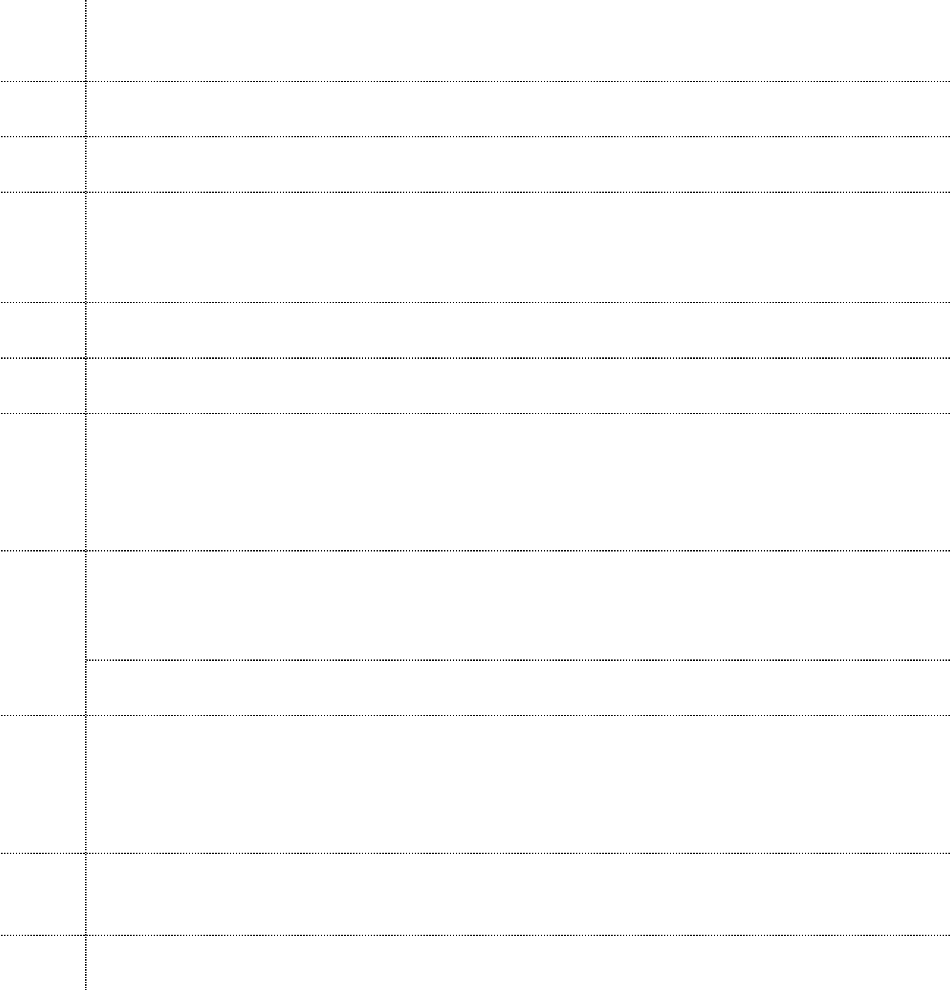
|  |  |
| --- | --- |
|  | 1\_UDA “Spreco alimentare” prodotto finale brochure 🡪 tutti gli indirizzi |
| DENOMINAZIONE | **Riciclo e Spreco Alimentare** |
| COMPITO/PRODOTTO | Brochure a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue di una corretta prassi dall’acquisto di materie prime al riciclo e considerazione dello spreco alimentare, con riferimenti normativi inerenti una corretta gestione dei rifiuti differenziati, con particolare riferimento all’igiene e alle preparazioni enogastronomiche.  Relazione individuale |
| COMPETENZE | **Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di** **Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)**  Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando lo spreco alimentare.  Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.  **Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)**  Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.  Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.  **Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione)**  Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.  **Competenze Asse matematico**  Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico  Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico  **Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)**  **Agire in modo autonomo e responsabile**  - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità  **Risolvere problemi**  - Raccogliere e valutare dati ,proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte  **Comunicare Collaborare e partecipare**. |
| ABILITA’ | Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati  Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto  Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute  Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche, evitando lo spreco delle materie prime utilizzate e relativo riciclo  Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera  Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l’aiuto del dizionario bilingue |
| CONOSCENZE | Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti  Cenni di storia locale legata alle tradizioni gastronomiche  Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata  Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale  Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico |
| UTENTI DESTINATARI | Alunni delle classi II del primo biennio |
| PREREQUISITI | Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo |
| FASE DI APPLICAZIONE | Fine primo quadrimestre dal mese di gennaio (5 settimane) |
| SEQUENZA IN FASI | 1. I fase: recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue, dieta mediterranea).  2. II fase: definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.  3. III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio;  4. IV fase: realizzazione della brochure; preparazione di un piatto sulla base del materiale raccolto su riciclo e spreco alimentare; stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.  5. V fase: presentazione dei prodotti.  6. VI fase: verifica finale |
| TEMPI | 10 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curricolari con il docente li Francese; 3 ore curriculari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico. |
| ESPERIENZE ATTIVATE | Visita aziendale di una struttura ristorativa locale |
| METODOLOGIE | Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di  gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. |
| RISORSE UMANE  INTERNE/ESTERNE | Docenti Alunni e figure professionali di aziende del territorio |
| STRUMENTI | Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia |
| VERIFICA | Apprendimenti:  Metodologia: Individuale  Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione)    Competenze:  - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso.  - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione).  - - Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive).  - Motivazione e impegno  - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto  L’allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento. |
| MONITORAGGIO | Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente) |
| OBIETTIVI FORMATIVI | Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica. |
| VALUTAZIONE | La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell’UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:  comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.  I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina). |



