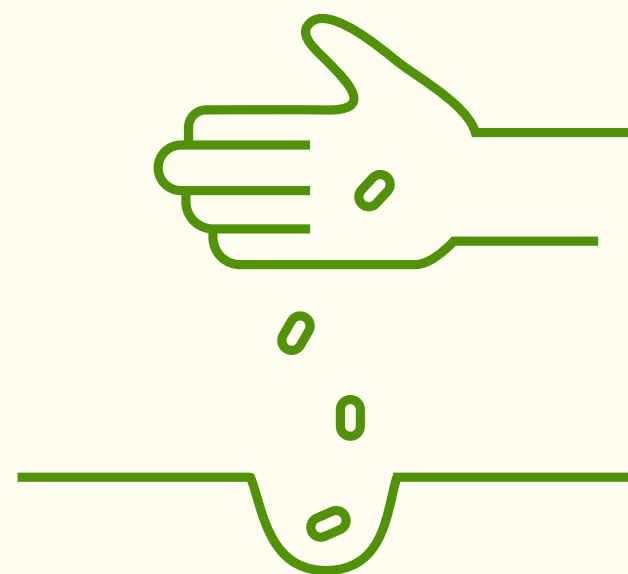


Orientarci nel sostenibile



A CHI È RIVOLTA



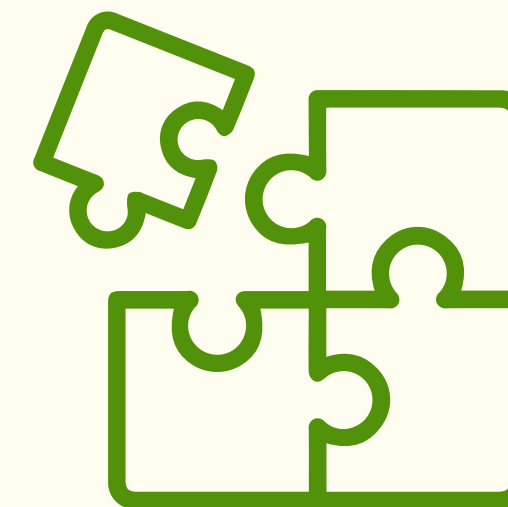
- Classi II IPSSAR S. MARTA
- Classi II / III degli ISTITUTI SECONDARI DI PRIMO GRADO

OBIETTIVI



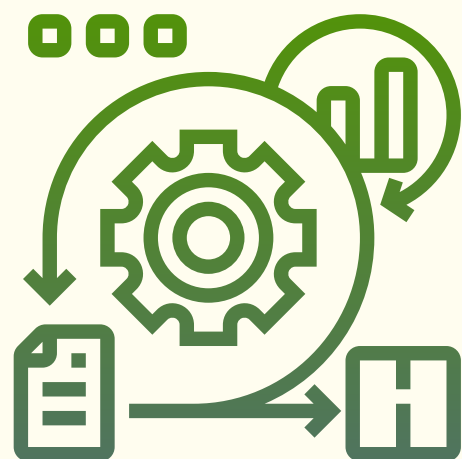
- Ampliare le conoscenze sulla sostenibilità (Agenda 2030)
- Ampliare la consapevolezza delle proprie *soft skills*
- Imparare a gestire le proprie azioni nel contesto quotidiano in maniera più sostenibile
- Imparare a collaborare tra pari o in rapporto *peer to peer* per il raggiungimento di un obiettivo comune
- Sviluppare competenze chiave utili nella vita adulta, creando una cornice di senso al sapere teorico scolastico
- Orientare per condurre gli studenti a delle scelte più mirate nel percorso di studi

COMPETENZE CHIAVE UE (2018)



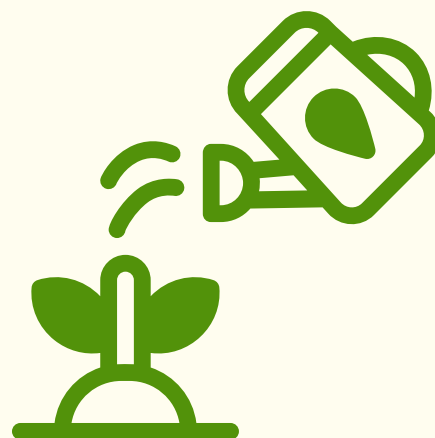
1. Competenza alfabetica funzionale;
2. Competenza multilinguistica;
3. Competenza matematica;
4. Competenza digitale;
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE



