



ZWITCH - Zero Waste in Training of
Catering and Hotel



Co-funded by
the European Union

ZWITCH - ZERO WASTE IN TRAINING OF CATERING AND HOTEL

Risultato 2- Pacchetto didattico per la creazione di un curriculum "Zero-Waste".

Autore: ITPIO (Bulgaria)

Co-Autori: Osengo (Francia), Euroform RFS (Italia), EU-Trade (Lituania), Pap Corp. (Grecia)

Progetto n. 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799

Finanziato dall'Unione europea. I punti di vista e le opinioni espresse sono tuttavia esclusivamente quelli degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili.

Indice dei contenuti

Dettagli del progetto	5
Partner del progetto.....	5
1. Progetto ZWITCH.....	6
2. Motivazione e scopo del pacchetto didattico	7
3. Metodologia	8
4. Obiettivi di apprendimento:.....	11
4.1. Principali obiettivi di apprendimento.....	11
4.2. Obiettivi specifici di apprendimento	11
5. Attività curriculari.....	13
5.1. Esempio di metodologia per la creazione di nuove attività curriculari da integrare nel processo educativo standard.	14
5.2. Modello per la creazione di attività curriculari (allegato 1).....	14
6. Materiale didattico per lo svolgimento delle attività.....	15
7. Metodi di valutazione.....	16
8. Piano di studio	18
9. Creazione di attività curriculari	21
9.1. Modulo 1. Acquisto	21
Lezione 1. Considerazioni ambientali, sociali ed etiche che aiutano a valutare i bisogni specifici	22
1.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati.....	22
1.2. Linee guida per la formazione	24
1.3. Punti di sintesi della lezione	28
Lezione 2: Utilizzo di filiere locali	29
2.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati	29
2.2 Linee guida per la formazione.....	30
2.3. Punti di sintesi della lezione.....	34
Lezione 3: Acquisto di ortaggi/frutti non conformi.....	35
3.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati	35
3.2. Linee guida per la formazione.....	36
3.3. Punti di sintesi della lezione	41
Ulteriori letture	42
Riferimenti bibliografici.....	43

Glossario.....	43
Scheda tecnica 1.....	45
Scheda tecnica 2.....	45
Scheda tecnica 2.....	46
9.2. Modulo 2. Preparazione.....	48
Lezione 1. Ridurre i rifiuti.....	50
1.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati.....	50
1.2. Linee guida per la formazione.....	51
Lezione 2. Cucinare con i rifiuti.....	55
2.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati.....	55
2.2. Linee guida per la formazione.....	56
Lezione 3. Le piccole azioni contano.....	60
3.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati.....	60
3.2. Linee guida per la formazione.....	61
Ulteriori letture.....	64
Riferimenti bibliografici.....	65
Glossario.....	65
Scheda tecnica 1.....	67
Scheda tecnica 2.....	68
Scheda tecnica 3.....	69
9.3. Modulo 3. La produzione.....	70
Lezione 1. Selezione, riciclo, compostaggio e riutilizzo.....	72
1.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati.....	72
1.2. Linee guida per la formazione.....	73
Lezione 2. Imballaggio.....	76
2.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati.....	76
2.2. Linee guida per la formazione.....	77
Lezione 3. Consumo.....	79
3.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati.....	79
3.2. Linee guida per la formazione.....	80
Ulteriori letture.....	81
Riferimenti bibliografici.....	82
Glossario.....	82
Scheda tecnica 1.....	83
Scheda tecnica 2.....	83

Scheda tecnica 3.....	84
9.4. Modulo 4. Il servizio	86
Lezione 1. Programmi di riutilizzo del bucato e minimizzazione della biancheria.....	88
1.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati.....	88
1.2. Linee guida per la formazione	89
Lezione 2. Troppo bello per andarsene.....	94
2.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati	94
2.2. Linee guida per la formazione.....	95
Lezione 3 - Ridurre la plastica monouso in un evento di catering.....	100
3.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati	100
3.2. Linee guida per la formazione.....	101
Ulteriori letture	106
Riferimenti bibliografici.....	106
Glossario.....	106
Scheda tecnica 1.....	108
Scheda tecnica 2.....	109
Scheda tecnica 3.....	111
9.5. Modulo 5. Gestione dei rifiuti	112
Lezione 1. Identificazione della ricerca e gestione dei rifiuti.....	114
1.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati.....	114
1.2. Linee guida per la formazione	115
Lezione 2. Misurazione e valutazione del risultato.....	121
2.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati	121
2.2. Linee guida per la formazione	122
Lezione 3. Comunicazione con le fonti di produzione dei rifiuti.....	127
3.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati.....	127
3.2. Linee guida per la formazione.....	128
Ulteriori letture	132
Riferimenti bibliografici.....	133
Glossario.....	133
Scheda tecnica 1.....	135
Scheda tecnica 2.....	135
Scheda tecnica 3.....	136
Allegato 1. Modello per la creazione di attività curriculari.....	137

Dettagli del progetto

Titolo del progetto:	ZWITCH - Zero Waste in Training of Catering and Hotel
Numero di accordo:	2021-1-FR01-KA220-VET-000024799
Programma:	Erasmus+
Azione chiave 2:	Cooperazione per l'innovazione
Campo:	Partenariati strategici nel campo dell'istruzione e della formazione professionale e della formazione professionale
Durata del progetto:	24 mesi

Partner del progetto

OSENGO (Richiedente)	Francia
Euroform RFS	Italia
Commercio UE	Lituania
Pap Corp.	Grecia
ITPIO	Bulgaria

1. Progetto ZWITCH

La riduzione ed eliminazione dei rifiuti sono diventati argomenti inevitabili al giorno d'oggi, in quanto parte della nostra consapevolezza sull'importanza delle questioni ecologiche per il futuro del nostro pianeta. Nei rispettivi Paesi partner esistono molte formazioni professionali nel settore alberghiero e della ristorazione, anche se non tengono specificamente conto del concetto di "Zero-Waste" (rifiuti zero) o non affrontano la questione. Queste formazioni si basano per lo più su modelli convenzionali o sono rivolte a singoli individui a casa, e dovrebbero essere aggiornate con la coscienza dei rifiuti zero, come ridurre o evitare quest'ultimi.

L'obiettivo è portare l'educazione dei rifiuti zero nelle scuole e nei centri di formazione professionale nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Saranno affrontate diverse esigenze: 1 - Identificare la metodologia e le competenze necessarie per insegnare "Zero-Waste" nei corsi di formazione professionale; 2 - Sviluppo professionale degli insegnanti, dei formatori e dei tutor dei corsi di formazione professionale e dei contesti lavorativi; 3 - Sviluppo delle competenze chiave degli studenti; 4 - Esigenze generali - transizione digitale dei corsi di formazione professionale; 5 - Sensibilizzazione alla gestione "Zero-Waste" nel settore della ristorazione e dell'ospitalità.

Il partenariato proporrà un nuovo curriculum, basato su azioni concrete da intraprendere per l'eliminazione dei rifiuti nel settore alberghiero e della ristorazione. Si tratterà di una raccolta di metodi sulle azioni relative ai rifiuti zero nel settore alberghiero e della ristorazione, riuniti in una Guida. Questi metodi/esempi saranno elaborati a partire da esempi raccolti in ogni Paese partner, contribuendo a un'esperienza di apprendimento dal basso verso l'alto.

2. Motivazione e scopo del pacchetto di apprendimento

Questo pacchetto di apprendimento si baserà sugli obiettivi di apprendimento stabiliti e sulle attività curriculari, sui materiali didattici raccolti e/o creati per lo svolgimento delle attività e sui metodi di valutazione stabiliti.

Lo scopo del pacchetto di apprendimento è quello di consentire agli insegnanti/formatori VET (scuole di formazione professionale) di acquisire la creazione di curricula relativi ai rifiuti zero negli hotel e nella ristorazione.

Il pacchetto di apprendimento sosterrà e migliorerà lo sviluppo delle competenze in materia di riduzione globale dei rifiuti degli studenti delle scuole di formazione professionale e dei tirocinanti dei centri di formazione professionale.

Il pacchetto didattico contiene 6 sezioni:

- Sezione 1 - Metodologia
- Sezione 2 - Obiettivi di apprendimento
- Sezione 3 - Attività curriculari
- Sezione 4 - Materiale didattico per lo svolgimento delle attività
- Sezione 5 - Metodi di valutazione
- Sezione 6 - Piano di studio

3. Metodologia

Il pacchetto Metodologia dell'apprendimento per la creazione del curriculum "Rifiuti Zero" applica un approccio metodologico didattico basato sulle competenze, richiedendo agli studenti di affrontare da protagonisti problemi ecologici reali, utilizzando tutte le risorse cognitive, affettive, culturali e relazionali a loro disposizione.

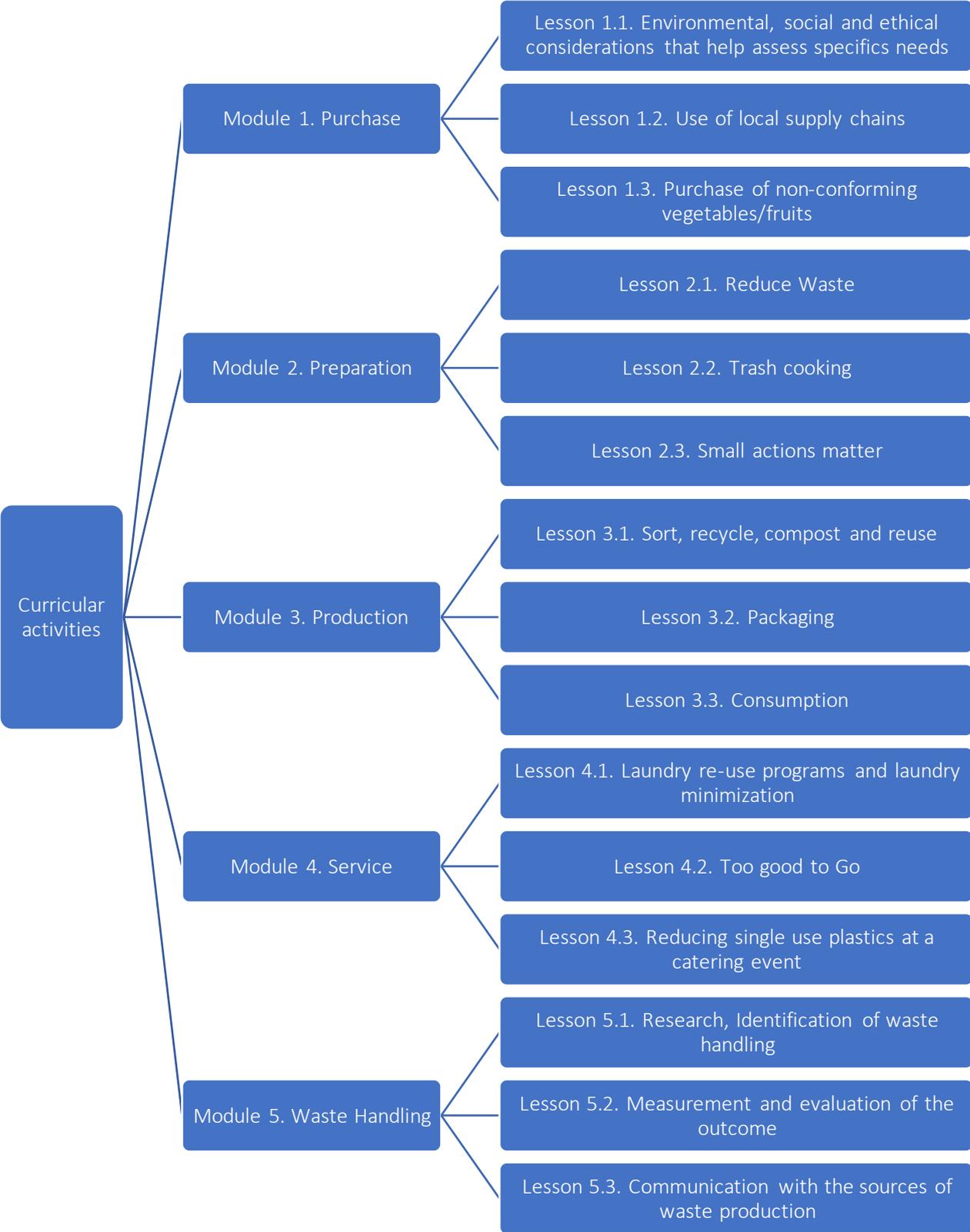
Grazie a questo approccio, gli studenti non solo vengono messi a contatto con la realtà e imparano a conoscere problemi reali, ma sono anche incoraggiati a dare il loro contributo alla loro soluzione.

L'approccio metodologico è incentrato su:

- *Orientamento alla ricerca:* le esperienze nascono dall'individuazione di problemi e il progetto realizzato è rivolto alla loro soluzione;
- *Curricolare:* le attività sono integrate e collegate ai contenuti del programma scolastico/dei centri di formazione professionale;
- *Orientamento alle competenze:* gli studenti verificano le proprie conoscenze e abilità e sviluppano le proprie competenze misurandosi con problemi autentici;
- *Interdisciplinare:* i problemi sono generalmente caratterizzati da complessità e, per la loro soluzione, è necessario utilizzare più materie, che interagiscono e si integrano;
- *Collaborativo:* la progettazione e la realizzazione di attività a rifiuti zero coinvolgono l'intero gruppo classe, che diventa una comunità di apprendimento.
- *Partecipativo:* non si tratta di una pratica assistenziale, ma di una collaborazione con i partecipanti alle attività, che sono coinvolti su un piano di parità. Non ricevono semplicemente un aiuto, ma sono essi stessi una risorsa per la crescita degli studenti;
- *Responsabilizzazione:* la metodologia consente di fare esperienze significative di una mentalità a rifiuti zero in cui la scuola è coinvolta nella responsabilità socio-ecologica;
- *Trasformativa:* la responsabilità socio-ecologica implica un impegno per il miglioramento personale e sociale, in quanto è qualcosa che migliora la realtà della vita comunitaria.

Per garantire il raggiungimento di risultati a lungo termine attraverso l'implementazione della metodologia, è necessario sostenere lo sviluppo di una rete di relazioni, interne ed esterne alla scuola/centri di formazione professionale.

La metodologia per la creazione di un curriculum "Zero-Waste" è descritta nella figura:



Le attività curriculari sono suddivise in 5 moduli.

Ogni modulo porta al raggiungimento di diversi risultati di apprendimento - conoscenze, abilità e competenze.

Ogni modulo comprende i tre obiettivi di apprendimento principali (elencati in 4.1) e gli obiettivi specifici (elencati in 4.2).

Ogni modulo comprende 3 lezioni. Ogni lezione può essere impartita autonomamente in 45 minuti in una scuola o in un centro di formazione professionale, ma può anche essere inserita in una lezione standard di ristorazione o ospitalità scolastica. Le lezioni possono essere fornite anche online.

Ogni modulo sarà corredato da schede tecniche, che daranno indicazioni precise su come fare e come implementare l'azzeramento dei rifiuti nella ristorazione e negli alberghi.

NOTA IMPORTANTE!

I moduli possono essere separati in un programma di formazione indipendente. Questo programma di formazione potrebbe essere offerto come corso di formazione nei centri di formazione professionale. Nelle scuole professionali, il programma di formazione può essere offerto come attività extracurricolare.

4. Obiettivi di apprendimento:

Le attività curriculari hanno obiettivi principali e specifici.

4.1. Principali obiettivi di apprendimento

- Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione
- Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini
- Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso gli esempi

4.2. Obiettivi specifici di apprendimento

Gli obiettivi di apprendimento specifici sono individuali per ogni modulo.

Modulo 1. Acquisto	<ol style="list-style-type: none">1. Comprendere la situazione per se stessi e diffondere la conoscenza per la società moderna del 21st secolo.2. Essere un attore proattivo di carica3. Conoscenza delle specifiche catene locali che li circondano4. Conoscenza dell'uso di verdure dall'aspetto non conforme
Modulo 2. Preparazione	<ol style="list-style-type: none">1. Capacità di analizzare e prendere decisioni eco-responsabili in risposta.2. Ottimizzare ogni ingrediente e sviluppare le capacità creative.3. Coinvolgere gli stakeholder nel tema dei rifiuti zero negli hotel e nei ristoranti e incoraggiarli a essere consapevoli nella loro vita quotidiana.
Modulo 3. La produzione	<ol style="list-style-type: none">1. Sviluppare la consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi alberghieri e di ristorazione.2. Comprendere l'importanza delle pratiche ecologiche per la qualità dei servizi alberghieri e di ristorazione.3. Sperimentare un'esperienza di "vita reale" nel settore dell'ospitalità4. Attrazione del coinvolgimento degli ospiti in "rifiuti zero" nei servizi alberghieri e di ristorazione
Modulo 4. Il servizio	<ol style="list-style-type: none">1. Sviluppare la consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi alberghieri e di ristorazione.2. Comprendere l'importanza delle pratiche ecologiche per la qualità dei servizi alberghieri e di ristorazione.3. Sperimentare un'esperienza di "vita reale" nel settore dell'ospitalità

	4. Attrazione del coinvolgimento degli ospiti in "rifiuti zero" nei servizi alberghieri e di ristorazione
Modulo 5. Gestione dei rifiuti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso gli esempi. 2. Presentazione degli strumenti che faciliteranno il processo di gestione dei rifiuti. 3. Identificazione dei tipi di rifiuti. 4. Elaborare strumenti per monitorare il traffico di rifiuti. 5. Stabilire una comunicazione con tutte le fonti del traffico di rifiuti.

Ogni attività curricolare comprende almeno un obiettivo di apprendimento del modulo principale e uno *o più* obiettivi di apprendimento del modulo specifico.

Ogni modulo comprende tutti e tre gli obiettivi di apprendimento principali e *i* relativi obiettivi di apprendimento specifici.

5. Attività curriculari

Questo include esempi di attività curriculari che consentiranno agli studenti/apprendisti di acquisire conoscenze e competenze in materia di rifiuti zero.

Attività curriculari	
Modulo 1. Acquisto	Lezione 1.1. Considerazioni ambientali, sociali ed etiche che aiutano a valutare le esigenze specifiche.
	Lezione 1.2. Utilizzo di filiere locali
	Lezione 1.3. Acquisto di verdure/frutta non conformi
Modulo 2. Preparazione	Lezione 2.1. Ridurre i rifiuti
	Lezione 2.2. Cucinare con i rifiuti
	Lezione 2.3. Le piccole azioni sono importanti
Modulo 3. La produzione	Lezione 3.1. Selezione, riciclo, compostaggio e riuso
	Lezione 3.2. Imballaggio
	Lezione 3.3. Il consumo
Modulo 4. Il servizio	Lezione 4.1. Programmi di riutilizzo del bucato e minimizzazione della biancheria
	Lezione 4.2. Troppo bello per andarsene
	Lezione 4.3. Ridurre le plastiche monouso in un evento di catering
Modulo 5. Gestione dei rifiuti	Lezione 5.1. Ricerca, identificazione della gestione dei rifiuti
	Lezione 5.2. Misurazione e valutazione dei risultati
	Lezione 5.3. Comunicazione con le fonti di produzione dei rifiuti

5.1. Esempio di metodologia per la creazione di nuove attività curriculari da integrare nel processo educativo standard.

A questo proposito, è importante notare che gli studenti/tirocinanti devono partecipare attivamente a tutte le fasi di sviluppo dell'attività curriculare.

La creazione di nuove attività curriculari si articola solitamente in **5 fasi**, come illustrato nella tabella seguente.

Fase	Descrizione	Azione/risultato
A. Motivazione	Condividere gli obiettivi del progetto tra gli attori coinvolti. Condividere il valore educativo della proposta e il coinvolgimento degli studenti. Sensibilizzare gli studenti sul loro ruolo attivo in ogni fase dell'attività.	Verbali, accordi. Incontri con le parti interessate. Incontri di sensibilizzazione con gli studenti.
B. Preparazione	L'insegnante/formatore e la classe coinvolta approfondiscono il tema/bisogno esistente e individuano le risorse disponibili (economiche, umane, ecc.) per la realizzazione del progetto.	Documento di sintesi.
C. Progettazione e pianificazione	L'insegnante/formatore pianifica e progetta azioni specifiche nell'ambito dell'attività curricolare sulla base di un'attenta valutazione di rischi, limiti, opportunità e strategie.	Una bozza di attività curricolare che risponda alle seguenti domande: Cosa fare? Qual è lo scopo? Quali sono gli obiettivi di apprendimento? Insieme a chi? Dove? Chi fa cosa? Cosa si impara (contenuto)? Quando (tempo)? Quanto (costo)?
D. Implementazione	La scuola/centro di formazione professionale attua l'attività curricolare prevista.	Implementazione dell'attività curricolare prevista: sviluppo dei contenuti didattici.
E. Chiusura e valutazione	Le scuole/centri di formazione professionale riflettono sulle lezioni apprese e sulla qualità dell'attività curricolare.	Strumenti di valutazione: questionario di autovalutazione, griglia di valutazione, ecc.

5.2. Modello per la creazione di attività curriculari (allegato 1).

6. Materiale didattico per lo svolgimento delle attività

I materiali didattici che gli insegnanti/formatori possono utilizzare per lo sviluppo e l'insegnamento delle attività curriculari includono:

- Guida di "Zero-Waste" con esempi specifici, risultato 1 del progetto ZWITCH.
- Una raccolta di risultati didattici aperti per l'implementazione del Modello ZWITCH su un sito web per il download/upload di strumenti di formazione e didattici da parte di insegnanti/formatori, genitori e altri stakeholder del progetto (previa registrazione).
- Schede tecniche, parte integrante di ogni modulo, che danno indicazioni precise su come fare e come implementare l'azzeramento dei rifiuti nella ristorazione e negli alberghi.
- Le lezioni comprendono materiale formativo: casi di studio, presentazioni PPT, video, quiz, esercizi ed esempi specifici. Gli esempi collegati si trovano sulla piattaforma, in modo che i discenti possano visualizzarli. Questo porterà a un corso più interattivo, in quanto i discenti potranno leggere tutti gli esempi che desiderano sulla piattaforma.
- Una webografia fornita per ulteriori ricerche nei diversi Paesi consentirà agli studenti di uscire dalla loro zona di comfort e di cercare da soli sui siti web dei Paesi dell'UE a rifiuti zero ulteriori informazioni. Ciò consentirà loro di acquisire competenze trasversali e linguistiche per essere più autonomi e scegliere da soli.

7. Metodi di valutazione

La valutazione delle attività scolastiche è una parte estremamente importante del processo di apprendimento. È legata alla misurazione e alla comunicazione dei risultati, delle realizzazioni e dell'efficacia di queste attività, del grado di utilità e della qualità raggiunta nell'esecuzione degli obiettivi prefissati.

La valutazione si concentra su:

- La qualità dell'acquisizione delle conoscenze, delle abilità formate, delle abitudini e il loro allineamento con gli obiettivi del curriculum;
- Il grado di formazione delle capacità di apprendimento e delle abitudini professionali;
- Il grado di sviluppo delle abilità di vita - capacità di osservare, analizzare, confrontare, classificare, riassumere, pensare logicamente, risolvere compiti creativi, ecc.

Metodi di valutazione:

1. Test

- 1.1. con domande a risposta reale
- 1.2. con domande a scelta multipla
- 1.4. con domande di corrispondenza (di collegamento)
- 1.5. con domande di verifica
- 1.6. con domande a risposta breve
- 1.7. con testi a riempimento.

2. Compiti scritti (*e-learning con il supporto di formatori/insegnanti*)

- 2.1. Saggio
 - 2.1.1. Saggio descrittivo
 - 2.1.2. Saggio espositivo
 - 2.1.3. Saggio di analisi della causalità
 - 2.1.4. saggio di confronto/contrasto
 - 2.1.5. Saggio di definizione del significato
 - 2.1.6. Saggio di classificazione
 - 2.1.7. Saggio di valutazione
 - 2.1.8. Argomentativo (accademico)
- 2.2. Rapporto.

3. Compiti pratici (dimostrazione di abilità)

3.1. Caso di studio

3.2. Progetto

3.3. Compiti di ricerca scientifica

3.4. Presentazione

3.5. Impegnarsi in una discussione/discussione

3.6. Modellazione (realizzazione di un modello)

3.9. Giochi di ruolo.

4. Portfolio.

Il portfolio può contenere disegni, fotografie, video e audio, lavori scritti, test, dati di autoanalisi e auto-riflessione degli studenti/apprendisti. Il portfolio serve come prova dello sviluppo dello studente/apprendista. La raccolta dei materiali avviene secondo criteri predeterminati.

