



**Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 533614 – e-mail: [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it); - pec: [frrh030008@pec.istruzione.it](mailto:frrh030008@pec.istruzione.it)

SITO WEB: [www.alberghierofiuggi.edu.it](http://www.alberghierofiuggi.edu.it) - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE  
CLASSI PRIME  
SECONDO PERIODO DEL SECONDO QUADRIMESTRE  
"Acqua fonte di vita"**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE</b>	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	Acqua fonte di vita
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Creare un'etichetta per la propria acqua.
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi prime
<b>ASSI CULTURALI</b>	<input checked="" type="checkbox"/> UMANISTICO <input checked="" type="checkbox"/> SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE <input checked="" type="checkbox"/> LINGUISTICO <input checked="" type="checkbox"/> GIURIDICO-ECONOMICO <input checked="" type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina (2 ore) Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita (2 ore) Laboratorio di Accoglienza Turistica (2 ore) Lingua Francese (3 ore) Scienza e cultura dell'alimentazione (2 ore) Lingua e letteratura italiana (3 ore) Storia (4 ore) Geografia (2 ore) IRC (1 ora) Matematica (2 ore) Scienze integrate Chimica (3 ore) Tic (2 ore) Scienze motorie (2 ore)
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	1 - Imparare ad imparare 2 - Progettare 3 - Comunicare e comprendere 4 - Collaborare e partecipare 5 - Agire in modo autonomo e responsabile 6 - Risolvere problemi 7 - Individuare collegamenti e relazioni 8 - Acquisire ed interpretare l'informazione:

<p><b>COMPETENZE DI INDIRIZZO</b></p>	<p><b>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (1).</b></p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p><b>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in 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 (4).</b></p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web (8).</b></p> <p>Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.</p> <p><b>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (11).</b></p> <p>Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>
<p><b>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</b></p>	<p><b>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 (1).</b></p>

Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.

**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2).**

Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche di gitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.

**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 (3).**

Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.

**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 (4).**

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.

**Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (5)**

Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

**Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali (6)**

	<p>Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p> <p><b>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (7).</b></p> <p>Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.</p> <p><b>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8).</b></p> <p>Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy</p>
<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<p><b>Scienza degli alimenti:</b> conoscere il fabbisogno e le funzioni dell'acqua</p> <p><b>Cucina:</b> conoscere le proprietà dell'acqua frizzante e come influisce sugli impasti lievitati</p> <p><b>Accoglienza turistica:</b> La terminologia turistica e le tipologie di turismo. Le risorse naturalistiche, i parchi e le strutture alberghiere del proprio territorio che utilizzano l'acqua sia come fonte di benessere che come risorsa per lo sviluppo del turismo. Cenni dei principali prodotti e servizi turistico-alberghiero.</p> <p><b>Francese:</b> connaître les structures linguistiques pour quantifier : les adverbes de quantités, le litre, le kilogramme. Lexique de base sur les pâtes levées (possibilmente in compresenza con il docente di cucina).</p> <p><b>Matematica:</b> percentuali, notazione scientifica, numeri decimali, misure ed equivalenze.</p> <p><b>Scienze motorie</b> conoscere il fabbisogno e le funzioni dell'acqua nella prestazione sportiva</p> <p><b>TIC:</b> conoscere i principali strumenti informatici utili alla produzione e alla presentazione di statistiche sull'uso e lo spreco dell'acqua.</p> <p><b>Italiano:</b> Letture sulle civiltà fluviali.</p> <p><b>Storia:</b> L'acqua nello sviluppo delle civiltà antiche. Storia delle fonti di Fiuggi</p> <p><b>Geografia:</b> Conoscere come è distribuita l'acqua potabile sul nostro pianeta e l'importanza economica che ne scaturisce.</p> <p><b>Sala e Vendita:</b> Conoscere le diverse tipologie delle acque minerali</p> <p><b>IRC:</b> Riconoscere l'importanza dell'acqua come fonte di vita ed il ruolo che ha nelle diverse culture religiose</p>