- Didattica orientativa
- Didattica laboratoriale
- *Peer to peer*
- *Peer tutoring*
- *Brainstorming*
- *Cooperative learning*
- Lavori di gruppo
- *Flipped classroom ?*
- Didattica esperenziale
- Lezioni frontali partecipate

AMBIENTI E STRUMENTI DI LAVORO



- Classi
- Laboratori di informatica
- Laboratori di enogastronomia, sala e vendita
- Aula di scienze (multimediale)

- Lavagna multimediale
- Computer
- Tablet
- Visori
- Canva
- *Power point/Prezi*
- *Scratch*

DISCIPLINE COINVOLTE

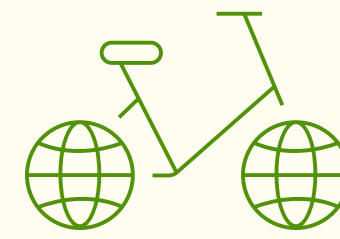


- Italiano e storia
- Matematica
- Lingue straniere
- Informatica
- Enogastronomia
- Sala
- Accoglienza turistica
- Scienze dell'alimentazione
- Scienze motorie

prodotti locali, Sostenibilità ambientale, stagionalità delle materie prime, Km 0, alimentazione, slow food, biologico, creatività e divertimento, sana alimentazione.

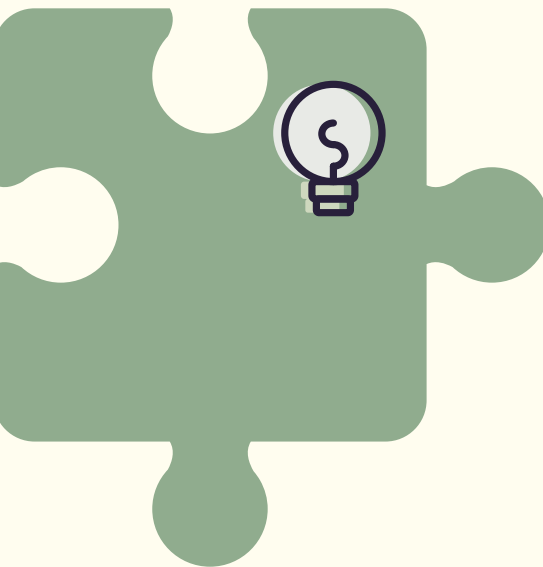
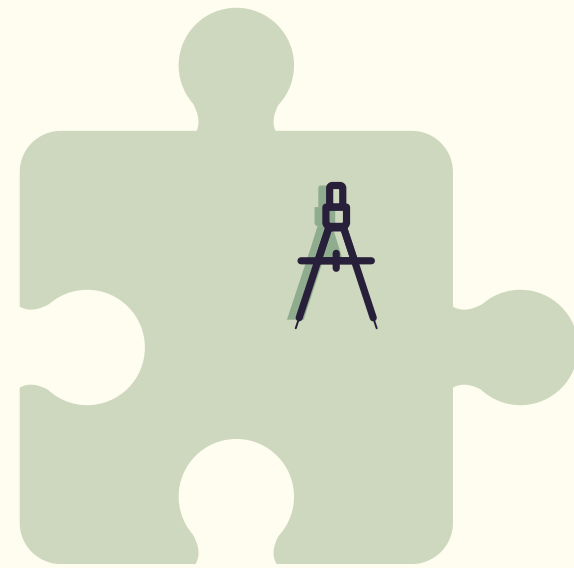
FOCUS

