



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.

I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO

2018/2019

Titolo	Buon Gusto
Responsabile	Prof.ssa Nicoletta Battaglia
Premessa	<p>L'evento viene organizzato dalla prof.ssa Nicoletta Battaglia, grazie anche alla collaborazione di esperto esterno della COOP. L'esperto si occupa di comunicazione e marketing nel settore enogastronomico e non solo.</p> <p>Il relatore offre il proprio contributo alla scuola mettendo a disposizione saperi e metodi per promuovere atteggiamenti di consapevolezza rispetto al consumo anche in termini matematici. Infatti l'obiettivo del progetto è quello di promuovere comportamenti di attenzione al consumo, all'educazione agli stili di vita, alla sostenibilità ambientale e alla cittadinanza usando anche tabelle numeriche e percentuali; tali argomentazioni saranno gli ambiti di intervento a cui fanno riferimento le singole proposte di attività.</p> <p>Il percorso ha l'obiettivo di suscitare la curiosità dei ragazzi, privilegiando un approccio attivo e consapevole all'alimentazione. Nei due incontri si parla di cultura del cibo, del concetto di qualità alimentare, dell'uso dei sensi e del rapporto tra la gastronomia e il territorio. Il tutto verrà presentato con attività teoriche e giochi sensoriali.</p>

Finalità	Considerando che l'Italia è stata sede dell'Expo, il cui tema centrale era sintetizzato nello slogan "Nutrire il pianeta, energia per la vita", con tale progetto si presentano delle proposte educative concentrando l'attenzione su un unico macrotema : CIBO E SOSTENABILITA' , con il risultato di promuovere una visione ragionata e critica del mondo dei consumi.
Obiettivi misurabili:	<p>Obiettivi generali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creare competenze di sapere, saper fare e saper essere nel settore alimentare • Creare un contatto tra scuola e territorio • Prendere dimestichezza con i linguaggi tecnici scientifici • Favorire l'inclusione • Apprendere le potenzialità della alimentazione • Saper collaborare con diversi soggetti • Acquisire capacità organizzative e comunicative • Saper rielaborare materiale didattico • Acquisire conoscenze di tipo pluridisciplinare
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	Elaborare e attuare risposte adeguate in situazioni complesse assumendo i ruoli indicati dalle attività proposte. Praticare autonomamente attività con opportune tattiche e strategie. Assumere in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi applicando i principi di prevenzione e di sicurezza adeguati nei diversi ambienti.
Competenze trasversali interessate:	Sono interessate le competenze trasversali legate principalmente alle discipline di cittadinanza e di costituzione, alimentazione, matematica, scienze: comunicazione nella madre lingua, competenze matematiche e competenze di base in ambito scientifico e tecnologico, imparare ad imparare, competenze sociali, senso di iniziativa e intraprendenza.

Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:	Saper progettare, comunicare, collaborare e partecipare in modo autonomo e responsabile. Il progetto ha tra i suoi obiettivi di contribuire alla formazione di una cittadinanza attiva e di una coscienza civica, alla riflessione su tematiche alimentari/matematiche e all'acquisizione di competenze in ambito statistico.
Discipline coinvolte:	Il progetto vede la cooperazione di diverse discipline (diritto economia, accoglienza turistica, cucina) e ha anche ricadute in altre discipline legate all'alimentazione; in particolare contribuirà alla formazione di una cittadinanza attiva e di una coscienza civica, alla riflessione su tematiche matematiche e all'acquisizione di competenze in ambito informatico.
Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:	Lezioni frontali e lezioni partecipate e lezioni di gruppo.
Destinatari:	Tutti gli alunni delle classi inserite nel progetto sono coinvolti.
Soggetti coinvolti:	2°E-2°H-2°I- 5°CA-5°CB
Risorse professionali:	nessuna
Risorse strumentali:	Aule delle rispettive classi, laboratorio informatico oppure LIM
Svolgimento: (da indicare) -Orario scolastico -Orario extrascolastico	Orario scolastico
Risorse finanziarie:	Costo zero
Ore di insegnamento di personale interno:	quattro ore per ogni classe coinvolta
Ore di coordinamento e progettazione:	due ore di coordinamento e progettazione
Personale esterno autorizzato:	Esperto COOP
Personale ATA coinvolto:	Nessuno

Attrezzature:	Gli incontri si svolgeranno nelle rispettive aula di classe e se necessario aula con video proiettore
Materiali di consumo:	Nessuno
Tempi e durata:	Due incontri, di circa due ore ciascuno per ogni classe coinvolta.
Metodologia:	lezione frontale e lezione partecipata, didattica laboratoriale, learning by doing, apprendimento cooperativo.
Risultati attesi/prodotti:	Partecipazione attiva e interessata degli alunni delle classi coinvolte
Modalità di monitoraggio e valutazione:	<i>test finale di monitoraggio</i>

Marina di Massa 20 ottobre 2018

**Firma del referente/responsabile del progetto
Prof.ssa Nicoletta Battaglia**

