|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO**  **CLASSI SECONDE PRIMO BIENNIO**  **PRIMO QUADRIMESTRE** | | |
| ***Denominazione*** | ***Riciclo e Spreco Alimentare*** | |
| ***Compito - prodotto*** | Brochure a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue di una corretta prassi dall’acquisto di materie prime al riciclo e considerazione dello spreco alimentare, con riferimenti normativi inerenti una corretta gestione dei rifiuti differenziati, con particolare riferimento all’igiene e alle preparazioni enogastronomiche.  Relazione individuale | |
| ***Competenze mirate***   * ***assi culturali*** * ***cittadinanza*** * ***professionali*** | ***Competenze Asse scientifico e tecnologico***  *(Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)*  *Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando lo spreco alimentare.*  *Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.*  *Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.*  ***Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)***  *Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.*  *Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.*  ***Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione)***  *Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.*  ***Competenze Asse matematico***  *Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico*  Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico  **Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)**  Agire in modo autonomo e responsabile  - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità  Risolvere problemi  - Raccogliere e valutare dati ,proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte  Comunicare Collaborare e partecipare. | |
| ***Conoscenze*** | | ***Abilità*** |
| **Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti**  **Cenni di storia locale legata alle tradizioni gastronomiche**  **Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata**  **Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale**  **Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico** | | Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati  Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto  Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute  Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche, evitando lo spreco delle materie prime utilizzate e relativo riciclo  Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera  Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l’aiuto del dizionario bilingue |
| ***Utenti destinatari*** | ClassI SECONDE del primo biennio | |
| ***Prerequisiti*** | Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo | |
| ***Fase di applicazione*** | Primo quadrimestre  1. I fase: recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue, dieta mediterranea).  2. II fase: definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.  3. III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio;  4. IV fase: realizzazione della brochure; preparazione di un piatto sulla base del materiale raccolto su riciclo e spreco alimentare; stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.  5. V fase: presentazione dei prodotti.  6. VI fase: verifica finale | |
| ***Tempi*** | 10 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curricolari con il docente li Francese; 3 ore curriculari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico. | |
| ***Esperienze attivate*** | Visita aziendale di una struttura ristorativa locale | |
| ***Metodologia*** | Lavoro di gruppo Attività laboratoriale Brainstorming Lezione frontale | |

|  |  |
| --- | --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | |
| ***Risorse umane***   * ***interne*** * ***esterne*** | **Risorse interne**  Docenti di Italiano e storia, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Scienza degli ali- menti, Lingue straniere |
| ***Strumenti*** | Laboratori di cucina e sala, PC, LIM, testi in dotazione, materiali forniti dal docente |
| ***Verifica e Valutazione*** | La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell’UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:  comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.  I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).  Apprendimenti:  Metodologia: Individuale  Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione)    Competenze:  - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso.  - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione).  - - Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive).  - Motivazione e impegno  - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto  L’allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL’UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | | | |
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | | **PUNTEGGI** |
| **Completezza, pertinenza, organizzazione** | Liv Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a  4 sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica  Liv Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a  3 sviluppare la consegna e le collega tra loro  Liv Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a  2 sviluppare la consegna  Liv Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le  1 parti e le informazioni non sono collegate | |  |
| **Correttezza** | Liv Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione  4  Liv Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di  3 accettabilità  Liv Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto  2  Liv Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza  1 dell’esecuzione | |  |
| **Ricerca e gestione delle**  **informazioni** | Liv  4  Liv  3 | 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.  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  L’allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata  L’allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo |  |
| Liv  2  Liv  1 |
| **Comunicazione e**  **socializzazione di esperienze e conoscenze** | Liv L’allievo ha un’ottima comunicazione con i pari, socializza  4 esperienze e saperi interagendo attraverso l’ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico  Liv L’allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi  3 esercitando l’ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee  Liv L’allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza  1/2 alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto.    2  alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto | |  |

|  |
| --- |
| **LA CONSEGNA AGLI STUDENTI** |

|  |
| --- |
| **Titolo UdA** Riciclo e Spreco Alimentare  **Cosa si chiede di fare**: lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sul riciclo e spreco alimentare con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche (dieta mediterranea, prodotti tipici e ricette locali …).  Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale che andrà poi presentato all’interno della classe.  **Quali prodotti si intende realizzare**:  Brochure a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue di una corretta prassi dall’acquisto di materie prime al riciclo e considerazione dello spreco alimentare, con riferimenti normativi di una corretta gestione dei rifiuti differenziati, con particolare riferimento all’igiene e alle preparazioni enogastronomiche.  Presentazione del lavoro svolto.  **Che senso ha** (a cosa serve, per quali apprendimenti): il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all’apprendimento permanente (life long learning).  **Competenze scientifiche e tecnologiche (Scienza degli alimenti, Laboratorio di** **Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)**  Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando lo spreco alimentare.  Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.  **Competenze assi dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)**  Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.  Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.  **Competenze storico-sociali (Storia, Religione)**  Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.  **Competenze Asse matematico**  Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico  Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico    **Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)**  Collaborare e partecipare.  **In che modo**: si lavorerà per gruppi e autonomamente e si effettueranno:  lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi;  lezione in aula laboratoriale con attività pratiche  visite guidate presso strutture del territorio;  attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali.  **Tempi** : 10 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curricolari con il docente di Francese; 3 ore curriculari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.  **Risorse**:   * Docenti, Alunni e figure professionali di aziende del territorio. * Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.   **Criteri di valutazione**: la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:   * comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze; * ricerca e gestione delle informazioni; * correttezza; * completezza, pertinenza e organizzazione.   I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).  L’UdA concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta. |

|  |
| --- |
| **SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE** |

|  |
| --- |
| Descrivi in sintesi l’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  Quale rapporto c’è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio  Cosa devi ancora imparare  Come valuti il lavoro da te svolto |