8. Piano di studio

N	Unità di apprendimento	Attività di apprendimento	Grado/ Gruppo IFP	Forma di studio <i>e-learning - E autoapprendimento - S</i>	ore	
					E	S
1.	Modulo 1. Acquisto	Lezione 1.1. Considerazioni ambientali, sociali ed etiche che aiutano a valutare le esigenze specifiche.	<ul style="list-style-type: none"> - Studenti - 11 - 12 gradi della scuola VET (scuola di formazione professionale) - Studenti - classi 9-12 della scuola VET con modulo duale - Apprendisti nei centri di formazione professionale - Tirocinanti (nuovi dipendenti, dipendenti riassegnati, lavoratori) inclusi nel WBL 	Esercizi E+ S	1	1
2.		Lezione 1.2. Utilizzo di filiere locali		Esercizi E+ S	1	
3.		Lezione 1.3. Acquisto di verdure/frutti non conformi		Esercizi E+ S	1	
4.	Modulo 2. Preparazione	Lezione 2.1. Ridurre i rifiuti	<ul style="list-style-type: none"> - Studenti - 11 - 12 gradi della scuola VET - Studenti - classi 9-12 della scuola VET con modulo duale - Apprendisti nei centri di formazione professionale - Tirocinanti (nuovi dipendenti, dipendenti riassegnati, lavoratori) inclusi nel WBL 	Esercizi E+ S	1	1
5.		Lezione 2.2. Cucinare con i rifiuti		Esercizi E+ S	1	
6.		Lezione 2.3. Le piccole azioni sono importanti		Esercizi E+ S	1	
7.	Modulo 3. La produzione	Lezione 3.1. Selezione, riciclo, compostaggio e riuso	<ul style="list-style-type: none"> - Studenti - 11 - 12 classi della scuola VET 	Esercizi E+ S	1	1

8.		Lezione 3.2. Imballaggio	<ul style="list-style-type: none"> - Studenti - classi 9-12 della scuola VET con modulo duale - Apprendisti nei centri di formazione professionale 	Esercizi E+ S	1	
9.		Lezione 3.3. Il consumo	<ul style="list-style-type: none"> - Tirocinanti (nuovi dipendenti, dipendenti riassegnati, lavoratori) inclusi nel WBL 	Esercizi E+ S	1	
10.	Modulo 4. Il servizio	Lezione 4.1. Programmi di riutilizzo del bucato e minimizzazione della biancheria	<ul style="list-style-type: none"> - Studenti - 11 - 12 gradi della scuola VET - Studenti - classi 9-12 della scuola VET con modulo duale 	Esercizi E+ S	1	1
11.		Lezione 4.2. Troppo bello per andarsene	<ul style="list-style-type: none"> - Apprendisti nei centri di formazione professionale 	Esercizi E+ S	1	
12.		Lezione 4.3. Riduzione della plastica monouso in un evento di catering	<ul style="list-style-type: none"> - Tirocinanti (nuovi dipendenti, dipendenti riassegnati, lavoratori) inclusi nel WBL 	Esercizi E+ S	1	
13.	Modulo 5. Gestione dei rifiuti	Lezione 5.1. Ricerca, identificazione della gestione dei rifiuti	<ul style="list-style-type: none"> - Studenti - 11 - 12 gradi della scuola VET - Studenti - classi 9-12 della scuola VET con modulo duale 	Esercizi E+ S	1	1
14.		Lezione 5.2. Misurazione e valutazione dei risultati	<ul style="list-style-type: none"> - Apprendisti nei centri di formazione professionale 	Esercizi E+ S	1	
15.		Lezione 5.3. Comunicazione con le fonti di produzione dei rifiuti	<ul style="list-style-type: none"> - Tirocinanti (nuovi dipendenti, dipendenti riassegnati, lavoratori) inclusi nel WBL 	Esercizi E+ S	1	
				Totale:	15	5
Totale per il programma:					20	

9. Creazione di attività curriculari

9.1. Modulo 1. Acquisto

Risorsa di e-learning (H5P)	Presentazione del corso
Obiettivo del modulo	Questo modulo vi incoraggia ad adottare una politica di zero rifiuti per quanto riguarda l'atto di acquisto.
Punti chiave del modulo	Lezione 1.1. Considerazioni ambientali, sociali ed etiche che aiutano a valutare i bisogni specifici. Lezione 1.2. Utilizzare le filiere locali Lezione 1.3. Acquisto di ortaggi/frutta non conformi
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 5. Comprendere la situazione per se stessi e diffondere la conoscenza per la società moderna del 21st secolo. 6. Essere un attore proattivo di carica 7. Conoscenza delle catene locali specifiche che li circondano 8. Conoscenza dell'uso di verdure dall'aspetto non conforme
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere le opportunità sociali ed economiche - consapevolezza dei principi etici - conoscenza della diversità <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pensiero critico - processo decisionale - mobilitare le risorse - pensiero strategico e problem solving <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - senso di iniziativa - curiosità - assumersi la responsabilità dell'ambiente - pro-attività - sostenere la sostenibilità
Competenze chiave per	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche

l'apprendimento permanente	<input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche <input checked="" type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze <input checked="" type="checkbox"/> Cittadinanza attiva <input type="checkbox"/> Imprenditorialità <input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale <input checked="" type="checkbox"/> Competenze Verdi
Grado/Gruppo IFP	<ul style="list-style-type: none"> - Studenti - 11 - 12 gradi della scuola VET - Studenti - classi 9-12 della scuola VET con modulo doppio - Apprendisti nei centri di formazione professionale - Tirocinanti (nuovi dipendenti, dipendenti riassegnati, lavoratori) inclusi nel WBL
Schede tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisto a 0 km • AUPARAGER, cibo responsabile • Decisioni di acquisto ecologiche

Lezione 1. Considerazioni ambientali, sociali ed etiche che aiutano a valutare le esigenze specifiche

1.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	<p>L'obiettivo è quello di sensibilizzare l'opinione pubblica sul fatto che le risorse del mondo si stanno esaurendo e che le azioni a favore dei rifiuti zero possono aiutare a mantenere un migliore equilibrio con la natura. Una scelta consapevole al momento dell'acquisto permette di limitare la creazione di rifiuti in seguito.</p> <p>Verranno esplorati modi specifici per soddisfare le esigenze dell'uomo del XXI secolo. Verranno discusse anche le implicazioni sociali della scarsità di risorse, che sono già palpabili quando si manifestano attriti tra gruppi di popolazione.</p>
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le esigenze specifiche degli studenti nella vita privata e lavorativa e il loro legame con i rifiuti zero. 2. Valutare la quantità di oggetti che lo studente deve acquistare per soddisfare le sue esigenze specifiche. 3. Posizione attuale su rifiuti zero 4. Interrogarsi sulla "funzione" dei rifiuti zero dal punto di vista ambientale, sociale ed etico. 5. Pensano di poter applicare il concetto di "zero rifiuti" al posto di lavoro nel settore alberghiero o della ristorazione ed è necessario farlo?

Principali obiettivi di apprendimento	LO "Learning Objectives" (obiettivi di apprendimento) principale: consapevolezza dell'impatto di Rifiuti Zero in modo esteso 1. Consapevolezza dello stato del mondo 2. Consapevolezza dell'impatto che può avere l'azzeramento dei rifiuti 3. Conoscenza dei problemi sociali creati dallo spreco
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ul style="list-style-type: none"> • In grado di indicare le problematiche ambientali attuali • Collegare questi temi all'impatto delle azioni "rifiuti zero". • Conoscere le implicazioni sociali delle questioni relative ai rifiuti zero • Avere una conoscenza di base dell'etica • Saper trasmettere informazioni sui problemi
Risultati dell'apprendimento	Conoscenza: <ul style="list-style-type: none"> • Rifiuti zero • Gestioni ambientali • acquistare in modo responsabile • comprendere le opportunità sociali ed economiche Competenze: <ul style="list-style-type: none"> • capacità di identificare le situazioni • prendere decisioni finanziarie • riflessione critica e costruttiva Competenze: <ul style="list-style-type: none"> • senso di iniziativa • curiosità • assumersi la responsabilità dell'ambiente
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche <input checked="" type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze <input checked="" type="checkbox"/> Cittadinanza attiva <input type="checkbox"/> Imprenditorialità <input checked="" type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale <input checked="" type="checkbox"/> Competenze Verdi
Soggetti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Cittadinanza • Gestione dell'industria alberghiera • Etica • Biologia
Metodologia	La formazione sarà online e a distanza.

	<p>Innanzitutto, introducete l'argomento sottolineando le conoscenze da sviluppare, quindi utilizzate le illustrazioni fornite per sostenere i vostri punti. Gli studenti lavorano poi da soli, illustrando il corso con esempi concreti.</p> <p>Verso la fine della sessione, lo studente dovrebbe prendersi 5 minuti per preparare un riassunto delle conoscenze appena acquisite da presentare ad amici e familiari, in modo da sensibilizzare le persone intorno a loro sulla questione dei rifiuti zero tra considerazioni ambientali, sociali ed etiche.</p> <p>Strumenti: I contenuti didattici saranno erogati in formato digitale con il supporto di strumenti online innovativi.</p>
--	--

1.2. Linee guida per la formazione

Teoria della lezione	Considerazioni ambientali, sociali ed etiche che aiutano a valutare le esigenze specifiche.
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	<p>Le risorse del pianeta si stanno esaurendo e le azioni a zero rifiuti possono aiutare a mantenere un migliore equilibrio con la natura. Scelte consapevoli al momento dell'acquisto possono limitare la creazione di rifiuti in seguito.</p> <p>Il primo passo è comprendere le implicazioni sociali della scarsità di risorse, poiché le tensioni sono già palpabili e stanno emergendo attriti tra gruppi di popolazione per ottenere l'accesso alle risorse. Per comprendere la questione nel suo complesso, si affronterà anche l'aspetto etico dei rifiuti zero. Secondo lo studio "State of the World's Food in 2020", sei consumatori su dieci in tutto il mondo ritengono che la scelta del cibo sia un impegno sociale, dimostrandosi più esigenti sul contenuto del piatto.</p> <p>L'introduzione di azioni a zero rifiuti a livello teorico aiuterà gli studenti a costruire una visione più ampia del mondo e permetterà loro di prendere coscienza delle problematiche attuali.</p> <p>L'investimento personale e la motivazione saranno la chiave per comprendere questo modulo.</p> <p>La parte teorica del corso sarà integrata da un libro interattivo per rendere l'insegnamento più giocoso e concreto.</p>
Presentazione principale	<ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è l'azzeramento dei rifiuti <p>L'Unione Europea mira a ridurre gli sprechi alimentari da 88 a 44 milioni di tonnellate all'anno entro il 2030. Si stima che ogni anno venga sprecato il 17% della produzione alimentare mondiale: l'11% nelle famiglie, il 5% nei servizi alimentari e il 2% nella fase di vendita al dettaglio.</p>

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura ritiene che la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari apporti benefici immediati al clima e migliori la sostenibilità complessiva dei nostri sistemi alimentari.

L'approccio Rifiuti Zero si basa su una strategia di riduzione dei rifiuti prodotti dalla società industriale. L'Alleanza Internazionale Rifiuti Zero ha proposto una definizione: "Rifiuti zero significa progettare e gestire prodotti e processi per ridurre il volume e la tossicità dei rifiuti e dei materiali, conservare e recuperare tutte le risorse e non bruciarle o seppellirle". L'implementazione di rifiuti zero eliminerà tutte le emissioni nella terra, nell'acqua o nell'aria che possono rappresentare una minaccia per la salute del pianeta, degli esseri umani, degli animali o delle piante".

L'approccio Zero-Waste cerca di andare oltre l'economia del riciclo per preferire l'economia circolare, che ottimizzerebbe la gestione dei rifiuti. Si sviluppa principalmente in tre punti: eliminare l'incenerimento e aumentare la qualità dei materiali riciclabili, incoraggiare il riutilizzo dei materiali riciclati e sostenere l'eco-design e la riparabilità dei prodotti.

- Lo spreco alimentare oggi

Secondo un rapporto dell'Agenzia per la Protezione dell'Ambiente (EPA), i rifiuti alimentari producono il 18% delle emissioni di metano dalle discariche. Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, circa un terzo del cibo mondiale - quasi 1,3 miliardi di tonnellate - va perso o sprecato, e la frutta e la verdura rappresentano la maggior parte del cibo sprecato. Per tutti i Paesi industrializzati, lo spreco di cibo vale circa 680 miliardi di dollari all'anno.

I rifiuti hanno un impatto sociale, ambientale ed economico e spetta al governo affrontarli. Diverse leggi e normative, così come campagne di sensibilizzazione e coinvolgimento che combattono questo flagello e partnership con altri attori della filiera, stanno spingendo le città e le industrie verso una migliore gestione dei rifiuti organici.

Lo spreco alimentare nel mondo comprende tre questioni principali:

1. **Perdite alimentari** Si tratta di perdite causate a monte della filiera alimentare, durante la coltivazione o l'allevamento, la raccolta e la lavorazione delle materie prime.
2. **Rifiuti alimentari** Si tratta di rifiuti generati durante la lavorazione industriale, la distribuzione e la produzione in eccesso (prodotto invenduto).
3. **Spreco** Si tratta di alimenti acquistati ma mai consumati perché le date di scadenza sono scadute

- Le migliori pratiche

L'utilizzo di prodotti sfusi

Gli imballaggi rappresentano il 40% della plastica utilizzata ogni anno in Europa. Per evitare che finiscano nell'ambiente a causa della mancanza di riciclo, stanno nascendo molte iniziative intorno al principio del bulk (all'ingrosso).

Diffuso per l'acquisto di frutta e verdura e di prodotti secchi (riso, pasta, noci...), si trova facilmente negli scaffali dei supermercati o nei negozi di alimentari specializzati.

Ridurre il consumo di plastica

L'Europa produce ogni anno 25 milioni di tonnellate di rifiuti di plastica e questa industria è una delle più inquinanti. Evitare di acquistare prodotti in plastica è una buona pratica per proteggere l'ambiente.

Dare una seconda vita ai rifiuti alimentari

Bucce di verdure, gusci d'uovo o fondi di piatti, cosa farne? Questo è il principio del compost, un prodotto derivante dalla fermentazione dei rifiuti organici in presenza di ossigeno e dall'azione combinata di batteri, funghi e altri microrganismi. Il compost è interessante per tutti i giardinieri perché è simile al terreno. E se sappiamo che questi rifiuti organici rappresentano i 1/3 dei nostri bidoni della spazzatura, è un'alternativa che può essere interessante.

Consumare in stagione

I prodotti stagionali sono spesso più economici

La frutta e la verdura di stagione sono generalmente meno costose perché non crescono in serre riscaldate e possono essere coltivate vicino a casa: vengono raccolte e poi consumate rapidamente. Non hanno bisogno di essere conservati in celle frigorifere e, in genere, hanno viaggiato poco.

Ridurre l'impatto ecologico

Un pomodoro prodotto localmente, ma in una serra riscaldata, genera circa 4 volte più gas serra dello stesso pomodoro prodotto nella stagione giusta.

I prodotti fuori stagione vengono talvolta importati in aereo, in nave o in camion - tutti mezzi di trasporto inquinanti - e possono aver percorso migliaia di chilometri prima di arrivare nel vostro cestino. Devono essere conservati in celle frigorifere e stoccati fino al momento della vendita.

ESERCIZI e/o domande per l'autoriflessione	
Esercizio	<p>Per la creazione di auto esercizi, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: <i>Ai fini della lezione sono adatti:</i> Cliccare sulla frutta/verdura in base al mese giusto.</p>

Auto-riflessione	Gli studenti sono incoraggiati a presentare le loro nuove conoscenze alle persone che li circondano: amici e familiari, al fine di diffondere l'attività di apprendimento.
-------------------------	--

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	L'obiettivo è quello di valutare la comprensione dell'argomento da parte degli studenti. Gli studenti devono conoscere la stagionalità di frutta e verdura, comprendere la situazione attuale dei rifiuti zero e saper mettere in pratica le buone pratiche della lezione adattandole alla loro vita quotidiana.
Strumenti di valutazione	Esercizio Test a scelta multipla

	Esempio: Esercizio Test a scelta multipla
Domanda 1	Che cos'è l'alimentazione responsabile?
Risposta A	Modalità di consumo che tenga conto del rispetto degli operatori sociali
Risposta B	Consumi rispettosi del clima
Risposta C	Modelli di consumo che aumentano il riscaldamento globale
Risposta D	Consumo rispettoso dell'ambiente
Risposta(e) corretta(e)	B,D
Domanda 2	Consumare senza sprecare materie prime è ... ?
Risposta A	Acquistare prodotti con imballaggi ridotti al minimo
Risposta B	Acquistare pasti pronti
Risposta C	Acquisto in corso d'opera
Risposta D	Acquistare prodotti che scadranno presto
Risposta E	Acquistare prodotti locali
Risposta(e) corretta(e)	A,C,D,E

Domanda 3	Mangiare prodotti biologici è l'unico modo per rispettare l'ambiente?
Risposta A	Sì
Risposta B	No
Risposta(e) corretta(e)	B
Domanda 4	Durante il mese di aprile, posso mangiare secondo la stagione...
Risposta A	Barbabietola, carota, cavolo
Risposta B	Avocado, melone, porri
Risposta C	Limone, pomodoro, mela
Risposta D	Albicocca, kiwi, ciliegia
Risposta(e) corretta(e)	A
Auto-riflessione	Hotspot di immagine

1.3. Punti di sintesi della lezione

- Apprendere lo status quo ambientale con un collegamento a rifiuti zero.
- Identificare le esigenze specifiche: applicazione di Zero-Waste nella vita personale e per il lavoro nel settore alberghiero o della ristorazione.
- Comprensione delle considerazioni sociali ed etiche

Lezione 2: Utilizzo di filiere locali

2.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	All'inizio di questa lezione verrà data una definizione della parola "catena di fornitura". Si può osservare che spesso la conoscenza generale delle filiere locali è scarsa. I discenti impareranno a conoscere le soluzioni esistenti intorno a loro. Potranno anche sviluppare strategie per costruire nuove catene di fornitura o ampliare quelle esistenti.
Punti chiave della lezione	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione di catena di approvvigionamento - Ulteriori approfondimenti sull'aspetto dell'acquisto locale con il collegamento alle catene di fornitura
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo di una coscienza a zero rifiuti nel settore alberghiero e della ristorazione - Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini - Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	Gli studenti hanno una chiara comprensione dei diversi attori di una catena di approvvigionamento in relazione all'acquisto di cibo locale. Conoscono alcune iniziative di filiere locali nelle loro vicinanze e sviluppano idee su come contribuire ulteriormente allo spreco zero nella loro vita personale e professionale.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza: un atteggiamento a zero rifiuti deve essere vissuto dando l'esempio e le filiere locali sono un fattore cruciale negli acquisti</p> <p>Competenze: avere un'idea di come sviluppare le catene di approvvigionamento locali</p> <p>Competenze: sapere esattamente quali catene di fornitura locali potrebbero essere utilizzate per aderire a Zero - Waste nel reparto acquisti del proprio servizio di ristorazione/albergo</p>
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo X Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche X Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze X Cittadinanza attiva <input type="checkbox"/> Imprenditorialità

	X Consapevolezza ed espressione culturale X Competenze Verdi
Soggetti coinvolti	Gestione nel settore della ristorazione e del catering Catena di approvvigionamento Servizio e barista Economia del turismo
Metodologia	<p>In primo luogo, verrà fornita una definizione del termine "filiera locali" per comprendere le problematiche ad esso connesse. Con una certa conoscenza delle catene di approvvigionamento locali esistenti, gli studenti si renderanno conto che potrebbero già adottare altre modalità di acquisto che si avvicinano di più a un atteggiamento a rifiuti zero. Questa parte presenterà anche diverse alternative di acquisto per poter consumare localmente. Questa sessione dovrebbe essere interattiva e divertente, con la disponibilità del libro interattivo per illustrare le osservazioni.</p> <p>Strumenti: La formazione sarà online e a distanza. I contenuti didattici saranno erogati in formato digitale con il supporto di strumenti online innovativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Presentazione – video – Quiz – Test <p>Risorse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fornire una definizione di catena di fornitura e collegarla al posto di lavoro nel settore della ristorazione/alberghiero. • https://www.compliancechain.co.uk/the-top-5-benefits-of-employing-a-local-supply-chain/ <p>Libro interattivo</p>

2.2 Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 2
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	<p>Rafforzare la produzione e la trasformazione alimentare locale e regionale nell'UE e garantire condizioni di lavoro dignitose per tutti gli agricoltori e i lavoratori del settore alimentare sono obiettivi importanti per migliorare la sostenibilità della filiera alimentare europea.</p> <p>All'inizio di questa lezione verrà data una definizione della parola "catena di approvvigionamento". Gli studenti scopriranno le soluzioni di approvvigionamento locali esistenti intorno a loro. Saranno anche</p>

	<p>in grado di sviluppare strategie per espandere le catene di approvvigionamento esistenti o immaginare come potrebbero essere quelle nuove, in base alle esigenze del mercato.</p> <p>La lezione inizierà con la spiegazione della parola "supply chain"; verranno utilizzate immagini e diagrammi per comprendere meglio il fenomeno.</p> <p>Inoltre, si identificheranno i vantaggi di una catena di fornitura locale rispetto a una catena tradizionale.</p> <p>Il corso teorico sarà completato da un libro interattivo per rendere la lezione più interattiva.</p>
<p>Teoria della lezione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione <p>La crisi sanitaria e le catastrofi climatiche stanno accelerando la nostra consapevolezza della necessità di intraprendere azioni concrete per ridurre il nostro impatto negativo sull'ambiente e preservare il pianeta.</p> <p>Il compito è immenso e riguarda tutti gli aspetti della vita sociale: vivere, consumare e gestire i rifiuti.</p> <p>L'uso di indicazioni di provenienza locale può essere definito come il metodo di fornitura di alimenti ai consumatori basato sull'offerta di produttori geograficamente vicini ai consumatori. Si scopre così che la nozione di local sourcing claims è soggetta ai vincoli della stagionalità, che consente di fornire nutrienti utili in base alla stagione, di rafforzare l'autosufficienza delle popolazioni e di proteggere l'ambiente. Gli acquisti locali possono quindi essere riassunti come l'acquisto di beni e servizi da aziende locali. La comprensione e l'implementazione di una catena di approvvigionamento locale ha molti vantaggi e contribuisce allo sviluppo della consapevolezza dei rifiuti nel settore alberghiero e della ristorazione. Oggi più che mai gli scaffali dei supermercati traboccano di prodotti alimentari provenienti da tutto il mondo.</p> <p>e la domanda dei consumatori è in crescita per una varietà di prodotti esotici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'interesse delle richieste di fornitura locali <p>La specializzazione geografica della produzione, l'aumento delle attività di import-export e il basso costo dei trasporti.</p> <p>Considerati meno dannosi per l'ambiente, i sistemi alimentari locali sono diventati oggi una vera e propria sfida. L'obiettivo è quello di produrre beni e servizi limitando il consumo e lo spreco di risorse e la produzione di rifiuti, che hanno contribuito all'allungamento dei canali di commercializzazione negli ultimi anni. La nozione di prodotto alimentare locale è legata all'atto di consumare quel prodotto. L'atto di consumo e le fasi di produzione del prodotto alimentare devono avvenire entro una distanza geografica considerata ragionevole dal consumatore.</p> <p>Questa distanza è soggettiva sotto diversi aspetti. Dipende:</p>

	<p>- il prodotto consumato, a seconda che la produzione sia possibile o meno in prossimità del luogo di consumo consumo;</p> <p>- le possibili fasi di trasformazione e, quindi, il luogo di produzione delle materie prime materie prime;</p> <p>- la caratterizzazione geografica di un territorio: il locale è considerato sulla scala del comune, del dipartimento, della regione, del distretto, della regione.</p> <p>Il lavoro sulla nozione di prossimità in alcuni settori alimentari dimostra che questa nozione non è sempre espresso in termini di distanza, ma si riferisce all'appartenenza a un territorio (territorio, regione, paese).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esempio in Italia <p>In Italia non esiste una definizione normativa di prodotto agroalimentare locale, ma la principale organizzazione degli imprenditori agricoli italiani, la Coldiretti, ha realizzato il progetto "Campagna Amica", finalizzato alla costruzione di filiere agroalimentari esclusivamente italiane. Sostiene un concetto di prodotto locale che va al di là dell'origine geografica origine geografica per valorizzare concetti chiave come la qualità, i metodi di produzione e coltivazione, la tradizione tradizione e l'attrattività del territorio. Coldiretti ha una rete di circa 1200 mercati di vendita diretta in Italia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esempio in Francia <p>Inoltre, in Francia esiste un'ampia gamma di iniziative per promuovere l'offerta di prodotti locali a famiglie e ristoranti. Ad esempio, la vendita diretta da parte del produttore nell'azienda agricola o nei mercati. Questa categoria comprende le vendite in fattoria, la raccolta in fattoria, i mercati all'aperto, i mercati degli agricoltori o i mercati contadini. Pertanto, la rete Bienvenue à la Ferme comprende le aziende agricole che offrono beni e servizi in vendita direttamente in azienda, comprese le vendite dirette in azienda e i mercati agricoli, ma anche i punti vendita degli agricoltori e i farm drive. Esistono anche punti di ritiro centralizzati tra produttori e consumatori. Questa categoria comprende associazioni o aziende che mettono in contatto produttori e consumatori, con un punto fisico di deposito della merce che permette, sistematicamente o occasionalmente, un incontro tra loro. Infine, possiamo citare i negozi locali, compresi i negozi dei produttori. I negozi locali possono valorizzare la produzione locale. In particolare, i negozi dei produttori permettono ai produttori di vendere i loro prodotti direttamente in un punto vendita fisico. Il cambiamento delle abitudini di acquisto si ottiene attraverso diversi tipi di iniziative. Si può fare quotidianamente, chiedendo in giro, sia alle autorità pubbliche che direttamente ai produttori presenti nei mercati locali.</p>
--	---

	Esercizi e/o domande per l'auto-riflessione
Esercizio	<p>Per la creazione di auto esercizi, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: Immagine Hotspot su H5P sul controllo di qualità degli alimenti</p>
Auto-riflessione	<p>Ad esempio: <i>Caso di studio</i></p> <p>Gli studenti elencano le soluzioni della catena di approvvigionamento locale che più probabilmente si applicano alle loro esigenze.</p>

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<p>Gli studenti devono conoscere il vocabolario utilizzato per descrivere l'uso delle rivendicazioni locali.</p> <p>Dovrebbero inoltre avere familiarità con le iniziative di rivendicazione locali nel loro paese e nella loro regione.</p>
Strumenti di valutazione	<p>In questa sezione dovrete scrivere un test di autovalutazione. Il test deve comprendere 5 domande.</p> <p>È possibile scegliere tra un test vero/falso o un test a scelta multipla.</p> <p>Ad esempio:</p>

Esercizio Test a scelta multipla	
Domanda 1	Una buona gestione delle forniture è molto importante per ?
Risposta A	Evitare l'esaurimento delle scorte, cortocircuiti e acquistare al prezzo migliore
Risposta B	Evitare la carenza di scorte, l'acquisto centralizzato e l'acquisto al prezzo migliore
Risposta C	Evitare gli stock e le scorte eccessive e acquistare al prezzo migliore

Risposta(e) corretta(e)	C
Domanda 2	La condizione di esaurimento scorte è ...
Risposta A	Quando manca un prodotto necessario per un piatto
Risposta B	Quando un prodotto necessario per un piatto è disponibile in quantità sufficiente
Risposta C	Quando un armadio di stoccaggio sovraccarico si rompe
Risposta(e) corretta(e)	A
Domanda 3	La merce è...
Risposta A	Merce rivenduta come tale al cliente
Risposta B	Servizi forniti dai fornitori
Risposta C	Beni durevoli di alto valore necessari per lo svolgimento dell'attività
Risposta(e) corretta(e)	A
Domanda 4	I fornitori sono....
Risposta A	Merce rivenduta come tale al cliente
Risposta B	Merce che fa parte dei piatti venduti
Risposta C	Beni di scarso valore necessari per lo svolgimento dell'attività
Risposta(e) corretta(e)	C

2.3. Punti di sintesi della lezione

- Comprendere l'uso delle catene di distribuzione in generale
- Comprendere il funzionamento delle catene di approvvigionamento locali, in particolare
- Identificare come acquistare in modo responsabile

Lezione 3: Acquisto di ortaggi/frutti non conformi

3.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	Lo scopo di questa lezione è dimostrare che le verdure o i frutti "brutti", quindi non di bell'aspetto, o non conformi possono essere acquistati in modo sicuro e che ci sono persino dei vantaggi. Fino a poco tempo fa, prima che il movimento "Zero-Waste" diventasse più popolare, questi ortaggi/frutti venivano spesso ignorati dall'industria alimentare, il che portava e porta tuttora a inutili sprechi.
Punti chiave della lezione	Le verdure o i frutti dall'aspetto non conforme possono essere utili in diversi modi. Acquistandoli potete <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riduzione efficace dei costi ➤ Avere ingredienti di grande qualità ➤ Costruire la propria immagine nel marketing dei consumatori
Principali obiettivi di apprendimento	LO (Learning Objectives) principale: Consapevolezza dell'impatto che può avere l'azzeramento dei rifiuti <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze sulla nutrizione - Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini - Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Strategia per ottimizzare gli acquisti in termini di costi ➤ Strategia per lavorare sul marchio aziendale/marketing
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza: conoscenza degli eventi contemporanei, conoscenza della diversità, consapevolezza dei principi etici e delle sfide.</p> <p>Competenze: comunicare, pensare in modo critico, prendere decisioni, riflettere in modo critico e costruttivo.</p> <p>Competenze: consapevolezza dell'impatto della lingua o di altro tipo sostenere stili di vita sostenibili, assumersi la responsabilità per l'ambiente</p>
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo X Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche X Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze X Cittadinanza attiva <input type="checkbox"/> Imprenditorialità X Consapevolezza ed espressione culturale X Competenze verdi
Soggetti coinvolti	Acquisto

