**PIANO DI LAVORO UDA n.3**

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Riciclo e spreco alimentare *(totale ore 32)*** |
| **Coordinatore: Docente di laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina** |
| **Collaboratori:** **Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita; accoglienza turistica; italiano; matematica; scienza degli alimenti, inglese, francese, tic, diritto,**  |

***PIANO DI LAVORO UDA***

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività**  | **Strumenti**  | **Esiti**  | **Tempi** | **Valutazione**  |
| **1** | **Esposizione e condivisione del progetto con gli allievi. Riflessioni sul problema della raccolta differenziata.****Conversazione e discussione guidata.** | **Lezione frontale;****video;****LIM;****discussione.** | **Interesse e partecipazione.** | **2 ore complessive coordinatore UDA + docente di scienza degli alimenti +docente di italiano e Storia** | **L’allievo si mostra/non si mostra interessato all’attività e partecipa/non partecipa alle discussioni.** |
| **2** | **Ricerca documentale di informazioni inerenti le principali caratteristiche dei materiali oggetto di raccolta differenziata e il relativo impatto sull’ambiente.****Condivisione delle informazioni.** | **Libri di testo;****materiale sul riciclo alimentare prodotto dalla Regione Campania;****Internet;****discussione in classe.** | **Recepire informazioni di varie fonti, organizzarle, confrontarle e collegarle.** | **3 ora docente di italiano + 1 ore di lavoro domestico** | **L’allievo conosce/non conosce le caratteristiche dei vari materiali ed è in grado di/non è in grado di comprendere l’importanza del riciclo.** |
| **3** | **Raccolta differenziata in Campania: Leggi e obblighi** | **Lezione frontale; Articoli di giornale; libri di testo** | **Comprendere l’importanza delle normative sui rifiuti in Italia e in Campania. Dalla fase di conferimento alla fase di smaltimento. Il sistema sanzionatorio.** | **3 ore docente di DTA** | **L’allievo conosce/non conosce le Leggi e i regolamenti vigenti in tema di rifiuti**  |
| **4** | **Acquisizione dei vocaboli specifici in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti. La raccolta differenziata in classe.** | **Dizionario cartaceo e risorse web;****materiale informativo fornito dagli esperti;****libri di testo.** | **Utilizzare il linguaggio idoneo in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.** | **3 ore docente di inglese +3 ore docente di francese** | **L’allievo conosce/non conosce i termini adeguati in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.** |
| **5** | **Visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con alcuni tecnici dell’impianto.** **Alternativa (incontro telematico con esperto esterno in tema di ambiente ed ecologia)** | **Blocco per appunti;****fotocamera e videocamera digitale.** | **Raccogliere informazioni sul funzionamento dell’impianto di stoccaggio visitato e comprenderne le varie fasi.** | **4 ore docenti di laboratorio di cucina sala e accoglienza.** | **L’allievo ha compreso/non ha compreso le informazioni raccolte durante la visita guidata.** |
| **6** | **Attività di organizzazione dei locali della cucina al fine di realizzare un corretto percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti (marcia in avanti).** | **Raccoglitori per la raccolta differenziata.** | **Realizzazione di una piantina del percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti e messa a punto della segnaletica per la destinazione dei rifiuti.** | **2 ore docente di cucina+ docente di sala.** | **L’allievo sa/non sa effettuare una corretta raccolta differenziata.** |
| **7** | **Attività laboratoriale: realizzazione di un piatto a base di ortaggi ottenuti con scarti/parature di lavorazione (es. pasta all’ortolana, minestrone e insalata russa).** | **Mestolame e utensileria.** | **Realizzazione del piatto.** | **4 ore docente di cucina+ docente di sala.** | **L’allievo è stato in grado/non è stato in grado di eseguire la ricetta evitando sprechi nella manipolazione delle materie prime.** |
| **8** | **Raccolta foto ritraenti i momenti salienti vissuti con gli esperti e con il docente di cucina durante le attività laboratoriali.** | **Lavoro in piccolo gruppo.** | **Saper scegliere le foto che meglio illustrano le fasi del percorso al fine della realizzazione della brochure.** | **1 ora di lavoro domestico con il supporto del docente di italiano** | **Puntualità nelle consegne.** |
| **9** | **Realizzazione tecnica brochure e regolamento.** | **Lavoro di gruppo;****utilizzo di strumenti informatici.** | **Sapere utilizzare gli strumenti informatici collaborando in un gruppo.** | **4 ore docente di matematica e docente di Tic.** | **L’allievo ha eseguito/non ha eseguito le indicazioni del docente nella creazione della brochure.** |
| **10** | **Evento di presentazione dell’esperienza.** | **Videoproiettore, LIM e PC.** | **Esposizione consapevole dell’esperienza vissuta.** | **2 ore tutti i docenti coinvolti.** | **Valutazione globale.** |

***PIANO DI LAVORO UDA***

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Tempi** |
| **Fasi** | **Gennaio** | **Febbraio** | **Marzo** | **Aprile** | **Maggio** | **Giugno** |
| **1** |  | ***2 ore*****Aula** |  |  |  |  |
| **2** |  | ***3 ora*****Aula** | ***1 ore* Casa** |  |  |  |  |
| **3** |  | ***3 ore*** |  |  |  |  |
| **4** |  | ***4 ore+4 ore*****Aula** |  |  |  |  |
| **5** |  |  | ***4 ore*****Visita guidata** |  |  |  |
| **6** |  |  | ***2 ore*****Lab. Cucina/lab. sala** |  |  |  |
| **7** |  |  |  | ***2 ore*****Lab. Cucina/lab. sala** |  |  |
| **8** |  |  |  | ***1 ora*****Casa** |  |  |
| **9** |  |  |  | ***4 ore*****Lab. Informatica/DAD** |  |  |
| **10** |  |  |  | ***2 ore*****Aula** |  |  |

 **Attività interne**

 **Attività esterne**