Istituto Comprensivo Trilussa	**I.C.S.TRILUSSA- SCUOLA PRIMARIA**	**PROGETTO LABORATORIO SCUOLA DI CUCINA**	**A.S. 2017-18**

SCUOLA … IN CUCINA

ARTE, SAPORI E … TESTA SOPRAFFINA

LABORATORIO DI CUCINA

PER LA SCUOLA PRIMARIA

(TRILUSSA- GRAF 70)

PREMESSA - *IMPARARE IN CUCINA*

Il laboratorio di cucina è un'esperienza che nella scuola primaria offre molti spunti educativi perché i bambini, usando la cucina insieme agli insegnanti:

- sviluppano autonomia, autostima e competenze cooperative,
- condividono obiettivi e percorsi affinando le proprie capacità organizzative,
- sviluppano competenze formative ampie attraverso un'esperienza pratico-sensoriale altamente divertente e facilitante.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI

- Stimolare il riconoscimento e la valorizzazione del saper fare di ciascuno, per migliorare le dinamiche e il clima emotivo del singolo allievo e del gruppo.
- Far nascere l'interesse per una corretta alimentazione che preveda anche frutta e verdura, incoraggiando i bambini ad assaggiare.
- Favorire in ciascun allievo la presa di coscienza della necessità del rispetto delle regole nel lavoro di gruppo.
- Fornire occasioni per ampliare il vocabolario e la capacità espressiva, potenziare e sviluppare le capacità manipolative e di motricità fine.
- Utilizzare il laboratorio di cucina come ambiente strutturato in cui gli allievi applicano nell'esperienza pratica e creativa le conoscenze acquisite nelle discipline scolastiche (matematica, scienze, geografia, arte, inglese…).
- Favorire lo sviluppo della creatività nella preparazione e nella decorazione dei piatti.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Ricordare e riprodurre le sequenze operative di un'attività pratica,
- Utilizzare in modo corretto e con prudenza strumenti e materiali di uso quotidiano in

cucina,

- Verbalizzare e scrivere le fasi principali di un'attività pratica,
- Inventare filastrocche e aforismi con gli alimenti e i piatti preparati,
- Preparazione di etichette indicanti ingredienti e loro quantità in un piatto cucinato,
- Operare in modo razionale e ordinato,
- Operare individualmente e in gruppo,
- Destreggiarsi in ambienti che richiedono cautela e precisione,
- Lavorare in condizioni igieniche adeguate sia per la persona che per l'ambiente,
- Sviluppare la discriminazione, l'ordinamento, la classificazione e la quantificazione degli alimenti e delle sostanze che li compongono nella realizzazione di semplici ricette,
- Scoprire i rapporti tra alcune sostanze e gli alimenti,
- Riconoscere le categorie degli alimenti e la loro valenza nutritiva secondo la piramide alimentare,
- Misurare e calcolare quantità e pesi di alimenti, tempi di preparazione e di cottura, tempi di conservazione dei cibi.

METODOLOGIA

- Proposta di **compiti autentici** semplici e significativi (es. preparazione piccoli buffet in alcune occasioni, ecc.);
- verranno dedicati tempi alla discussione, al dialogo, al confronto, alla riflessione finale (metacognizione);
- verranno favorite l'interazione e la cooperazione fra studenti (*peer to peer* e *peer tutoring*), lasciando spazio temporale sufficiente al *problem-solving*.

Il percorso e le attività laboratoriali proposte prevedono il ruolo centrale dell'allievo: dalla progettazione, alla realizzazione, alla spiegazione scritta delle attività utilizzando anche strumenti digitali (video, foto, blog); verranno offerte occasioni di lavoro in piccolo gruppo e in ambito ludico-espressivo relazionale in modo da far emergere le potenzialità di ciascuno (cooperative learning) al termine dell'attività di laboratorio, gli alunni spiegheranno ciò che hanno appreso.

ATTIVITÀ

- progettazione del lavoro da svolgere in cucina e della ricetta da preparare,
- individuazione degli alimenti e della quantità necessaria,
- reperimento degli ingredienti e del materiale per la presentazione del piatto,
- preparazione del piatto eseguendo scrupolosamente la ricetta nelle sue fasi,

- presentazione del piatto con eventuale decorazione e degustazione,
- verbalizzazione orale, scritta e per immagini dell'esperienza vissuta,
- realizzazione in collaborazione con tutte le classi del plesso del ricettario "SCUOLA IN CUCINA"
- su proposta di tutte le classi stesura di un semplice "*REGOLAMENTO PER STAR BENE IN CUCINA*" da parte di un gruppo ristretto di alunni rappresentanti delle classi terze, quarte e quinte.

SPAZI E STRUMENTI E MATERIALE UTILIZZATO

- utilizzo dello spazio attrezzato al piano terra presente nel plesso di Via Graf 74
- attrezzature varie (fuoco a induzione, forno, utensili di vario genere)
- alimenti vari

MONITORAGGIO E VERIFICA

Le attività di laboratorio si svolgeranno secondo una scheda di progetto specifica e un calendario concordato tra i docenti delle classi. Pertanto sarà predisposto il registro con il calendario e lo spazio per una breve descrizione dell'attività svolta. Le attività verranno documentate attraverso foto/video. Al termine di ogni attività gli insegnanti scriveranno una breve relazione sull'esito di essa relativamente agli obiettivi raggiunti e sul gradimento degli alunni. Al termine dell'anno scolastico gli insegnanti referenti raccoglieranno il materiale documentario e relazioneranno al Collegio Docenti per la valutazione.
Gli alunni e gli insegnanti che svolgono le attività in laboratorio devono indossare camici/grembiuli, cuffiette e guanti monouso (che potrebbero essere acquistate in quantità considerevole a prezzi ottimi dai genitori del Comitato).

PUBBLICIZZAZIONE DEI RISULTATI

Il prodotto finale del percorso sarà documentato attraverso foto, video e condiviso in un blog specifico di istituto. Gli alunni ed i docenti inseriranno le attività realizzate, le quali verranno diffuse e socializzate attraverso il sito della scuola e nel corso di manifestazioni come l' *Open-Day* e la festa della scuola.
Il monitoraggio/valutazione del progetto e la sua ricaduta in termini di ampliamento delle competenze per gli alunni partecipanti prevederà il coinvolgimento delle famiglie in eventi aggregativi con i propri figli (Feste a tema), attraverso la preparazione di semplici ricette italiane e non e la conoscenza di diversi modi di fare cucina a confronto con culture diverse, valorizzando il territorio come risorsa per l'apprendimento.