	<p>Gestione nel settore della ristorazione e del catering Servizio e barista Economia del turismo</p>
Metodologia	<p>Verranno proposte una definizione e delle immagini per capire di cosa si tratta. Dovrebbe essere una sessione divertente con l'obiettivo di cambiare la percezione delle verdure e dei frutti brutti.</p> <p>Strumenti: Questa lezione si svolgerà in formazione a distanza con il supporto di un corso teorico e di un libro intercalare.</p> <ul style="list-style-type: none"> - video - casi di studio - illustrazioni di frutta e verdura non conformi - Proposta di ricetta - Libro interattivo

3.2. Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 3
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	<p>La frutta e la verdura non conformi rappresentano una buona parte degli alimenti che finiscono nella spazzatura. Vale la pena chiedersi perché.</p> <p>In questa lezione definiremo che cos'è un ortaggio/frutto "brutto". Per esempio, una verdura/frutta non conforme potrebbe essere una carota attorcigliata, un'arancia più piccola delle altre o una zucchina che si è girata su se stessa. Tuttavia, questi alimenti hanno lo stesso sapore degli altri, ma a causa del loro aspetto visivo saranno più difficili da collocare accanto agli altri.</p> <p>Per evitare qualsiasi tipo di spreco, alcuni supermercati hanno messo in atto campagne pubblicitarie per incoraggiare le persone ad acquistare frutta e verdura con aspetti non conformi, si studieranno le campagne di marketing intorno a questo fenomeno.</p> <p>Inoltre, in questa parte verranno sviluppate le diverse virtù e gli interessi di questi ortaggi/frutti non conformi, nonché i luoghi in cui è possibile acquistarli. Gli studenti impareranno a conoscere l'esistenza di questi fenomeni normali in natura e l'impatto che hanno sulla gestione dei rifiuti. Iniziate la lezione mostrando l'immagine di ortaggi o frutti che non hanno un aspetto corretto. Cercate video o fotografie che possano aiutare a illustrare il valore dell'utilizzo di questa immagine dall'aspetto diverso.</p>

	<p>Il corso teorico sarà completato da un libro interattivo per rendere la lezione più interattiva.</p>
<p>Teoria della lezione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione Non tutti i frutti e gli ortaggi si trovano sui banchi del mercato o nei negozi: con una forma insolita, troppo piccoli o troppo grandi, a macchie troppo spesse o di colore non abbastanza brillante, eppure sono perfettamente adatti al consumo. Lo spreco alimentare è dovuto soprattutto al consumo. La promozione di ortaggi e frutti non conformi è un modo per evidenziare la molteplicità della natura e limitare gli sprechi. In questo modo, questi ortaggi con il loro aspetto particolare permettono di creare un nuovo sguardo sulla natura e su ciò che consumiamo. I frutti e gli ortaggi "brutti" sono quelli che non corrispondono agli standard di dimensione e forma e sono considerati inadatti alla vendita. In genere, questi frutti e ortaggi vengono lavorati o direttamente gettati via. • Il peso dell'estetica alimentare Oggi l'apparenza è centrale nella nostra società. L'emergere di social network basati sull'immagine non fa che accentuare questo fenomeno che riguarda tutti gli aspetti della nostra vita, fino al più essenziale come la scelta del nostro cibo. L'hashtag #food viene citato 400 milioni di volte su Instagram, quindi questa tendenza si è diffusa in tutto il settore alimentare. Molti lo ammettono: alcuni dei loro pasti sono motivati dalla necessità di scattare una bella foto. Per cavalcare quest'onda, i locali si stanno specializzando nel creare piatti adatti alle immagini di Instagram, tanto che stanno comparando guide sui ristoranti più Instagrammabili. Tuttavia, questa moda del "mangiare bello" si scontra con altre tendenze, come quella anti-spreco. • L'influenza del marketing sulle nostre scelte alimentari L'estetica degli alimenti è una preoccupazione centrale per i dipartimenti di marketing dei marchi dell'industria alimentare. Infatti, affinché un cliente acquisti un prodotto, questo deve essere gradevole alla vista e corrispondere a determinati standard o criteri estetici a cui il consumatore è abituato. La frutta e la verdura brutte vengono spesso trascurate perché la loro estetica è troppo lontana dai codici che abbiamo immaginato. Possiamo capire perché la presenza di un frutto esteticamente imperfetto sugli scaffali non sia molto incoraggiata nei supermercati. Tuttavia, alcuni supermercati come Intermarché, hanno lanciato nel 2014 una campagna audace e umoristica che incoraggia i clienti a non denigrare la frutta e la verdura che non hanno un bell'aspetto (vedi presentazione). Allo stesso modo, l'azienda "Hungryharvest" ha creato emoji di "ortaggi brutti" per "cambiare la norma degli ortaggi belli e lisci a tutti i costi". (vedi la presentazione)

	<ul style="list-style-type: none"> • Le virtù degli ortaggi/frutti non conformi La risposta più ovvia è evitare gli sprechi alimentari. Inoltre, portano con sé un rinnovato rapporto con la natura. Infatti, la frutta e la verdura brutte ci ricordano che la natura è fatta anche di singolarità, che esistono rischi naturali. La consapevolezza di questo concetto è un passo verso una nuova visione della natura e verso la riconnessione tra uomo e natura. L'uso di questi prodotti permette di sensibilizzare i consumatori alla tutela del nostro ambiente e contribuisce alla consapevolezza che, indipendentemente dalla forma della verdura o della frutta, il gusto rimane lo stesso. • Dove acquistarli <ol style="list-style-type: none"> 1. Andate a dare un'occhiata al mercato Gli ortolani locali offrono frutta e verdura di stagione (quindi a prezzi accessibili) con look spesso lontani dai canoni di bellezza in voga al supermercato. 2. Recupero dei prodotti invenduti nei negozi specializzati 3. Alcuni rivenditori
--	---

	Esercizi e/o domande per l'auto-riflessione
Esercizio	<p>Per la creazione di auto esercizi, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5. Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: Riempire gli spazi vuoti</p>
Auto-riflessione	<p>Ad esempio: Creare una ricetta per cucinare frutta non conforme</p>

Riempire gli spazi vuoti	
-	<p>In base a quali criteri un frutto è considerato...? Diversi fattori che influenzano l'aspetto del frutto possono pesare sulla bilancia per rimuoverlo... Per esempio, ...: alcuni frutti sono naturalmente più piccoli, più grandi, più scuri o sono cresciuti con una forma atipica ... o un'insolita ...</p> <p>- Che cos'è esattamente una dimensione? Più che le caratteristiche gustative, la produzione di massa ha avuto l'effetto di privilegiare la frutta e la verdura in base ... A poco a poco, i prodotti sono stati ... per adottare lo stesso visual, a scapito di ... e ... Vanno ricordati due tipi di standard: Lo standard generale: principalmente incentrato su alimenti e ..., con caratteristiche minime di qualità e maturità</p>

Le norme specifiche: si aggiungono alla norma generale con requisiti basati sulla ... dei prodotti: forma, colore, dimensione, ecc.

- Mangiare frutta e verdura "brutta" è un ... agire

L'acquisto di prodotti non dimensionati non solo aiuta a lottare contro ..., ma contribuisce anche a preservare ..., un elemento essenziale per la sopravvivenza del pianeta. Per irrigare i campi si utilizzano grandi quantità di ... che interessano sempre più regioni.

- La frutta e la verdura biologiche sono spesso meno ...

A loro volta, la frutta e la verdura biologiche non sono ... e non hanno una dimensione Poiché sono coltivate senza ..., crescono in modo naturale e possono avere diverse ...

Ricetta della composta brutta

Gli ingredienti per fare la composta

- circa 4 mele
- 3 cucchiaini di acqua
- facoltativo: un baccello di vaniglia
- facoltativo: 20 g di burro
- facoltativo: un po' di zucchero

Tagliare la frutta in piccoli pezzi e togliere i noccioli. Passare nella casseruola a fuoco dolce per 20-25 minuti con l'acqua e gli ingredienti facoltativi se necessario. Schiacciare la frutta con una forchetta e alla fine frullare con un frullatore se necessario. Conservare in un barattolo chiuso in frigorifero per alcuni giorni.

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	Gli studenti potranno comprendere l'interesse per la frutta e la verdura non conformi e l'impatto del loro consumo sull'ecologia e sulla lotta allo spreco alimentare.
Strumenti di valutazione	Test a scelta multipla

Test a scelta multipla

Domanda 1: Cosa si intende per rifiuti zero?	
Risposta 1	Combinazione di responsabilità comunitaria e industriale che include la decostruzione nonostante la demolizione
Risposta 2	Compostaggio per evitare che i rifiuti organici maleodoranti finiscano in discarica
Risposta 3	Riciclaggio
Risposta 4	Impianto di vagliatura per consentire una maggiore separazione e riutilizzo dei rifiuti piuttosto che l'incenerimento

Risposta 5	Tutti i precedent
Risposta(e) corretta(e)	5
Domanda 2: Quali di queste sfide globali del 21st secolo sono legate ai rifiuti zero?	
Risposta 1	Proteggere il cyberspazio
Risposta 2	Infrastrutture sostenibili e resilienti
Risposta 3	Sostenere la terra e gli oceani
Risposta 4	Energia pulita ed economica
Risposta 5	Città sostenibili
Risposta 6	Accesso all'acqua potabile e ai servizi igienici
Risposta 7	Aria pulita
Risposta 8	Sicurezza alimentare
Risposta(e) corretta(e)	Accettate tutte le risposte, ma gli studenti dovrebbero almeno aver barrato le risposte 4-8.
Domanda 3: Quali sono i vantaggi delle filiere locali?	
Risposta 1	Riduzione dei costi di trasporto
Risposta 2	Costi di trasporto più elevati
Risposta 3	Stimola l'economia locale
Risposta 4	Arriva spesso in ritardo
Risposta 5	Le interruzioni della catena di approvvigionamento locale sono frequenti
Risposta 6	È meglio brandizzabile
Risposta 7	Più sostenibile
Risposta(e) corretta(e)	1,3,6,7
Domanda 4: Che cos'è l'etica?	
Risposta 1	La scienza della buona condotta e del carattere; la scienza che tratta della natura e dei fondamenti dell'obbligo morale e delle regole che dovrebbero determinare una condotta conforme a tale obbligo; la dottrina del dovere dell'uomo nei confronti di se stesso e dei diritti degli altri.
Risposta 2	L'insieme delle scienze morali; la giurisprudenza naturale.
Risposta 3	La religione degli atei
Risposta 4	Un particolare sistema di principi e regole riguardanti gli obblighi morali e il rispetto dei diritti altrui, veri o falsi che siano; regole pratiche relative a una singola classe di azioni e doveri umani: come l'etica sociale; l'etica medica.
Risposta(e) corretta(e)	1,3,4

Domanda 5 Cosa differenzia i prodotti non conformi da quelli normali?	
Risposta 1	Forma
Risposta 2	Il gusto
Risposta 3	L'odore
Risposta 4	Alimentazione
Risposta 5	Benefici per la salute
Risposta(e) corretta(e)	1

3.3. Punti di sintesi della lezione

- Identificare gli ortaggi e la frutta in generale dall'aspetto non conforme
- Assimilare chiaramente il modo in cui l'integrazione di questi prodotti può essere vantaggiosa per tutti a livello individuale, nonché i vantaggi per un'azienda che può acquistarli su scala più ampia.

Ulteriori letture

<p>0 km ristoranti a Roma</p> <p>dove la natura è protagonista</p>	<p>Questo articolo fornisce alcuni esempi di ristoranti che hanno fatto della stagionalità il loro punto di forza, acquistando prodotti locali a km 0 e proponendo un menu vario che rispetta i tempi e i sapori della natura.</p>	<p>https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html</p>
<p>Consiglio nordico dei ministri Ufficio della Lettonia</p>	<p>Per comprendere meglio i cambiamenti nel consumo di cibo e nell'ambiente di avviamento agroalimentare nei Paesi baltici nel periodo della pandemia di Covid-19, l'EIT Food CLC NE e l'Ufficio del Consiglio dei Ministri nordico in Lettonia collaborano per valutare le opportunità per il futuro del sistema alimentare nei Paesi nordici e baltici. Entrambe le organizzazioni effettueranno un'analisi della situazione locale e delle tendenze globali, oltre a diffondere informazioni sulle nuove tendenze a un pubblico più ampio nei Paesi baltici.</p>	<p>https://norden.lv/en/projects/sustainable-development/future-trends-of-food-in-nordic-baltic-region</p>
<p>RIFIUTI ZERO A LIONE</p>	<p>L'associazione Zero Waste Lyon è stata creata nell'aprile 2015 in seguito alla volontà dell'associazione Zero Waste France di diffondere il movimento Zero Waste in tutto il Paese.</p> <p>Riunisce cittadini e volontari impegnati che vogliono agire per ridurre i rifiuti e diffondere il movimento Rifiuti Zero. Dopo un anno di vita, il collettivo è diventato un'associazione no-profit.</p>	<p>https://zerodechetlyon.org/</p>
<p>FRANCIA A RIFIUTI ZERO</p>	<p>L'associazione sostiene un ambizioso approccio "zero rifiuti, zero scarti" che privilegia la riduzione alla fonte. La loro visione si inserisce in una transizione ecologica globale, nel rispetto dei diritti umani e in una migliore considerazione delle popolazioni più svantaggiate e delle generazioni future.</p> <p>In pratica, ciò si manifesterà in azioni volte a produrre in modo diverso, ottimizzare ed estendere l'uso e la conservazione dei materiali.</p>	<p>https://www.zerowastefrance.org/</p>
<p>Fruta Freia / Frutti Brutti</p>	<p>La Cooperativa Fruta Feia è una cooperativa di consumatori senza scopo</p>	<p>Isabel Soares,</p>

	di lucro, nata per ridurre gli sprechi alimentari dovuti all'aspetto, convogliando direttamente dagli agricoltori della regione ai consumatori; parte della produzione di frutta e verdura attualmente scartata per mere ragioni estetiche - forma, dimensione o colore.	Responsabile di progetto/Coordinatore FRUTA FEIA / FLAW4LIFE https://frutafeia.pt/en + 351966177519 info@frutafeia.pt
Alleanza per la riduzione dello spreco alimentare	In questo sforzo collettivo, le autorità pubbliche, gli organismi professionali e scientifici, le aziende alimentari e di ristorazione di tutte le fasi della filiera, le organizzazioni della società civile, i membri della comunità accademica e della ricerca uniscono le forze.	Barboka Vicky WWF Grecia - Responsabile della programmazione alimentare www.wwf.gr 210 3314893 v.barboka@wwf.gr

Riferimenti bibliografici

Surano, A. D. (2020, 3 agosto). <i>5 ristoranti di Roma a km 0 dove la natura è protagonista. 2night</i> . https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html
<i>Un incontro tra acquirenti e fornitori</i> . (2020, 19 gennaio). Filiera locale. https://www.localsupplychain.co.uk
Blackhurst, R. (2021). <i>I 5 principali vantaggi dell'impiego di una catena di fornitura locale</i> . Planergy. https://www.compliancechain.co.uk/the-top-5-benefits-of-employing-a-local-supply-chain/
Clapinson, C. (2021, 22 settembre). <i>I vantaggi di una catena di fornitura locale - Inertia</i> . Inertia -. https://www.inertiapd.com/resources/benefits-local-supply-chain/
Sinha, D. (2021, 12 giugno). <i>Approfondimento sulle non conformità nell'industria alimentare</i> . PMG Engineering. https://www.pmg.engineering/insight-on-non-conformity-in-food-industry/
<i>Rifiuti Zero Francia</i> . (2022). <i>Accueil</i> . https://www.zerowastefrance.org/
<i>Fruta Feia Gente bonita come fruta feia</i> . (2022). Fruta Feia. https://info@frutafeia.pt/
<i>Πάλεψε για τον κόσμο σου!</i> (2022). WWF Grecia. https://www.wwf.gr:443/

Glossario

La globalizzazione	<ol style="list-style-type: none"> 1. l'aumento degli scambi commerciali in tutto il mondo, soprattutto da parte di grandi aziende che producono e commerciano beni in molti paesi diversi 2. una situazione in cui i beni e i servizi disponibili, o le influenze sociali e culturali, diventano gradualmente simili in tutte le parti del mondo
---------------------------	---

Etica	<p>1. La scienza della giusta condotta e del carattere; la scienza che tratta della natura e dei fondamenti dell'obbligo morale e delle regole che dovrebbero determinare una condotta conforme a tale obbligo; la dottrina del dovere dell'uomo nei confronti di se stesso e dei diritti degli altri.</p> <p>2. L'insieme delle scienze morali; la giurisprudenza naturale.</p> <p>3. Un particolare sistema di principi e regole riguardanti gli obblighi morali e il rispetto dei diritti altrui, veri o falsi che siano; regole pratiche relative a una singola classe di azioni e doveri umani: come l'etica sociale; l'etica medica.</p>
Catena di approvvigionamento	<p>La sequenza o il sistema di organizzazioni o operazioni che lavorano insieme per progettare, produrre e fornire un prodotto o un servizio a un mercato, dall'estrazione delle materie prime alla distribuzione di prodotti o servizi finiti.</p> <p>Un sistema di organizzazioni, persone, tecnologie, attività, informazioni e risorse coinvolte nel trasferimento di un prodotto o servizio dal fornitore al cliente.</p>
Sostenibilità	la qualità di causare un danno minimo o nullo all'ambiente e quindi di poter continuare per lungo tempo
Impronta di carbonio	L'impronta di carbonio di una persona è una misura della quantità di anidride carbonica prodotta dalle sue attività.
Compost	Miscela composta in gran parte da materia organica decomposta, utilizzata per la concimazione e il condizionamento dei terreni.
Non conformità	Assenza di accordo o corrispondenza
Prodotti	Prodotti agricoli, in particolare frutta e verdura fresca, distinti dai cereali e da altre colture di base.

Scheda tecnica 1

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Acquisto a 0 km
Obiettivo	<p>La spesa a km 0 è sinonimo di filiera corta, sostenibilità ambientale, cibo genuino e risparmio. Grazie alla filiera corta, si eliminano gli intermediari e i prezzi legati al trasporto e alla grande distribuzione.</p> <p> È una pratica che può essere implementata dai ristoranti alle abitudini delle singole famiglie.</p>
Implementazione passo dopo passo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trovare un agricoltore locale che produca abbastanza per l'hotel o il servizio di catering. 2. Contattare e negoziare sui prodotti tipici che sono venduti lì 3. Immaginare di creare menu stagionali che cambiano circa ogni tre mesi senza perdere la creatività
Collegamento alle buone pratiche/ Esempio	<p>In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici dell'Outcome (risultato) 1 a cui questa scheda tecnica corrisponde.</p> <p>Ad esempio: Acquisto a 0 km https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html</p>
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	https://environment.ec.europa.eu/strategy/circular-economy-action-plan_en

Scheda tecnica 2

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	AUPARAGER, cibo responsabile
Obiettivo	<p>Auparager è un food-truck, ovvero un piccolo chiosco, che mira a sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare. I prodotti che utilizza sono prodotti il cui aspetto non corrisponde alle esigenze della domanda attuale, ma anche parti di prodotti che di solito non vengono utilizzati.</p>
Implementazione passo dopo passo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Osservare che c'è un problema: gli studenti della scuola di gastronomia francese Ferrandi erano scontenti della quantità di cibo destinata a uscire dal ciclo di vendita tradizionale.

	<p>2. Agire di conseguenza, trovare soluzioni: Hanno trovato un posto dove servire i piatti cucinati ai residenti dell'ostello Emmaus, dove vivono persone bisognose.</p> <p>3. Promuovere questa operazione di successo di ristorazione anti-spreco attraverso i social media, in modo che altri imparino da questa idea.</p>
Collegamento alle buone pratiche/ Esempio	<p>In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici dell'Outcome (risultato) 1 a cui corrisponde questa scheda tecnica.</p> <p>Ad esempio: AUPARAGER, cibo responsabile https://www.auparager.fr/#contact</p>
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-reduction-targets_en

Scheda tecnica 2

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Decisioni di acquisto ecologiche
Obiettivo	Nelle decisioni di acquisto Gergini tiene conto di considerazioni ambientali, sociali ed etiche.
Implementazione passo dopo passo	<p>1. Considerazioni prima dell'acquisto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • se l'acquisto è necessario o meno • di cosa sono fatti i prodotti • in quali condizioni sono stati realizzati • quanto hanno viaggiato • i loro componenti di imballaggio • come verranno utilizzati e come verranno smaltiti <p>2. Applicare le linee guida a un'ampia linea di articoli, che nel caso di Gergini comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vernice • Materiale d'ufficio, blocchi di scrittura e penne • Lampadine • Prodotti per la pulizia, disinfettanti e adesivi • Prodotti di carta • Elettrodomestici da cucina <p>3. Acquistare e sapere che questo processo è stato più vicino a zero rifiuti rispetto a prima</p>
Collegamento a buone pratiche/esempio	<p>In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici dell'Outcome (risultato) 1 a cui corrisponde questa scheda tecnica.</p> <p>Ad esempio: IL RICICLATORE</p>

	https://www.namrb.org/nosrb-hotel
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	https://ec.europa.eu/environment/pdf/circular-economy/new_circular_economy_action_plan.pdf

9.2. Modulo 2. Preparazione

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo del modulo	Questo modulo mira a comprendere e assimilare il concetto di rifiuti zero, in particolare nella fase di preparazione negli hotel e nella ristorazione. I partecipanti potranno così valutare meglio la quantità di rifiuti prodotti nella loro vita quotidiana.
Punti chiave del modulo	I principali punti chiave di questo modulo sono: Lezione 1: ridurre gli sprechi Lezione 2: La cucina dei rifiuti Lezione 3: Le piccole azioni sono importanti
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 4. Capacità di analizzare e prendere decisioni eco-responsabili in risposta. 5. Ottimizzare ogni ingrediente e sviluppare le capacità creative. 6. Coinvolgere gli stakeholder nel tema dei rifiuti zero negli hotel e nei ristoranti e incoraggiarli a essere consapevoli nella loro vita quotidiana.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare ogni operazione irresponsabile dal punto di vista ambientale all'interno dell'organizzazione. - Creare e giudicare pratiche eco-compatibili - Descrivete l'organizzazione dell'azienda, in particolare le sue pratiche ambientali. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adattare i menu in base agli scarti freschi e agli alimenti di stagione. - Progettare pratiche ecologiche in tutti gli aspetti dell'organizzazione. - Dimostrare la rilevanza delle azioni intraprese <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensibilizzazione sul cambiamento climatico e sull'impatto dell'industria alberghiera e della ristorazione - Discutere di pratiche ecologiche

	- La sfida dell'azzeramento dei rifiuti nel settore della ristorazione e degli alberghi
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input checked="" type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche <input checked="" type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze <input checked="" type="checkbox"/> Cittadinanza attiva <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditorialità <input checked="" type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale <input checked="" type="checkbox"/> Competenze Verdi
Grado/Gruppo IFP	- Studenti - 11 - 12 gradi della scuola VET - Studenti - classi 9-12 della scuola VET con modulo duale - Apprendisti nei centri di formazione professionale - Tirocinanti (nuovi dipendenti, dipendenti riassegnati, lavoratori) inclusi nel WBL
Schede tecniche	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riduzione degli sprechi alimentari 2. Cucinare con i rifiuti 3. Stazione alpina Rhino

Lezione 1. Ridurre i rifiuti

1.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	L'obiettivo di questa lezione è fornire una panoramica della quantità di rifiuti generati dal settore alberghiero e della ristorazione. La lezione identificherà diverse fonti di rifiuti da considerare. Inoltre, il corso sensibilizzerà sulle opportunità di migliorare e diversificare il consumo di cibo, ottimizzare l'uso dei prodotti freschi e ridurre i costi aggiuntivi e i rifiuti associati. In sintesi, alcuni gesti ecologici possono essere sensibilizzati e adottati dagli attori, incoraggiando così comportamenti eco-responsabili su base quotidiana.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizzare le operazioni perché gli sprechi alimentari si verificano in fasi diverse 2. Adottare un buon sistema di consegna e stoccaggio 3. Comprendere e adattare i menu
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo ➤ Progettare menu con un minimo di scarti
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di identificare ogni operazione contraria agli obiettivi aziendali. 2. Acquisire una buona organizzazione e conoscenza dei prodotti utilizzati.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definire e descrivere gli obiettivi verdi - Differenziare e giudicare i diversi tipi di rifiuti - Analizzare le conseguenze degli acquisti <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adattare i menu in base agli alimenti di stagione - Progettare piatti originali e gustosi - Fornire risultati innovativi e soddisfacenti ai clienti <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sfidare e sensibilizzare i dipendenti sul tema dei rifiuti - Discutere con le parti interessate

Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input checked="" type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input checked="" type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche <input checked="" type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze <input type="checkbox"/> Cittadinanza attiva <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditorialità <input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale <input checked="" type="checkbox"/> Competenze verdi
Soggetti coinvolti	- Gestione delle industrie alberghiere e della ristorazione - Comunicazione con le parti interessate - Amministrazione del bilancio - Economia del turismo
Metodologia	- formazione online - dalla pratica alla teoria - Auto-lavoro, auto-lettura, auto-riflessione; auto-esercizio; auto-valutazione; auto-lavoro con schede tecniche. - visualizzazione di dimostrazioni video - l'istruzione formale nelle scuole e nei centri di formazione professionale - WBL - forma di educazione duale Strumenti: - video - casi di studio - Quiz - Trascinamento e rilascio - Test

1.2. Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 1
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	<p>In questa sezione dovete scrivere 2-3 frasi per introdurre l'argomento della lezione.</p> <p>Per renderlo più attraente per gli apprendenti, suggeriamo di utilizzare un breve video introduttivo di 1-2 minuti o foto o testimonianze interessanti. Il video deve avere una licenza d'uso aperta. Potete anche utilizzare un vostro video, se ne avete uno.</p> <p>Ad esempio:</p>

	<p>Nel 2020, Eurostat¹ ha stimato in 4,8 tonnellate la quantità di rifiuti prodotti per cittadino europeo in un anno.</p> <p>Negli alberghi e nei ristoranti si potrebbero evitare molti rifiuti.</p> <p>Lo spreco alimentare è una piaga del XXI secolo.</p> <p>La produzione di cibo è responsabile di circa un quarto delle emissioni mondiali di gas serra. Purtroppo, una parte di questa produzione viene sprecata e gettata via. I buffet degli alberghi e le porzioni eccessive dei ristoranti contribuiscono a questo spreco. Inoltre, i ristoranti importano prodotti dall'estero per soddisfare i gusti dei loro visitatori.</p> <p>Link per il video introduttivo >> https://www.youtube.com/watch?v=4xHB1hW570w</p>
<p>Presentazione principale</p>	<p>In questa sezione dovete presentare informazioni dettagliate sull'argomento della lezione.</p> <p>La presentazione principale deve avere almeno tre punti chiave che corrispondono agli obiettivi di apprendimento specifici definiti della lezione.</p> <p>Il volume del contenuto dipende dall'argomento della lezione. Tuttavia, non dovrebbe superare le 2 pagine.</p> <p>Importante! Indicare nella descrizione che ci sono compiti di autoapprendimento (auto esercizi, auto-riflessione). Il completamento di questi compiti aiuterà gli studenti a integrare nuove conoscenze e a sviluppare ulteriormente nuove competenze.</p> <p>Ad esempio: La lezione si concentrerà su tre punti chiave. Una volta acquisita dimestichezza con questi aspetti, sarete in grado di implementare le pratiche ecologiche negli hotel e nei servizi di ristorazione.</p> <p>I punti chiave sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizzare le operazioni perché gli sprechi alimentari si verificano in diverse fasi 2. Adottare un buon sistema di consegna e stoccaggio 3. Comprendere e adattare i menu <p>Per consolidare le nuove conoscenze acquisite e sviluppare le nuove competenze, è necessario fare esercizi e auto-riflessione.</p> <p>(segue una descrizione dettagliata di ciascuno dei tre punti chiave...)</p>
	<p>ESERCIZI e/o domande per l'autoriflessione</p>

¹ Eurostat è un'istituzione europea che fornisce statistiche e dati sull'Europa.

