|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TITOLO PROGETTAZIONE: FOOD AND WASTE** | | |
| **ORDINE DI SCUOLA**  **CLASSE** | **□** Scuola Secondaria di 1° Grado: **□** I ..... **x** II .... **□** III .... | |
| **INSEGNANTE/I** | Di Gregorio Maria, Falconi Silvia, Ruggeri Marialucia, Turrisi Enza | |
| **LINGUA** | **x** Inglese **□** Francese **□** Tedesco **□** Spagnolo **□** Altro..................... | |
| **DISCIPLINA/E**  **COINVOLTA/E** | **□** Italiano **□** Storia **x** Geografia **x** Matematica **x** Scienze **□** Musica  **□** Arte e immagine **□** Tecnologia **x** Informatica **□** Religione **x** Ed. Motoria  **□** Cittadinanza e Costituzione | |
| **RISORSE**  **(MATERIALI/SUSSIDI)** | LIM, computer, notebook, materiali autentici in L2 (riviste, libri, video), supporti grafici, internet, pacchetto Office | |
| **COMPITO ESPERTO**  **TASK** | Realizzazione di un depliant con ricette e strategie salva-sprechi . | |
| **MODALITA’ E STRUMENTI DI VALUTAZIONE** | Griglia di osservazione del *cooperative learning.*  Rubrica valutativa del compito esperto.  Questionario di autovalutazione. | |
| **COMPETENZE EUROPEE DI RIFERIMENTO** | **TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DI COMPETENZE** | **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO** |
| **Competenza multilinguistica**  - utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare con interlocutori in ambiti quotidiani e nell’ambito specifico dell’alimentazione.  **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**  - organizzare il proprio lavoro in funzione dell’obiettivo da raggiungere; rispettare i turni di parola e sollecitare la partecipazione dei compagni di gruppo.  **Competenza in materia di cittadinanza**  - agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente alla vita civica e sociale, tenendo conto dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.  **Competenze digitali**  - usare con consapevolezza le tecnologie della comunicazione per rappresentare dati e per realizzare il prodotto finale.  **Spirito d’iniziativa e imprenditorialità**  -applicare e trasmettere nel quotidiano il principio del riutilizzo per minimizzare lo spreco alimentare.   |  | | --- | |  | | - Conoscere la UE e i suoi organismi politici.  - Conoscere le risoluzioni adottate dalla UE per ridurre lo spreco alimentare.  -Saper interagire in inglese  chiedendo e rispondendo a domande sull’alimentazione, la corretta conservazione dei cibi e il riutilizzo dei prodotti.  -Sensibilizzare i ragazzi sulla tematica dello spreco alimentare.  - Saper operare scelte consapevoli in ambito alimentare.  - Saper ridurre e/o eliminare gli sprechi alimentari operando scelte misurate fin dall’acquisto.  -Saper cercare immagini ed  informazioni utili al "*task*", saper  prendere appunti, saper portare a  termine un compito nel tempo  stabilito.  - Saper lavorare in gruppo o a coppie, saper esprimere un'opinione e accettare un'opinione diversa dalla propria. |

Fasi di lavoro:

|  |  |
| --- | --- |
| FASE INIZIALE  warm up  Tempo attuazione: 1 ora  Periodo: fine gennaio | Visione dei seguenti video stimolo:   * <http://www.youtube.com/watch?v=-x2GDQysiNs> * <http://ec.europa.eu/avservices/video/player.cfm?ref=I111438&sitelang=en&videolang=EN>   Brainstorming per l’identificazione delle parole chiave.  Riflessioni sugli sprechi alimentari all’interno dell’Unione Europea.  Compito: compilazione della tabella “*Diary food waste*” (Attached 1) |
| FASE INTERMEDIA learning by doing  Tempo attuazione: 4 ore  Periodo: febbraio/marzo | * Suddivisione della classe in gruppi eterogenei per l’analisi degli sprechi alimentari domestici e scolastici (mensa) * Analisi delle tabelle compilate e realizzazione al computer di istogrammi (Attached 2) * Attività ludico/motorie volte alla sensibilizzazione sul tema * Elaborazione di proposte anti-spreco da parte di ogni gruppo |
| FASE FINALE  feedback  Tempo attuazione: 4 ore  Periodo: marzo/aprile | * Realizzazione di un depliant con ricette e strategie salva-sprechi in inglese. * Condivisione e riflessione in classe dei lavori di gruppo svolti. |

Si allega la documentazione della progettazione in formato digitale.

**ATTACHED 1**

**DIARY OF FOOD WASTE OF …………………………………………**

**WEEK FROM ………………………. TO …………..**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FOOD** | **QUANTITY OF FOOD WASTE (unit)** | **FOOD PRESERVATION METHOD (fresh, frozen, canned…)** | **REASON (gone off, not wanted, excess, expire, others…)** | **FOOD WASTE DISPOSAL (garbage can, organic waste bin, pet food, others…)** |
| BAKED PRODUCTS (specify, es. bread) |  |  |  |  |
| MEAT |  |  |  |  |
| FISH |  |  |  |  |
| DAIRY PRODUCTS |  |  |  |  |
| EGGS |  |  |  |  |
| CURED MEATS |  |  |  |  |
| PASTA - CEREALS |  |  |  |  |
| FRUITS |  |  |  |  |
| VEGETABLES |  |  |  |  |
| SAUCE |  |  |  |  |
| READY TO EAT |  |  |  |  |
| DRINKS |  |  |  |  |

**ATTACHED 2**