	<b>Chimica:</b> il dipolo elettrico e la polarità delle molecole, la solubilità e la concentrazione, cenni normativi sulla potabilità dell'acqua
<b>ABILITÀ</b>	<p><b>Scienza degli alimenti:</b> saper individuare l'importanza dell'acqua per uno stile di vita corretto</p> <p><b>Cucina:</b> dosare correttamente l'acqua negli impasti di cucina/panetteria</p> <p><b>Accoglienza turistica:</b> Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. Eseguire le principali fasi di allestimento di semplici prodotti nella corretta sequenza.</p> <p><b>Francese:</b> savoir quantifier. Savoir doser les ingrédients dans une recette.</p> <p><b>Matematica:</b> Saper operare con le percentuali e saperne interpretare il significato; saper leggere e quantificare un numero in notazione scientifica; saper operare con i sistemi decimali di misura, in particolare volume e capacità.</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper individuare l'importanza dell'acqua per la prestazione sportiva</p> <p><b>TIC:</b> saper utilizzare gli strumenti informatici adatti alla rappresentazione dei dati inerenti l'uso e lo spreco d'acqua.</p> <p><b>Italiano/Storia:</b> Saper riconoscere l'importanza dell'elemento acqua nel passato e nel presente. Saper riconoscere gli elementi stilistici e retorici dei testi proposti.</p> <p><b>Geografia:</b> Riconoscere l'importanza dell'acqua potabile per l'economia di una nazione.</p> <p><b>Sale e Vendita:</b> Saper individuare in base alla tipologia dell'acqua il diverso utilizzo.</p> <p><b>IRC:</b> comprendere di essere custodi non padroni del creato, San Francesco primo ecologista della storia.</p> <p><b>Chimica:</b> saper individuare quali sostanze sono solubili in acqua, saper leggere l'etichetta di un'acqua minerale.</p>
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Secondo quadrimestre – 40 ore
<b>TEMPI</b>	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 1 ora</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 31 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà – 5 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito – 1 ora</p> <p>T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore</p>
<b>ESPERIENZE</b>	Visita guidata Fonti Fiuggi.
<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, peer tutoring, cooperative learning, didattica laboratoriale, debate, didattica esperienziale, didattica metacognitiva, simulazioni, problem solving, learning by doing.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	–

<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso, libro di testo, internet, monitor touch, attrezzature di laboratorio, pc, fotocopie, appunti, questionario di valutazione in uscita, mappe concettuali.
<b>VALUTAZIONE</b>	<p><b>Valutazione del processo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autovalutazione dello studente (somministrazione di un questionario in ingresso per valutare le aspettative e di un questionario in uscita per valutare il livello di soddisfazione e consapevolezza raggiunto)</li> <li>- Valutazione del docente: <ul style="list-style-type: none"> <li>o organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo;</li> <li>o capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Valutazione del prodotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo</li> <li>- Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto</li> </ul> <p><b>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell'UdA tenendo conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. Gli studenti potranno essere valutati anche nelle singole discipline coinvolte. Saranno certificate le competenze previste dall'UdA utilizzando la rubrica di valutazione.</li> </ul> <p><b>Strumenti per la valutazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia di valutazione delle competenze</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita</li> <li>- Schema di riepilogo per i coordinatori di classe</li> </ul>

PIANO DELL'UdA						
FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comunicazione della consegna agli studenti</li> <li>-Organizzazione del lavoro</li> <li>-Distribuzione dei compiti</li> <li>-Definizione dei tempi</li> <li>-Suddivisione degli studenti in gruppi</li> <li>-Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul>	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foglio delle consegne</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul> <p><b>Metodologie</b> P.A.M.O.R.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA</li> <li>- Capacità di confronto e collaborazione</li> </ul>	1 ORA	Questionario di autovalutazione in ingresso.
<b>2A</b>	La struttura degli impasti in funzione dell'acqua	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> <li>-monitor touch</li> </ul> <p><b>Luoghi</b> Aula/laboratorio</p> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione frontale dialogata</li> <li>-cooperative learning</li> <li>-peer tutoring</li> </ul>	Capire come utilizzare l'acqua in relazione alla tipologia di impasto e di farina.	2 ORE	Osservazione diretta

			-didattica laboratoriale			
<b>2B</b>	La tipologia delle acque da tavola	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore Sala e Vendita.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -mappe concettuali -internet  <b>Luoghi</b> -aula -laboratorio  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -didattica laboratoriale -simulazioni	Riconoscere le diverse tipologie di acqua e saperle utilizzare.	2 ORE	Test
<b>2C</b>	L'utilizzo dell'acqua come fonte di benessere e risorsa del turismo.  Il turismo termale a Fiuggi.	Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet  <b>Luoghi</b> -aula -laboratorio di accoglienza  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -didattica laboratoriale -simulazioni	Riuscire a trasferire ad un potenziale cliente tutte le informazioni sul turismo termale.	2 ORE	Osservazione diretta

