

“SOSTENIBILITA’ E CIRCOLARITA’”

Istituto Professionale Enogastronomico

A. OLIVETTI - MONZA

Anno scolastico 2024/25

classe 5^H

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	SOSTENIBILITA' E CIRCOLARITA'	
Prodotti	Realizzazione di presentazioni ppt: proposta di una ricetta realizzata con ingredienti sostenibili o basati sulle caratteristiche di una delle diete sostenibili analizzate nel corso dell'anno scolastico.	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare, Individuare collegamenti e relazioni. 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: Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenza in uscita n° 7: 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. Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Individuare le tipologie di intervento per la riduzione e il recupero del cibo sprecato Individuare e riconoscere i comportamenti dei consumatori idonei alla riduzione ed eliminazione degli sprechi alimentari	La dieta sostenibile e la doppia piramide alimentare - ambientale Impatto ambientale dei consumi alimentari La sostenibilità della dieta mediterranea
INGLESE	Improve knowledge on feedbacks between social and ecological systems, effectiveness of governance systems and the influence of institutions on the social distribution of ecosystem services	Sustainability. Farm to Fork, Fish to Fork, Lyfe kitchen, The short supply chain
TEDESCO	Tedesco: Relazionare sull'inquinamento	Tedesco: Umweltverschmutzung und

FRANCESE	ambientale e sull'importanza della protezione dell'ambiente Francese: presentare i principi della dieta mediterranea, sottolineando l'importanza di una dieta sostenibile	Umweltschutz Francese: Agenda 2030: objectif 3. Être en bonne santé La durabilité de la pyramide alimentaire Le régime méditerranéen L'agriculture bio
Utenti destinatari	CLASSE 5 ^a H –Enogastronomia art. Pasticceria dell' IPSSEC A. OLIVETTI – Monza (MB).	
Prerequisiti	Competenze del secondo biennio.	
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.	
Tempi	14 ore fra lezioni frontali e attività di ricerca individuale.	
Metodologia	Lezione partecipata - Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo - Attività laboratoriale.	
Risorse umane	Docenti coinvolti nell'UDA	
Strumenti	Strumenti multimediali –mappe concettuali e/o rappresentazioni grafiche – libro di testo anche multimediale – presentazioni in PowerPoint – dizionari di lingua multimediali.	
Valutazione	Sarà effettuata una valutazione intermedia durante l'intero anno scolastico dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati per poi effettuare una valutazione sommativa e finale per competenze del prodotto finito sulla base della griglia allegata	

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^a nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^a 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^a 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: SOSTENIBILITA' E CIRCOLARITA'

Cosa si chiede di fare

Realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica della sostenibilità e circolarità, valutando l'impatto sull'ambiente. Realizzazione di presentazioni ppt: proposta di una ricetta realizzata con ingredienti sostenibili.

In che modo (singoli, gruppi.)

I ragazzi lavoreranno in gruppo.

Quali prodotti

Ricetta realizzata con ingredienti sostenibili o basati sulle caratteristiche di una delle diete sostenibili analizzate nel corso dell'anno scolastico.

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

Il percorso farà prendere coscienza dell'importanza di un nuovo modello economico di sviluppo sostenibile, insegnando ad assumere comportamenti responsabili e corretti, a rispettare l'ambiente e a contribuire in modo attivo al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030

Tempi

Intero anno scolastico, 12 ore fra lezioni frontali e attività individuali e di gruppo per ricerca in autonomia

Risorse

Libro di testo, computer, Lim, video di approfondimento

Criteri di valutazione

- valutazione per competenze del prodotto finale; le competenze avranno una ricaduta sull'attribuzione delle competenze di settore alla fine dell'anno scolastico.
- valutazioni intermedie delle singole discipline

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: scienza e cultura dell'alimentazione, inglese, francese/tedesco

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: SOSTENIBILITA' E CIRCOLARITA'
Coordinatore: di Nonno Emanuela
Collaboratori: D. Arosio,, L.Larghi,, S. Illuzzi,

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Ascolta e prende nota del lavoro e dei compiti da svolgere.	Strumenti multimediali laboratorio e attrezzature mappe concettuali libro di testo anche multimediale dizionari di lingua multimediali. presentazioni in PowerPoint	Ascolta e prende nota del lavoro e dei compiti da svolgere.	1 ora	Domande flash a fine presentazione.
2	Analizza il comportamento richiesto per evitare gli sprechi nell'ottica di una cucina sostenibile. Propone ricette sostenibili.		Proposte di ricette sostenibili nella nuova ristorazione.	1 ore Docente di Alimentazione. 3ora Docente tedesco/francese	Osservazioni informali e domande flash.
3	Analizza la tematica del consumo consapevole e della sostenibilità lungo la filiera.		Raccolta materiali informativi.	1 ore Docente di Alimentazione.	Osservazioni sull'attività di ricerca e sulla capacità di lavorare in gruppo.
4	In gruppo redige scheda ricetta del piatto ottenuto nel rispetto della sostenibilità. Il gruppo traduce la ricetta del piatto ottenuto in lingua inglese e la presenta alla classe con un video autoprodotta o con una presentazione Power Point. Realizzazione dei piatti.		Scheda ricetta di piatti a scarto zero. Piatti a scarto zero. Autogestirsi nelle operazioni di trasformazione cercando di usare metodi sostenibili.	1 ore Docente di 1 ora Docente di Alimentazione. 2 ore Docente di Inglese.	Valutazione scheda ricetta. Valutazione intermedia osservazione dell'attività in laboratorio.
5	Presentazione dell'attività.		Presentazione del percorso realizzato.	2 ore tutti i Docenti coinvolti.	Valutazione globale dei prodotti realizzati con griglie di valutazione dell'UdA.

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 pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, anche se 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 e professionali in modo pertinente.	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali, tecnici e professionali da parte dell'allievo è soddisfacente.	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale, tecnico e professionale.	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale, tecnico e 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 le 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.	