|  |
| --- |
| **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 inglesechiedendo 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 edinformazioni utili al "*task*", saperprendere appunti, saper portare atermine un compito nel tempostabilito.- Saper lavorare in gruppo o a coppie, saper esprimere un'opinione e accettare un'opinione diversa dalla propria. |

Fasi di lavoro:

|  |  |
| --- | --- |
| FASE INIZIALEwarm upTempo attuazione: 1 oraPeriodo: 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 doingTempo attuazione: 4 orePeriodo: 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 feedbackTempo 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**