			-Problem solving -discussioni guidate -debate			
<b>2D</b>	J'apprends à doser les ingrédients	Docente di Lingua Straniera Francese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Padroneggiare il linguaggio tecnico specifico.	3 ORE	Rubrica di valutazione
<b>2E</b>	I miti e le narrazioni collegate all'acqua e ai suoi diversi significati simbolici. Testi consigliati: - Il tema diluvio nell' <i>Epopoea di Gilgamesh</i> e nel racconto biblico - La nascita di Afrodite - Il mito di Dànae e Perseo (l'acqua fecondatrice) - Il mito di Alfèo ed Aretusa	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione frontale dialogata	Decodificare testi di vario genere	3 ORE	Osservazione diretta

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Glauco e Scilla (Ovidio, <i>Metamorfosi</i>)</li> <li>- Narciso</li> <li>- L'acqua del fiume Lete e l'oblio nel mito di Er (Platone, <i>Repubblica</i>)</li> <li>- L'acqua del fiume Lete e l'oblio nell'<i>Eneide</i> di Virgilio</li> </ul>					
<b>2F</b>	<p>Acqua e terme</p> <p>Visita alle fonti di Fiuggi</p>	<p>Docente di Storia</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.</p>	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-internet</li> <li>-monitor touch</li> </ul> <p><b>Luoghi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-aula</li> <li>-Fonti Fiuggi</li> </ul> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione dialogata</li> <li>-didattica esperienziale</li> </ul>	<p>Comprendere il funzionamento dell'imbottigliamento, l'importanza dell'etichettatura.</p>	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2G</b>	<p>Le caratteristiche nutrizionali dell'acqua</p>	<p>Docente Scienza degli alimenti</p>	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> <li>-monitor touch</li> </ul> <p><b>Luoghi</b></p>	<p>Conoscere il fabbisogno e le funzioni dell'acqua</p>	2 ORE	Osservazione diretta

			Aula <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning			
<b>2H</b>	Proprietà dell'acqua; soluzioni acquose; l'acqua potabile.	Docente di Scienze integrate. Chimica	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere le soluzioni acquose	3 ORE	Osservazione diretta
<b>2I</b>	Distribuzione dell'acqua potabile sul nostro pianeta.	Docente di Geografia	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Comprendere come è distribuita l'acqua potabile sul nostro pianeta e l'importanza economica che ne scaturisce.	2 ORE	Osservazione diretta
<b>2L</b>	Riflessione quantitativa sulla: -quantità di acqua dolce presente sul nostro pianeta;	Docente di matematica	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch	Percezione della quantità di acqua dolce disponibile e della sua composizione	2 ORE	Osservazione diretta

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- quantità di acqua per l'uso umano</li> <li>-quantità di acqua dispersa nelle reti idriche.</li> </ul> <p>Leggere ed interpretare l'etichetta di una bottiglia di acqua</p>		<p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning</p>			
<b>2M</b>	Strumenti informatici e statistiche sull'uso e lo spreco di acqua.	Docente di TIC	<p><b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch -PC</p> <p><b>Luoghi</b> -Aula -Laboratorio di informatica</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -didattica laboratoriale -cooperative learning</p>	-Capire l'importanza dell'utilizzo consapevole dell'acqua attraverso la conoscenza delle statistiche sul suo spreco. -Saper rappresentare le statistiche sull'uso e lo spreco di acqua attraverso gli adeguati strumenti informatici.	2 ORE	Osservazione diretta
<b>2N</b>	Fattori della prestazione sportiva	Docente di Scienze Motorie	<p><b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch</p> <p><b>Luoghi</b> Aula</p>	conoscere il fabbisogno e le funzioni dell'acqua nella prestazione sportiva	2 ORE	Osservazione diretta

			<p>Campi</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning</p>			
20	Acqua fonte di vita materiale e spirituale	Docente di IRC	<p><b>Strumenti</b> Video Monitor touch Fotocopie</p> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b> -Lezione dialogata -Rappresentazione grafica -cooperative learning</p>	Capire il valore dell'acqua nelle varie culture religiose ed il suo significato spirituale e simbolico	1 ORA	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	<p>Docente di Accoglienza Turistica.</p> <p>Docente di Scienza e cultura dell'alimentazione.</p>	<p><b>Strumenti</b> PC</p> <p><b>Luoghi</b> Aula Laboratorio di Accoglienza turistica</p> <p><b>Metodologie</b> - Didattica laboratoriale - Learning by doing</p>	Creazione di un'etichetta per la propria acqua.	5 ORE	Osservazione diretta

