto di sistema.
* Individuare nelle varie fasi del ciclo dell’acqua le relazioni causa-effetto.
* Raccogliere informazioni e dati da varie fonti e con vari strumenti.
* Organizzare e presentare i dati elaborati utilizzando vari linguaggi e strumenti anche multimediali.
* Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
* Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.
* Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative.
* Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche a uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.
* Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.
* Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall’adattamento da altre lingue.
* Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l’attendibilità delle fonti.
* Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.
* Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.
 |
| **ATTIVITÀ** |
| **INSEGNAMENTI** | **DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ/CONTENUTI** | **DURATA ORE** |
| ENOGASTRONOMIA  SETTORE CUCINATIC | Cenni sulla preparazione di alcuni semplici piatti a base di carne, pesce e verdure per sviluppare alcune abilità e tecniche di base: sbianchire, sbollentare, bollire, preparazione dei fondi, sciroppo di zucchero e bagne di pasticceria.Strumenti online e non per la rappresentazione multimediale delle informazioni, la rete internet e i motori di ricerca. | 8 |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA SALA E VENDITA  | Il turismo collegato a località balneari, lacustri e fluviali; il turismo sportivo; cenni sul turismo sostenibile; le strutture ricettive; analisi del territorio. | 8 |
| LABORATORIO DI SALA E VENDITATICLABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | Gli infusi. Le bevande analcoliche. Le bevande di caffetteria: il caffè, il caffè espresso, il cappuccino, le bevande a base di caffè; Strumenti online e non per la rappresentazione multimediale delle informazioni, la rete internet e i motori di ricerca. | 8 |
| STORIA | L’acqua nello sviluppo delle civiltà antiche: l’importanza dei fiumi e dei mari nella diffusione della cultura nel bacino del Mediterraneo. La civiltà romana: gli acquedotti, impianti termali, impianti idrici pubblici e privati ecc. Acquedotti romani ed uso dell’acqua nelle fontane di Roma. | 8-10 |
| SCIENZE INTEGRATE | Proprietà dell’acqua. Idrosfera e ciclo dell’acqua. L’acqua come risorsa (fonti di approvvigionamento, metodi di potabilizzazione, uso razionale) | 8 |
| ITALIANO | I miti e le narrazioni collegate all’acqua e ai suoi diversi significati simbolici. Lettura e comprensione di alcuni dei seguenti miti:- Il tema diluvio nell’*Epopea di Gilgamesh* e nel racconto biblico- La nascita di Afrodite- Il mito di Dànae e Perseo (l’acqua fecondatrice)- Il mito di Alfèo ed Aretusa- Glauco e Scilla (Ovidio, *Metamorfosi*)- Narciso - L’acqua del fiume Lete e l’oblìo nel mito di Er (Platone, *Repubblica*)- L’acqua del fiume Lete e l’oblìo nell’*Eneide* di VirgilioVisione di video/spezzoni di film relativi al tema.Intervista agli alunni di una classe della scuola sull’uso e consumo dell’acqua: i dati raccolti saranno utilizzati per la realizzazione del compito di realtà. | 10-12 |
| DIRITTO ED ECONOMIA | Art. 32 Cost.: diritto alla salute. L’acqua come diritto umano universale (Agenda 2030 ONU). L’acqua come bene economico; concetto di bisogni, beni e servizi; classificazione dei bisogni e dei beni economici. | 6 |
| I.R.C. | Confrontare l’uso e il significato dell’elemento acqua nelle diverse religioni. | 8-10 |
| **COMPITO AUTENTICO/DI REALTÀ DI RIFERIMENTO E PRODOTTI** |
| Presentazione in PowerPoint |
| **MONTE ORE COMPLESSIVO** |
| 68-74 ore da gennaio a maggio |
| **METODO** |
| Presentazione della UdA: formazione dei gruppi allievi; calendarizzazione; distribuzione dei compiti per ogni allievo o gruppetto di allievi. Lezione frontale.Apprendimento collaborativo, peer to peer. Verifica Valutazione |
| **CRITERI ED ELEMENTI PER LA VALUTAZIONE E LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE** |
| Verifica pratica (con osservazione) e orale. Valutazione da parte della Commissione dei prodotti finali realizzati. |
| **CONSEGNA PER GLI STUDENTI (allegata)** |
| **RUBRICA DI VALUTAZIONE (allegata)** |

**CONSEGNA PER GLI STUDENTI**

**TITOLO UdA: L’acqua come risorsa universale**

COGNOME E NOME DELL’ALUNNO/A ………………………………………………………………………………...

