

“LA CUCINA SENZA SPRECO”

Istituto Professionale Enogastronomico

A. OLIVETTI - MONZA

classe 3[^]D

Enogastronomia

A.S. 2025-

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 1
CLASSE III D

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	La cucina senza spreco	
Prodotti	Produzione di una relazione scritta di una ricetta senza spreco.	
Competenze mirate Comuni/ cittadinanza professionali	<u>Competenze di cittadinanza</u> - Collaborare e partecipare - Comunicare <u>Competenze professionali</u> - Essere in grado di creare un piatto anti spreco partendo dalle conoscenze pregresse, utilizzando le tecniche e le metodologie acquisite e rispettando le norme igienico-sanitarie	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Scienza e cultura dell'Alimentazione	– Interpreta criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi – Valuta l'attendibilità e l'utilità delle diverse informazioni	Conoscere lo spreco alimentare all'interno delle diverse filiere produttive alimentari. Saper pianificare una spesa. Saper realizzare una ricetta antispreco.
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva (DTA)		Conoscere cosa rappresenta la fattura, e i suoi elementi essenziali, quali la base imponibile, l'Iva, le spese di trasporto. Procedere alla compilazione di una fattura avente per oggetto gli ingredienti necessari per realizzare la propria ricetta antispreco (immaginando di aver ricevuto la fattura dal supermercato in cui gli ingredienti sono stati acquistati).
Cucina		Riconoscere le cause dello spreco alimentare in cucina perché nei paesi in via di sviluppo più della metà dello spreco alimentare si ha a causa di cattiva gestione e pianificazione degli acquisti
Religione		Conoscere proposte di soluzione allo spreco alimentare presenti nel territorio, anche a favore dei più deboli,.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Scienza e cultura dell'Alimentazione	– Si inserisce in modo	1. Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le capacità proprie e

Cucina	attivo e consapevole nella vita sociale – Fa valere i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli degli altri – Rispetta le regole e si assume le proprie responsabilità	degli altri 2. Saper riconoscere e gestire correttamente le cause dello spreco alimentare correggendo gli errori che si commettono 3. Saper realizzare una ricetta utilizzando e valorizzando gli scarti alimentari 4. Conoscere esempi di enti o persone che si attivano per risolvere i problemi causati dallo spreco alimentare 5. Saper mettere in pratica quanto studiato, anche confrontandosi con gli altri, diventando consapevoli che ciò che viene acquisito come teoria servirà poi per risolvere problematiche reali e/o comprendere meglio quanto accade nella vita di ogni giorno.
Religione		
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva (DTA)		
Utenti destinatari	Classe 3D – Settore Enogastronomico	
Prerequisiti	Competenze del biennio: - Comprendere testi diversi e comunicare con una lingua differenziata a seconda delle situazioni - Saper elaborare dei testi approfondendo ed ampliando il proprio lessico - Riconoscere i diritti della persona e sapersi immedesimare nelle situazioni. - Saper ricercare in modo autonomo, con l'utilizzo dei mezzi informatici, le informazioni necessarie	
Fase di applicazione	Primo e secondo quadrimestre	
Tempi	Il totale delle ore impiegate sarà di 20 così suddivise: <u>RELIGIONE</u> : 4 <u>CUCINA</u> : 5 <u>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u> : 6 (progetto Coop) <u>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</u> :5	
Esperienze attivate	Lavoro individuale e di gruppo	
Metodologia	Lavoro autonomo e di gruppo	

Risorse umane interne esterne	Docenti di alimentazione, di religione, di cucina, di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.
Strumenti	Siti web, libri di testo, articoli, schede, video, presentazione PPT, uscita didattica, laboratorio di cucina, materiale elaborato dal docente.
Valutazione	La valutazione degli studenti verterà su : Produzione di una relazione scritta di una ricetta senza spreco. Si allega la griglia di valutazione.

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 senza spreco Cosa si chiede di fare: Cucina: Scrivere una ricerca approfondendo la tematica sullo spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente. Valorizzando gli scarti riscoprendo piatti della cucina povera creando una ricetta che ha come base gli scarti alimentari Alimentazione: esporre per iscritto la problematica dello spreco alimentare dimostrando di aver acquisito ed elaborato le diverse informazioni ricevute dopo gli incontri Coop. Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: esporre per iscritto, individualmente, sulla base di quanto analizzato durante le lezioni, le differenze tra economia lineare ed economia circolare; predisporre individualmente la fattura ricevuta dal supermercato in cui vengono riepilogati gli ingredienti acquistati per realizzare la propria ricetta antispreco e rispondere alle domande poste dal docente sul tema. Il contenuto della relazione scritta potrà essere richiesto oralmente all'alunno e/o oggetto di un confronto in classe a completamento della relativa valutazione. In che modo (singoli, gruppi...): singolarmente e in gruppi Quali prodotti : creazione di una ricetta senza spreco con relativa scheda tecnica Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) : Imparare a raccogliere informazioni significative su un'esperienza svolta, a pianificare e a comunicare in modo efficace con strumenti multimediali, stimolare la motivazione intrinseca, sviluppare competenze sociali e interdisciplinari acquistando così fiducia in te stesso e nel gruppo dei pari. Tempi: Primo quadrimestre e secondo quadrimestre Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...): Siti web, libri di testo, articoli, schede, materiale elaborato dal docente. Criteri di valutazione: Organicità, coerenza, correttezza, creatività, fluency

Valore della Uda in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un “capolavoro”?

L’Uda rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, grazie al consolidamento dell’esperienza svolta e all’utilità anche in altre situazioni..

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell’Uda, le cui conoscenze verranno valutate sono: Cucina, Alimentazione, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Religione.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITA DI APPRENDIMENTO:
Coordinatore: Prof.ssa Maria Alessandra Banfi
Collaboratori : Proff.Esposito Maria , Rossi Vincenzo, Mariani Paola

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA	Scheda da consegnare agli studenti	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato, coinvolgimento degli studenti.	4 ore (Coordinatore UDA e docenti)	Partecipazione ed interesse alle proposte
2	Ricerca materiale	Video, PC, Internet	Autonomia nella ricerca e selezione del materiale e nel reperimento di informazioni dai video proposti e dal materiale a disposizione	5 ore (docente di cucina, alimentazione, religione, DTA)	Valutazione intermedia

3	Discussione delle informazioni	PPT, discussioni, riflessioni, fotocopie, slides, relazioni	Interpretazione e rielaborazione delle informazioni ricevute nei diversi ambiti	3 ore (docente di cucina, alimentazione, religione, DTA)	Valutazione intermedia sui lavori presentati relativi alle diverse discipline
4	Creazione di una ricetta senza spreco con relativa scheda tecnica	Video, PPT, computer, laboratorio di cucina	Realizzare una ricetta in cucina, tradurla ed esporla in lingua attraverso un video.	8 ore (docente di cucina, alimentazione, religione, DTA)	Valutazione complessiva dei lavori

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO
1						
2						
3						
4						

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'attività
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
Cosa devi ancora imparare
Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		Non adeguato	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	

	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		Non adeguato	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Competenze cognitive

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico professionale	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	Avanzato	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	

		Intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		Base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	Avanzato	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.	
		Intermedio	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	
		Base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	