4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<b>Strumenti</b> -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> Debate	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	1 ORA	Osservazione diretta.
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti dell'UdA.  Il coordinatore per la somministrazione del questionario.	<b>Strumenti</b> -Griglia di valutazione delle competenze -Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> Didattica metacognitiva.	Sviluppo del pensiero critico.  Scaffolding	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. - Scheda di autovalutazione

## DIAGRAMMA DI GANTT

	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1							X		
2A							X		
2B							X	X	
2C							X		
2D							X	X	
2E							X	X	
2F							X	X	
2G							X		
2H							X	X	
2I								X	
2L							X		
2M							X	X	
2N							X		
2O							X		
3								X	
4								X	
5							X	X	

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO	Acqua fonte di vita.
Cosa devo fare?	L'UdA ti chiede di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- seguire il percorso di lavoro proposto;</li> <li>- svolgere con attenzione le attività indicate;</li> <li>- riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.</li> </ul>
<b>Come devo lavorare?</b>	In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2-3 studenti. Ogni gruppo in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività, indicando quelle che intende effettuare in classe o a casa
<b>Quale prodotto finale devo presentare?</b>	Creare un'etichetta per la propria acqua.
<b>Quali compiti devo affrontare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare Il prodotto finale;</li> <li>- Applicare metodologie di base di lavoro in équipe;</li> <li>- Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza;</li> <li>- Rispettare I tempi delle consegne;</li> <li>- Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.</li> </ul>
<b>Quali abilità devo raggiungere?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare;</li> <li>- Ascoltare;</li> <li>- Interagire;</li> <li>- Collaborare:</li> <li>- Produrre;</li> <li>- Rielaborare;</li> <li>- Sintetizzare.</li> </ul> <p>In particolare:</p> <p><b>Scienza degli alimenti:</b> saper individuare l'importanza dell'acqua per uno stile di vita corretto</p> <p><b>Cucina:</b> dosare correttamente l'acqua negli impasti di cucina/panetteria</p> <p><b>Accoglienza turistica:</b> Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. Eseguire le principali fasi di allestimento di semplici prodotti nella corretta sequenza.</p> <p><b>Francese:</b> savoir quantifier. Savoir doser les ingrédients dans une recette.</p> <p><b>Matematica:</b> Saper operare con le percentuali e saperne interpretare il significato; saper leggere e quantificare un numero in notazione scientifica; saper operare con i sistemi decimali di misura, in particolare volume e capacità.</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper individuare l'importanza dell'acqua per la prestazione sportiva</p> <p><b>TIC:</b> saper utilizzare gli strumenti informatici adatti alla rappresentazione dei dati inerenti l'uso e lo spreco d'acqua.</p> <p><b>Italiano/Storia:</b> Saper riconoscere l'importanza dell'elemento acqua nel passato e nel presente. Saper riconoscere gli elementi stilistici e retorici dei testi proposti.</p>

	<p><b>Geografia:</b> Riconoscere l'importanza dell'acqua potabile per l'economia di una nazione.</p> <p><b>Sale e Vendita:</b> Saper individuare in base alla tipologia dell'acqua il diverso utilizzo.</p> <p><b>IRC:</b> comprendere di essere custodi non padroni del creato, San Francesco primo ecologista della storia.</p> <p><b>Chimica:</b> saper individuare quali sostanze sono solubili in acqua, saper leggere l'etichetta di un'acqua minerale</p>
<b>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita</li> <li>- Laboratorio di accoglienza turistica</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> <li>- Fonti Fiuggi</li> <li>- Libro di testo</li> <li>- Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni</li> <li>- Schemi e mappe</li> <li>- Materiali proposti dai docenti</li> </ul>
<b>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione logica e coerenza del lavoro;</li> <li>- Correttezza del compito;</li> <li>- Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte;</li> <li>- Capacità di lavorare in gruppo;</li> <li>- Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite;</li> <li>- L'agire competente.</li> </ul>
<b>Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso;</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita;</li> <li>- Griglia di valutazione delle competenze.</li> </ul>
<b>Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite.</li> <li>- I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.</li> </ul>

I.P.S.S.E.O.A. M. BUONARROTI FIUGGI