

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Cucina a scarto zero
Prodotti/compiti autentici	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione da presentare alle altre classi in una giornata dedicata alla lotta contro lo spreco alimentare Relazione individuale.
Competenze (affendenti agli assi e/o chiave e di cittadinanza)	Evidenze osservabili
Competenze asse scientifico tecnologico e professionale	
<ul style="list-style-type: none"> 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. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la trasformazione ed il recupero degli scarti Usa le tecnologie digitali per valorizzare e promuovere piatti legati alla tipicità locale e alla cucina a scarto zero (Workshop fotografico) Usa la rete e gli strumenti informatici per reperire informazioni attendibili sulla tematica dello spreco alimentare e sul riutilizzo degli scarti in cucina
Competenze di cittadinanza <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i>	<ul style="list-style-type: none"> E' consapevole dell'impatto sull'ambiente e sulla salute delle azioni umane e mette in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare
Abilità <i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	Conoscenze <i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo.	le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali
Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi e le erbe aromatiche, formaggi e uova.	Gli ortaggi ed i legumi: classificazione, conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche.
Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze.	Le contaminazioni biologiche
Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.	
Applicare i linguaggi e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Rilevazione dei dati statistici media, mediana
Utenti destinatari	Classe 1° Secondo quadrimestre
Periodo	

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Fasi di applicazione (attività)	F1 Presentazione dell'UdA F2 Analisi dei diversi tipi di alimenti F3 Esame del comportamento richiesto nella manipolazione per evitare sprechi F4 Stesura della scheda ricetta di piatti a scarto zero F5 Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard) F6 Produzione di un piatto ottenuto da scarti. Realizzazione del Workshop fotografico dell'attività F7 Presentazione dell'attività F8 Relazione individuale
Tempi	Si svolgerà durante l'intero anno scolastico Tot ore ---
Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)	Utilizzo del laboratorio d'enogastronomia per la lavorazione degli scarti con le tecniche più idonee. Utilizzo dei laboratori multimediali per la rendicontazione dell'attività sviluppata. Uso della rete per attività di ricerca e approfondimento.
Metodologia (cosa fa il docente)	Lezione partecipata Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. Attività laboratoriale
Risorse umane <i>interne</i> <i>esterne</i>	Risorse interne Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Scienza degli alimenti, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, TIC, Geografia
Strumenti	Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari Laboratori multimediali con utilizzo di strumenti digitali . Libri di testo e documenti reperiti in rete .
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA . La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

- **Titolo Uda**

Cucina a scarto zero

- **Cosa si chiede di fare**

Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente. Imparerete a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina povera del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari. Per diffondere e promuovere, inoltre, abitudini anti-spreco realizzerete un workshop fotografico sul percorso e sui prodotti realizzati.

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavorerete singolarmente, a coppie e in gruppi con compiti precisi in tutte le fasi dell'UDA

- **Quali prodotti**

Compito di realtà : Realizzazione di piatti e di un workshop fotografico per diffondere e promuovere la “cucina a scarto zero”.

- **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Il percorso farà prendere coscienza sull'importanza di ridurre gli sprechi insegnandovi ad assumere comportamenti sostenibili e corretti.

Rispettare le regole GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro.

- **Tempi**

Il percorso si realizzerà durante tutto l'A.S.

- **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

I docenti delle varie discipline ed i laboratori della scuola

- **Criteri di valutazione:** Verrà valutato: L'impegno, la capacità di lavorare in gruppo, il tuo contributo nella realizzazione dei prodotti, la qualità dei prodotti realizzati.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: la cucina a scarto zero.
Coordinatore: Tommasina Laura Stella
Collaboratori : Gianfranco Miceli, Pierfrancesco Antonuccio, Giuseppina Fiumanò