<p>Risorsa di e-learning (H5P)</p>	<p>Per la creazione di auto esercizi, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: Ai fini della lezione sono adatti: - Quiz - Trascinamento e rilascio</p>
<p>Esercizio</p>	<p>In questa sezione dovete scrivere da 1 a 3 esercizi per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio: Esercizio 1 Ogni studente deve rispondere a diverse domande (5-10), che gli permetteranno di identificare le azioni pertinenti per ridurre la quantità di rifiuti alimentari prodotti.</p> <p>Esercizio 2 Ogni studente deve identificare, in diverse immagini (2-3), le pratiche sostenibili e quelle che sono contrarie agli obiettivi ecologici. Queste pratiche possono essere state discusse durante la presentazione principale.</p>
<p>Risorsa di e-learning (H5P)</p>	<p>Quando si creano compiti di auto-riflessione, si possono utilizzare diversi strumenti offerti da HP5. Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e competenze che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: Auto-lettura/osservazione tramite link esterni.</p>
<p>Auto-riflessione</p>	<p>In questa sezione dovete scrivere da 1 a 3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio: 1. Riflessione individuale - Pensate di sprecare una quantità elevata, bassa o moderata di cibo? Perché o perché no? Sapete quali sono i tipi di cibo che sprecate di più, in quali occasioni e vi vengono in mente i motivi di questo spreco? Nel settore alberghiero e della ristorazione: quali rifiuti possono essere potenzialmente evitati e come?</p> <p>2. Classificare i passi per risparmiare cibo: Utilizzare porzioni più piccole (5) Trasformare ciò che è possibile in mangime per il giardino (7)</p>

	<p>FIFO: Il primo che entra, il primo che esce! (4)</p> <p>Controllare gli armadi (1)</p> <p>Non lasciate gli avanzi, cucinateli o offrite i Doggy Bag (6)</p> <p>Negozi intelligente (2)</p> <p>Acquistare frutta e verdura "brutta" (3)</p> <p>3. Lettura interessante >> <u>Pubblicazioni Champions 12.3 (champions123.org)</u></p>
--	---

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Identificazione e differenziazione dei diversi tipi di rifiuti - Analizzare le conseguenze degli acquisti - Capacità di adattare i menu in base alla stagionalità degli alimenti - Sapere come sensibilizzare i dipendenti
Risorsa di e-learning (H5P)	Test
Strumenti di valutazione	<p>In questa sezione dovete scrivere un test di autovalutazione. Il test deve comprendere 5 domande. Potete scegliere tra un test vero/falso o un test a scelta multipla.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La raccolta differenziata ha un impatto reale? Sì / No 2. Devo usare una compostiera? Sì / No 3. È importante comunicare le azioni intraprese? Sì / No 4. I rifiuti alimentari rappresentano la metà dei rifiuti prodotti sulla terra Sì / No 5. I singoli prodotti sono più ecologici Sì / No

Lezione 2. La cucina dei rifiuti

2.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	Questa lezione incoraggia gli studenti a ridurre la quantità di rifiuti gettati via e i costi associati. Per raggiungere questo obiettivo, si concentra sul concetto ambizioso e stimolante di cucina dei rifiuti. L'obiettivo è quello di creare dei piatti con gli avanzi di uno o più alimenti per sfruttare appieno il prodotto.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acquistare in modo diverso 2. Cucinare in modo nuovo
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo ➤ Imparare a cambiare le abitudini
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare il potenziale di ogni ingrediente, acquistare quelli che potrebbero essere buttati via perché non sono standard e comprare prodotti locali. 2. Cucinare con gli scarti, ottimizzare ogni parte delle verdure, imparare a combinare i sapori e sviluppare nuove ricette e comunicare queste ambizioni e azioni.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare il potenziale di ogni ingrediente - Analizzare i rifiuti - Creare nuovi menu - Consigliare piatti semplici e buoni con gli scarti <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adattare i menu in base agli alimenti di stagione - Progettare piatti originali e gustosi - Calibrare le quantità - Sistemare i piatti brutti, che non hanno un bell'aspetto <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensibilizzazione sulla cottura dei rifiuti - Chiedere a clienti, chef e fornitori - Gusto del Giudice

Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input checked="" type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input checked="" type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche <input type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze <input checked="" type="checkbox"/> Cittadinanza attiva <input type="checkbox"/> Imprenditorialità <input checked="" type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale <input checked="" type="checkbox"/> Competenze verdi
Soggetti coinvolti	- Gestione delle industrie alberghiere e della ristorazione - Comunicazione con le parti interessate - Amministrazione del bilancio - Economia del turismo - Gestione della cucina
Metodologia	- formazione online - dalla pratica alla teoria - Auto-lavoro, auto-lettura, auto-riflessione; auto-esercizio; auto-valutazione; auto-lavoro con schede tecniche. - visualizzazione di dimostrazioni video - l'istruzione formale nelle scuole e nei centri di formazione professionale - WBL - forma di educazione duale Strumenti: - video - casi di studio - Riempire gli spazi vuoti - Trascinamento e rilascio - Test

2.2. Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 2
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	<p>In questa sezione dovete scrivere 2-3 frasi per introdurre l'argomento della lezione. Per renderlo più attraente agli studenti, suggeriamo di utilizzare un breve video introduttivo - 2-3 minuti. Il video deve avere una licenza d'uso aperta. Potete anche utilizzare il vostro video, se ne avete uno.</p> <p>Ad esempio:</p>

	<p>Acquistare localmente può contribuire attivamente a ridurre la quantità di rifiuti prodotti. Anche l'acquisto di prodotti non conformi agli standard industriali è vantaggioso. Tuttavia, molti alimenti dovrebbero essere utilizzati al massimo per ridurre ulteriormente gli sprechi e il denaro speso.</p> <p>Link per il video introduttivo >> Cucinare le verdure brutte: Un piatto che utilizza la carota intera Cucina a spreco zero - YouTube</p>
<p>Presentazione principale</p>	<p>In questa sezione dovete presentare informazioni dettagliate sull'argomento della lezione.</p> <p>La presentazione principale deve avere almeno tre punti chiave che corrispondono agli obiettivi di apprendimento specifici definiti della lezione.</p> <p>Il volume del contenuto dipende dall'argomento della lezione. Tuttavia, non dovrebbe superare le 2 pagine.</p> <p>Importante!</p> <p>Indicare nella descrizione che ci sono compiti di autoapprendimento (auto esercizi, auto-riflessione). Il completamento di questi compiti aiuterà gli studenti a integrare nuove conoscenze e a sviluppare ulteriormente nuove competenze.</p> <p>Ad esempio:</p> <p>I punti chiave sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acquistare in modo diverso 2. Cucinare in modo nuovo <p>Questa presentazione principale spiegherà chiaramente come e perché dovrete cercare di acquistare in modo diverso dagli altri e considerare ogni ingrediente.</p> <p>Poi, si esplorerà il concetto di cucina spazzatura, illustrando i punti con immagini ed esempi.</p> <p>Per consolidare le nuove conoscenze acquisite e sviluppare le nuove competenze, è necessario fare esercizi e auto-riflessione.</p>
<p>Risorsa di e-learning (H5P)</p>	<p>ESERCIZI e/o domande per l'autoriflessione</p> <p>Per la creazione di auto esercizi, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p>

	<p>Ad esempio: Ai fini della lezione sono adatti: - Riempire gli spazi vuoti - Trascinamento e rilascio</p>
Esercizio	<p>In questa sezione dovete scrivere da 1 a 3 esercizi per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio: Esercizio 1 Indovinare le cause dello spreco alimentare : Il cibo viene perso o sprecato lungo l'intera filiera alimentare. - Insufficienti capacità di gestione degli alimenti - Considerazioni estetiche (frutta e verdura ammaccata, ecc.) - Porzioni standardizzate in ristoranti e mense - Difficoltà nell'anticipare il numero di clienti (un problema per i servizi di ristorazione) - Sovrapproduzione o mancanza di domanda per alcuni prodotti in determinati periodi dell'anno - Conservazione/trasporto inadeguato in tutte le fasi della catena alimentare, comprese le famiglie (ad esempio, le temperature dei frigoriferi). Fonte : Spreco alimentare (europa.eu)</p> <p>Esercizio 2 Ogni studente deve identificare, in diverse immagini (2-3), quali elementi possono essere cucinati o meno. Le ricette dovrebbero essere state discusse durante la presentazione principale.</p>
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di compiti di auto-riflessione, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da H5P. Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: Auto - lettura/osservazione tramite link esterni</p>
Auto-riflessione	<p>In questa sezione dovete scrivere da 1 a 3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> Lavoro autonomo: Osservare varie ricette realizzate con elementi di scarto o comunemente gettati via. Ricerca personale: Cercare consigli e tecniche sul modo migliore di gestire il cibo, per evitare gli sprechi.

	3. Letture interessanti >> Love Food Hate Waste e European Food Loss and Waste Prevention Hub (europa.eu)
--	--

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibilizzazione alle pratiche ecologiche - Capacità di adattare i menu in base alla stagionalità degli alimenti - Capacità di progettare piatti originali e gustosi - Conoscenza degli ingredienti
Risorsa di e-learning (H5P)	Test
Strumenti di valutazione	<p>In questa sezione dovreste scrivere un test di autovalutazione. Il test deve comprendere 5 domande. È possibile scegliere tra un test vero/falso o un test a scelta multipla.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavorare con i produttori locali potrebbe aiutare a ridurre la quantità di cibo buttato via? Sì / No 2. L'acquisto di prodotti danneggiati riduce i rifiuti? Sì / No 3. Una volta superata la data di scadenza del prodotto, non posso più utilizzarlo? Sì / No 4. È possibile cucinare le lische di pesce Sì / No 5. Posso ottenere dei benefici dalla cottura dei rifiuti? Sì / No

Lezione 3. Le piccole azioni contano

3.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	Questa lezione vuole dimostrare la capacità dei settori della ristorazione e dell'hotellerie di agire in funzione degli obiettivi di sostenibilità e anche di fungere da esempio per altri settori. Verranno discusse molte iniziative verdi che potrebbero essere attuate durante la fase di preparazione. Il corso si propone di evidenziare tutte le "piccole azioni" che possono avere conseguenze davvero benefiche.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sviluppare idee verdi 2. Attuare queste pratiche 3. Essere un attore del cambiamento
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo ➤ Attuare progetti ecologici
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare le pratiche "responsabili" 2. Sviluppare buone abitudini 3. Incoraggiare la ricerca di un miglioramento continuo verso l'azzeramento dei rifiuti.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spiegare i progetti - Identificare il green washing - Risolvere le problematiche ambientali nel settore alberghiero e della ristorazione <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adattare le proprie ambizioni - Progettare pratiche eco-compatibili <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensibilizzare le parti interessate - Discutere il concetto di rifiuti zero - Sintetizzare gli obiettivi dell'azienda

Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input checked="" type="checkbox"/> Multilinguismo <input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche <input checked="" type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze <input checked="" type="checkbox"/> Cittadinanza attiva <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditorialità <input checked="" type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale <input checked="" type="checkbox"/> Competenze Verdi
Soggetti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - Hotel e servizi di catering - Gestione del verde - Economia del turismo - Attuazione del Progetto
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - formazione online - dalla pratica alla teoria -Auto-lavoro, auto-lettura, auto-riflessione; auto-esercizio; auto-valutazione; auto-lavoro con schede tecniche. - visualizzazione di dimostrazioni video - l'istruzione formale nelle scuole e nei centri di formazione professionale - WBL - forma di educazione duale <p>Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hotspot di immagine - Segnare le parole - Video - Test

3.2. Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 3
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	<p>In questa sezione dovete scrivere 2-3 frasi per introdurre l'argomento della lezione.</p> <p>Per renderlo più attraente agli studenti, suggeriamo di utilizzare un breve video introduttivo - 2-3 minuti o foto o testimonianze interessanti. Il video deve avere una licenza d'uso aperta. Potete anche utilizzare un vostro video, se ne avete uno.</p> <p>Ad esempio: Da diversi anni assistiamo a cambiamenti nei consumi e ad aspettative molto diverse, più rispettose dell'ambiente. Queste aspettative non</p>

	<p>risparmiano i settori del turismo e della ristorazione, che devono adattarsi alle aspettative dei clienti. Molte pratiche possono essere attuate senza che il cliente si accorga dei cambiamenti apportati dall'organizzazione. Tuttavia, per portare avanti queste azioni, è necessario coinvolgere i clienti che, una volta allertati e consapevoli, sono più propensi a stare al gioco e a prestare attenzione.</p>
Presentazione principale	<p>In questa sezione dovete presentare informazioni dettagliate sull'argomento della lezione.</p> <p>La presentazione principale deve avere almeno tre punti chiave che corrispondono agli obiettivi di apprendimento specifici definiti della lezione.</p> <p>Il volume del contenuto dipende dall'argomento della lezione. Tuttavia, non dovrebbe superare le 2 pagine.</p> <p>Importante! Indicare nella descrizione che ci sono compiti di autoapprendimento (auto esercizi, auto-riflessione). Il completamento di questi compiti aiuterà gli studenti a integrare nuove conoscenze e a sviluppare ulteriormente nuove competenze.</p> <p>Ad esempio: La lezione si concentrerà su due punti chiave:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sviluppare idee verdi 2. Attuare queste pratiche 3. Essere un attore del cambiamento <p>Questo corso vi aiuterà a diventare più rigorosi, ad avere un occhio critico e ad essere più ispirati. Dovrà essere trattato il maggior numero possibile di azioni concrete, analizzandole per dimostrare la fattibilità delle misure in questione.</p> <p>In questa sezione si discuterà dello sviluppo di nuove idee e della loro implementazione nell'organizzazione. L'idea di essere un attore del cambiamento e di sensibilizzare l'opinione pubblica su queste pratiche verdi sarà trattata nella terza parte della lezione.</p>

	ESERCIZI e/o domande per l'autoriflessione
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di auto esercizi, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5. Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: Ai fini della lezione sono adatti: - Hotspot di immagine</p>

	- Segnare le parole
Esercizio	<p>In questa sezione dovete scrivere da 1 a 3 esercizi per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio:</p> <p>Esercizio 1 Questo esercizio può includere due o tre foto in cui il tirocinante deve identificare gli elementi che possono essere modificati per sviluppare pratiche ecologiche. Es: spremere la vaschetta dell'acqua utilizzata per pulire le verdure per nutrire le piante, il water per ridurre i litri d'acqua utilizzati per lo sciacquone.</p> <p>Esercizio 2 Abbinare le parole alle loro definizioni. Queste parole si riferiscono alle pratiche o al vocabolario relativo alla lezione.</p>
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di compiti di auto-riflessione, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: Lavoro autonomo</p>
Auto-riflessione	<p>In questa sezione dovete scrivere da 1 a 3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guarda il video: https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&feature=emb_imp_woyt Prestate attenzione al personale, ai clienti e alla pulizia del locale. Immaginate di sviluppare un progetto verde in un'organizzazione. Quali sono, secondo voi, i passi da seguire? Soggetti interessati? Budget? Ostacoli? Il valore aggiunto di questo progetto per l'organizzazione? Potreste ricevere un sostegno finanziario (aiuti di Stato...)?

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza dello sviluppo di progetti - Competenze per identificare il green washing - Risoluzione di problemi ambientali nel settore alberghiero e della ristorazione - Consapevolezza di un comportamento eco-responsabile

	- Capacità di sintetizzare gli obiettivi aziendali
Risorsa di e-learning (H5P)	Test
Strumenti di valutazione	<p>In questa sezione dovreste scrivere un test di autovalutazione. Il test deve comprendere 5 domande. È possibile scegliere tra un test vero/falso o un test a scelta multipla.</p> <p>Per esempio</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diverse leggi europee incoraggiano i cittadini e le imprese a orientarsi verso pratiche più sostenibili dal punto di vista ambientale? Sì / No 2. Le piccole azioni possono avere grandi risultati? Sì / No 3. È utile coinvolgere i clienti in queste iniziative verdi? Sì / No 4. Il servizio offerto si deteriora inevitabilmente con le pratiche ecologiche? Sì / No 5. È opportuno stabilire delle sanzioni per i clienti che violano determinati principi ambientali dell'organizzazione? Sì / No

Ulteriori letture

<p>Risorsa di e-learning (H5P): Libro interattivo</p> <p>Per integrare le conoscenze e le competenze dei discenti, è necessario offrire loro materiali aggiuntivi. Indicate le fonti di informazione appropriate in lingue accessibili dagli studenti. Organizzate le fonti per ogni lezione separatamente.</p> <p>Ad esempio:</p> <p>Lezione 1:</p> <p>https://www.oneplanetnetwork.org/</p> <p>https://www.unwto.org/</p> <p>https://united-against-waste.at/</p> <p>Lezione 2:</p> <p>https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/fw_lib_fwm_unece_quantification_2019.pdf</p> <p>https://flwprotocol.org/</p> <p>https://www.supercook.com/#/desktop</p> <p>Lezione 3:</p> <p>https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/sustainable-food-manual-tourism-providers</p>

<https://ec.europa.eu/environment/emas/takeagreenstep/bemp.html>

<https://www.marseille-tourisme.com/en/travel-trade/news-for-tourism-professionals/good-practice-guides-for-a-sustainable-transition-for-tourism-professionals/>

Riferimenti bibliografici

Risorsa di e-learning (H5P): Libro interattivo

Indicare i riferimenti bibliografici utilizzati per sviluppare i contenuti didattici.

Ad esempio:

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

https://commission.europa.eu/index_en

https://environment.ec.europa.eu/index_en

<https://ec.europa.eu/eurostat/>

<https://www.lovefoodhatewaste.com/>

<https://stopfoodwaste.ie/>

<https://champions123.org/publications>

Glossario

Risorsa di e-learning (H5P) Libro interattivo

Elencate i termini principali che si riferiscono alle lezioni del modulo. Fornite una breve descrizione di ciascun termine.

Ad esempio:

Eco-compatibile	Non dannoso per l'ambiente.
Gestione del verde	Metodo di gestione virtuoso, traspone gli approcci ecologici nel mondo professionale. Coinvolge tutti gli attori della struttura, che vengono incoraggiati ad adottare comportamenti più responsabili e sostenibili.
Greenwashing	L'atto di trasmettere al pubblico una presentazione distorta dei fatti, al fine di apparire più responsabili dal punto di vista sociale e/o ambientale.
Rifiuti zero	La conservazione di tutte le risorse attraverso azioni responsabili, senza incendi e senza scarichi nel suolo, nell'acqua o nell'aria che minaccino l'ambiente o la salute umana.
Spreco alimentare	Si riferisce agli alimenti scartati che erano idonei al consumo. Lo spreco alimentare si verifica quando il cibo viene venduto al consumatore o in casa.
Perdita di cibo	Cibo perso nella catena di approvvigionamento alimentare prima di raggiungere il consumatore.
Cucinare con i rifiuti	Termine utilizzato per promuovere la creazione di piatti a partire dai resti di uno o più alimenti, al fine di sfruttare appieno il prodotto.

Sovraproduzione

Produrre più prodotti del necessario per soddisfare la domanda.

Scheda tecnica 1

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Ridurre gli sprechi alimentari
Obiettivo	L'obiettivo di questa scheda tecnica è quello di descrivere le fasi sequenziali da seguire per ridurre gli sprechi alimentari nell'ospitalità.
Implementazione passo dopo passo	<p>In questa sezione dovete descrivere i passaggi sequenziali per l'attuazione di questa eco-pratica. Le fasi devono essere logicamente collegate.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizzare il processo di conservazione e preparazione degli alimenti 2. Analizzare il consumo di cibo dei clienti: quanti sprechi alimentari e che tipo di cibo viene lasciato. 3. Analizzare le abitudini di preparazione del personale e di riutilizzo degli scarti di lavorazione. 4. Creare le condizioni per l'attuazione di pratiche volte a ridurre gli sprechi alimentari. 5. Formazione del personale 6. Adattare la pianificazione dei menu e le dimensioni delle porzioni 7. Monitoraggio del riciclaggio e del recupero delle risorse 8. Condividere le pratiche con gli ospiti ed evidenziare i benefici ambientali
Collegamento alle buone pratiche/ Esempio	<p>In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici dell'Outcome (risultato) 1 a cui corrisponde questa scheda tecnica.</p> <p>Ad esempio: Ridurre gli sprechi alimentari</p>
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	<p>In questa sezione, indicare le priorità specifiche dell'UE a cui questa scheda tecnica corrisponde. Fornire un link internet.</p> <p>Ad esempio: https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste_en https://zerowasteeurope.eu/ https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:50edd1fd-01ec-11e4-831f-01aa75ed71a1.0001.01/DOC_1&format=PDF</p>

Scheda tecnica 2

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	L'arte di cucinare con i rifiuti
Obiettivo	L'obiettivo di questa scheda è descrivere le fasi sequenziali da seguire per creare piatti dagli scarti di uno o più prodotti in un ambiente di lavoro reale.
Implementazione passo dopo passo	<p>In questa sezione dovete descrivere i passaggi sequenziali per l'implementazione di questa pratica. Le fasi devono essere logicamente collegate.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizzare lo stato attuale dei rifiuti gettati nel ristorante 2. Analizzare i vantaggi economici di questa pratica, compreso il risparmio di materie prime. 3. Indagine sugli atteggiamenti degli ospiti del ristorante 4. Indagine sugli atteggiamenti del personale 5. Creare le condizioni per l'implementazione di pratiche di riduzione dei rifiuti buoni 6. Adattare le preparazioni all'uso degli "scarti" alimentari 7. Migliorare la conoscenza degli ingredienti e delle combinazioni 8. Formazione del personale 9. Promuovere la cultura del "non buttare via niente" con gli ospiti.
Collegamento alle buone pratiche/ Esempio	<p>In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici dell'Outcome (risultato) 1 a cui questa scheda tecnica corrisponde.</p> <p>Ad esempio: Cucinare con i rifiuti</p>
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	<p>In questa sezione, indicare le priorità specifiche dell'UE a cui questa scheda tecnica corrisponde. Fornire un link internet.</p> <p>Ad esempio: https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Food%20Waste%20Quantification%20Manual.pdf https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf</p>

Scheda tecnica 3

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Misure di riduzione e separazione dei rifiuti
Obiettivo	Lo scopo di questa scheda è quello di descrivere le fasi sequenziali da seguire per implementare la pratica ecologica della riduzione dei rifiuti e delle misure di separazione negli hotel.
Implementazione passo dopo passo	<p>In questa sezione dovete descrivere i passaggi sequenziali per l'attuazione di questa eco-pratica. Le fasi devono essere collegate.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizzare la produzione periodica di rifiuti nell'hotel 2. Analizzare il consumo periodico di acqua e di energia 3. Pensare a nuove pratiche ecologiche 4. Analizzare la fattibilità di ogni progetto 5. Indagine sull'atteggiamento degli ospiti dell'hotel 6. Creare le condizioni per l'attuazione di una politica a zero rifiuti 7. Aumentare la raccolta differenziata e ridurre il consumo di acqua e di energia. 8. Ridurre la quantità di rifiuti 9. Formazione del personale 10. Sensibilizzare i clienti a una gestione responsabile dei rifiuti e all'utilizzo delle risorse. 11. Elaborazione di pannelli informativi 12. Promuovere pratiche ecologiche
Collegamento alle buone pratiche/ Esempio	<p>In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici dell'Outcome (risultato) 1 a cui corrisponde questa scheda tecnica.</p> <p>Ad esempio: Stazione alpina Rhino</p>
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	<p>In questa sezione, indicare le priorità specifiche dell'UE a cui questa scheda tecnica corrisponde. Fornire un link internet.</p> <p>Ad esempio: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008L0098&from=IT https://ewwr.eu/project/ http://publications.europa.eu/resource/cellar/bb444830-94bf-11ea-aac4-01aa75ed71a1.0001.01/DOC_1</p>

9.3. Modulo 3 . Produzione

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo del modulo	Questo modulo mira a migliorare le conoscenze e le competenze dei discenti sull'azzeramento dei rifiuti durante la produzione, utilizzando i prodotti rimasti dopo la produzione.
Punti chiave del modulo	I principali punti chiave di questo modulo sono: Lezione 1: differenziare, riciclare, compostare e riutilizzare Lezione 2: Imballaggio Lezione 3 : Consumo
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sviluppare la consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nella produzione della ristorazione. 2. Capire cosa si può differenziare dei rifiuti lasciati dopo la produzione 3. Comprendere e imparare ciò che può essere riciclato e utilizzato per uno scopo diverso. 4. Attrazione di materiali di produzione o di coltivazione che saranno utilizzati durante la produzione nella ristorazione.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare diverse tecniche di gestione dei rifiuti per gestire gli scarti lasciati dopo la produzione. - Identificare la migliore opzione di imballaggio per i prodotti - Analizzare le attuali abitudini di consumo e come possono essere modificate per ridurre i consumi nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le conoscenze acquisite sulle tecniche di gestione dei rifiuti nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. - Eseguire le prestazioni in modo da ridurre gli sprechi <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integrare varie idee di rifiuti zero nelle abitudini di lavoro esistenti. - Diffondere la consapevolezza dell'importanza della sostenibilità
Competenze chiave per	<p>X Alfabetizzazione</p> <p><input type="checkbox"/> Multilinguismo</p>

l'apprendimento permanente	<input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche <input checked="" type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze <input checked="" type="checkbox"/> Cittadinanza attiva <input type="checkbox"/> Imprenditorialità <input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale <input checked="" type="checkbox"/> Competenze verdi
Grado/Gruppo IFP	-Studenti - 11 - 12 classi della scuola professionale -Studenti - classi 9-12 della scuola VET con modulo duale -Tirocinanti nei centri di formazione professionale -Tirocinanti (nuovi dipendenti, dipendenti riassegnati, lavoratori) inclusi nel WBL
Schede tecniche	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selezione, riciclo, compostaggio e riuso 2. Imballaggio 3. Consumo

