

Educare alla cittadinanza attiva nel mondo globale

Programmazione attività didattiche per educare allo sviluppo sostenibile

Nome: MARINO LUANA BERNARDETTE

titolo	UN ORTO A PORTATA DI MANO		
destinatari	Classi terze dell'alberghiero, indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera		
SDGs di riferimento	11. Città e comunità sostenibili 12. Consumo e produzione responsabili		
obiettivi	<p>Cognitivi</p> <p>Il discente è informato di strategie e pratiche di produzione e consumo sostenibile</p> <p>Il discente capisce i dilemmi/compromessi legati al consumo e alla produzione sostenibili e i cambiamenti di sistema necessari per raggiungerli.</p> <p>Il discente capisce come scelte di stile di vita individuale influenzino lo sviluppo sociale, economico, ambientale.</p> <p>Il discente comprende i modelli di produzione e consumo, le catene del valore e l'interrelazione di produzione e consumo</p>	<p>socio-emotivi</p> <p>Il discente è in grado di contestualizzare i propri bisogni all'interno dei maggiori ecosistemi circostanti, a livello locale e globale, per insediamenti umani più sostenibili.</p> <p>Il discente è in grado di sentirsi responsabile dell'impatto ambientale e sociale del proprio stile di vita.</p> <p>Il discente è in grado di comunicare il bisogno di pratiche sostenibili nella produzione e nel consumo.</p> <p>Il discente è capace di incoraggiare gli altri a impegnarsi in pratiche sostenibili di consumo e produzione.</p> <p>Il discente è capace di immaginare stili di vita sostenibili.</p> <p>Il discente è in grado di sentirsi responsabile per gli impatti ambientali e sociali del proprio comportamento individuale come produttore o consumatore.</p>	<p>Comportamentali</p> <p>Il discente è in grado di promuovere strategie per favorire basse emissioni di carbonio a livello locale.</p> <p>Il discente è in grado di promuovere modelli di produzione sostenibili.</p> <p>Il discente è capace di pianificare, attuare e valutare attività legate al consumo usando i criteri di sostenibilità esistenti.</p>

competenze da promuovere	Di previsione, strategica, collaborativa, di pensiero critico, di auto-consapevolezza	
discipline coinvolte	Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina Alimentazione Scienze	
materiali	Riviste, documentari,semi, attrezzature per la realizzazione di un piccolo orto. https://www.eatalyworld.it/it/magazine/orto-sul-balcone	
planning attività	<p>in classe</p> <p>Come prima azione i docenti coinvolti presentano il progetto ai discenti sottolineando i principi di ecosostenibilità e dell'importanza del Km 0.</p> <p>In secondo battuta vengono creati dei gruppi di lavoro: ognuno di essi individua i sementi che vorrebbe piantare, ne approfondisce le proprietà ed il ciclo di produzione.</p> <p>Viene poi preparato il terreno antistante la scuola per la semina e si crea una recinzione.</p> <p>Ogni alunno porta le piantine che aveva fatto crescere a casa sul davanzale/balcone.</p> <p>A turno ogni giorno i discenti andranno ad annaffiare l'orticello.</p> <p>Durante le esercitazioni pratiche verrà loro proposto di utilizzare i vegetali da loro prodotti.</p>	<p>oltre la classe / a casa</p> <p>Ogni discente fa crescere le proprie piantine a casa sul balcone che poi dovrà portare a scuola per inserirle nell'orto.</p>

risultati attesi produzione	Maggiore consapevolezza delle responsabilità sull'impatto ambientale, porre fiducia nel gioco di squadra e nella collaborazione dei compagni, valorizzazione dei prodotti a Km 0.	
azioni comportamenti	Problem solving, cooperative learning, peer learning, learning by doing.	
riflessioni e commenti		