

UDA

| UNITA' DI APPRENDIMENTO | |
|--|--|
| Denominazione | "Cuciniamo noi!" |
| Prodotti | Pietanze, ricettario per le famiglie |
| Competenze chiave/competenze culturali | Evidenze osservabili |
| 1 Competenze di base in matematica, scienza e tecnologia <ul style="list-style-type: none"> Osservare i fenomeni naturali. Utilizzare un linguaggio appropriato per descrivere le esperienze. | Osserva con attenzione i fenomeni naturali accorgendosi dei loro cambiamenti. Riferisce correttamente eventi; sa dire cosa potrà succedere |
| 2 Comunicazione nella madrelingua <ul style="list-style-type: none"> Comprendere testi di vario tipo. Padroneggiare il lessico indispensabile per comunicare con gli altri. | Il bambino usa la lingua italiana, comprende parole e discorsi. |
| 3 Imparare ad imparare <ul style="list-style-type: none"> Acquisire ed interpretare l'informazione. Individuare collegamenti e relazioni. | Individua relazioni tra oggetti, avvenimenti e le spiega. |
| Abilità (in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza) | Conoscenze (in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza) |
| 1 Competenze di base in matematica, scienza e tecnologia Descrivere e confrontare fatti ed eventi. Elaborare previsioni e ipotesi. | Concetti temporali. |
| 2 Comunicazione nella madrelingua Ascoltare e comprendere la descrizione della ricetta. | Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni. |
| 4 Imparare a imparare Individuare semplici collegamenti tra informazioni con l'esperienza vissuta. | Strategie di memorizzazione. |
| Utenti destinatari | tutti i 38 bambini frequentanti divisi in due sezioni eterogenee: Stella Marina e Stella Alpina. |
| Prerequisiti | abilità motorio –prassiche: prese e prima manualità. |
| Fase di applicazione | Alcuni mercoledì da settembre a Marzo |
| Tempi | dalle 10.00 alle 11.15 il mercoledì. |
| Esperienze attivate | Vedi piano di lavoro. |
| Metodologia | Lavoro di gruppo. |
| Risorse umane interne esterne | insegnanti di sezione, nonne, cuochi esterni, la cucina della scuola. |
| Strumenti | Ricette, prodotti dell'orto, contenitori, bilancia, mattarello, coltellini in plastica, strumenti per cucinare. |
| Valutazione | Osservazione del grado d'interesse, partecipazione ed iniziativa. |

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: *Cuciniamo noi*

Cosa si chiede di fare

I bambini sono invitati a descrivere gli ingredienti e ipotizzare a cosa possono servire, ascoltare la lettura da parte dell'insegnante della ricetta, comprendere ed eseguire consegne di tre dati (vai in cucina e chiedi...), utilizzare strumenti per mescolare, versare, tagliare.

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro in grande gruppo nella preparazione delle pietanze, lavoro individuale in sezione per la rappresentazione dell'esperienza.

Quali prodotti

Le pietanze.

Elaborazioni grafiche che serviranno al termine del progetto per la realizzazione di un ricettario.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Il lavoro di gruppo è importante per sviluppare l'apprendimento di tutti i bambini che lavorando insieme, contribuiscono alla riuscita del lavoro mettendo ognuno a disposizione del gruppo le proprie capacità. Il risultato finale è quindi "merito" di tutti. Preparare insieme alcune pietanze è un modo per avvicinare i bambini ai diversi gusti e uno stimolo ad assaggiare piatti che magari, presentati in tavola, non vogliono mangiare.

Tempi

Un'ora e mezza per alcuni mercoledì al mese.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Si utilizzano la cucina della scuola e alcuni strumenti, quest'anno chiediamo alle nonne che fanno volontariato da noi, di cucinare insieme ai bambini alcune delle ricette tipiche del nostro territorio.

Criteri di valutazione

Si valuta l'approccio del bambino ai materiali e l'interesse all'attività proposta, il grado di partecipazione.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "*Cuciniamo noi!*"

Coordinatore: Mara Zampol De Luca, Tamara Menia Cacciator

Collaboratori : nonne, Mauro, cuoca.

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

| Fasi | Attività | Strumenti | Evidenze osservabili | Esiti | Tempi | Valutazione |
|------|---|---|--|---|---|---------------------------------------|
| 1 | Raccolta dei prodotti dell'orto. Ricette: Verdure in padella, Sugo melanzane e pomodorini, Gnocchi di zucca, Muffin ai lamponi, Casunzei alle rape rosse, Torta di mele, Spatzli, Dolce di Natale, Biscotti speziati, Minestrone, Canederli, Zope, Polenta e umido, Riso con i sciupetti, Merluzzo in umido, Crostini al salmone. Disegna l'esperienza. | testi ricette, strumenti di cucina, ingredienti, macchina fotografica. Carta e colori. | Presta attenzione, desidera partecipare. | Fa domande e formula ipotesi, contribuisce in prima persona alla preparazione della pietanza. | 18, settembre 1,4,8,9,14,16 ottobre 16,18, dicembre 8, 22 gennaio 19 febbraio 11 marzo 22 aprile 13, 27 maggio | Grado di partecipazione all'attività. |

PIANO DI LAVORO UDA DIAGRAMMA DI GANTT

| Fasi | Tempi | | | | | | | |
|------|-----------|---------------------------------------|-----------------|------------|----------|---------|---------|-------------|
| | Settembre | Ottobre | Dicembre | Gennaio | Febbraio | Marzo | Aprile | Maggio |
| 1 | merc.18 | lun. 14 mar.1 e 8 mer.9 e16 ven. 4 | lun. 16 merc.18 | merc.8, 22 | merc.19 | merc.11 | merc.22 | merc.13, 27 |