FASE UDO



FASE 1

PRESENTAZIONE
PROGRAMMAZIONE
DEFINIZIONE SCELTE
STRATEGICHE

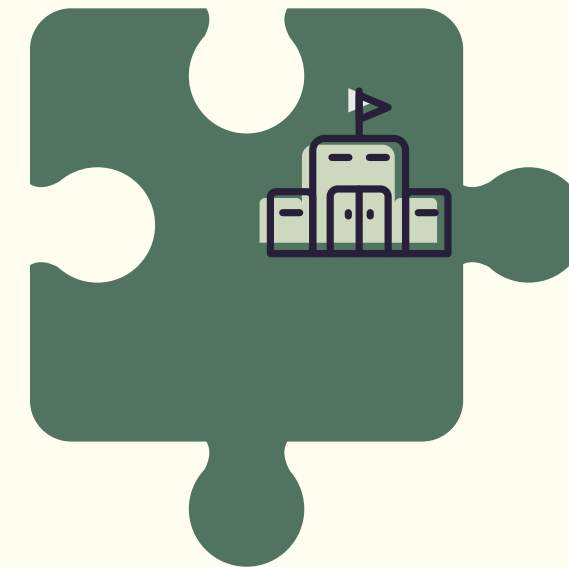
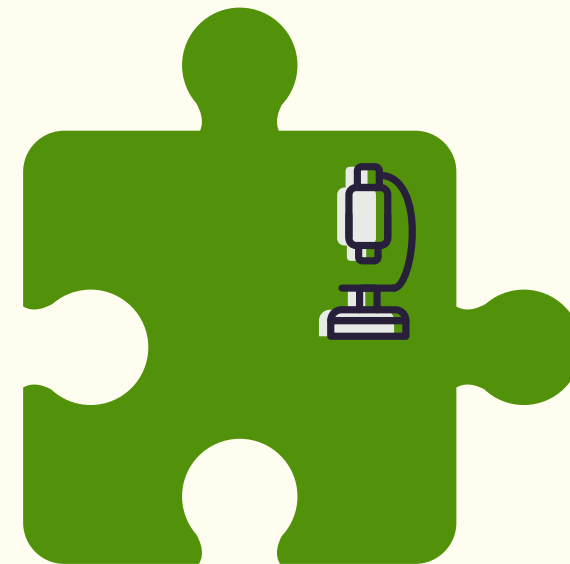


FASE 2

AVVIO DELL'UNITÀ
DIDATTICA ORIENTATIVA
NEI VARI CdC

FASE 3

I FASE DEL
GEMELLAGGIO presso
ISTITUTI SECONDARI I
GRADO



FASE 4

II FASE DEL
GEMELLAGGIO presso
IPSSAR S. MARTA



FASE 5

MONITORAGGIO E
RESTITUZIONE

	ATTIVITÀ	SPAZI	TEMPI
FASE 1	<ul style="list-style-type: none"> • INVIO INFORMATIVA PER PARTECIPAZIONE AL PROGETTO A TUTTE LE SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO DEL BACINO • RACCOLTA DESIDERATA DELLE SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO • SPIEGAZIONE DETTAGLIATA DEL PROGETTO AI CDC COINVOLTI • PROGRAMMAZIONE CON I CDC E ABBINAMENTO CLASSI IPSSAR S. MARTA - I GRADO 	IPSSAR S. MARTA	Ottobre/ Novembre
FASE 2	<ul style="list-style-type: none"> • AVVIO DELL' UdO ALL'INTERNO DEI CDC DELLE SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO E IPSSAR SANTA MARTA • IPSSAR S. MARTA: PREPARAZIONE DEL MATERIALE DA PRESENTARE 	<ul style="list-style-type: none"> • Classi • Lab. informatica • Aula multimed 	Dicembre/ Gennaio
FASE 3	<ul style="list-style-type: none"> • Gemellaggio : Peer to Peer / Cooperative learning - Presentazioni da parte degli alunni del S. Marta: <ul style="list-style-type: none"> ◦ <i>AGENDA 2030 - STUDIO DEL TERRITORIO</i> ◦ <i>12 LINEE GUIDA SULLA SANA ALIMENTAZIONE</i> 	ISTITUTI SECONDARI I GRADO <ul style="list-style-type: none"> • Classi • Lab. informatica 	Febbraio/ Marzo
FASE 4	<ul style="list-style-type: none"> • Gemellaggio: Peer to peer - group work - coop learning: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Attività laboratoriali per la realizzazione del prodotto finito ◦ Evento finale con tutte le scuole e le classi coinvolte per la presentazione dei prodotti 	IPSSAR S. MARTA <ul style="list-style-type: none"> • Classi • Lab. enogastronomia, sala e vendita • Cortile esterno 	Aprile/ Maggio
FASE 5	<ul style="list-style-type: none"> • Consegna Rubriche di valutazione ai referenti • Monitoraggio e restituzione dei risultati ottenuti dall'UdO: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Questionario finale ◦ Rielaborazione dei dati ◦ Presentazione al Collegio Docenti e alle scuole secondarie di I grado 	GOOGLE DRIVE	GIUGNO

} ESEMPIO

DECLINAZIONE ATTIVITÀ nelle VARIE DISCIPLINE

IPSSAR SANTA MARTA

TABELLA RELATIVA ALLE ATTIVITA' CHE SVOLGERANNO LE SINGOLE DISCIPLINE
DECLINANDO NEL PROPRIO AMBITO IL CONCETTO DI "SOSTENIBILITA'".