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività (cosa fa lo studente)	Metodologia (cosa fa il docente)	Esiti	Tempi	Evidenze per la Valutazione	Strumenti per la valutazione
1	Ascolta Prende nota del lavoro e dei compiti da svolgere	Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ” Formazione dei gruppi di lavoro e assegnazione compiti	Consapevolezza del lavoro da svolgere	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	Consapevolezza del lavoro da svolgere e dei prodotti da realizzare	Domande flash a fine presentazione
2	In gruppo ricerca informazioni. Analizza vari tipi di alimenti.	Fornisce materiali informativi e indicazioni sulle ricerche da effettuare in rete Organizza laboratorio di ricerca per reperire informazioni sul tema dello spreco	Riconoscimento dei vari tipi di ortaggi suddivisi per categorie. Raccolta materiali informativi	7 ore Docenti di cucina e sala e vendita, alimentazione	Usa la rete e gli strumenti informatici per reperire informazioni attendibili sulla tematica dello spreco alimentare e sul riutilizzo degli scarti in cucina	Osservazioni sull’attività di ricerca e sulla capacità di lavorare in gruppo (Vedi rubrica UDA)
3	Esame del comportamento richiesto per evitare gli sprechi. Propone ricette a scarto zero	Fornisce materiali e informazioni sul tema	.Proposte di ricette a scarto zero	4 ore Docenti di cucina e sala e vendita	E’ consapevole dell’impatto sull’ambiente e sulla salute delle azioni umane e mette in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare	Osservazioni informali e domande flash
4	In gruppo redige scheda ricetta del piatto ottenuto dagli scarti.	Fornisce schema ricetta e coordina il lavoro di gruppo	Scheda ricetta di piatti a scarto zero	2 ore Docente di cucina e alimentazione	Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la trasformazione ed il recupero degli scarti	Valutazione scheda ricetta
5	Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure	Aula, libro di testo, LIM	Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi	4 ore Docenti di scienza degli alimenti e cucina	Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la trasformazione ed il recupero degli scarti	Valutazione intermedia Test strutturato

	operative standard)		operativa			
6	Realizzazione dei piatti e workshop fotografico	Coordina le attività nel Laboratorio di cucina per la realizzazione dei piatti Coordina in aula informatica la documentazione fotografica dell'attività	Piatti a scarto zero. Autogestirsi nelle operazioni di trasformazione cercando di evitare sprechi. Documentazione e fotografica individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	3 ore docente cucina 5 ore Docente di accoglienza e docente TIC	Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la trasformazione ed il recupero degli scarti Usa le tecnologie digitali per valorizzare e promuovere piatti legati alla tipicità locale e alla cucina a scarto zero	Rubrica di valutazione dei prodotti
7	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna	Presentazione del percorso realizzato	2 ore tutti i docenti coinvolti	E' consapevole dell'impatto sull'ambiente e sulla salute delle azioni umane e mette in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare Comunica in modo efficace quanto appreso	Valutazione globale dell'UdA e dei prodotti realizzati con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Redige la relazione individuale	Fornisce il testo della relazione individuale e indicazioni sulla redazione	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore tutti i docenti		Rubrica di valutazione della relazione individuale

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

	Tempi						
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1							
2							
3							
4							
5							

6							
7							
8							

Rubrica di VALUTAZIONE

- **Competenza di asse scientifico, tecnologico e professionale** : 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.

Evidenza	Livello base Non raggiunto ≥ 5	Livello Base 6	Livello intermedio 7-8	Livello avanzato 9-10
Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la trasformazione ed il recupero degli scarti	Anche se guidato ha difficoltà ad utilizzare tecniche per la trasformazione e il recupero degli scarti	Guidato utilizza tecniche note per la trasformazione degli scarti	Autonomamente e in modo corretto utilizza qualche tecnica tradizionale e innovativa per la trasformazione e il recupero degli scarti	Autonomamente utilizza varie tecniche tradizionali per la trasformazione e il recupero degli scarti e con creatività ne sperimenta nuove

