



# SHARE COOKING

## Responsabili del progetto

Docenti curricolari, docenti di sostegno assistente educatore

## Arco temporale

Ottobre 2019 – Maggio 2020

<b>PRESENTAZIONE DEL PROGETTO</b>	Gli alunni di classe IV, attraverso l'esperienza del cucinare produrranno alcune ricette e realizzeranno un ricettario delle stesse. La classe sarà divisa in due gruppi. Un gruppo, in classe scriverà e/o ricercherà la ricetta; l'altro gruppo andrà in aula scienze e preparerà con i vari ingredienti la ricetta stabilita.
<b>MATERIA COINVOLTA</b>	Scienze - Arte
<b>COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI DI CITTAINANZA</b>	Produce messaggi con l'uso di linguaggi, tecniche e materiali diversi; Osserva fenomeni naturali, registra, classifica, schematizza, identifica relazioni spazio/temporali, misurare; Usa in modo corretto e consapevole le risorse, evitando sprechi d'acqua e di energia.
<b>FINALITÀ'</b>	Finalità del progetto è la sperimentazione di contenuti didattici, attraverso "il fare" per imparare, facilitando l'apprendimento e la promozione di relazioni positive all'interno del gruppo classe. Attraverso la condivisione dell'esperienza di cucinare insieme per qualcuno, la classe produrrà per la conclusione del progetto, un ricettario visivo di classe contenente la raccolta di tutte le ricette e le fotografie di quanto svolto per tutta la durata del laboratorio.
<b>OBIETTIVI</b>	<i>Educativi</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Collaborare per perseguire uno scopo comune;</li><li>- Gestire le responsabilità;</li><li>- Regolare i comportamenti nelle interazioni.</li><li>- Utilizzare schemi per le esperienze affrontate, schematizzare informazioni e concetti appresi;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare strumenti adatti per l'osservazione e la misurazione;</li> </ul> <p><i>Disciplinari</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Trae conclusioni da esperienze/esperimenti e segue un ragionamento ipotetico-educativo;</li> <li>○ Conoscenza del testo regolativo;</li> <li>○ Conoscenza di proprietà e caratteristiche degli alimenti.</li> </ul>
<b>DESTINATARI</b>	<p>Bambini di classe IV.</p> <p>A rotazione si prevede di coinvolgere tutti gli alunni della classe.</p>
<b>ATTIVITÀ'</b>	<p>L'attività sarà suddivisa nelle seguenti fasi operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lettura della ricetta (individuata dall'insegnante);</li> <li>2. Predisposizione e verifica di ingredienti e materiale necessario;</li> <li>3. Suddivisione dei ruoli;</li> <li>4. Attuazione del procedimento;</li> <li>5. Assaggio (previa verifica di allergie e intolleranze);</li> <li>6. Confezione del prodotto da portare a casa;</li> <li>7. Feedback finale dell'attività (Come mi sono sentito?).</li> </ol>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>La scelta di gestire l'attività in piccolo gruppo è supportata dalla metodologia del <i>cooperative learning</i> attraverso cui gli studenti si aiutano reciprocamente, sentendosi corresponsabili del percorso.</p> <p>In linea con quanto previsto nelle diverse discipline, si individuerà una ricetta relativa al contenuto delle stesse.</p>
<b>SPAZI</b>	Aula/classe – Aula/scienze
<b>RISORSE</b>	La classe produrrà per la conclusione del progetto, un ricettario visivo di classe contenente la raccolta di tutte le ricette e le fotografie di quanto svolto per tutta la durata del laboratorio.
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONI</b>	Prova per competenza (compito di realtà) marzo/aprile