CLASSE ………. Data: ……………………

|  |  |
| --- | --- |
| **Discipline coinvolte** | **Tempi**  |
| Lab. Enogastronomia | 8 |
| Lab. Sala e Vendita | 8 |
| Lab. accoglienza | 8 |
| Italiano  | 10 |
| Storia  | 8 |
| Scienze Integrate | 8 |
| Diritto | 6 |
| TIC | 8 |
| IRC | 8 |

**COSA SI CHIEDE DI FARE:** prodotto atteso in PowerPoint.

**IN CHE MODO:** attività di gruppo, individuali, uscite sul territorio e visite ad aziende del settore.

**FINALITÀ:** ogni gruppo di lavoro illustrerà una delle tematiche emerse durante l’attività didattica (esempi: il diritto all’acqua, le fonti di approvvigionamento, la ripartizione della risorsa acqua fra i diversi usi, strategie per un uso responsabile…). Il prodotto complessivo della classe costituirà materiale didattico utilizzabile per la sensibilizzazione della scuola e della cittadinanza sull’argomento.

**RISORSE:** internet, strumenti, consulenze, materiali.

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** rubrica di valutazione.

**RUBRICA DI VALUTAZIONE**

**TITOLO UdA: L’acqua come risorsa universale**

**ALUNNO/A: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**TITOLO E N. UdA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**COMPETENZA/E \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**RUBRICA DI VALUTAZIONE (non va allegata alla programmazione)**

La griglia è **individuale** e va compilata, per ogni studente, a cura dei docenti coinvolti nello svolgimento dell’Unità di Apprendimento alla fine di tutte le attività previste. La griglia pertanto riassume tutte le dimensioni, oggetto di valutazione, che sono state sollecitate nel corso delle diverse fasi dell’Unità di Apprendimento.

|  |
| --- |
| **RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO** |
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | **LIVELLI** | **MATERIA** |
| **Completezza, pertinenza, organizzazione****1** | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica  | 3 |  |
| Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro | 2 |  |
| Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna  | 1 |  |
| Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate | 0 |  |
| **Correttezza****2** | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione | 3 |  |
| Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità | 2 |  |
| Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto  | 1 |  |
| Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell’esecuzione  | 0 |  |
| **Chiarezza ed efficacia del messaggio****3** | Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente e colpisce l’ascoltatore per l’immediatezza e l’originalità | 3 |  |
| Il messaggio è chiaro ma poco originale nell’esposizione | 2 |  |
| Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale | 1 |  |
| Il messaggio non è chiaro ed è esposto in modo pedissequo e impersonale | 0 |  |
| **Rispetto dei tempi****4** | Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione | 3 |  |
| Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha utilizzato in modo efficace, seppur lento, il tempo a disposizione | 2 |  |
| Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha mostrato scarsa capacità organizzativa | 1 |  |
| Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l’allievo ha disperso il tempo a disposizione per incuria | 0 |  |
| **Precisione e destrezza nell’utilizzo degli strumenti e delle tecnologie****5** | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione | 3 |  |
| Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione | 2 |  |
| Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità  | 1 |  |
| Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato  | 0 |  |
| **Esposizione orale****6** | L’esposizione orale è precisa, fluida, espressiva e ricca di vocaboli | 3 |  |
| L’esposizione orale è abbastanza precisa e fluida, ma poco espressiva  | 2 |  |
| L’esposizione orale è poco precisa, inespressiva e si avvale di un vocabolario poco ricco | 1 |  |
| L’esposizione orale è molto imprecisa, stentata e molto povera di termini | 0 |  |
| **Correttezza ed utilizzo della lingua straniera****7** | Il prodotto è eccellente dal punto di vista del corretto utilizzo della lingua inglese | 3 |  |
| Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità | 2 |  |
| Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto  | 1 |  |
| Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza  | 0 |  |
| **Uso del linguaggio settoriale tecnico-professionale****8** | Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali tecnici – professionali in modo pertinente | 3 |  |
| La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionale da parte dell’allievo è soddisfacente | 2 |  |
| Mostra di possedere un minimo lessico settoriale - tecnico-professionale | 1 |  |
| Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale | 0 |  |
| **Creatività****9** | Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; l’alunno ha innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando produzioni originali  | 3 |  |
| Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali | 2 |  |
| Nel lavoro sono state proposte connessioni consuete tra pensieri e oggetti, con scarsi contributi personali ed originali  | 1 |  |
| Nel lavoro non è stato espresso alcun elemento di creatività | 0 |  |