DISCIPLINA	ATTIVITÀ	METODOLOGIE, SPAZI, STRUMENTI	TEMPI
ITALIANO & STORIA	<i>AGENDA 2030 e STUDIO DEL TERRITORIO</i>	FLIPPED CLASSROOM COOPERATIVE LEARNING Lavori di gruppo, preparare presentazione da presentare alle classi della scuola sec di I grado	6 ORE
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	LE LINEE GUIDA DELLA SANA ALIMENTAZIONE (12 LINEE GUIDA) STUDIO DEGLI SCARTI DEGLI ALIMENTI PER RICETTE	LAVORI DI GRUPPO preparare presentazione da presentare alle scuole medie COOPERATIVE LEARNING	6 ORE
LINGUE	TERMINOLOGIA TECNICA DELLA SALUTE A TAVOLA TRADUZIONE RICETTARIO IN LINGUA	COOPERATIVE LEARNING LAVORI DI GRUPPO	4 ORE
MATEMATICA	FRAZIONI, PERCENTUALI, PROPORZIONI/STATISTICA IN CUCINA	LEZIONE PARTECIPATA ESERCITAZIONI GUIDATE	2 ORE
SCIENZE MOTORIE	PREVENZIONE, CORRETTI STILI DI VITA	LEZIONE PARTECIPATA BRAINSTORMING	2 ORE

TABELLA RELATIVA ALLE ATTIVITA' CHE SVOLGERANNO LE SINGOLE DISCIPLINE
DECLINANDO NEL PROPRIO AMBITO IL CONCETTO DI "SOSTENIBILITA'".

DISCIPLINA	ATTIVITÀ	METODOLOGIE, SPAZI, STRUMENTI	TEMPI
ENOGASTRONOMIA	SCOPERTA DEL TERRITORIO TRADIZIONI E TIPICTÀ, CUCINA SOSTENIBILE, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, MENU', IDEAZIONE E REALIZZAZIONE DI RICETTE CON PRODOTTI DI SCARTO E PRODOTTI A KM0	DIDATTICA LABORATORIALE <i>COOPERATIVE LEARNING</i> REALIZZAZIONE DELLE RICETTE CON CLASSI SCUOLA SEC I GRADO	8 ORE
ACCOGLIENZA TURISTICA + INFORMATICA	VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO REALIZZAZIONE VOLANTINO EVENTO FINALE SVILUPPO E IMPAGINAZIONE DEL RICETTARIO GENERAZIONE QR CODE DEL RICETTARIO ONLINE SVILUPPO PROCEDIMENTO RICETTA CON PROGRAMMA SCRATCH	DIDATTICA LABORATORIALE <i>COOPERATIVE LEARNING</i> LAVORI DI GRUPPO CODING	6 ORE
SALA	VARIE TIPOLOGIE DI BEVANDE LEGATE AL TERRITORIO SERVIZIO SOSTENIBILE IDEAZIONE E REALIZZAZIONE RICETTE PER COCKTAIL CON SCARTI DI ALIMENTI (ES. sciroppi)	DIDATTICA LABORATORIALE <i>COOPERATIVE LEARNING</i> REALIZZAZIONE DELLE RICETTE CON CLASSI SCUOLA SEC I GRADO	6 ORE

PROPOSTE* ATTIVITÀ
nelle VARIE DISCIPLINE
SCUOLE SECONDARIE DI **PRIMO GRADO**

*possibilità di rimodulazione in accordo con i cdc

TABELLA RELATIVA ALLE ATTIVITA' CHE SVOLGERANNO LE SINGOLE DISCIPLINE
DECLINANDO NEL PROPRIO AMBITO IL CONCETTO DI "SOSTENIBILITA'".

DISCIPLINA	ATTIVITÀ	METODOLOGIE, SPAZI, STRUMENTI	TEMPI
ITALIANO & STORIA	<i>AGENDA 2030, STUDIO DEL TERRITORIO</i>	PEER TUTORING, AULE SCUOLA SEC. I GRAD.	6 ORE
MATEMATICA	PROPORZIONI IN CUCINA	LEZIONE PARTECIPATA ESERCITAZIONI GUIDATE	3 ORE
LINGUE	TERMINOLOGIA TECNICA DELLA SALUTE A TAVOLA	<i>COOPERATIVE LEARNING</i> LAVORI DI GRUPPO	4 ORE
INFORMATICA	<i>DA DEFINIRE: DA INSERIRE A DISCREZIONE DEL CDC SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO</i>		
SCIENZE E TECNOLOGIA	Materiale sostenibile per stampa del ricettario <i>DA DEFINIRE: DA INSERIRE A DISCREZIONE DEL CDC SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO</i>		

TABELLA RELATIVA ALLE ATTIVITA' CHE SVOLGERANNO LE SINGOLE DISCIPLINE
DECLINANDO NEL PROPRIO AMBITO IL CONCETTO DI "SOSTENIBILITA'".