Lezione 1. Selezione, riciclo, compostaggio e riuso

1.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	Imparare a differenziare i rifiuti, identificare ciò che non può più essere riutilizzato. Imparare a utilizzare i rifiuti, a compostarli e a usarli come fertilizzante per coltivare ortaggi e altri beni, se necessario.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. I modi in cui i rifiuti possono essere differenziati 2. cosa si può riciclare 3. cos'è il compostaggio e come si fa 4. articoli monouso, cosa si può riutilizzare
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare e capire cosa si può differenziare dai rifiuti lasciati dopo la produzione. 2. Comprendere e imparare ciò che può essere riciclato e utilizzato per uno scopo diverso. 3. Comprendere l'importanza del compostaggio e le modalità di realizzazione nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. 4. Imparare quali articoli monouso possono essere sostituiti e quali invece possono essere riutilizzati.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare i materiali che possono essere compostati e riciclati. - identificare gli articoli che possono essere sostituiti con articoli di uso multiplo <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare le conoscenze acquisite in materia di gestione dei rifiuti - operare in modo da produrre meno rifiuti <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integrare idee a zero rifiuti nel settore della ristorazione e dell'ospitalità - Discutere su come ridurre i rifiuti
Competenze chiave per	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo

l'apprendimento permanente	<input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche X Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze X Cittadinanza attiva X Imprenditorialità X Consapevolezza ed espressione culturale X Competenze Verdi
Soggetti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione dei rifiuti - Compostaggio - Riciclaggio - Settore della ristorazione - settore dell'ospitalità
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Formazione online - Dalla pratica alla teoria - lavoro indipendente - visione di presentazioni video, lettura autonoma, autoriflessione, esercizio, autovalutazione, lavoro indipendente con scheda tecnica. - Istruzione formale nella scuola e nei centri di formazione professionale - WBL - Educazione a doppio modulo Strumenti: <ul style="list-style-type: none"> - Video - Casi di studio - Quiz - Parole mescolate - Test

1.2. Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 1
Risorsa di guadagno elettronico (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	<p>In questa lezione verrà innanzitutto introdotto l'argomento principale. Verranno spiegate le definizioni principali per comprendere meglio l'argomento.</p> <p>Dovrebbe essere presentata anche l'importanza dell'argomento. Perché è importante implementare questi gesti nella produzione.</p>
Presentazione principale	<p>Per prima cosa è necessario definire le parole principali. Si dovrebbe spiegare in dettaglio che cos'è il compostaggio, la selezione, il riciclaggio e che cosa può essere riutilizzato dopo la produzione.</p> <p>Occorre sottolineare l'importanza dell'applicazione di questi metodi. Come lavorare in questo modo sia vantaggioso per l'ambiente e soprattutto per l'azienda che utilizza questi metodi.</p>

	<p>Dovrebbero essere presentate diverse opzioni su quali articoli possono essere utilizzati nel settore della ristorazione e dell'ospitalità e che possono essere utilizzati più volte durante la produzione.</p> <p>Ad esempio:</p> <p>Si può presentare che il cibo rimasto dopo la produzione può essere smistato e si può valutare cosa può essere utilizzato in modo diverso dopo la produzione. Il cibo rimasto può essere venduto o regalato a persone in difficoltà e bisognose di aiuto. Alcuni alimenti possono essere compostati e utilizzati come fertilizzanti per la coltivazione di ortaggi, frutta ed erbe. Durante il processo di produzione gli strumenti utilizzati, che sono solo monouso, possono essere scambiati con strumenti di uso multiplo, come gli asciugamani di carta con asciugamani che possono essere lavati.</p>
--	---

	ESERCIZI e/o domande per l'auto-riflessione
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>I molteplici strumenti offerti da HP5 possono essere utilizzati per sviluppare esercitazioni per verificare e migliorare le conoscenze acquisite durante la parte teorica della lezione.</p> <p>Ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Domande a scelta multipla - Affermazioni vere o false
Esercizio fisico	<p>Si dovrebbero creare 1-3 esercizi per migliorare e testare le conoscenze acquisite.</p> <p>Ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli studenti devono abbinare le parole alla loro definizione, per verificare se hanno compreso le parole principali. - Si possono presentare situazioni e opzioni su come risolverle o gestirle. Lasciate che gli studenti scelgano l'opzione che ritengono più adatta.
Risorsa di e-learning (H5P)	Per sviluppare i compiti di auto-riflessione si possono utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.
Auto-riflessione	<p>In questa sezione dovete scrivere 1-3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Caso di studio - leggere le attuali posizioni nazionali sulla gestione dei rifiuti del settore della ristorazione Per la Lituania: https://vmvt.lt/maisto-sauga/verslui/sgp-tvarkymas/sgp-viesojo-maitinimo-imonese
	Valutazione

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza delle principali definizioni dell'argomento - Capacità di analisi delle situazioni in cui i concetti presentati possono essere applicati - Capacità di applicare con successo le migliori soluzioni ai problemi - Capacità di differenziare ciò che può essere riutilizzato e ciò che non può essere riutilizzato
Risorsa di e-learning (H5P)	Test
Strumenti di valutazione	<p>In questa sezione dovrete scrivere un test di autovalutazione. Il test deve comprendere 5 domande. È possibile scegliere tra un test vero/falso o un test a scelta multipla.</p>

Lezione 2. Imballaggio

2.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	Lo scopo di questa lezione è quello di informare gli studenti sui diversi imballaggi che possono essere utilizzati, di informarli su tutte le possibili opzioni e di mostrare loro i modi in cui i rifiuti possono essere ridotti.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Danni all'ambiente 2. Riduzione degli imballaggi 3. Imballaggio riutilizzabile
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere i diversi materiali di imballaggio che possono essere utilizzati 2. Comprendere l'importanza di ridurre la quantità di imballaggi utilizzati nel settore.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguere i diversi tipi di imballaggio. - identificare i materiali meno dannosi per l'ambiente - analizzare le possibilità di ridurre gli imballaggi <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mostrare la conoscenza dell'importanza dell'imballaggio utilizzato - Eseguire il lavoro in modo da danneggiare il meno possibile l'ambiente. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Discutere i modi in cui gli imballaggi possono essere ridotti o sostituiti con materiali meno dannosi.
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input checked="" type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche <input checked="" type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze <input checked="" type="checkbox"/> Cittadinanza attiva <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditorialità

	X Consapevolezza ed espressione culturale X Competenze Verdi
Soggetti coinvolti	- Settore della ristorazione - Settore alberghiero
Metodologia	- Formazione online - Dalla pratica alla teoria - lavoro indipendente - visione di presentazioni video, lettura autonoma, autoriflessione, esercizio, autovalutazione, lavoro indipendente con scheda tecnica. - Istruzione formale nella scuola e nei centri di formazione professionale - WBL - Educazione a doppio modulo Strumenti: - Video - Casi di studio - Quiz - Parole mescolate - Test

2.2. Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 2
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	In questa lezione verrà innanzitutto introdotto l'argomento principale. Verranno spiegate le definizioni principali per comprendere meglio l'argomento. Dovrebbe essere presentata anche l'importanza dell'argomento. Perché è importante implementare questi gesti nella produzione.
Presentazione principale	Per prima cosa è necessario definire chiaramente l'argomento principale, di cui si parlerà durante la lezione. In secondo luogo, occorre presentare i diversi tipi di imballaggi e il loro impatto sull'ambiente. Successivamente devono essere presentate diverse opzioni su come ridurre gli imballaggi. Come ridurre gli imballaggi quando si acquistano le forniture necessarie per la produzione. Infine, è opportuno presentare diversi gesti e imballaggi eco-compatibili. Gli imballaggi che si degradano più velocemente sono realizzati con materiali riciclati o riutilizzabili.
	ESERCIZI e/o domande per l'auto-riflessione
Risorsa di e-learning (H5P)	I molteplici strumenti offerti da HP5 possono essere utilizzati per sviluppare esercizi per verificare e migliorare le conoscenze acquisite durante la parte teorica della lezione.

	<p>Ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Domande a scelta multipla - Affermazioni vere o false
Esercizio	<p>Si devono creare 1-3 esercizi per migliorare e testare le conoscenze acquisite.</p> <p>Ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli studenti devono abbinare le parole alla loro definizione, per verificare se hanno compreso le definizioni principali. - Si possono presentare situazioni e opzioni su come risolverle o gestirle. Lasciate che gli studenti scelgano l'opzione che ritengono più adatta.
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per sviluppare i compiti di auto-riflessione si possono utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p>
Auto-riflessione	<p>In questa sezione dovete scrivere 1-3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Caso di studio: leggere le attuali posizioni nazionali sulla riduzione degli imballaggi <p>Per la Lituania: https://www.vaatc.lt/specialiste-pakuociu-neisvengsime-taciau-galime-sumazinti-ju-kiekus/</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Video sull'imballaggio sostenibile: https://www.youtube.com/watch?v=lwYwKQcmXhY

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione dei diversi tipi di imballaggio - Capacità di differenziare i diversi materiali di imballaggio - Consapevolezza dell'impatto che i diversi imballaggi hanno sull'ambiente - Competenze per ridurre la quantità di imballaggi monouso utilizzati nella produzione
Risorsa di e-learning (H5P)	Test
Strumenti di valutazione	Per sviluppare i compiti di auto-riflessione si possono utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.

Lezione 3. Il consumo

3.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	In questa lezione gli studenti impareranno i vantaggi della riduzione dei consumi durante la produzione.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Importanza della riduzione dei consumi durante la produzione 2. Diversi modi per ridurre i consumi durante la produzione
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di sviluppare la consapevolezza dell'importanza della riduzione dei consumi 2. Capacità di sviluppare nuove abitudini che aiutino a ridurre i consumi
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare abitudini che riducono i consumi - Analizzare in che modo è possibile ridurre i consumi <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adattarsi a diverse abitudini di lavoro - Capacità di analizzare le abitudini di lavoro, capacità di analizzare i consumi. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Discutere nuovi modi per ridurre i consumi - Pratica di lavoro con consumi minimi
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo X Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche X Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze X Cittadinanza attiva X Imprenditorialità X Consapevolezza ed espressione culturale X Competenze verdi
Soggetti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - Settore della ristorazione - Settore alberghiero

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Formazione online - Dalla pratica alla teoria - lavoro indipendente - visione di presentazioni video, lettura autonoma, autoriflessione, esercizio, autovalutazione, lavoro indipendente con scheda tecnica. - Istruzione formale nella scuola e nei centri di formazione professionale - WBL - Educazione a doppio modulo <p>Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Video - Casi di studio - Quiz - Parole mescolate - Test
--------------------	---

3.2. Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 1
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	<p>In questa lezione si deve introdurre brevemente l'argomento. Si devono introdurre i punti chiave della lezione.</p> <p>Per rendere la lezione più interessante si potrebbe mostrare un breve video di 2-3 minuti, oppure aggiungere alcune foto per rendere la lezione più interattiva.</p>
Presentazione principale	<p>In questa lezione devono essere spiegate le definizioni principali. La lezione principale dovrebbe introdurre diversi modi per ridurre i consumi, diverse abitudini di lavoro da implementare in quelle esistenti per aiutare a raggiungere l'obiettivo.</p> <p>Si può anche includere il modo in cui alcuni prodotti necessari per il settore della ristorazione possono essere coltivati localmente, se esiste la possibilità di farlo, riducendo così la quantità di prodotti acquistati.</p> <p><i>In primo luogo verrà spiegato il termine principale, ovvero che cos'è il consumo. In seguito verrà presentato il tipo di consumo che può essere ridotto nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Verranno presentate le abitudini di lavoro che possono aiutare un'azienda a ridurre le spese per l'elettricità, e poi si parlerà di come si possono coltivare alcuni prodotti, come le erbe aromatiche e alcune verdure. La coltivazione dei prodotti riduce naturalmente l'acquisto e il trasporto perché non è necessario.</i></p>
	ESERCIZI e/o domande per l'autoriflessione

Risorse di e-learning (H5P)	I molteplici strumenti offerti da H5P possono essere utilizzati per sviluppare esercizi per verificare e migliorare le conoscenze acquisite durante la parte teorica della lezione. Ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> - Domande a scelta multipla - Affermazioni vere o false
Esercizio	Si devono creare 1-3 esercizi per migliorare e testare le conoscenze acquisite. Ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> - Gli studenti devono abbinare le parole alla loro definizione, per verificare se hanno compreso le definizioni principali. - Si possono presentare situazioni e opzioni su come risolverle o gestirle. Lasciate che gli studenti scelgano l'opzione che ritengono più adatta.
Risorsa di e-learning (H5P)	Per sviluppare i compiti di auto-riflessione si possono utilizzare diversi strumenti offerti da H5P.
Auto-riflessione	In questa sezione dovete scrivere 1-3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti. Ad esempio: Caso di studio - Esplorare le attuali politiche nazionali sul consumo e la riduzione dei consumi Per la Lituania: https://enmin.lrv.lt/lt/naujienos/pritarta-elektros-vartojimo-mazinima-ir-solidarumo-inasa-numatancioms-pataisoms

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibilizzazione sull'importanza di ridurre i consumi - Conoscenza delle diverse aree in cui è possibile ridurre i consumi - Conoscenza delle modalità di riduzione dei consumi - Capacità di adattarsi a nuove abitudini di lavoro che contribuiscono a ridurre i consumi
Risorsa di e-learning (H5P)	Test
Strumenti di valutazione	Per sviluppare i compiti di auto-riflessione si possono utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.

Ulteriori letture

Risorsa di e-learning (H5P). Libro interattivo
Per integrare le conoscenze e le competenze dei discenti, è necessario offrire loro materiali aggiuntivi. Indicate le fonti di informazione appropriate in lingue accessibili ai discenti. Disporre le fonti per ogni lezione separatamente.

Ad esempio:
<i>Lezione 1</i>
https://sciencing.com/list-materials-recyclable-8073576.html
https://www.toadandco.com/blogs/blog/20-things-you-can-reuse-at-home
https://www.epa.gov/recycle/composting-home
<i>Lezione 2</i>
https://www.ecoandbeyond.co
https://foodprint.org/issues/the-environmental-impact-of-food-packaging/
https://www.assemblies.com/food-packaging-9-types-and-differences-explained/
<i>Lezione 3</i>
https://www.climatecolab.org/wiki/Reducing+consumo
https://www.fundingoptions.com/blog/education/reducing-energy-at-workplace
https://www.webstaurantstore.com/blog/1744/growing-a-culinary-garden-for-your-restaurant.html

Riferimenti bibliografici

Risorsa di e-learning (H5P) Libro interattivo
Indicare i riferimenti bibliografici utilizzati per sviluppare i contenuti didattici.
Ad esempio:
https://www.sciencedirect.com/topics/earth-and-planetary-sciences/composting

Glossario

Risorse di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elencate i termini principali che si riferiscono alla lezione del modulo. Fornite una breve descrizione di ciascun termine.	
Ad esempio:	
Riduzione dei rifiuti	la pratica di utilizzare meno materiali ed energia per ridurre al minimo la produzione di rifiuti e preservare le risorse naturali.
Compost	Il compost è una miscela di ingredienti utilizzata come fertilizzante per le piante e per migliorare le proprietà fisiche, chimiche e biologiche del suolo. Viene comunemente preparato dalla decomposizione di scarti vegetali e alimentari.

Scheda tecnica 1

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Selezione, riciclo, compostaggio e riuso
Obiettivo	L'obiettivo di questa scheda tecnica è quello di descrivere le fasi sequenziali da seguire per attuare la pratica della differenziazione, del riciclaggio, del compostaggio e del riutilizzo nel settore dell'ospitalità e della ristorazione.
Implementazione passo dopo passo	<p>In questa sezione si devono descrivere i passaggi sequenziali per l'implementazione della pratica. Le fasi devono essere logicamente collegate.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizzare tutte le possibili pratiche di gestione dei rifiuti 2. Indicare quali pratiche potrebbero essere implementate nel settore selezionato. 3. Discutere le possibilità con il personale 4. Creare le condizioni per l'attuazione delle pratiche 5. Formare il personale 6. Condividere i benefici delle pratiche per l'ambiente e lo stabilimento.
Collegamento alle buone pratiche/ Esempio	<p>In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici del risultato 1 a cui corrisponde questa scheda tecnica.</p> <p>Ad esempio: Zero sprechi alimentari e sostegno agli studenti Il riciclatore</p>
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	<p>In questa sezione, indicare le priorità specifiche dell'UE a cui questa scheda tecnica corrisponde. Fornire un link internet</p> <p>Ad esempio: https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling_en</p>

Scheda tecnica 2

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Imballaggio

Obiettivo	L'obiettivo di questa scheda tecnica è quello di descrivere i passi sequenziali da seguire per implementare la pratica dell'imballaggio ecologico nel settore dell'ospitalità e della ristorazione.
Implementazione passo dopo passo	In questa sezione si devono descrivere i passaggi sequenziali per l'implementazione della pratica. Le fasi devono essere logicamente collegate. Ad esempio: <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizzare gli imballaggi utilizzati nel settore della ristorazione 2. Indagare sulle possibilità di ridurre e modificare gli imballaggi 3. Discutere le possibilità con il personale 4. Selezionare le migliori pratiche e il tipo di imballaggio da utilizzare 5. Condividere i benefici per l'ambiente derivanti dall'implementazione di questa pratica.
Collegamento alle buone pratiche/ Esempio	In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici del risultato 1 a cui corrisponde questa scheda tecnica. Ad esempio: Diventare un ristoratore a rifiuti zero
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	In questa sezione, indicare le priorità specifiche dell'UE a cui questa scheda tecnica corrisponde. Fornire un link internet Ad esempio: https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling_en https://environment.ec.europa.eu/topics/plastics_en

Scheda tecnica 3

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Consumo
Obiettivo	L'obiettivo di questa scheda tecnica è quello di descrivere i passi sequenziali da seguire per attuare la pratica della riduzione dei consumi nel settore dell'ospitalità e della ristorazione.

<p>Implementazione passo dopo passo</p>	<p>In questa sezione si devono descrivere i passaggi sequenziali per l'implementazione della pratica. Le fasi devono essere logicamente collegate.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizzare le attuali abitudini di lavoro e il loro consumo 2. Indagine su cosa si può cambiare per ridurre il consumo di elettricità 3. Analizzare cosa si può fare per ridurre gli acquisti e il consumo di prodotti. 4. Discutere con il personale le possibilità di implementare nuove abitudini di lavoro. 5. Formare il personale 6. Condividere i benefici per l'ambiente derivanti dall'implementazione di nuove abitudini di lavoro per ridurre i consumi.
<p>Collegamento alle buone pratiche/ Esempio</p>	<p>In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici del risultato 1 a cui corrisponde questa scheda tecnica.</p> <p>Ad esempio: Uno chef eco-responsabile</p>
<p>Collegamento con le priorità verdi dell'UE</p>	<p>In questa sezione, indicare le priorità specifiche dell'UE a cui questa scheda tecnica corrisponde. Fornire un link internet</p> <p>Ad esempio: https://environment.ec.europa.eu/topics/urban-environment_en https://environment.ec.europa.eu/topics/water_en</p>

9.4. Modulo 4. Il servizio

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo del modulo	Questo modulo mira a sviluppare e migliorare le conoscenze e le competenze degli studenti in materia di rifiuti zero nei servizi di ospitalità e ristorazione. Inoltre, mira a modellare il comportamento ambientale e a cambiare le abitudini di lavoro nel settore dell'ospitalità e della ristorazione.
Punti chiave del modulo	I principali punti chiave di questo modulo sono: Lezione 1. Programmi di riutilizzo del bucato e minimizzazione della biancheria Lezione 2. Troppo bello per andarsene Lezione 3. Riduzione della plastica monouso in un evento di catering
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sviluppare la consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi alberghieri e di ristorazione. 2. Comprensione dell'importanza delle pratiche ecologiche per la qualità dei servizi alberghieri e di ristorazione. 3. Sperimentare un'esperienza di "vita reale" nel settore dell'ospitalità 4. Attrazione del coinvolgimento degli ospiti in "rifiuti zero" nei servizi alberghieri e di ristorazione
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descrivere le diverse pratiche ecologiche applicabili ai servizi alberghieri e di ristorazione - raccomandare pratiche ecologiche specifiche a seconda delle esigenze - applicare pratiche ecologiche nei servizi alberghieri e di ristorazione <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adattare le pratiche ecologiche nei servizi alberghieri e di ristorazione - dimostrare diverse pratiche ecologiche nei servizi alberghieri e di ristorazione <p>Competenze:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - discutere l'importanza delle pratiche ecologiche per la qualità dei servizi alberghieri e di ristorazione - la consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi alberghieri e di ristorazione
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche X Competenze digitali e tecnologiche X Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze X Cittadinanza attiva X Imprenditorialità <input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale X Competenze verdi
Grado/Gruppo IFP	<ul style="list-style-type: none"> - Studenti - 11 - 12 classi della scuola VET - Studenti - classi 9-12 della scuola VET con modulo duale - Apprendisti nei centri di formazione professionale - Tirocinanti (nuovi dipendenti, dipendenti riassegnati, lavoratori) inclusi nel WBL
Schede tecniche	<ol style="list-style-type: none"> 1. Programmi di riutilizzo del bucato e di minimizzazione della biancheria 2. Il bene di andare 3. Riduzione della plastica monouso in un evento di catering

Lezione 1. Programmi di riutilizzo del bucato e minimizzazione della biancheria

1.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	L'obiettivo di questa lezione è quello di far conoscere ai corsisti una pratica ecologica per ridurre la biancheria nel servizio alberghiero. Inoltre, la lezione sensibilizzerà i partecipanti sulle opportunità di ridurre l'uso di acqua, energia e sostanze chimiche nella lavanderia. La lezione incoraggerà il comportamento ecologico e il cambiamento delle abitudini quotidiane.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi del processo di lavanderia nell'hotel 2. Indagine sull'atteggiamento degli ospiti nei confronti dell'implementazione di una pratica ecologica per la riduzione della biancheria 3. Creazione delle condizioni per l'attuazione della pratica
Principali obiettivi di apprendimento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coscienza "Zero-Waste" nel servizio alberghiero 2. Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini 3. Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo 4. Attrazione del coinvolgimento degli ospiti in "rifiuti zero" nei servizi alberghieri e di ristorazione
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprensione della riduzione del consumo di acqua e di energia e dell'uso di sostanze chimiche. 2. Attirare il coinvolgimento degli ospiti nel progetto "Zero-Waste" dell'hotel 3. Sviluppare la consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi alberghieri e di ristorazione.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descrivere le diverse pratiche ecologiche per la minimizzazione della biancheria - raccomandare la minimizzazione della lavanderia in base alle esigenze dell'hotel - applicare la minimizzazione della biancheria nei servizi alberghieri <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - adattare la minimizzazione della biancheria nei servizi alberghieri

	<ul style="list-style-type: none"> - dimostrare la minimizzazione della biancheria nei servizi alberghieri <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - discutere l'importanza della minimizzazione della lavanderia per la qualità dei servizi alberghieri - consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi alberghieri
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche X Competenze digitali e tecnologiche X Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze X Cittadinanza attiva X Imprenditorialità <input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale X Competenze verdi
Soggetti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione dell'industria alberghiera - Servizio in una lavanderia - Manutenzione della casa - Ospitalità nel turismo
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - formazione online - dalla pratica alla teoria - lavoro autonomo - visione di video dimostrativi, auto-lettura, auto-riflessione; auto-esercizio; auto-valutazione; auto-lavoro con schede tecniche - l'istruzione formale nelle scuole e nei centri di formazione professionale - WBL - forma di educazione duale <p>Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - video - casi di studio - Quiz - Parole mescolate - Test

1.2. Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 1
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo

<p>Introduzione</p>	<p>In questa sezione dovete scrivere 2-3 frasi per introdurre l'argomento della lezione.</p> <p>Per renderlo più attraente per gli apprendenti, suggeriamo di utilizzare un breve video introduttivo - 2-3 minuti. Il video deve avere una licenza d'uso aperta. Potete anche utilizzare un vostro video, se ne avete uno.</p> <p>Ad esempio: <i>Il lavaggio della biancheria da letto e degli asciugamani comporta un notevole consumo di energia e di acqua. È possibile attuare delle pratiche per ridurre l'impronta ambientale dei servizi di ristorazione. Un esempio di questa pratica ecologica è la riduzione al minimo del bucato.</i></p> <p><i>Un elemento importante è la sensibilizzazione degli ospiti sul fatto che questa pratica ecologica porta a un aumento della qualità dei servizi dell'hotel.</i></p> <p><i>Link per il video introduttivo >></i> https://www.youtube.com/watch?v=I8IKmaSzUOc&t=3s</p>
<p>Presentazione principale</p>	<p>In questa sezione dovete presentare informazioni dettagliate sull'argomento della lezione.</p> <p>La presentazione principale deve avere almeno tre punti chiave che corrispondono agli obiettivi di apprendimento specifici definiti della lezione.</p> <p>Il volume del contenuto dipende dall'argomento della lezione. Tuttavia, non dovrebbe superare le 2 pagine.</p> <p>Importante! Indicare nella descrizione che ci sono compiti di autoapprendimento (auto esercizi, auto-riflessione). Il completamento di questi compiti aiuterà gli studenti a integrare le nuove conoscenze e a sviluppare ulteriormente le nuove competenze.</p> <p>Ad esempio: <i>La lezione si concentrerà su tre punti chiave.</i> <i>Una volta acquisita familiarità con essi, sarete in grado di implementare le pratiche ecologiche nei servizi alberghieri.</i></p> <p><i>I punti chiave sono:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Analisi del processo di lavanderia nell'hotel</i> <i>2. Indagine sull'atteggiamento degli ospiti nei confronti dell'implementazione di una pratica ecologica per ridurre la biancheria.</i> <i>3. Creazione delle condizioni per l'attuazione della pratica</i> <p><i>Per consolidare le nuove conoscenze acquisite e sviluppare le nuove competenze, è necessario fare esercizi e auto-riflessione.</i></p>

(segue una descrizione dettagliata di ciascuno dei tre punti chiave...)

	ESEMPI PER ESERCIZI e/o DOMANDE PER L'AUTORIFLESSIONE
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di auto esercizi, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: <i>Ai fini della lezione sono adatti:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Quiz.</i>- <i>Parole mescolate</i>
Esercizio	<p>In questa sezione dovete scrivere da 1 a 3 esercizi per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio: Esercizio 1 <i>Ogni studente deve creare un sondaggio di 5 domande. Le parole per le domande saranno date in anticipo e rimescolate. Lo studente deve organizzare le parole in domande significative.</i></p> <p>Esercizio 2 <i>Ogni studente deve creare un cartellone informativo da solo. Le parole per il cartellone saranno fornite in anticipo e rimescolate. L'allievo deve disporre le parole in un testo significativo.</i></p>
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di compiti di auto-riflessione, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: <i>Auto - lettura/osservazione tramite link esterni</i></p>
Auto-riflessione	<p>In questa sezione dovete scrivere da 1 a 3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Caso di studio - <i>lettura di una sezione specifica di Simple Water Saving Tips for Work di Alliance for Water Efficiency (https://www.allianceforwaterefficiency.org/resources/topic/water-saving-tips-cii-water-use).</i>2. Autocalcolo <i>dei costi ridotti in base all'esempio fornito.</i>

La quantità di biancheria per ogni camera è variabile: dipende dalle dimensioni del letto, dalle dimensioni degli asciugamani, dalla densità dei tessuti, dal numero di capi da lavare per camera.

Esempio:

Per una camera con il 75% di occupazione e 4 kg di biancheria a notte, per tutto l'anno, con costi per kg/lavaggio di 0,50 euro/kg, il prezzo annuale ammonta a 479 euro. Questi costi, per un hotel con cento camere, possono raggiungere i 47.900 euro all'anno e il tasso di riutilizzo degli articoli tessili può raggiungere il 5%, ovvero si potrebbe generare un risparmio di 2.400 euro all'anno.

3. Una lettura interessante >>.

Avete bisogno di aiuto per pianificare i vostri programmi di conservazione dell'acqua? L'Alliance for Water Efficiency (AWE) ha una soluzione per voi.