|  |
| --- |
| **RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO** **(le attività assegnate durante lo svolgimento dell’UdA)** |
| **ATTIVITÀ** | **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | **LIVELLI** | **MATERIA** |
| **Ricercare:**articoli/eventi/storie/immagini su un determinato argomento**1** | Congruenza dei dati e attendibilità dei documenti | L’alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili, interessanti e sollecitano la curiosità. | 3 |  |
| L’alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili. | 2 |  |
| L’alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato, selezionando dati non sempre congruenti alla consegna. I documenti consultati non sempre sono attendibili. | 1 |  |
| L’alunno ha effettuato la ricerca in modo superficiale selezionando dati poco congruenti alla consegna. I documenti consultati non sempre sono attendibili. | 0 |  |
| **Classificare:**le informazioni in base a categorie ben precise (macro/micro; causa/effetto; positivo/negativo; artificiale/naturale;**2** | Rispetto delle categorie | Le informazioni sono state classificate in modo puntuale, preciso ed efficace  | 3 |  |
| Le informazioni sono state classificate in modo puntuale e preciso. | 2 |  |
| Le informazioni sono state classificate in modo ordinato | 1 |  |
| Le informazioni sono state classificate in modo disordinato | 0 |  |
| **Realizzare una mappa concettuale****3** | Chiarezza e leggibilità | La mappa è graficamente leggibile: contiene nodi concettuali chiari, connessioni logiche e frecce di collegamento ben orientate. La gerarchia delle informazioni è rispettata. | 3 |  |
| La mappa è graficamente leggibile: contiene nodi concettuali chiari, connessioni logiche e frecce di collegamento ben orientate. | 2 |  |
| La mappa è graficamente leggibile: contiene nodi concettuali chiari, ma non sempre collegati logicamente. | 1 |  |
| La mappa è graficamente poco leggibile: i nodi concettuali sono poco chiari e illogici | 0 |  |
| **Assemblare:**foto/immagini e testi per dimostrare una tesi;**4** | Coerenza e logicità | Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario e lascia trasparire il tema conduttore | 3 |  |
| Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario. | 2 |  |
| Testi e immagini, nel complesso, sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è, nel complesso, unitario. | 1 |  |
| Testi e immagini sono collegati in modo non sempre logico e coerente; il risultato finale è frammentario. | 0 |  |
| **Rielaborare ed approfondire****5** | Desiderio di oltrepassare i limiti del compito assegnato(curiosità) | Ha una forte motivazione all’ esplorazione e all’approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande | 3 |  |
| Ha una buona motivazione all’ esplorazione e all’approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema  | 2 |  |
| Ha una motivazione minima all’ esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema | 1 |  |
| Sembra non avere motivazione all’ esplorazione del compito  | 0 |  |

|  |
| --- |
| **TABELLA DI CORRISPONDENZA PUNTEGGIO/VOTO** |
| **GIUDIZI** | **LIVELLI** | **LIV. COMPETENZA** | **VOTI** |
| Gravemente insuff./Insufficiente | 0 | Non raggiunta | 1/2/3/4/5 |
| Sufficiente/Discreto | 1 | Base | 6/7 |
| Buono | 2 | Intermedio | 7/8 |
| Eccellente | 3 | Avanzato | 9/10 |
|  |  |  |  |

**GIUDIZIO FINALE COMPLESSIVO**

**U.D.A. n° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Titolo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Classe \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Alunno/a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Il sottoscritto prof. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in qualità di tutor, esaminati i risultati sopra riportati, sentiti i docenti coinvolti nello svolgimento dell’unità di apprendimento, riassume di seguito il risultato complessivo della valutazione concordemente attribuita dal C.d.C.:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GIUDIZIO** | **LIVELLO** | **LIV. COMPETENZA** |
|  |  |  |

Luogo e data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Il Tutor prof. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_