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL’UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | | | |
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | | **PUNTEGGI** |
| **Completezza, pertinenza, organizzazione** | Liv Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a  4 sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica  Liv Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a  3 sviluppare la consegna e le collega tra loro  Liv Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a  2 sviluppare la consegna  Liv Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le  1 parti e le informazioni non sono collegate | |  |
| **Correttezza** | Liv Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione  4  Liv Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di  3 accettabilità  Liv Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto  2  Liv Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza  1 dell’esecuzione | |  |
| **Ricerca e gestione delle**  **informazioni** | Liv  4  Liv  3 | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e  interpretare secondo una chiave di lettura.  Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all’ interpretazione secondo una chiave di lettura  L’allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata  L’allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo |  |
| Liv  2  Liv  1 |
| **Comunicazione e**  **socializzazione di esperienze e conoscenze** | Liv L’allievo ha un’ottima comunicazione con i pari, socializza  4 esperienze e saperi interagendo attraverso l’ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico  Liv L’allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi  3 esercitando l’ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee  Liv L’allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza  1/2 alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto.    2  alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto | |  |

|  |
| --- |
| **LA CONSEGNA AGLI STUDENTI** |

**Titolo UdA** Riciclo e Spreco Alimentare

**Cosa si chiede di fare**: lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sul riciclo e spreco alimentare con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche (dieta mediterranea, prodotti tipici e ricette locali …).

Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale che andrà poi presentato all’interno della classe.

**Quali prodotti si intende realizzare**:

· Brochure a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue di una corretta prassi dall’acquisto di materie prime al riciclo e considerazione dello spreco alimentare, con riferimenti normativi di una corretta gestione dei rifiuti differenziati, con particolare riferimento all’igiene e alle preparazioni enogastronomiche.

· Presentazione del lavoro svolto.

**Che senso ha** (a cosa serve, per quali apprendimenti): il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all’apprendimento permanente (life long learning).

**Competenze scientifiche e tecnologiche (Scienza degli alimenti, Laboratorio di** **Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)**

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando lo spreco alimentare.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

**Competenze assi dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)**

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

**Competenze storico-sociali (Storia, Religione)**

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.

**Competenze Asse matematico**

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico

Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico

**Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)**

Collaborare e partecipare

**In che modo**: si lavorerà per gruppi e autonomamente e si effettueranno:

· lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi;

· lezione in aula laboratoriale con attività pratiche

· visite guidate presso strutture del territorio;

· attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali.

**Tempi** : 10 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curricolari con il docente di seconda lingua 3 ore curriculari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.

**Risorse**:

* Docenti, Alunni e figure professionali di aziende del territorio.
* Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.

**Criteri di valutazione**: la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:

* comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;
* ricerca e gestione delle informazioni;
* correttezza;
* completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (potrebbe essere anche un voto nella propria disciplina).

L’UdA concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.