Strumento di monitoraggio della conservazione

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza delle pratiche ecologiche per ridurre al minimo la biancheria; - Competenze per l'analisi dello stato del processo di lavanderia nell'hotel; - Capacità di adattare le pratiche ecologiche per ridurre al minimo la biancheria; - Consapevolezza dell'importanza di attuare pratiche ecologiche per ridurre al minimo la biancheria; - Consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi alberghieri
Risorsa di e-learning (H5P)	Test

**Strumenti di
valutazione**

In questa sezione dovreste scrivere un test di autovalutazione. Il test deve comprendere 5 domande. È possibile scegliere tra un test vero/falso o un test a scelta multipla con tre possibili risposte.

Ad esempio:

1. *La pratica ecologica "ridurre al minimo la biancheria" nei servizi di ospitalità contribuisce a ridurre il consumo di acqua e di elettricità?*
Sì/no
2. *È importante analizzare il servizio alberghiero prima di implementare le pratiche ecologiche?*
Sì/no
3. *Gli ospiti dell'hotel svolgono un ruolo importante nell'attuazione della pratica ecologica "ridurre al minimo la biancheria"?*
Sì/no
4. *Il personale deve essere formato per implementare pratiche ecologiche nel servizio alberghiero?*
Sì/no
5. *La qualità del servizio dell'hotel aumenta quando vengono applicate le pratiche ecologiche?*
Sì/no

Lezione 2. Troppo bello per andarsene

2.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	Lo scopo di questa lezione è di introdurre gli studenti alla riduzione degli sprechi alimentari nel ristorante. Gli studenti impareranno a conoscere le politiche dell'UE sulla riduzione dei rifiuti alimentari, nonché semplici pratiche ecologiche che possono essere attuate per ridurre i rifiuti alimentari e i pasti pronti nel servizio di ristorazione.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none">1. Ridurre i rifiuti alimentari: la risposta dell'UE a una sfida globale2. Pratiche ecologiche per ridurre gli sprechi alimentari nella ristorazione
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none">➤ Coscienza "Zero-Waste" nel servizio di catering➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo➤ Sperimentare un'esperienza di "vita reale" nel settore dell'ospitalità
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none">1. Comprensione della riduzione dei rifiuti alimentari e delle politiche dell'UE in materia di riduzione dei rifiuti alimentari2. Sviluppare la consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi di ristorazione e attirare i clienti dei ristoranti verso le politiche di riduzione dei rifiuti alimentari.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none">- descrivere le diverse pratiche ecologiche per la riduzione dei rifiuti alimentari- spiegare le politiche dell'UE per la riduzione dei rifiuti alimentari- raccomandare pratiche di riduzione degli sprechi alimentari in base alle esigenze del ristorante- applicare pratiche di riduzione degli sprechi alimentari nei servizi di ristorazione <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">- progettare pratiche di riduzione degli sprechi alimentari in base alle esigenze del ristorante- organizzare le pratiche di riduzione degli sprechi alimentari nei servizi di ristorazione- dimostrare le pratiche di riduzione dei rifiuti alimentari nei servizi di ristorazione <p>Competenze:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - discutere l'importanza della riduzione degli sprechi alimentari per l'umanità - la consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi di ristorazione
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche X Competenze digitali e tecnologiche X Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze X Cittadinanza attiva X Imprenditorialità <input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale X Competenze verdi
Soggetti coinvolti	<p>Gestione nel settore della ristorazione</p> <p>Servizio ristorante</p> <p>Servizio e barista</p> <p>Economia del turismo</p>
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - formazione online - dalla pratica alla teoria - lavoro autonomo - visione di video dimostrativi, auto-lettura, auto-riflessione; auto-esercizio; auto-valutazione; auto-lavoro con schede tecniche - l'istruzione formale nelle scuole e nei centri di formazione professionale - WBL - forma di educazione duale <p>Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - video - casi di studio - Quiz - Parole mescolate - Test

2.2.Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 2
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	In questa sezione dovete scrivere 2-3 frasi per introdurre l'argomento della lezione.

	<p>Per renderlo più attraente per gli studenti, suggeriamo di utilizzare un breve video introduttivo - 2-3 minuti o foto. Il video deve avere una licenza d'uso aperta. Potete anche utilizzare un vostro video, se ne avete uno.</p> <p>Ad esempio: <i>Ogni anno nell'UE vengono sprecati circa 88 milioni di tonnellate di cibo - circa il 20% di tutto il cibo prodotto, con costi associati stimati in 143 miliardi di euro. Stiamo cercando ogni opportunità per prevenire lo spreco di cibo e rafforzare la sostenibilità del sistema alimentare. Ogni giorno possiamo fare semplici cose per risparmiare cibo e denaro quando facciamo la spesa. Questo tutorial introdurrà una facile pratica ecologica per risparmiare risorse e cibo nel servizio di ristorazione.</i></p> <p><i>Foto di riscaldamento</i> <u>COME RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI NELLA VITA QUOTIDIANA</u></p>
<p>Presentazione principale</p>	<p>In questa sezione dovete presentare informazioni dettagliate sull'argomento della lezione.</p> <p>La presentazione principale deve avere almeno tre punti chiave che corrispondono agli obiettivi di apprendimento specifici definiti della lezione.</p> <p>Il volume del contenuto dipende dall'argomento della lezione. Tuttavia, non dovrebbe superare le 2 pagine.</p> <p>Importante! Indicare nella descrizione che ci sono compiti di autoapprendimento (auto esercizi, auto-riflessione). Il completamento di questi compiti aiuterà gli studenti a integrare nuove conoscenze e a sviluppare ulteriormente nuove competenze.</p> <p>Ad esempio: <i>Sapevate che un terzo del cibo mondiale viene buttato via? La lezione si concentrerà su due punti chiave. Una volta acquisita familiarità con essi, sarete in grado di implementare le pratiche ecologiche nei servizi alberghieri. I punti chiave sono:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Ridurre i rifiuti alimentari: la risposta dell'UE a una sfida globale</i> <i>2. Pratiche ecologiche per ridurre gli sprechi alimentari nel servizio di ristorazione</i> <p><i>Per prima cosa, familiarizziamo con gli sforzi dell'UE su questo problema globale. (segue una descrizione dettagliata del primo punto chiave...)</i></p>

	<p><i>Nella seconda parte della lezione, imparerete a conoscere una facile pratica ecologica per ridurre gli sprechi di cibo, applicata al servizio di ristorazione.</i></p> <p><i>(segue una descrizione dettagliata del secondo punto chiave...)</i></p> <p><i>Per consolidare le nuove conoscenze acquisite e sviluppare le nuove competenze, è necessario fare esercizi e auto-riflessione.</i></p>
--	---

	ESEMPI PER ESERCIZI e/o DOMANDE PER L'AUTORIFLESSIONE
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di auto esercizi, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio:</p> <p><i>Ai fini della lezione sono adatti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Trascinamento e rilascio.</i> - <i>Codici QR e Trascinamento delle parole</i>
Esercizio	<p>In questa sezione dovete scrivere da 1 a 3 esercizi per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio:</p> <p>Esercizio 1</p> <p><i>Guardate il video:</i></p> <p>https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-195618?&lq=EN</p> <p><i>Disporre nel giusto ordine le azioni relative alla perdita e allo spreco di cibo proposte dall'UE.</i></p> <p>Esercizio 2</p> <p><i>Scansionate i codici QR e inserite le parole corrette nelle frasi.</i></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Noi dobbiamo agire contro lo spreco di cibo. (tutti)</i> <i>2. Ridurre significa anche ridurre le emissioni di gas serra. (perdita e spreco di cibo)</i> <i>3. Riducendo la perdita e lo spreco di cibo, può essere ridistribuito a chi ne ha bisogno. (risparmiare cibo nutriente)</i>
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di compiti di auto-riflessione, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p>

	<p>Ad esempio: <i>Auto - lettura/osservazione tramite link esterni</i></p>
Auto-riflessione	<p>In questa sezione dovrete scrivere da 1 a 3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio:</p> <p>1. <i>Caso di studio</i> <i>Esplorare la politica nazionale per la conservazione degli alimenti e la riduzione dei rifiuti alimentari. Dare un senso al contributo del proprio Paese agli sforzi dell'UE.</i> <i>Per la Bulgaria:</i> https://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2021/10/15/natsionalna_programa_za_predotvratiavane_i_namaliavane_na_zagubata_na_khrani.docx</p> <p>2. <i>Guardate il video:</i> https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-180488?&lq=INT <i>Considerare l'importanza di ridurre gli sprechi alimentari.</i></p>

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza delle politiche dell'UE per la riduzione dei rifiuti alimentari - Conoscenza delle pratiche ecologiche per la riduzione dei rifiuti alimentari; - Competenze per la progettazione di pratiche di riduzione degli sprechi alimentari in base alle esigenze del ristorante - Competenze per organizzare e dimostrare le pratiche di riduzione degli sprechi alimentari nei servizi di ristorazione - Consapevolezza dell'importanza della riduzione dei rifiuti alimentari per l'umanità; - Consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi di ristorazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Test
Strumenti di valutazione	<p>In questa sezione dovrete scrivere un test di autovalutazione. Il test deve comprendere 5 domande. È possibile scegliere tra un test vero/falso o un test a scelta multipla con tre possibili risposte.</p> <p>Ad esempio:</p>

	<ol style="list-style-type: none">1. <i>L'UE si sta impegnando per ridurre i rifiuti alimentari?</i> <i>Sì/no</i>2. <i>Tutti gli Stati membri dell'UE hanno adottato politiche per ridurre gli sprechi alimentari?</i> <i>Sì/no</i>3. <i>Il 29 settembre è la Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e gli sprechi alimentari (IDAFLW)?</i> <i>Sì/no</i>4. <i>È vero che i ristoranti dovrebbero attuare politiche per ridurre gli sprechi alimentari?</i> <i>Sì/no</i>5. <i>È una pratica ecologica quella di confezionare e vendere a un prezzo inferiore il cibo cotto ma invenduto nel ristorante?</i> <i>Sì/no</i>
--	---

Lezione 3 - Riduzione della plastica monouso in un evento di catering

3.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Obiettivo della lezione	In questa lezione gli studenti impareranno a conoscere i danni della plastica e la necessità di intraprendere azioni urgenti per ridurre l'uso della plastica monouso nella ristorazione.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Direttiva UE per fermare l'uso della plastica monouso. 2. Pratiche ecologiche per ridurre l'uso della plastica nell'organizzazione di eventi di catering.
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" grazie all'assenza di plastica nel servizio di catering. ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo ➤ Comprensione dell'importanza delle pratiche ecologiche per la qualità dei servizi alberghieri e di ristorazione.
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprensione della riduzione dei rifiuti di plastica nei servizi di ristorazione e delle politiche dell'UE in materia di riduzione dei rifiuti di plastica. 2. Sviluppare la consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi di ristorazione e invogliare i clienti dei ristoranti a ridurre l'uso di plastica monouso.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descrivere le diverse pratiche ecologiche per ridurre i rifiuti di plastica nei servizi di ristorazione - spiegare le politiche dell'UE per la riduzione dei rifiuti di plastica - Applicare pratiche ecologiche per ridurre la plastica monouso nella ristorazione. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - progettare pratiche di riduzione dei rifiuti di plastica monouso in base alle esigenze dell'evento di catering - organizzare pratiche di riduzione dei rifiuti di plastica monouso nei servizi di ristorazione - dimostrare le pratiche di riduzione dei rifiuti di plastica monouso nei servizi di catering <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - discutere l'importanza della riduzione dei rifiuti di plastica monouso per l'umanità - la consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi di ristorazione

Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input checked="" type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche <input checked="" type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze <input checked="" type="checkbox"/> Cittadinanza attiva <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditorialità <input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale <input checked="" type="checkbox"/> Competenze verdi
Soggetti coinvolti	Gestione nel settore della ristorazione Servizio ristorante Servizio e barista Economia del turismo
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> – formazione online – dalla pratica alla teoria – lavoro autonomo - visione di video dimostrativi, auto-lettura, auto-riflessione; auto-esercizio; auto-valutazione; auto-lavoro con schede tecniche – l'istruzione formale nelle scuole e nei centri di formazione professionale – WBL – forma di educazione duale Strumenti: <ul style="list-style-type: none"> – video – casi di studio – Quiz – Parole mescolate – Test

3.2. Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 3
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	<p>In questa sezione dovete scrivere 2-3 frasi per introdurre l'argomento della lezione.</p> <p>Per renderlo più attraente per gli studenti, suggeriamo di utilizzare un breve video introduttivo - 2-3 minuti o foto o testimonianze interessanti. Il video deve avere una licenza d'uso aperta. Potete anche utilizzare un vostro video, se ne avete uno.</p> <p>Ad esempio:</p>

	<p><i>La plastica è presente intorno a noi dalla metà del secolo scorso, quando è iniziata la sua produzione di massa. Questo nuovo materiale si sta rapidamente affermando nella vita quotidiana come una valida alternativa, ad esempio, al vetro e alla porcellana.</i></p> <p><i>Gradualmente, la plastica sta diventando sempre di più la preferita in vari settori produttivi grazie ai suoi principali vantaggi, come la leggerezza, la resistenza e la capacità di assumere varie forme. Così, in pochi decenni, la produzione di plastica nel mondo ha raggiunto i livelli di 400 milioni di tonnellate all'anno.</i></p> <p><i>Quali sono i vantaggi della riduzione dei rifiuti di plastica? Oggi, però, sappiamo tutti che la durata della plastica è ben lontana dal suo più grande vantaggio ambientale. Inoltre, il suo riciclaggio è estremamente insufficiente e raggiunge solo il 10%. Gli ambientalisti sono convinti che se non si limita l'uso dei prodotti in plastica, questi ci "sommergeranno" letteralmente.</i></p>
<p>Presentazione principale</p>	<p>In questa sezione dovete presentare informazioni dettagliate sull'argomento della lezione.</p> <p>La presentazione principale deve avere almeno tre punti chiave che corrispondono agli obiettivi di apprendimento specifici definiti della lezione.</p> <p>Il volume del contenuto dipende dall'argomento della lezione. Tuttavia, non dovrebbe superare le 2 pagine.</p> <p>Importante!</p> <p>Indicare nella descrizione che ci sono compiti di autoapprendimento (auto esercizi, auto-riflessione). Il completamento di questi compiti aiuterà gli studenti a integrare le nuove conoscenze e a sviluppare ulteriormente le nuove competenze.</p> <p>Ad esempio:</p> <p><i>Perché i rifiuti di plastica sono pericolosi?</i></p> <p><i>La lezione si concentrerà su due punti chiave.</i></p> <p><i>Una volta acquisita familiarità con essi, sarete in grado di implementare le pratiche ecologiche nei servizi alberghieri.</i></p> <p><i>I punti chiave sono:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Cosa fa la CE e cosa possiamo fare noi della ristorazione per contribuire agli sforzi dell'UE?</i> <i>2. Pratiche ecologiche per ridurre l'uso della plastica nell'organizzazione di eventi di catering.</i> <p><i>(segue una descrizione dettagliata dei punti chiave...)</i></p> <p>Importante!</p>

	<p><i>Non esiste un'unica soluzione per limitare la plastica. Le modifiche da apportare possono variare a seconda del tipo di ristorante, dei servizi offerti e degli ospiti che lo visitano.</i></p> <p><i>Per consolidare le nuove conoscenze acquisite e sviluppare le nuove competenze, è necessario fare esercizi e auto-riflessione.</i></p>
--	--

	ESEMPI PER ESERCIZI e/o DOMANDE PER L'AUTORIFLESSIONE
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di auto esercizi, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: <i>Ai fini della lezione sono adatti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Trascinamento e rilascio.</i>
Esercizio	<p>In questa sezione dovete scrivere da 1 a 3 esercizi per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio: Esercizio 1 <i>Trascinare e rilasciare i prodotti di plastica monouso la cui produzione e uso sono limitati nell'UE.</i></p> <p><i>Bastoncini cotonati; posate (forchette, coltelli, cucchiai, bacchette); piatti; cannucce; agitatori per bevande; bastoncini da attaccare e da sostenere a palloncini; contenitori per alimenti in polistirene espanso; contenitori per bevande in polistirene espanso, compresi i loro tappi e coperchi; tazze per bevande in polistirene espanso, compresi i loro coperchi e tappi; contenitori per bevande in vetro o metallo con tappi e coperchi in plastica; contenitori per bevande destinati e utilizzati per alimenti per scopi medici speciali; salviette umidificate.</i></p> <p>Esercizio 2 <i>Ogni studente deve realizzare da solo un cartellone informativo. Le parole per il cartellone saranno fornite in anticipo e rimescolate. L'allievo deve disporre le parole in un testo significativo.</i></p>
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di compiti di auto-riflessione, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: <i>Auto - lettura/osservazione tramite link esterni</i></p>

Auto-riflessione	<p>In questa sezione dovete scrivere da 1 a 3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio:</p> <p>1. <i>Caso di studio</i> <i>Leggete di più sulla plastica in un'economia circolare e considerate il vostro contributo personale a questo processo.</i> https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2018/625163/EPRS_ATA(2018)625163_EN.pdf</p> <p>2. <i>Guardate il video:</i> https://yt.europartv.europa.eu/embed.min.html?id=6311&lang=bq# <i>Considerate l'importanza di ridurre i rifiuti di plastica.</i></p>
-------------------------	---

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza delle politiche dell'UE per la riduzione dei rifiuti di plastica - Conoscenza delle pratiche ecologiche per la riduzione dei rifiuti di plastica nei servizi di ristorazione; - Competenze per la progettazione di pratiche di riduzione dei rifiuti in plastica in base alle esigenze del ristorante - Competenze per organizzare e dimostrare le pratiche di riduzione dei rifiuti di plastica nei servizi di catering - Consapevolezza dell'importanza della riduzione dei rifiuti di plastica per l'umanità; - Consapevolezza di un comportamento eco-responsabile nei servizi di ristorazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Test
Strumenti di valutazione	<p>In questa sezione dovrete scrivere un test di autovalutazione. Il test deve comprendere 5 domande. È possibile scegliere tra un test vero/falso o un test a scelta multipla (tre risposte possibili).</p> <p>Ad esempio:</p> <p>1. <i>L'UE si sta impegnando per ridurre i rifiuti di plastica?</i> <i>Si/no</i></p> <p>2. <i>Tutti gli Stati membri dell'UE hanno adottato politiche per ridurre i rifiuti di plastica?</i> <i>Si/no</i></p>

3. *Le microplastiche possono finire nel suolo e nell'acqua e da lì passare negli alimenti con cui vengono preparati i pasti?*

Sì/no

4. *Se si sostituisce l'involucro di plastica con quello di cera d'api, si rispettano gli standard di conservazione degli alimenti nei ristoranti?*

Sì/no

5. *Le popolari bustine di tè contengono plastica?*

Sì/no

Ulteriori letture

Risorsa di e-learning (H5P) Libro interattivo
Per integrare le conoscenze e le competenze dei tirocinanti, è necessario offrire loro materiali aggiuntivi. Indicare le fonti di informazione adeguate in lingue accessibili ai discenti. Disporre le fonti per ogni lezione separatamente.
Ad esempio:
<i>Lezione 1</i>
https://www.allianceforwaterefficiency.org
https://www.researchgate.net/publication/314596764_Water_consumption_tourism
<i>Lezione 2</i>
http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en
https://foodobox.com/
https://www.mzh.government.bg
<i>Lezione 3</i>
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32019L0904
https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20180830STO11347/how-to-reduce-plastic-waste-eu-strategy-explained
https://environment.ec.europa.eu/strategy/plastics-strategy_en

Riferimenti bibliografici

Risorsa di e-learning (H5P) Libro interattivo
Indicare i riferimenti bibliografici utilizzati per sviluppare i contenuti didattici.
Ad esempio:
https://www.allianceforwaterefficiency.org
http://ec.europa.eu
https://eur-lex.europa.eu
https://www.europarl.europa.eu
https://environment.ec.europa.eu

Glossario

Risorsa di e-learning (H5P) Libro interattivo	
Elencate i termini principali che si riferiscono alle lezioni del modulo. Fornite una breve descrizione di ciascun termine.	
Ad esempio:	
<i>pratiche ecologiche nel servizio alberghiero</i>	IT è un hotel o una struttura ricettiva ecosostenibile che ha apportato importanti miglioramenti ambientali

	alla propria struttura al fine di ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente naturale.
<i>refiuti alimentari</i>	Lo "spreco" alimentare si riferisce agli alimenti idonei al consumo ma consapevolmente scartati nelle fasi di vendita al dettaglio o di consumo.
<i>prodotti di plastica monouso / prodotti di plastica monouso</i>	La plastica monouso o usa e getta è un oggetto di plastica che viene usato una volta e poi gettato nella spazzatura.
<i>microplastica</i>	Le microplastiche, come dice il nome, sono minuscole particelle di plastica. Ufficialmente, sono definite come plastiche di diametro inferiore a cinque millimetri (0,2 pollici).

Scheda tecnica 1

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Programmi di riutilizzo del bucato e di minimizzazione della biancheria
Obiettivo	L'obiettivo di questa scheda tecnica è quello di descrivere i passi sequenziali da seguire per implementare l'eco-pratica della riduzione della biancheria nell'ospitalità in un ambiente di lavoro reale.
Implementazione passo dopo passo	<p>In questa sezione dovete descrivere i passaggi sequenziali per l'attuazione di questa eco-pratica. Le fasi devono essere logicamente collegate.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>analisi dello stato attuale del processo di lavanderia nell'hotel</i> 2. <i>indagine sull'atteggiamento degli ospiti dell'hotel</i> 3. <i>indagine sugli atteggiamenti del personale</i> 4. <i>creare le condizioni per l'attuazione della pratica della riduzione della biancheria</i> 5. <i>adattamento dei bagni per il riutilizzo degli asciugamani</i> 6. <i>elaborazione di pannelli informativi</i> 7. <i>formazione del personale</i> 8. <i>Condividere le pratiche ecologiche con gli ospiti e i benefici ambientali.</i>
Collegamento alle buone pratiche/ Esempio	<p>In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici dell'Outcome (risultato) 1 a cui questa scheda tecnica corrisponde.</p> <p>Ad esempio: <i>Programmi di riutilizzo del bucato e minimizzazione della biancheria</i></p>
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	<p>In questa sezione, indicare le priorità specifiche dell'UE a cui questa scheda tecnica corrisponde. Fornire un link internet.</p> <p>Ad esempio: https://ec.europa.eu/environment/water/news.html https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32000L0060</p>

Scheda tecnica 2

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Troppo bello per andarsene
Obiettivo	Lo scopo di questa scheda è quello di descrivere i passaggi sequenziali per l'implementazione di un'eco-pratica per ridurre i rifiuti alimentari provenienti da pasti cucinati ma invenduti nel servizio di ristorazione.
Implementazione passo dopo passo	<p>In questa sezione dovete descrivere i passaggi sequenziali per l'attuazione di questa eco-pratica. Le fasi devono essere logicamente collegate.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Analisi del menu del pranzo/cena</i> 2. <i>Determinare la data di scadenza dei pasti cucinati</i> 3. <i>Condizioni per l'imballaggio e la conservazione degli alimenti cotti ma invenduti.</i> 4. <i>Chiedere ai clienti la disponibilità ad acquistare cibo cucinato il giorno prima, ma a un prezzo inferiore;</i> 5. <i>Sondaggio del personale sulla disponibilità a sostenere questa pratica ecologica nel ristorante.</i> 6. <i>Ricerca le possibilità di offrire online il cibo cucinato il giorno prima.</i> 7. <i>Implementazione di misure per diffondere la pratica ecologica tra i clienti del ristorante e sui social media.</i> 8. <i>Contatti con le piattaforme di consegna di cibo online esistenti dal giorno precedente;</i> 9. <i>Prendere contatti con le mense scolastiche, le case di riposo, i servizi sociali per offrire cibo a un prezzo più basso.</i> 10. <i>Preparazione di pannelli informativi per informare sui benefici dell'applicazione della pratica ecologica.</i>
Collegamento alle buone pratiche/ Esempio	<p>In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici dell'Outcome (risultato) 1 a cui questa scheda tecnica corrisponde.</p> <p>Ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Troppo bello per andarsene</i> - <i>Scatola delle 12</i>
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	<p>In questa sezione, indicare le priorità specifiche dell'UE a cui questa scheda tecnica corrisponde. Fornire un link internet.</p> <p>Ad esempio:</p> <p>https://www.consilium.europa.eu/en/policies/food-losses-waste/</p>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX%3A02008L0098-20180705>

Scheda tecnica 3

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Riduzione della plastica monouso in un evento di catering
Obiettivo	Lo scopo di questa scheda è quello di descrivere le fasi sequenziali per l'implementazione di un'eco-pratica per ridurre l'uso di plastica monouso nei servizi di ristorazione.
Implementazione passo dopo passo	<p>In questa sezione dovete descrivere i passaggi sequenziali per l'attuazione di questa eco-pratica. Le fasi devono essere logicamente collegate.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi dei prodotti in plastica utilizzati durante l'organizzazione dei servizi di ristorazione; 2. Studiare le possibilità di sostituire i prodotti in plastica con prodotti biodegradabili o riutilizzabili; 3. Indagine sull'atteggiamento dei clienti; 4. Indagine sull'atteggiamento del personale; 5. Formazione del personale; 6. Implementare misure per informare i clienti sulle pratiche ecologiche applicate e sui benefici per l'ambiente; 7. Creazione di condizioni per la raccolta differenziata dei rifiuti.
Collegamento alle buone pratiche/ Esempio	<p>In questa sezione, indicare il nome degli esempi pratici specifici dell'Outcome (risultato) 1 a cui corrisponde questa scheda tecnica.</p> <p>Ad esempio: <i>Limitare l'usa e getta</i></p>
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	<p>In questa sezione, indicare le priorità specifiche dell'UE a cui questa scheda tecnica corrisponde. Fornire un link internet.</p> <p>Ad esempio: https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20181212STO21610/plastic-waste-and-recycling-in-the-eu-facts-and-figures https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=LEGISSUM%3A4393034</p>

9.5. Modulo 5. Gestione dei rifiuti

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo del modulo	Questo modulo ha lo scopo di aiutare i partecipanti a conoscere il modo più chiaro, semplice e accurato di gestire i rifiuti in un'unità alberghiera e di ristorazione.
Punti chiave del modulo	I principali punti chiave di questo modulo sono: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ricerca di identificazione della gestione dei rifiuti 2. Misurazione e valutazione del risultato 3. Comunicazione con le fonti di produzione dei rifiuti
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso gli esempi. 2. Presentazione degli strumenti che faciliteranno il processo di gestione dei rifiuti. 3. Identificazione dei tipi di rifiuti. 4. Elaborare strumenti per monitorare il traffico di rifiuti. 5. Stabilire una comunicazione con tutte le fonti del traffico di rifiuti.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificare e descrivere la diversità dei rifiuti in un'unità alberghiera e di ristorazione. - Raccomandare le modalità di smaltimento dei rifiuti - Applicare le pratiche in un'unità alberghiera e di ristorazione <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche che consentano di acquisire competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche. insieme alle competenze verdi <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fornire gli strumenti mediatici per un risultato di successo nella gestione dei rifiuti. - la consapevolezza della giusta comunicazione alle fonti che producono rifiuti
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input checked="" type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche <input type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze

	<p>X Cittadinanza attiva</p> <p><input type="checkbox"/> Imprenditorialità</p> <p><input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale</p> <p>X Competenze Verdi</p>
--	--

Grado/Gruppo IFP	<ul style="list-style-type: none"> - Studenti - 11 - 12 gradi della scuola VET - Studenti - classi 9-12 della scuola VET con modulo doppio - Apprendisti nei centri di formazione professionale - Tirocinanti (nuovi dipendenti, dipendenti riassegnati, lavoratori) inclusi nel WBL
Schede tecniche	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buone pratiche 2. Gesti quotidiani 3. Rapporto di monitoraggio tecnico

Lezione 1. Identificazione della ricerca e gestione dei rifiuti

1.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	Nella prima lezione sulla gestione dei rifiuti è essenziale avere come parametro il fatto che tutto ciò che è stato insegnato nei moduli precedenti sia stato realizzato e che esista un piano d'azione già stabilito per prevenire e ridurre i rifiuti. L'obiettivo di questa lezione è fornire agli studenti tutte le informazioni utili per definire i rifiuti in ogni reparto dell'unità alberghiera e di ristorazione e stabilire le modalità di gestione dei rifiuti e di monitoraggio dei risultati.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire i tipi di rifiuti 2. Pianificare i punti giusti in cui collocare le unità di raccolta dei rifiuti. 3. Fornire grafici per monitorare i rifiuti
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo ➤ Rintracciare i punti in cui vengono prodotti i rifiuti ➤ Fornire mezzi e strumenti per monitorare i rifiuti
Obiettivi di apprendimento specifici	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere la diversità dei rifiuti in un'unità alberghiera e di ristorazione. 2. Imparare a pianificare il campo attraverso esempi. 3. Presentazione degli strumenti che faciliteranno il processo di monitoraggio dei rifiuti.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verificare e descrivere i tipi di rifiuti in un hotel o in un'unità di ristorazione. – Raccomandare le modalità di approvvigionamento dei rifiuti attraverso la mappatura e il tracciamento di un'unità alberghiera e di ristorazione. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Definire i parametri per il monitoraggio dei diversi tipi di rifiuti. – Presentare grafici e media per migliorare le competenze numeriche, scientifiche e verdi.