DISCIPLINA	ATTIVITÀ	METODOLOGIE, SPAZI, STRUMENTI	TEMPI
GEOGRAFIA	<p><i>DA DEFINIRE: DA INSERIRE A DISCREZIONE DEL CDC SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO</i></p>		
ARTE E IMMAGINE	<p>IDEAZIONE E REALIZZAZIONE PARTE ILLUSTRATIVA DELLE RICETTARIO</p>		
MUSICA	<p><i>DA DEFINIRE: DA INSERIRE A DISCREZIONE DEL CDC SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO</i></p>		
SCIENZE MOTORIE	PREVENZIONE, CORRETTI STILI DI VITA	<p>LEZIONE PARTECIPATA BRAINSTORMING</p>	2 ORE

 OGNI CDC (SIA DELLE SCUOLE SECONDARI DI I CHE DI DI II GRADO) DOVRÀ NOMINARE UN DOCENTE “**AMBASSADOR**” REFERENTE DEL PROGETTO

 L'**EVENTO FINALE** SI TERRÀ PRESSO I LOCALI DELL'IPSSAR SANTA MARTA CON DATA DA DEFINIRE (PERIODO APRILE/MAGGIO 2024).

 L'EVENTO PREVEDERÀ UN MOMENTO DI PRESENTAZIONE DEL RICETTARIO E DEI CIBI/BEVANDE REALIZZATI.

 IN TALE OCCASIONE VERRÀ CONSEGNATO UN RICETTARIO/*TOVAGLIETTA* DA PORTARE A CASA PER OGNI ALUNNO PARTECIPANTE AL PROGETTO

 A SEGUIRE SARA' POSSIBILE DEGUSTARE I PRODOTTI REALIZZATI

 LE LEZIONI (IN GEMELLAGGIO) VERRANNO SVOLTE **IN PRESENZA** PRESSO I LOCALI DEGLI ISTITUTI SECONDARI DI I GRADO DI RIFERIMENTO E SUCCESSIVAMENTE NEI LABORATORI DELL' IPSSAR SANTA MARTA A PARTIRE DAL MESE DI FEBBRAIO.

 PER QUALSIASI DUBBIO O CONFRONTO RIVOLGERSI ALLE REFERENTI DEL PROGETTO: CIAFFONCINI E GURINI

RICETTE

A TITOLO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVO

DIFFICOLTÀ 
DIFFICOLTÀ  
DIFFICOLTÀ   

POP CORN con CROSTA DI FORMAGGIO



PROCEDIMENTO

1. Grattare leggermente con una grattugia la parte esterna
2. Tagliare a cubetti piccoli (2x2 mm)
3. Stenderli su carta da forno distanziati
4. Cuocere in forno a Microonde per 30/45 secondi alla potenza massima del forno a disposizione

CONSIGLI

Mangiateli appena sfornati e ben caldi per non perdere la croccantezza.

DIFFICOLTÀ 

INGREDIENTI di SCARTO



- Crosta del formaggio (es. formaggi locali, grana, parmigiano, ecc.)

PRODOTTO TIPICO UTILIZZATO



- Formaggio di Fossa

CORDIAL AL LIME, PESCHE e TIMO



PROCEDIMENTO

1. In un barattolo di vetro macerare per 4 ore scorza di lime, timo, rosmarino, scarti di frutta e zucchero
2. Unire l'acqua e la spremuta di lime
3. Frullare tutto e filtrare accuratamente

CONSIGLI

Usare come base per cocktail o allungare con acqua per farla diventare una bevanda dissetante estiva.

DIFFICOLTÀ 

INGREDIENTI di SCARTO



- Buccia di pesche di Montelabbate

INGREDIENTI



- 100 g acqua
- 100 g spremuta di lime
- 15 g scorza di lime
- 10 g timo fresco
- 5 g rosmarino
- 100 g zucchero
- 100 g scarti di pesche

PRODOTTO TIPICO UTILIZZATO



- Pesche Montelabbate