

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

**UDA:SPRECO ALIMENTARE
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO**

UDA :SPRECO ALIMENTARE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	SPRECO ALIMENTARE
Prodotti	Realizzazione di un RICETTARIO ANTISPRECO contenente piatti creati con eccedenze/avanzi alimentari
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza. Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza matematica Competenza digitale Competenza personale sociale e capacità di imparare Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza Competenze comuni: Asse dei Linguaggi Comunicazione Comunicazione nella lingua italiana: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici ,economici, tecnologici. Asse matematico Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Adottare adeguate regole di comportamento Competenze professionali: <i>Operare in equipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste.</i> Competenze sociali e civiche Riconoscere i comportamenti per l'ambiente la società con gli obiettivi sostenibili sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 art. 5 per lo sviluppo sostenibile Agenda 2030 obiettivo 8.12 Competenze di indirizzo Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di dei servizi e dei prodotti enogastronomici ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche Comprendere e proteggere la ricchezza biologica del pianeta. Riconoscere i fattori che minacciano la biodiversità : inquinamento, cambiamenti climatici, e impatto delle attività umane su di essa. Saper applicare pratiche di gestione sostenibile delle risorse naturali 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. Utilizza il patrimonio lessicale espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali culturali scientifici ed economici. Utilizza i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per

	interagire in diversi ambiti e contesti di studio. Analisi di ricette per ridurre gli avanzi e discussione su come distribuire e consumare il cibo in modo più sostenibile. Agenda 2030 Promuove percorsi trasformativi che favoriscono conoscenza competenza, comportamenti responsabili e virtuosi per costruire una società attenta alle esigenze dell'ambiente e della biodiversità . Gestire correttamente i rifiuti : praticare una corretta raccolta differenziata, e smaltire in modo appropriato tutti i rifiuti. Evitare lo spreco alimentare Obiettivo 8 rispettare l'ambiente?Promuove una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile; puntando ad un'occupazione piena, produttiva e un lavoro dignitoso per tutti.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Scienza e cultura alimentazione	Proporre ricette antispreco, utilizzando alimenti avanzati da precedenti preparazioni; calcolare l'apporto calorico e nutrizionale	Conoscere le cause dello spreco alimentare; conoscere i nutrienti e i LARN.
Lingua inglese	Saper spiegare in lingua utilizzando linguaggio settoriale una ricetta	Ricette antispreco
Laboratorio Cucina	Realizzazione di un piatto antispreco, con relativa scheda tecnica	Ricette antispreco
Diritto e tecniche amministrative	Riconoscere le principali norme nazionali e comunitarie in materia di sicurezza alimentare, tutela del consumatore e responsabilità d'impresa.	Regole contabili e fiscali di base relative alla gestione di un'impresa ristorativa o alberghiera. Principi di responsabilità sociale d'impresa (CSR) e riferimenti all' Agenda 2030 (Obiettivi 8 e 12).
Utenti destinatari	Tutti gli studenti della 3B	
Prerequisiti	Conoscenze del biennio	
Fase di applicazione	Intero anno scolastico	
Tempi	Durante l'anno scolastico	
Esperienze attivate	Spiegazione individualizzate ,individuazione e sintesi degli concetti chiave, continuo richiamo agli argomenti trattati anche in occasione delle verifiche orali	

Metodologia	Approccio comunicativo integrato Lezioni frontali sugli argomenti proposti. Lavagna interattiva .Lezione partecipata. .Caso pratico e professionale.
Risorse umane interne esterne	Docenti della classe
Strumenti	Libro di testo. Attrezzature per esperienze laboratoriali .Libro di testo. Lavagna interattiva
Valutazione	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento

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 :SPRECO ALIMENTARE Cosa si chiede di fare RICETTARIO ANTISPRECO Cosa gli studenti devono sapere e saper fare riguardo allo spreco alimentare Riflettere in modo più approfondito con dati certi sulla percezione dello spreco alimentare della popolazione Riflettere sulle abitudini alimentari in merito allo scarto Porsi interrogativi sugli squilibri nel consumo alimentare della nostra società L'obiettivo è imparare a operare scuola in genere e nella comunità civile mettendo in atto comportamenti responsabili nei confronti di sé e degli altri. Individuare le regole per sentirsi parte integrante di un gruppo.

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavorando individualmente e anche in gruppo perché le regole devono essere conosciute e rispettate.

Lavoro in laboratorio mirato ad acquisire e declinare le norme e le regole

Criteri di valutazione: La valutazione terrà conto dei seguenti fattori:

Ricerca e gestione delle informazioni

Correttezza

Completezza, pertinenza e organizzazione

Il ricettario antispreco sarà valutata per la creatività e per l'impostazione adeguata.

Valutazione delle competenze Pienamente raggiunta livello alto di eccellenza se il compito unitario è stato portato a termine in modo completo ed efficace

Competenza sostanzialmente raggiunta. Livello medio se il compito è stato portato a termine ma non risulta completo ed efficace.

Competenza in via di sviluppo. Livello di accettabilità, se il compito è stato portato a termine solo in parte

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:	
Coordinatore: alimentazione	
Collaboratori : laboratorio cucina e lingua inglese	

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	alimentazione: Presentazione dell'Uda e del prodotto da realizzare. Suddivisione del lavoro in gruppi. cercare le cause dello spreco e proporre soluzioni.	Libro di testo - Aula.,Lim	Comprensione delle richieste di lavoro	3	Controllo delle conoscenze acquisite riguardo allo spreco alimentare
2	Lingua inglese	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	2	Controllo delle competenze acquisite riguardo allo spreco alimentare
3	Tecniche amministrative	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3	Controllo delle conoscenze acquisite riguardo allo spreco alimentare

4	Laboratorio di Cucina	Libro di testo; materiale dato dal docente	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4	Controllo delle conoscenze acquisite riguardo allo spreco alimentare

MONZA 1/10/2025

Il coordinatore Prof.ssa Gatto Giuseppina