

“Sostenibilità - Economia circolare”

Istituto Professionale Enogastronomico

A. OLIVETTI - MONZA

Anno scolastico 2025/26

classe 5^AD

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 3 - ED. CIVICA
CLASSE V D**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Sostenibilità - Economia circolare	
Prodotti	Realizzazione di piatti con eccedenze alimentari e loro presentazione in formato digitale.	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: n. 1 delle Linee Guida 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 valorizzano 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
LABORATORIO CUCINA	Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.	I metodi alternativi in cucina (ricetta, metodi di conservazione)
INGLESE	Conoscere i 17 obiettivi sostenibili dell'agenda 2030. Analisi dell'obiettivo n. 2: zero Hunger.	SDGS: lo sviluppo degli obiettivi sostenibili sancito dalle Naz. Unite. La riduzione dello spreco alimentare: the zero hunger challenge, a project by UN.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Analizzare i principi economici dell'Economia lineare e dell'economia circolare. Evidenziare come l'economia circolare sia il mezzo principale per raggiungere l'Obiettivo 12 dell'Agenda 2030. Identificare le figure professionali e lavorative emergenti nell'ambito dell'economia circolare e della Green Economy.	Economia lineare ed economia circolare. Agenda 2030 Obiettivo 12 - Consumo e produzione responsabili I Green Jobs

FRANCESE	Definizioni in lingua e approfondimenti sul tema del "Gaspillage Alimentaire"	Valoriser les déchets alimentaires et développer les circuits courts
STORIA	Approfondimento sull'alimentazione in tempo di guerra	Approfondimento sull'alimentazione in tempo di guerra
MATEMATICA	Saper leggere e individuare le caratteristiche di grafici relativi all'economia circolare.	Studio di funzioni
SALA	Individuare i punti di forza e le criticità dei prodotti a Km 0. Valorizzare le tipicità agroalimentari del territorio in abbinamento alle diverse strutture ricettive. Conoscere le opportunità di vendita e i canali di distribuzione dei prodotti locali	Il QR Code al posto dei menu; - Prodotti a Km 0; - Smaltimento rifiuti e riciclo; - Le doggy bag
Utenti destinatari	CLASSE 5 ^a D – Enogastronomia dell'IPSEEC A. OLIVETTI – Monza (MB).	
Prerequisiti	Competenze del biennio.	
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.	
Tempi	25 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 di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina – Scienza e cultura dell'alimentazione – Inglese – Francese – Storia - Diritto e tecnica amm.- Matematica	
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 - uscite didattiche.	
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.	

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: Sostenibilità - Economia circolare

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 un workshop fotografico sul percorso e sui prodotti realizzati.

In che modo (singoli, gruppi)

I ragazzi lavoreranno in gruppo

Quali prodotti

Compito di realtà: Realizzazione di una ricetta antispreco

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

Il percorso farà prendere coscienza sull'importanza di ridurre gli sprechi insegnandovi 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, (25h fra lezioni frontali e attività individuali e di gruppo per ricerca in autonomia).

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 – Inglese – Religione – Francese – Diritto e tecnica amm.- Matematica

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **SOSTENIBILITA' - ECONOMIA CIRCOLARE**

Coordinatore: Prof. Rossi Vincenzo

Collaboratori: Docenti coinvolti nell'UDA

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 e/o rappresentazioni grafiche	Consapevolezza del lavoro da svolgere.	7 ore Docenti coinvolti.	Domande flash a fine Presentazione.
2	Analizza il comportamento richiesto per evitare gli sprechi. Propone ricette a scarto zero. La sostenibilità e l'Agenda 2030. Sostenibilità e sviluppo sostenibile. Economia circolare.		Proposte di ricette a scarto zero.	1 ora Docente di Cucina.. 2 ore Docente di Diritto-Economia 2 ore Docente di Religione 3 ore Docente di Matematica	Osservazioni informali e domande flash.
4	La riduzione dello spreco alimentare: the zero hunger challenge in Agenda 2030. Lavori a coppie.	–tabelle di composizione chimica degli alimenti	Analisi del goal n. 2 Zero Hunger dell'Agenda 2030. Ricerca sulla realizzazione dei sotto obiettivi	4 ore Docente di Inglese.	Esposizione alla classe di quanto appreso.
5	Approfondimento sul tema del "Gaspillage Alimentaire".	–libro di testo anche multimediale	Comprensione del tema trattato.	4 ore Docente di Francese.	Esposizione alla classe di quanto appreso.
5		–dizionari di lingua multimediali –presentazioni in PowerPoint	Presentazione del percorso realizzato.	2 ore tutti i Docenti coinvolti.	Valutazione globale dei prodotti realizzati con griglia 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.	