	<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborare i diversi tipi di rifiuti - Monitorare quotidianamente ogni fonte di rifiuti con tecniche
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo X Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche X Competenze digitali e tecnologiche <input type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze X Cittadinanza attiva <input type="checkbox"/> Imprenditorialità <input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale X Competenze Verdi
Soggetti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - Amministratori nel settore alberghiero e della ristorazione - Direttori di hotel, - Chef, - Cuochi, - Manager del settore Food & Beverage, - Pulizie, - Manutenzione.., - Responsabili degli acquisti, - Controllori dell'inventario - Agroturismo Studenti IFP - Sostenibilità Studenti IFP -Studenti di marketing turistico
Metodologia	<p>Poiché si tratta di una lezione online, si consiglia ai soggetti che partecipano alla lezione di avere abbastanza materiale didattico da leggere, e di svolgere alcuni esercizi a metà lezione a cui si può rispondere come scelta multipla o vero e falso.</p> <p>Alla fine della lezione i soggetti devono ripetere un test con domande dello stesso tipo.</p> <p>Il tutor deve fornire la lezione attraverso i seguenti mezzi di comunicazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura - Video - Casi di studio - Quiz - Test

1.2. Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 1
--	-------------------------------

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	Il modo per identificare i tipi di rifiuti, i mezzi per tracciare le fonti di rifiuti, gli strumenti per monitorare i rifiuti nei diversi reparti dell'hotel e in un'unità di ristorazione sono la base di questa lezione.
Presentazione principale	<p>La lezione si concentrerà su tre punti chiave. I punti chiave sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definire i tipi di rifiuti 2. Pianificare i punti giusti in cui collocare le unità di raccolta dei rifiuti. 3. Fornire grafici per monitorare i rifiuti <p>Per realizzare quanto sopra è importante e vitale creare esercizi e anche un'auto-riflessione.</p> <p>Nella prima lezione sulla gestione dei rifiuti è essenziale che gli insegnanti presentino un modello ipotetico di un'unità alberghiera e di ristorazione.</p> <p>In questa unità l'insegnante deve tenere presente che i primi quattro moduli sono già stati elaborati nel modello ipotetico di questa unità alberghiera e di ristorazione.</p> <p>In altre parole, esistono già azioni consolidate per prevenire e ridurre gli sprechi attraverso l'amministrazione e il reparto acquisti, i cuochi e gli chef, le pulizie, i dipendenti del back office e i responsabili della manutenzione.</p> <p>Da qui in poi è importante individuare innanzitutto le fonti di rifiuti in ogni hotel o unità di ristorazione, identificare i vari tipi di rifiuti e classificarli.</p> <p>Il punto in comune di entrambe le imprese alberghiere e di ristorazione sono gli sprechi alimentari e le strutture della cucina.</p> <p>Esistono varie fonti di rifiuti e queste devono essere definite agli studenti.</p> <p>Rifiuti prodotti dalle materie prime acquistate e dal modo in cui vengono imballate per arrivare ai magazzini.</p> <p>Sprechi nella preparazione degli alimenti da parte del personale di cucina, nel modo in cui i materiali vengono smistati, puliti, sbucciati, tagliati a pezzi.</p> <p>Sprechi nella presentazione del cibo da parte degli chef quando si tratta della presentazione finale agli ospiti. Di solito gli chef stimano un 20% di coperti in più rispetto al numero finale di ospiti che mangeranno quel determinato cibo.</p> <p>Spreco di cibo che deriva dalle porzioni finite dei piatti degli ospiti.</p> <p>Spreco di cibo cotto che non può essere riutilizzato.</p> <p>Spreco di cibo avariato.</p> <p>Gli insegnanti dovrebbero presentare agli studenti alcune tabelle riguardanti le categorie di alimenti speciali e come possono essere utilizzate per evitare un'elevata quantità di sprechi alimentari.</p>

I cestini da posizionare all'interno di una cucina e di un ristorante e il modo in cui devono essere differenziati saranno dimostrati in questo particolare paragrafo con progetti ed esempi che verranno presentati. Gli altri reparti di cui si compone un hotel e che hanno vari tipi di rifiuti sono:

La lavanderia, le camere, la reception e tutti i reparti del front office, i reparti del back office, le aree di manutenzione, le aree circostanti (giardini, spiagge, parchi, vicoli, ecc.).

A questo punto, gli insegnanti presenteranno i progetti di una pianta di base e la collocazione dei diversi tipi di cestini.

Il personale responsabile dell'approvvigionamento e dell'audit della gestione dei rifiuti deve aggiungere questa responsabilità ai suoi compiti quotidiani e deve stimare il tempo aggiunto per questo progetto.

I rifiuti nelle camere e nella lavanderia provengono da varie fonti:

I materiali e gli strumenti utilizzati per la pulizia.

I servizi offerti nelle camere degli ospiti

Lo spreco degli ospiti

I materiali di biancheria utilizzati nelle camere.

Gli insegnanti dovrebbero presentare delle liste di controllo che dovrebbero essere utilizzate dal personale esperto nella gestione dei rifiuti per implementare la giusta procedura di gestione dei rifiuti nella loro routine quotidiana.

Gli studenti devono sviluppare competenze verdi, consapevolezza ed espressione culturale, abilità interpersonali e capacità di adattarsi a nuove competenze.

Sono richieste competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche e competenze ecologiche.

Ricercano le categorie di rifiuti e la fonte da cui vengono prodotti.

Qui gli insegnanti dovrebbero presentare con dei grafici come possiamo differenziare i rifiuti e come riutilizzarli/riciclarli.

Devono essere fornite schede tecniche in formato excel per i dati giornalieri/settimanali/mensili e annuali della gestione dei rifiuti.

Per ogni reparto di questa ipotetica unità alberghiera e di ristorazione verranno presentate liste di controllo per le operazioni quotidiane.

Si suggerisce anche un tour virtuale della gestione dei rifiuti, fatto da tutte le aree di interesse, in modo che ogni angolo vitale dell'unità alberghiera e di ristorazione sia agevolato con i cestini giusti per la gestione dei rifiuti.

L'imprenditorialità e la cittadinanza attiva si concentreranno nella misura in cui sia i dipendenti che l'alta dirigenza si sentiranno attivi e responsabili e premiati nel contribuire sia al miglioramento della posizione dell'azienda in termini di costi e spese, sia alla comunità nel diminuire e limitare i rifiuti.

	<p>Gli studenti devono avere una conoscenza del settore e dei vari parametri che costruiscono un hotel o un'unità di ristorazione per poter comprendere le azioni che verranno intraprese.</p> <p>Nel programma di studio saranno forniti poster e materiale di comunicazione per approfondire la ricerca e la differenziazione dei rifiuti.</p>
--	--

	ESEMPI PER ESERCIZI e/o DOMANDE PER L'AUTORIFLESSIONE
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di esercitazioni autonome, gli insegnanti possono utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Ad esempio: <i>Ai fini della lezione sono adatti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Scelte multiple</i> - <i>Domande vero/falso</i>
Esercizio	<p>In questa sezione devono essere scritti 1-3 esercizi per integrare le conoscenze e le abilità del soggetto.</p> <p>Ad esempio: Esercizio 1: Definire i costi visibili dei rifiuti (Scelta multipla)</p> <p><i>Risposte :</i> a. Costo del prodotto b. Costo delle risorse umane c. Costo dell'energia d. Costo del prodotto, delle risorse umane e dell'energia <i>d è la risposta giusta</i></p> <p>Esercizio 2: Con quale frequenza devono essere misurati i rifiuti (Scelta multipla)</p> <ul style="list-style-type: none"> a. <i>Misure orarie</i> b. <i>Misure giornaliere</i> c. <i>Misure mensili</i> d. <i>Misure giornaliere, mensili e annuali</i> <p><i>d. è la risposta giusta</i></p>
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di compiti di auto-riflessione, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: <i>Auto - lettura/osservazione tramite link esterni</i></p>
Auto-riflessione	<p>In questa sezione dovrete scrivere da 1 a 3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio:</p>

	<p>Un hotel e un'unità di ristorazione hanno un terreno comune in termini di gestione dei rifiuti. Vero o falso? Falso è la risposta giusta</p> <p>4. Caso di studio - lettura di una sezione specifica di "Waste Mapping Guidance for Hotels in Cyprus: Risparmiare denaro e migliorare l'ambiente", Nia Owen, Sarahjane Widdowson e Lucy Shields, pag. 8, https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf</p> <p>5. Lettura interessante >> Compostaggio, Guida per la riduzione dei rifiuti alimentari negli hotel, WWF, pag. 39, https://www.contentarchive.wwf.gr/images/pdfs/Hotel-Kitchen-Greek.pdf</p>
--	--

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza della verifica e della descrizione dei tipi di rifiuti in un hotel o in un'unità di ristorazione. - Conoscenza delle modalità consigliate per l'approvvigionamento dei rifiuti attraverso la mappatura e il tracciamento di un'unità alberghiera e di ristorazione - Competenze nella definizione dei parametri per il monitoraggio dei diversi tipi di rifiuti - Abilità nella presentazione di grafici e media per migliorare le competenze numeriche, scientifiche e ambientali. - Capacità di elaborare i diversi tipi di rifiuti - Abilità nel monitorare quotidianamente ogni fonte di rifiuti con le tecniche
Risorsa di e-learning (H5P)	Test

Strumenti di valutazione

In questa sezione gli insegnanti devono scrivere un test di autovalutazione.
Il test deve comprendere 5 domande.
Possono scegliere tra un test vero/falso o un test a scelta multipla con tre possibili risposte.
Ad esempio:

- 1. In base allo strumento tecnico fornito in questa lezione, calcolate il volume dei rifiuti in questo esempio: Un cestino di plastica pieno a metà, quanti rifiuti plastici contiene (Scelta multipla)**
- 2. Il tasso di occupazione di un hotel è importante per la gestione dei rifiuti? (T/F)**
Vero è la risposta giusta
- 6. Nell'identificazione dei rifiuti, verificare se sono essenziali da misurare (T/F)**
 - a. Rifiuti non riciclabili (la risposta giusta è Vero)**
 - b. Vetro (Vero è la risposta giusta)**
 - c. Mobili (Vero è la risposta giusta)**
 - d. Rifiuti del giardino (la risposta esatta è Vero)**
- 7. Scegliete i passi giusti per una mappatura completa dei rifiuti dell'unità alberghiera e di ristorazione:**
 - a. Collocare i bidoni da litro all'esterno di ogni reparto**
 - b. Sviluppare una planimetria del sito, mappare i tipi di rifiuti e la loro ubicazione.**
 - c. Sviluppare una planimetria del sito, mappare i tipi e le posizioni dei rifiuti e completare un piano d'azione con tutti i soggetti coinvolti.**
 - d. Realizzare una planimetria del sito****C è la risposta giusta**
- 8. Convertire un tono di rifiuti in chilogrammi:**
 - a. 100**
 - b. 0,7646**
 - c. 2,2**
 - d. 1000****d. È la risposta giusta**

Lezione 2. Misurazione e valutazione del risultato

2.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	Questa lezione mira a fornire le tecniche e gli strumenti di misurazione più semplici per la gestione dei rifiuti.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fornire grafici per monitorare accuratamente i rifiuti 2. Educare le risorse umane con le misure 3. Preparare grafici di misurazione per comunicare i risultati 4. Preparare strumenti di valutazione dei risultati
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo ➤ Misurare accuratamente i rifiuti ➤ Valutare il risultato
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione degli strumenti che faciliteranno il processo di monitoraggio dei rifiuti. 2. Sviluppo della consapevolezza della misurazione nelle risorse umane 3. Presentazione dei risultati 4. Valutazione dei risultati
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Verificare e descrivere i tipi di rifiuti in un hotel o in un'unità di ristorazione. - Raccomandare le modalità di approvvigionamento dei rifiuti attraverso la mappatura e il tracciamento di un'unità alberghiera e di ristorazione. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Definire i parametri per il monitoraggio dei diversi tipi di rifiuti. -Presentare grafici e media per migliorare le competenze numeriche, scientifiche e ambientali. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elaborare diversi tipi di rifiuti -Monitoraggio giornaliero di ogni fonte di rifiuti con le tecniche
Competenze chiave per	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo

l'apprendimento permanente	<p>X Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche</p> <p>X Competenze digitali e tecnologiche</p> <p><input type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze</p> <p>X Cittadinanza attiva</p> <p><input type="checkbox"/> Imprenditorialità</p> <p><input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale</p> <p>X Competenze verdi</p>
Soggetti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - Amministratori nel settore alberghiero e della ristorazione - Direttori di hotel, - Chef, - Cuochi, - Manager del settore Food & Beverage, - Pulizie, - Manutenzione.., - Responsabili degli acquisti, - Controllori dell'inventario - Agroturismo Studenti IFP - Sostenibilità Studenti IFP -Studenti di marketing turistico
Metodologia	<p>Il tutor deve fornire la lezione attraverso i seguenti mezzi di comunicazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura - Video - Casi di studio - Test

2.2 Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 2
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	Si tratta della parte pratica di "rifiuti zero", in cui gli studenti imparano a gestire la misurazione e la valutazione dei risultati della gestione dei rifiuti in un'unità alberghiera e di ristorazione.
Presentazione principale	<p>In questa lezione, gli insegnanti dovrebbero mostrare agli studenti come leggere e interpretare i grafici giornalieri/mensili con cui monitoriamo i rifiuti, trasformarli in numeri economici con parametri e trovare modi per elaborarli ulteriormente.</p> <p>Si suggerisce di tenere un database giornaliero e poi mensile di questa gestione dei rifiuti, da archiviare e comunicare da parte dell'amministrazione ai dirigenti e al resto del personale coinvolto nella gestione dei rifiuti in questo ipotetico modello di hotel e unità di ristorazione.</p>

L'insegnante deve sottolineare che la gestione dei rifiuti è un progetto quotidiano e continuo. Inoltre, i risultati dell'intero progetto dovrebbero essere presentati mensilmente a tutti i partecipanti.

Gli insegnanti suggeriranno che la comunicazione e le alleanze giocano un ruolo fondamentale nell'efficacia del progetto; pertanto dovrebbero presentare agli studenti i mezzi per comunicare i risultati agli amministratori superiori, al fine di sviluppare ulteriormente la gestione dei rifiuti.

La valutazione di ogni individuo che partecipa al progetto dovrebbe essere disponibile presso il Dipartimento Risorse Umane. Gli insegnanti dovrebbero sottolineare che la gestione dei rifiuti dovrebbe essere incorporata nelle mansioni quotidiane di ogni persona coinvolta nell'ospitalità e nella ristorazione e che il modo migliore per ottenere risultati positivi, efficacia e sviluppo è quello di implementare il fattore della partecipazione alla gestione dei rifiuti nella scheda di valutazione di ogni persona.

Anche il costo del tempo impiegato nella gestione dei rifiuti da parte di ciascun individuo dovrebbe essere monitorato e i risultati dovrebbero essere comunicati sia al Dipartimento Risorse Umane che alla Direzione per ulteriori analisi.

La consapevolezza del datore di lavoro di questo progetto favorevole alla sostenibilità deve essere valutata e annotata. Il dipendente che ha ottenuto il miglior risultato deve essere menzionato e riconosciuto.

Un ambiente sicuro e competitivo in questo senso aiuta l'azienda a costruire un team motivato, con obiettivi e finalità a valore aggiunto.

I moduli di valutazione saranno presentati come esempi durante la sessione.

Dopo aver iniziato a monitorare i rifiuti, l'amministrazione e la direzione dovrebbero stabilire ulteriori obiettivi per la riduzione dei rifiuti nel corso del tempo.

In questo caso, il ruolo principale è la posizione dell'azienda nella comunità locale e la sua responsabilità sociale verso gli obiettivi di riduzione dei rifiuti.

In questa sessione dovrebbero essere presentate buone pratiche e ulteriori esempi dell'industria.

Gli insegnanti devono prestare attenzione a questo punto e sottolineare il fatto che ogni unità alberghiera e di ristorazione deve

	<p>rafforzare la comunicazione con le autorità, le associazioni e il legame sociale con il resto della comunità.</p> <p>La frequenza della gestione dei rifiuti e le modalità di distribuzione dei rifiuti da parte del comune dovrebbero essere negoziate insieme dai responsabili dell'hotel e del catering.</p> <p>Se ci sono strutture aggiuntive da utilizzare per limitare ulteriormente i rifiuti, queste dovrebbero essere offerte dal comune all'azienda per sviluppare ulteriormente il progetto.</p> <p>Se nella zona in cui si trova l'azienda ci sono compostiere a cui i rifiuti possono essere trasferiti dall'autorità di pulizia del comune, questa è un'informazione molto importante da comunicare alla direzione dell'azienda.</p> <p>L'utilizzo di eventuali macchine per la stampa di cartucce che possono essere fornite dal Comune migliorerà ulteriormente il progetto.</p> <p>Anche le aziende di riciclaggio dei rifiuti petroliferi possono svolgere un ruolo importante.</p> <p>Un elemento importante è rappresentato dai sistemi di depurazione che trasformano i rifiuti umani in acqua pulita che può essere utilizzata nei giardini al posto di qualsiasi altra acqua.</p> <p>L'azienda potrebbe donare quotidianamente alimenti freschi ai centri di accoglienza nella giurisdizione del comune.</p> <p>Inoltre, i rifiuti alimentari potrebbero essere una grande risorsa alimentare per l'agricoltura.</p> <p>Questi obiettivi contribuiscono alla realizzazione degli obiettivi dell'unità alberghiera e della ristorazione e alla sensibilizzazione delle comunità locali.</p> <p>Queste azioni aiutano l'immagine e il marchio dell'azienda e hanno un'influenza positiva sul legame tra l'azienda e la comunità.</p>
--	---

	ESEMPI PER ESERCIZI e/o DOMANDE PER L'AUTORIFLESSIONE
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di esercitazioni autonome, gli insegnanti possono utilizzare diversi strumenti offerti da H5P.</p> <p>Ad esempio: <i>Ai fini della lezione sono adatti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Scelte multiple</i> - <i>Domande vero/falso</i>
Esercizio	<p>Ad esempio: Esercizio 1C è una prima e una seconda fase nella misurazione dei rifiuti? (S/N) Si è la risposta giusta</p>

	<p>Esercizio 2II ruolo dei comuni è insignificante nella gestione dei rifiuti di un'unità alberghiera e di ristorazione. (T/F) Falso è la risposta giusta</p> <p>Esercizio 3 La misurazione giornaliera dei rifiuti nella cucina di un albergo o di un'unità di ristorazione ha gli stessi parametri (T/F) Vero è la risposta giusta</p>
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di compiti di auto-riflessione, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5. Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: <i>Auto-lettura tramite link esterni</i> <i>Video da link esterni</i></p>
Auto-riflessione	<p>In questa sezione dovreste scrivere da 1 a 3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>Ad esempio:</p> <p>Caso di studio - lettura di una sezione specifica di "Waste Mapping Guidance for Hotels in Cyprus: Risparmiare denaro e migliorare l'ambiente", Nia Owen, Sarahjane Widdowson e Lucy Shields, pag. 21, https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf</p> <p>Lettura interessante >> "Guida alla mappatura dei rifiuti per gli hotel di Cipro: Risparmiare denaro e migliorare l'ambiente", Nia Owen, Sarahjane Widdowson e Lucy Shields, pag. 54, https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf</p>

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza della misurazione di tutti i tipi di rifiuti - Conoscenza delle modalità consigliate per l'approvvigionamento dei rifiuti attraverso la mappatura e il tracciamento di un'unità alberghiera e di ristorazione

	<ul style="list-style-type: none"> - Competenze nella definizione dei parametri per il monitoraggio dei diversi tipi di rifiuti - Abilità nella presentazione di grafici e media per migliorare le competenze numeriche, scientifiche e ambientali. - Capacità di elaborare i diversi tipi di rifiuti - Abilità nel monitorare quotidianamente ogni fonte di rifiuti con le tecniche - Abilità nel comunicare i risultati della gestione dei rifiuti -Competenze nella valutazione delle risorse umane che partecipano al progetto
Risorsa di e-learning (H5P)	Test

Strumenti di valutazione	<p>In questa sezione gli insegnanti devono scrivere un test di autovalutazione. Il test deve comprendere 5 domande. Possono scegliere tra un test vero/falso o un test a scelta multipla con tre possibili risposte.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. È importante disporre di cestini per i rifiuti nelle varie sale dell'hotel/catering in base all'utilizzo? (T/F) Vero è la risposta giusta 2. La lista di controllo delle azioni quotidiane non è importante nel reparto di pulizia. (T/F) Falso è la risposta giusta 3. Il cameriere svolge un ruolo significativo nella gestione dei rifiuti? (S/N) Sì è la risposta giusta 4. Le unità alberghiere e di ristorazione possono utilizzare le proprie compostiere accanto alle cucine (T/F). Falso è la risposta giusta 5. I partecipanti alla gestione dei rifiuti sono soggetti alla stima dei costi del progetto (T/F) Vero è la risposta giusta
---------------------------------	--

Lezione 3. Comunicazione con le fonti di produzione dei rifiuti

3.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Obiettivo della lezione	La lezione mira a sviluppare un'ulteriore comprensione dei parametri che producono rifiuti e a comunicare tutti gli aspetti della politica "rifiuti zero" agli ospiti e ai clienti di un'unità alberghiera e di ristorazione.
Punti chiave della lezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trovare le nuove regole di funzionamento 2. Adottare nuovi mezzi di comunicazione per sviluppare l'efficienza con gli ospiti/clienti nella gestione dei rifiuti. 3. Trasmettere messaggi chiari e onesti sulle relazioni con gli ospiti a favore dei rifiuti zero. 4. Insegnare agli studenti come sviluppare capacità di comunicazione a zero rifiuti.
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione ➤ Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini ➤ Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo ➤ Insegnare i codici di comportamento a zero rifiuti ➤ Comunicare con gli ospiti in una politica di rifiuti zero
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione di strumenti che facilitano il processo di comunicazione 2. Sviluppo della consapevolezza della clientela 3. Presentazione dei risultati alla clientela 4. Valutazione delle recensioni dei clienti
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Verificare e descrivere le regole di gestione dei rifiuti in un'unità alberghiera e di ristorazione. - Raccomandare le modalità di comunicazione delle regole sui rifiuti zero agli ospiti/clienti. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Definire i modi alternativi di operare in un'unità alberghiera e di ristorazione. -Stimare l'effetto delle regole sui rifiuti zero sulla soddisfazione degli ospiti/clienti.

	<p>-Presentare i media per comunicare i messaggi sui rifiuti zero agli ospiti/clienti.</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione della comunicazione per la soddisfazione degli ospiti a rifiuti zero - Valutare le reazioni degli ospiti a rifiuti zero
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo X Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche X Competenze digitali e tecnologiche <input type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze X Cittadinanza attiva <input type="checkbox"/> Imprenditorialità <input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale X Competenze verdi
Soggetti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - Amministratori nel settore alberghiero e della ristorazione - Direttori di hotel, - Chef, - Cuochi, - Manager del settore Food & Beverage, - Pulizie, - Manutenzione.., - Responsabili degli acquisti, - Controllori dell'inventario - Studenti di agroturismo VET - Sostenibilità Studenti IFP -Studenti di marketing turistico
Metodologia	<p>Il tutor deve fornire la lezione attraverso i seguenti mezzi di comunicazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lettura dei link – Video – Casi di studio dai link – Test con domande a scelta multipla o vero e falso.

3.2 Linee guida per la formazione

	Teoria della lezione 3
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Introduzione	Definire la strategia zero e valutarne i risultati non è un'azione indipendente in un'unità alberghiera e di ristorazione. Poiché la principale fonte di produzione di rifiuti sono gli ospiti/clienti, è essenziale una comunicazione chiara ed efficiente tra loro e l'unità.

**Presentazione
principale**

Per comprendere meglio i risultati e gli obiettivi, è necessario stabilire una comunicazione molto stretta con gli ospiti/clienti.
Le regole per la riduzione dei rifiuti devono essere ben note a tutte le persone coinvolte.

Sia in un hotel che in un'azienda di catering, il coinvolgimento degli ospiti gioca un ruolo importante.

Partendo dall'area comune di interesse sia per gli Hotel che per la ristorazione, il Ristorante deve introdurre nuove regole e codici nella somministrazione dei cibi. Queste regole devono essere in accordo con gli ospiti/clienti. Quanto più sono consapevoli del motivo di queste regole, tanto meglio giustificheranno le azioni, i risultati e parteciperanno con libero arbitrio.

Qui presenteremo una tabella con i nuovi codici alternativi per il servizio di ristorazione per una migliore gestione dei rifiuti.

È importante che questi codici vengano comunicati nel modo più positivo ed efficace possibile per favorire il coinvolgimento della lista degli invitati.

Le azioni principali, gli obiettivi e alcuni dei risultati dovrebbero essere comunicati agli ospiti per mostrare loro che tutto questo progetto di gestione dei rifiuti, insieme alla loro partecipazione, è importante.

Verranno presentati nuovi modi di presentare i menu negli hotel/ristoranti.

