

La successione delle lezioni si prefigge di portare l'allievo ad un'autonomia che gli permetterà di utilizzare le competenze acquisite anche al di fuori del contesto scolastico.

La partecipazione al pasto rappresenta pure un importante momento sociale di condivisione con i compagni in cui gli aspetti della convivialità, delle convenzioni, del piacere, della scoperta e delle abitudini individuali sono parte integrate del processo educativo.

In quarta media l'Educazione alimentare, che rientra nelle offerte delle "Opzioni di orientamento", si presta anche quale stimolo per una futura scelta professionale.

Infatti, attraverso lo svolgimento delle attività pratiche, l'allievo può sperimentare concretamente scoprendo le proprie capacità e affinando i personali interessi.

19.2 Modello di competenza

Il corso di Educazione alimentare si prefigge di portare le allieve e gli allievi a:

- scegliere consapevolmente gli alimenti dal punto di vista nutrizionale e ambientale;
- classificare gli alimenti seguendo i criteri della piramide nutrizionale;
- pianificare gli acquisti anche considerando i criteri di sostenibilità;
- effettuare scelte che tengano conto delle abitudini, tradizioni e diversità familiari e culturali;
- preparare un pasto seguendo la ricetta nel rispetto delle norme date;
- consumare i pasti proposti in condivisione con i compagni;
- riordinare l'aula in collaborazione con i compagni;
- esplorare nuove esperienze gustative;
- analizzare criticamente le proprie scelte alimentari.

Ambiti di competenza e processi coinvolti

Il corso di Educazione alimentare prevede di affrontare quattro ambiti di competenza:

- ambiti individuali (salute, dietetica, scelte);
- ambiti socioculturali (tradizioni, abitudini, tendenze);
- ambiti socioambientali (sostenibilità, responsabilità, qualità di vita);
- ambiti operativi (pianificazione, sicurezza, igiene, tecniche).

I quattro ambiti di competenza mirano a rendere l'allievo responsabile e protagonista dello sviluppo di competenze specifiche non solo a livello personale, ma anche in relazione al contesto storico e geografico, all'assunzione di responsabilità e agli aspetti pratici inerenti alla preparazione di un pasto.

I processi chiave che si intendono sviluppare sono:

- pianificare e organizzare;
- utilizzare strategie e procedure;
- riflettere sul proprio agire.

I tre processi chiave da sviluppare si riferiscono a tre momenti fondamentali dell'attività nel campo dell'Educazione alimentare: la fase di pianificazione, quella di messa in pratica e infine la riflessione sull'attività svolta con la conseguente regolazione.

La tabella sottostante esplicita l'importante relazione esistente tra lo sviluppo di competenze negli ambiti individuali, socioculturali, socioambientali e operativi sia nel momento della pianificazione che in quello della messa in atto e quello della metacognizione a fine lavoro.