- **Competenza di asse scientifico, tecnologico e professionale** : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Evidenza	Livello base Non raggiunto ≥ 5	Livello Base 6	Livello intermedio 7-8	Livello avanzato 9-10
Usa le tecnologie (programmi per il montaggio di foto) digitali per valorizzare e promuovere piatti legati alla tipicità locale e alla cucina a scarto zero	Anche se guidato utilizza con difficoltà le tecnologie digitali	Guidato utilizza tecniche base di montaggio fotografico, riproducendo una sequenza nota, per valorizzare e promuovere piatti a scarto zero	Autonomamente utilizza tecnologie digitali note per documentare, valorizzare e promuovere piatti a scarto zero	Autonomamente utilizza varie tecnologie digitali per documentare, e promuovere con efficacia e creatività piatti a scarto zero

- **Competenza di asse scientifico, tecnologico e professionale:** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Evidenza	Livello base Non raggiunto ≥ 5	Livello Base 6	Livello intermedio 7-8	Livello avanzato 9-10
Usa la rete e gli strumenti informatici per reperire informazioni attendibili sulla tematica dello spreco alimentare e sul riutilizzo degli scarti in cucina	Anche se guidato ha difficoltà nella uso della rete e non sempre reperisce le informazioni richieste	Guidato/a ricerca e reperisce informazioni attendibili utilizzando strumenti informatici noti	Utilizza adeguatamente e in autonomia strumenti informatici noti per reperire informazioni attendibili	Ricerca in rete autonomamente in modo critico fonti e informazioni di diverso tipo utilizzando vari canali di ricerca

Competenza chiave di cittadinanza :: *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*

Evidenza	Livello base Non raggiunto ≤ 5	Livello Base 6	Livello intermedio 7-8	Livello avanzato 9-10
E' consapevole dell'impatto sull'ambiente e sulla salute delle azioni umane e mette in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare	Sulla base di materiale strutturato e di esempi semplici elenca gli elementi basilari delle relazioni uomo-ambiente ma non sempre applica le regole per rispettare le risorse e i beni dell' ambiente naturale	Sulla base di indicazioni e di esempi semplici elenca gli elementi basilari del rapporto uomo-ambiente e applica comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco.	Riconosce gli elementi basilari delle relazioni uomo-ambiente e propone esempi e regole e comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco.	Riconosce gli elementi significativi delle relazioni uomo-ambiente e propone esempi diversificati e significativi e regole per ridurre lo spreco.

Rubrica di VALUTAZIONE della relazione individuale

Evidenza	Livello iniziale 5	Livello base 6	Livello intermedio 7-8	Livello Avanzato 9-10
Qualità della relazione individuale finale	La relazione, con adeguato supporto, ricostruisce in modo abbastanza chiaro (indicare con crocetta): a. il percorso svolto b. il contributo individuale da quello di gruppo;	La relazione ricostruisce con chiarezza (indicare con crocetta): a. il percorso svolto b. il contributo individuale da quello di gruppo; c. eventuali momenti di crisi e	La relazione ricostruisce con chiarezza e capacità riflessiva personale (indicare con una crocetta): a. il percorso svolto b. il contributo individuale da quello di gruppo;	La relazione ricostruisce con chiarezza e capacità riflessiva personale e di rielaborazione (indicare con crocetta): a. il percorso svolto b. il contributo individuale da

	<p>c. eventuali momenti di crisi e la loro soluzione</p> <p>d. gli apprendimenti acquisiti.</p> <p>Pertanto, risulta completa per alcuni punti.</p>	<p>la loro soluzione</p> <p>d. gli apprendimenti acquisiti.</p> <p>Pertanto, risulta completa per alcuni punti.</p>	<p>c. eventuali momenti di crisi e la loro soluzione</p> <p>d. gli apprendimenti acquisiti.</p> <p>Pertanto, risulta completa per la maggioranza dei punti.</p>	<p>quello di gruppo;</p> <p>c. eventuali momenti di crisi e la loro soluzione</p> <p>e. gli apprendimenti acquisiti.</p> <p>Pertanto, risulta completa per tutti i punti previsti.</p>
--	---	---	---	--