Per quanto riguarda l'hotel, esistono codici e azioni aggiuntive che modificano le abitudini già consolidate degli ospiti e che, in alcuni casi, dovrebbero essere dislocate anche prima della procedura di prenotazione.

Per questo motivo è necessario sviluppare una strategia di comunicazione.

Il resto delle azioni deve essere comunicato agli ospiti in vari modi che verranno presentati in questa sessione.

Nel corso della sessione saranno presentati esempi di poster.

Le azioni coinvolte nella gestione dei rifiuti zero dovrebbero essere definite agli ospiti per aumentare la consapevolezza del marchio e la posizione di valore dell'azienda.

La fedeltà e l'apprezzamento degli ospiti sono importanti.

L'insegnante in questa lezione dovrebbe trovare esempi di buone pratiche che hanno ottenuto risultati positivi in passato e che, nonostante le nuove regole e i nuovi codici in vigore, non hanno alterato in negativo la soddisfazione del cliente.

	<p>I codici zero rifiuti in un hotel e in un'attività di ristorazione hanno un grande impatto sugli ospiti. È importante che l'insegnante mostri i modi di comunicare con gli ospiti e che mostri che</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'hotel si prende cura del pianeta 2. Gli ospiti danno prova di volontarietà e di atti che contano quando rispettano le nuove regole di funzionamento. 3. Le abitudini che non sono più buone non sono sane. 4. È importante che l'azzeramento dei rifiuti non sia un progetto di una singola persona, ma di una comunità di individui che agiscono in modo unitario. 5. Una politica a zero rifiuti è una politica a valore aggiunto 6. Il turismo e l'intrattenimento devono essere responsabili nei confronti delle comunità locali. <p>La divisione amministrazione e marketing dell'ipotetica unità alberghiera/ristorazione che descriviamo qui di seguito dovrebbe effettuare un sondaggio tra gli ospiti per verificare l'andamento della loro soddisfazione rispetto alla politica dei rifiuti zero.</p>
--	---

	ESEMPI PER ESERCIZI e/o DOMANDE PER L'AUTORIFLESSIONE
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di esercitazioni autonome, gli insegnanti possono utilizzare diversi strumenti offerti da H5P.</p> <p>Ad esempio: <i>Ai fini della lezione sono adatti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Scelte multiple</i> - <i>Domande vero/falso</i>
Esercizio	<p>Ad esempio:</p> <p>Esercizio 1 <i>Nella</i> prenotazione di un hotel e prima del check-in gli ospiti devono essere informati sulle politiche di gestione dei rifiuti e di rifiuti zero (T/F) Vero è la risposta giusta</p> <p>Esercizio 2 <i>messaggi</i> che affermano che le politiche zero dovrebbero mirare solo all'efficienza dei costi del risultato zero rifiuti (T/F) Falso è la risposta giusta</p> <p>Esercizio 3 Indicare i modi migliori per comunicare con gli ospiti per le politiche di rifiuti zero: (Scelta multipla)</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Opuscoli al momento del check-in b. E-mail prima dell'arrivo c. Poster digitali nell'atrio

	<p>d. Comunicazione digitale prima, durante e dopo il soggiorno degli ospiti</p> <p><i>D è la risposta giusta</i></p>
Risorsa di e-learning (H5P)	<p>Per la creazione di compiti di auto-riflessione, è possibile utilizzare diversi strumenti offerti da HP5.</p> <p>Scegliete gli strumenti che meglio si adattano all'argomento della lezione e alle conoscenze e abilità che volete sviluppare.</p> <p>Ad esempio: <i>Auto - lettura/osservazione tramite link esterni</i></p>
Auto-riflessione	<p>In questa sezione dovrete scrivere da 1 a 3 compiti per integrare le conoscenze e le competenze degli studenti.</p> <p>9. Caso di studio - lettura di una sezione specifica di <i>Composting, Guide for guide for reduction food waste in hotels, WWF, pag. 44, https://www.contentarchive.wwf.gr/images/pdfs/Hotel-Kitchen-Greek.pdf</i></p> <p>Letture interessanti >> <i>Una metodologia per la gestione sostenibile dei rifiuti alimentari, <u>Guillermo Garcia-Garcia, Elliot Woolley, Shahin Rahimifard, James Colwill, Rod White & Louise Needham</u> Valorizzazione dei rifiuti e delle biomasse volume 8, 2017, pagg. 2209-2227</i></p>

	Valutazione
Risorsa di e-learning (H5P)	Libro interattivo
Elementi di valutazione	<p>Conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Verificare e descrivere le regole di gestione dei rifiuti in un'unità alberghiera e di ristorazione. - Raccomandare le modalità di comunicazione delle regole sui rifiuti zero agli ospiti/clienti. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Definire i modi alternativi di operare in un'unità alberghiera e di ristorazione. -Stimare l'effetto delle regole sui rifiuti zero sulla soddisfazione degli ospiti/clienti. -Presentare i media per comunicare i messaggi sui rifiuti zero agli ospiti/clienti. <p>Competenze:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione della comunicazione per la soddisfazione degli ospiti a rifiuti zero - Valutare le reazioni degli ospiti a rifiuti zero
Risorsa di e-learning (H5P)	Test

Strumenti di valutazione	<p>In questa sezione gli insegnanti devono scrivere un test di autovalutazione. Il test deve comprendere 3 domande. Possono scegliere tra un test vero/falso o un test a scelta multipla con tre possibili risposte.</p> <p>Ad esempio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La definizione delle nuove regole di funzionamento è essenziale sia per il funzionamento che per le relazioni con gli ospiti. (T/F) Vero è la risposta giusta 2. Adottare nuovi mezzi di comunicazione per sviluppare l'efficienza con gli ospiti/clienti per la gestione dei rifiuti non è importante (T/F) Falso è la risposta giusta 3. Il reparto relazioni con gli ospiti deve creare messaggi chiari e onesti per l'eliminazione dei rifiuti (T/F). Vero è la risposta giusta 4. Insegnare agli studenti come sviluppare capacità di comunicazione a zero rifiuti è importante quanto mostrare il know how della gestione dei rifiuti (T/F) Vero è la risposta giusta 5. I cartelloni che regolano il consumo di cibo in un buffet non sono positivi per l'immagine dell'hotel/unità di ristorazione (T/F) Falso è la risposta giusta
---------------------------------	--

Ulteriori letture

Determinanti del comportamento di spreco alimentare dei consumatori: Due vie allo spreco alimentare, Appetite, Volume 96, 2016, pp. 7-17

La gerarchia dei rifiuti alimentari come quadro di riferimento per la gestione delle eccedenze e dei rifiuti alimentari, <u>Journal of Cleaner Production</u> , Volume 76, 2014, Pagine 106-115
Il progressivo aumento dello spreco alimentare in America e il suo impatto ambientale, Kevin D. Hall, JuenGuo, Michael Dore, Carson C. Chow, 2009
Sulla misurazione dello spreco alimentare, <u>Marc F. Bellemare, MetinÇakir, HikaruHanawaPeterson, LindseyNovak, Jeta Rudi</u> , Volume 99, 2017, pp 1148-1158
Lo spreco alimentare nelle catene di approvvigionamento alimentare: quantificazione e potenziale di cambiamento fino al 2050, <u>Julian Parfitt, Mark Barthel e Sarah Macnaughton</u> , Volume 365, 2010.
I driver dello spreco alimentare e le loro implicazioni per lo sviluppo di politiche sostenibili, <u>Risorse, conservazione e riciclaggio</u> , Krista L.ThybergDavidJ.Tonjes, Volume 106, 2016, Pagine 110-123
Perdite alimentari globali e spreco di cibo, Jenny Gustavsson, ChristelCederberg& Ulf Sonesson SIK - Istituto svedese per l'alimentazione e la biotecnologia Save Food Congress, Düsseldorf, 2011
Una metodologia per la gestione sostenibile dei rifiuti alimentari, <u>Guillermo Garcia-Garcia, Elliot Woolley, ShahinRahimifard, JamesColwill, Rod White & Louise Needham</u> Valorizzazione dei rifiuti e delle biomasse volume 8, 2017, pagine2209-2227
Spreco di cibo in energia: Una panoramica degli approcci sostenibili per la gestione dei rifiuti alimentari e il riciclo dei nutrienti, KunwarParitosh, Sandeep K. Kushwaha, Monika Yadav, NidhiPareek, AakashChawade, e VivekanandVivekanand, 2017

Riferimenti bibliografici

https://www.wwf.gr/
https://www.ab.gr/
https://frutafeia.pt/en
https://eepf.gr/el/
https://www.herrco.gr/
https://www.wri.org/
https://csti-cyprus.org/

Glossario

Spreco	Cibo fuori tempo massimo
Sprechi nella preparazione degli alimenti	Taglio, pulizia e smistamento delle materie prime
Cibo iperprodotto	Il cibo cucinato è superiore al numero stimato di ospiti.
Rifiuti alimentari degli ospiti	Cosa rimane nei piatti degli ospiti dopo aver mangiato
Coperture	I piatti serviti

Utilizzo delle utenze	Riscaldamento, illuminazione, refrigerazione, acqua
Costo del personale	Il costo della manodopera all'ora per persona in tariffa media
Bicchieri ricaricabili	Occhiali che possono essere utilizzati più di una volta
Back office	Uffici dell'hotel e della ristorazione in cui non sono presenti ospiti
Front office	Uffici in cui gli ospiti hanno pieno accesso
Contenitori	I cassonetti in cui vengono raccolti i rifiuti dell'hotel o della ristorazione per la raccolta da parte delle autorità
Rifiuti di cucina biodegradabili	Rifiuti che possono essere assorbiti dal terreno
Compostiera	Lo sbocco in cui i rifiuti alimentari possono essere convertiti biologicamente in nutrimento per il suolo.

Scheda tecnica 1

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Migliori pratiche PAP Hotel
Obiettivo	Le schede tecniche forniscono indicazioni precise su come fare e come implementare l'azzeramento dei rifiuti nella ristorazione e negli alberghi
Implementazione passo dopo passo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare le fonti di rifiuti nel settore alberghiero/ristorazione. 2. Identificare i tipi di rifiuti 3. Suddividere i tipi di rifiuti e posizionare i cassonetti in loco 4. Creare modelli per monitorare quotidianamente gli sprechi 5. Creare liste di controllo per il personale che partecipa al progetto. 6. Elaborare statistiche/rapporti mensili per ogni reparto 7. Incontrare tutti i partecipanti per scambiare i risultati. 8. Comunicare i risultati alle autorità locali/comunali 9. Comunicare i risultati ai clienti/ospiti 10. Valutare i risultati di ciascun dipendente/reparto
Collegamento alle buone pratiche/Esempio	Risultato 1: RIFIUTI ZERO da parte degli hotel P.A.P.
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en

Scheda tecnica 2

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Migliori pratiche WWF
Obiettivo	Le schede tecniche danno indicazioni precise su come fare e come implementare l'azzeramento dei rifiuti nella ristorazione e negli alberghi
Implementazione passo dopo passo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Indagare sulle azioni che possono essere svolte quotidianamente per aiutare la gestione dei rifiuti. 2. Fate un elenco di quelli più efficaci 3. Discutete questo elenco con il resto del team 4. Trovare le frasi più accurate che descrivano l'azione e motivino gli individui. 5. Creare strumenti di comunicazione in modo che queste azioni vengano comunicate ulteriormente.

Collegamento alle buone pratiche/Esempio	Risultato 1: Cucina dell'hotel WWF Gestire le perdite inevitabili attraverso la donazione di pasti
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en

Scheda tecnica 3

Risorsa di e-learning (H5P)	File Pdf
Nome della specifica tecnica	Migliori pratiche FZONE-Catering
Obiettivo	Le schede tecniche danno indicazioni precise su come fare e come implementare l'azzeramento dei rifiuti nella ristorazione e negli alberghi
Implementazione passo dopo passo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicare il progetto con le associazioni di albergatori, cuochi, aziende di catering, istituzioni veterinarie. 2. Comunicare il progetto alle autorità locali per conoscere il modo in cui i rifiuti vengono gestiti da loro. 3. Comunicare il progetto ai vari fornitori di alimenti e prodotti che lavorano con le aziende del settore alberghiero e della ristorazione. 4. Presentare la ricerca sulla gestione dei rifiuti a un gruppo di dipendenti di un'azienda. 5. Iniziare a lavorare sugli strumenti tecnici necessari per la gestione dei rifiuti.
Collegamento alle buone pratiche/Esempio	Risultato 1: FOOD ZERO WASTE @ FZONE- P.A.P Corp. GRECIA
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en

Allegato 1. Modello per la creazione di attività curriculari

LINEE GUIDA GENERALI

1. **Lunghezza suggerita per ogni lezione:** 4 pagine, esclusi gli esercizi e gli elementi di valutazione.
2. **Prima pagina:** standardizzata per tutti i moduli.
3. **Dichiarazione:** basata su un testo standardizzato (fornito di seguito).
4. **Indice dei contenuti:** già generato, dovrà essere aggiornato al completamento di tutte le sezioni del modulo.
5. **Struttura e contenuto:**
 - La struttura del modulo comprende:
 - uno schema;
 - una serie di lezioni;
 - risorse per ulteriori letture;
 - riferimenti bibliografici;
 - Glossario;
 - Schede tecniche.
 - La sezione delle lezioni è:
 - strutturato sotto forma di linea guida per l'erogazione della formazione;
 - Per quanto riguarda i contenuti, i partner devono assicurarsi che soddisfino i seguenti criteri:
 - orientamento pratico e inclusione di risorse pronte all'uso;
 - una presentazione concisa e un linguaggio non tecnico che consenta agli insegnanti/formatori dell'IFP di impegnarsi nell'autoformazione senza sforzi eccezionali;
 - adattabile a diverse forme di apprendimento;
 - possibilità di espandersi in programmi più ambiziosi grazie alla connessione con ulteriori risorse di conoscenza;

Schema del modulo

Lunghezza suggerita: circa 1 pagina

Libro o presentazione interattiva.

Nello schema del modulo, saranno trattati i seguenti argomenti:

Obiettivo del modulo	Obiettivo e finalità del modulo.
Punti chiave del modulo	Punti chiave del contenuto del modulo.
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione <input type="checkbox"/> Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini <input type="checkbox"/> Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	Individuazione degli obiettivi di apprendimento che devono essere collegati alle materie coinvolte nel percorso di apprendimento con particolare riferimento alle conoscenze, alle abilità e agli obiettivi di sviluppo delle competenze.
Risultati dell'apprendimento	<p>Conoscenza:</p> <p>Competenze:</p> <p>Competenze:</p> <p>Un quadro di riferimento che indichi le conoscenze, le abilità e le competenze che saranno migliorate attraverso la formazione.</p>
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione <input type="checkbox"/> Multilinguismo <input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche <input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche <input type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze <input type="checkbox"/> Cittadinanza attiva <input type="checkbox"/> Imprenditorialità <input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale <input type="checkbox"/> Competenze verdi
Grado/Gruppo IFP	Specificare il grado della scuola di formazione professionale o il gruppo del centro di formazione professionale.
Schede tecniche	Nome delle schede tecniche.

1..... [Nome della lezione]

1.1. Finalità, obiettivi di apprendimento e risultati

Lunghezza suggerita: circa 1-2 pagine

Libro o presentazione interattiva.

Obiettivo della lezione	Una breve panoramica dei concetti teorici nel campo degli obiettivi e dei risultati di apprendimento affrontati.
Punti chiave della lezione	Punti chiave del contenuto della lezione.
Principali obiettivi di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Coscienza "Zero-Waste" nel settore alberghiero e della ristorazione<input type="checkbox"/> Preparazione al cambiamento ecologico e al cambiamento di abitudini<input type="checkbox"/> Apprendimento dal basso verso l'alto attraverso esempi sul campo
Obiettivo/i di apprendimento specifico/i	Sono delineati in termini chiari e specifici per poter valutare successivamente i risultati.
Risultati dell'apprendimento	Conoscenza: Competenze: Competenze: Un quadro di riferimento che indichi le conoscenze, le abilità e le competenze che saranno migliorate attraverso l'attività curriculare.
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Alfabetizzazione<input type="checkbox"/> Multilinguismo<input type="checkbox"/> Competenze numeriche, scientifiche e ingegneristiche<input type="checkbox"/> Competenze digitali e tecnologiche<input type="checkbox"/> Capacità interpersonali e capacità di adottare nuove competenze<input type="checkbox"/> Cittadinanza attiva<input type="checkbox"/> Imprenditorialità<input type="checkbox"/> Consapevolezza ed espressione culturale<input type="checkbox"/> Competenze verdi
Soggetti coinvolti	Specificare le materie curriculari coinvolte nello svolgimento dell'attività (integrate o collegate)
Metodologia	Descrivere la metodologia adottata durante la realizzazione dell'attività (Esempi di apprendimento asincrono: <ul style="list-style-type: none">– Guardare video di lezioni o lezioni preregistrate– Visualizzazione di dimostrazioni video

	<ul style="list-style-type: none"> - Compiti di lettura e scrittura - Progetti di ricerca - Presentazioni degli studenti - Discussioni in classe online attraverso i forum di discussione del corso - Progetti individuali o di gruppo - Attività di apprendimento come quiz, risoluzione di problemi e giochi). - Gli studenti hanno più tempo per riflettere perché il mittente non si aspetta una risposta immediata.
--	---

1.2. Linee guida per la formazione

In questa sezione, le linee guida per lo svolgimento della lezione come attività curricolare sono fornite nella tabella seguente.

	Teoria della lezione 1
Introduzione	Parole chiave <i>Libro o presentazione interattiva.</i> <i>Mezza pagina</i>
Presentazione principale	Spiegazione di termini, nuove conoscenze - un libro interattivo o una presentazione. <i>Accanto al testo si possono includere anche video di YouTube, casi, video di ispirazione/educativi in linea con il contesto, brevi letture, illustrazioni, grafici, foto, ecc.) relativi all'argomento, che forniscono agli studenti informazioni sufficienti sull'argomento e stimolano la loro curiosità e li coinvolgono nel processo di apprendimento. Si prega di presentare una spiegazione dettagliata dell'argomento con frasi il più possibile chiare e semplici.</i> <i>Libro o presentazione interattiva.</i> <i>(max 2 pagine + illustrazioni)</i>
	ESERCIZI e/o domande per l'autoriflessione
Esercizio	Esercizi disponibili su H5P. <i>(vedi elenco sotto)</i> <i>1-3 numeri di esercizi</i>
Auto-riflessione	Domande/esercizi che innescano il processo di auto-riflessione dell'utente. Esercizi disponibili su H5P. <i>1-3 numeri di esercizi</i>
	Valutazione
Elementi di valutazione	Elencate gli elementi dell'attività di apprendimento che volete valutare. <i>Libro o presentazione interattiva.</i> <i>Mezza pagina</i>

Strumenti valutazione	di Elencate gli strumenti di valutazione che volete utilizzare. Strumenti di valutazione disponibili su H5P. <i>1-3 numeri di strumenti di valutazione</i>
----------------------------------	--

	Teoria della lezione 2 lezioni successive
Introduzione	Parole chiave <i>Libro o presentazione interattiva.</i> <i>Mezza pagina</i>
Presentazione principale	Spiegazione di termini, nuove conoscenze - un libro interattivo o una presentazione. <i>Accanto al testo si possono includere anche video di YouTube, casi, video di ispirazione/educativi in linea con il contesto, brevi letture, illustrazioni, grafici, foto, ecc.) relativi all'argomento, che forniscono agli studenti informazioni sufficienti sull'argomento e stimolano la loro curiosità e li coinvolgono nel processo di apprendimento. Si prega di presentare una spiegazione dettagliata dell'argomento con frasi il più possibile chiare e semplici.</i> <i>Libro o presentazione interattiva.</i> <i>(max 2 pagine + illustrazioni)</i>

	ESERCIZI e/o domande per l'autoriflessione
Esercizio	Esercizi disponibili su H5P. <i>(vedi elenco sotto)</i> <i>1-3 numeri di esercizi</i>
Auto-riflessione	Domande/esercizi che innescano il processo di auto-riflessione dell'utente. Esercizi disponibili su H5P. <i>1-3 numeri di esercizi</i>

	Valutazione
Elementi di valutazione	Elencate gli elementi dell'attività di apprendimento che volete valutare. <i>Libro o presentazione interattiva.</i> <i>Mezza pagina</i>
Strumenti di valutazione	Elencate gli strumenti di valutazione che volete utilizzare. Strumenti di valutazione disponibili su H5P. <i>1-3 numeri di strumenti di valutazione</i>

Ulteriori letture

Lunghezza consigliata: circa 1/2 pagina

Elenco di ulteriori risorse formative o fonti di informazioni o materiali sull'argomento - link web utili per ulteriori letture e brevi informazioni sul loro contenuto (tra 5 e 10 titoli).

Libro o presentazione interattiva.

Riferimenti bibliografici

Lunghezza suggerita: circa 1/2 pagina

Riferimenti alle fonti di informazione utilizzate nel contenuto del rispettivo modulo. Tra i 5 e i 10 riferimenti. Seguire lo stile APA (<https://libguides.murdoch.edu.au/APA>).

Libro o presentazione interattiva.

Glossario

Lunghezza suggerita: circa 1/2 pagina

I termini più importanti, specifici per l'argomento del rispettivo modulo. Due o tre righe per ogni termine.

Libro o presentazione interattiva.

H5P permette di creare vari esercizi come :

Fisarmonica	Riducete la quantità di testo presentata ai lettori utilizzando questa fisarmonica reattiva. I lettori decidono quali titoli approfondire espandendo il titolo. Eccellente per fornire una panoramica con spiegazioni approfondite opzionali.
Agamotto	Consente agli utenti di confrontare ed esplorare una sequenza di immagini in modo interattivo. Gli autori possono decidere di aggiungere un breve testo esplicativo per ogni immagine.
Quiz di aritmetica	Questo tipo di contenuto genera quiz aritmetici casuali in un attimo. L'autore deve solo decidere il tipo e la lunghezza del quiz. Gli utenti tengono traccia del punteggio e del tempo impiegato per risolvere il quiz.
Registratore audio	Il Registratore audio consente di registrare la propria voce e di riprodurla immediatamente o di scaricare un file .wav per un uso futuro. Un tipo di contenuto adatto alle domande aperte e ai corsi di lingua.
Scenario di ramificazione	Consentendo agli utenti di creare dilemmi, scenari di apprendimento autonomo e altri tipi di apprendimento adattivo.
Grafico	Avete bisogno di presentare semplici dati statistici in forma grafica senza creare manualmente l'opera d'arte? Chart è la risposta.
Colonna	Scelta multipla, riempimento di spazi vuoti, testi e altri tipi di interazioni e raggrupparli in un layout a colonne.
Complessivo riempire gli spazi vuoti	Creazione di compiti di riempimento degli spazi vuoti con feedback avanzato e modalità "a discesa".
Cruciverba	
Schede di dialogo	Le schede di dialogo possono essere utilizzate come esercitazione per aiutare gli studenti a memorizzare parole, espressioni o frasi. Sul fronte della scheda è presente un suggerimento per una parola o un'espressione. Girando la carta, l'allievo rivela la parola o l'espressione corrispondente.
Strumento di documentazione	Ha lo scopo di semplificare la creazione di procedure guidate di valutazione per attività guidate da obiettivi. Può essere utilizzato anche come modulo guidato.
Trascinamento e rilascio	Consentono all'allievo di associare due o più elementi e di fare collegamenti logici in modo visivo.
Trascinare le parole	Sfide in cui gli utenti devono trascinare le parole negli spazi vuoti delle frasi. Permette agli studenti di ricevere un feedback istantaneo su un testo da loro composto. Gli autori possono definire una serie di parole chiave che attivano risposte individuali se vengono trovate o mancano nel testo.
Saggio	Gli autori possono limitare il numero di caratteri che gli studenti possono utilizzare per coprire tutti gli aspetti importanti di un determinato argomento.
Riempimento degli spazi vuoti	Gli studenti completano le parole mancanti in un testo.
Trovare più hotspot	Creare un test basato su immagini in cui il discente deve trovare i punti corretti su un'immagine.

Trova le parole	Creare un elenco di parole che verranno disegnate in una griglia.
Schede flash	Consente agli autori di creare una singola flashcard o una serie di flashcard con domande e risposte.
Indovina la risposta	Creare sfide in cui l'utente deve indovinare una risposta in base a un'immagine.
Embedder Iframe	Permette di creare facilmente un H5P di applicazioni JavaScript già esistenti.
Scelta dell'immagine	Costruite bellissime domande a scelta multipla o singola in cui le alternative sono le immagini.
Hotspot di immagine	Permette di creare un'immagine con punti caldi interattivi. Quando l'utente preme un hotspot, viene visualizzato un popup contenente un'intestazione e un testo o un video.
Accostamento di immagini	Per confrontare due immagini in modo interattivo.
Accoppiamento di immagini	Verificare la comprensione di una relazione tra due immagini diverse.
Sequenziamento delle immagini	Sfida l'allievo a ordinare un insieme di immagini randomizzate in base a una descrizione del compito.
Cursore di immagini	Creare cursori di immagini reattivi con modalità a schermo intero in modo facile da usare.
Libro interattivo	Permette agli utenti di mettere insieme grandi quantità di contenuti interattivi come video interattivi, domande, presentazioni di corsi e altro ancora su più pagine.
Codice KewAr	Questi codici QR possono codificare URL, ma anche informazioni di contatto, eventi, geolocalizzazioni, ecc. Le persone possono scansionarli con un lettore di codici QR per attivare l'azione selezionata.
Segnare le parole	Creare espressioni testuali con un insieme definito di parole corrette.
Gioco di memoria	
Scelta multipla	
Questionario	I questionari possono essere utilizzati come sondaggi o domande aperte. Si possono usare domande a scelta multipla o domande con inserimento di testo.
Quiz (set di domande)	Risolvere una sequenza di domande di vario tipo.
Set a scelta singola	
Ordinare i paragrafi	Digitare o incollare un elenco di paragrafi che saranno randomizzati. Ad esempio, ogni paragrafo può essere una parte di una canzone, un blocco di codice o i passi di una ricetta.
Set di parole	Permette agli autori di creare serie di domande a cui risponde la voce dell'utente.
Striscia di struttura	Fornisce agli studenti un'impalcatura per un testo e li aiuta a mantenere una buona proporzione tra le lunghezze dei diversi segmenti del testo.

Sintesi	Permette di creare sfide in cui l'utente deve scegliere tra affermazioni e costruire il riassunto corretto.
Linea temporale Domanda Vero/Falso	Creare linee temporali interattive.
Tour virtuale (360)	Consente agli utenti di aggiungere domande, testi e interazioni a più ambienti 360 utilizzando solo un browser web.

Schede tecniche

Lunghezza suggerita: circa 1-2 pagine

Le schede tecniche forniscono indicazioni precise su come fare e come implementare l'azzeramento dei rifiuti nella ristorazione e negli alberghi. Esse sono state sviluppate sulla base delle buone pratiche raccolte nel Risultato 1. Ogni scheda tecnica contiene esempi di implementazione in ambienti di lavoro reali.

Le schede tecniche devono essere preparate con le risorse disponibili su H5P.

Nome della specifica tecnica	
Obiettivo	obiettivo della specifica tecnica
Implementazione passo dopo passo	1. 2. 3. 4. 5. N.
Collegamento alle buone pratiche/ Esempio	Collegamento alle buone pratiche raccolte nel Risultato 1
Collegamento con le priorità verdi dell'UE	