

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO educazione civica

Comprendente:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

UNITA' DI APPRENDIMENTO di Educazione Civica		
Denominazione	agenda 2030: cucina senza spreco	
Prodotto	Realizzazione di una video ricetta di un piatto con eccedenze alimentari, anche in lingua inglese.	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Competenze di cittadinanza: Progettare, Comunicare. Competenze comuni: Asse dei Linguaggi, Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: 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. Competenze di Educazione Civica Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Evidenze osservabili: E' consapevole dell'impatto sull'ambiente e sulla salute delle azioni umane e mette in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare (Agenda 2030).	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Scienze e cultura dell'alimentazione	Operare scelte corrette nell'acquisto, nella conservazione e nell'uso degli alimenti al fine di ridurre gli sprechi. Ridurre il rischio di contaminazioni alimentari applicando metodi di conservazione e cottura adeguati.	consumo consapevole e spreco alimentare lungo la filiera, corretta conservazione degli alimenti.
Laboratorio di enogastronomia	essere in grado di preparare un piatto utilizzando le eccedenze alimentari Agenda 2030 obiettivo n.12	L'etichetta alimentare

IRC	Prendere consapevolezza dell'uso dei beni in una ottica fraterna e nel rispetto dell'ambiente	Enciclica "fratelli tutti" di papa Francesco Banco Alimentare e Refettorio Ambrosiano
Diritto e tecniche amministrative	Saper prendere decisioni informate e agire responsabilmente per l'integrità ambientale e la sostenibilità economica.	Agenda 2030: Lo sviluppo sostenibile e l'educazione ambientale. Lotta allo spreco alimentare: non solo una questione di costi.
Inglese	Indicare i 17 obiettivi dell'agenda 2030 e descrivere il ruolo dell'ONU. comprendere l'importanza dell'obiettivo n. 12: responsible consumption and production. Esporre l'argomento in modo appropriato utilizzando il lessico specifico.	Gli effetti negativi che lo spreco alimentare causa sull'ambiente. Strutture morfo- sintattiche e grammaticali di base adeguate alla produzione di testi semplici e brevi, scritti e orali relativi al topic.
Storia	Cogliere i processi storici e individuare nessi causa-effetto	La rivoluzione agricola nel Medioevo, nuove tecnologie e nuova produzione
Utenti destinatari	CLASSE 3° C settore cucina IPSSEC "A.Olivetti"	
Prerequisiti	Competenze del biennio	
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre	
Tempi	22 ore fra lezioni frontali e attività di ricerca individuale.	
Esperienze attivate	. se possibile incontri con esperti	
Metodologia	Lezione partecipata Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo Attività laboratoriale	
Risorse umane interne esterne	Docenti del Cdc (vedi materie coinvolte) - esperto Coop scuola	
Strumenti	Strumenti multimediali laboratorio e attrezzature mappe concettuali e/o rappresentazioni grafiche tabelle di composizione chimica degli alimenti libro di testo anche multimediale presentazioni in PowerPoint dizionari di lingua multimediali.	
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA. La valutazione finale dell'UDA riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati	

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

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 antispreco realizzerete una videoricetta utilizzando alimenti di recupero.

In che modo (singoli, gruppi)

I ragazzi lavoreranno in gruppo.

Quali prodotti

Compito di realtà: Realizzazione di una videoricetta di un piatto che contenga alimenti di recupero al fine di minimizzare gli scarti.

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

Il percorso farà prendere coscienza sull'importanza di ridurre gli sprechi insegnando ad assumere comportamenti sostenibili e corretti. Rispettare le regole GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro.

Tempi

Intero anno scolastico,

Risorse

I docenti delle varie discipline ed i laboratori della scuola, Libro di testo, computer, Lim, video di approfondimento, esperto di settore.

Criteri di valutazione

Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA.

La valutazione finale dell'UDA riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata:

L'UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per sé stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile 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: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina – Scienza e cultura dell'alimentazione – Inglese –IRC– Diritto e tecnica amm.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **CUCINA SENZA SPRECO**

Coordinatore: Prof. Fausta Politi

Collaboratori: Consiglio di classe

**PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell'Uda e del progetto	–Strumenti multimediali	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato.	1 ore	Domande flash a fine Presentazione.
2	Suddivisione del lavoro: assegnazione dei lavori per ricercare e poi produrre il contenuto. Analizza il comportamento richiesto per evitare gli sprechi. ricette a scarto zero. La sostenibilità e l'Agenda 2030. Sostenibilità e sviluppo sostenibile. Economia circolare.	–laboratorio e attrezzature –mappe concettuali e/o rappresentazioni grafiche –tabelle di composizione chimica degli alimenti	Proposte di ricette a scarto zero.	6 ore.	Osservazioni informali e domande flash.
3	Analizza la tematica del consumo consapevole e dello spreco alimentare lungo la filiera. incontri Coop scuola in aula e uscita al supermercato coop.	–libro di testo anche multimediale	Raccolta materiali informativi.	6 ore (compresi incontri coop scuola)	Osservazioni sull'attività di ricerca e sulla capacità di lavorare in gruppo.
4	In gruppo redige scheda ricetta del piatto ottenuto dagli scarti ed esegue il profilo calorico e nutrizionale. Il gruppo traduce la ricetta del piatto ottenuto in lingua inglese e la presenta alla classe con un video autoprodotta. Realizzazione dei piatti e della video ricetta.	dizionario digitale di inglese –presentazioni in PowerPoint	Scheda ricetta di piatti a scarto zero. Profilo nutrizionale. Piatti a scarto zero. Autogestirsi nelle operazioni di trasformazione cercando di evitare sprechi. Documentazione fotografica.	6 ore .	Valutazione scheda ricetta. Valutazione intermedia osservazione dell'attività in laboratorio.

5	Presentazione dell'attività.		Presentazione del percorso realizzato.	3 ore tutti i Docenti coinvolti.	Valutazione globale dei prodotti realizzati con griglia di valutazione dell'UdA.
----------	------------------------------	--	--	----------------------------------	--

TEMPI				
Fasi	febbraio	marzo	aprile	maggio
1				
2				
3				
4				