



Competenze da valutare

<i>PROFILO DELLE COMPETENZE</i>	<i>TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE</i>	<i>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</i>
<p>Competenza alfabetica funzionale;</p> <p>Competenza multilinguistica;</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e lessicali indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari campi di esperienza.</p> <p>Comprendere testi di vario tipo letti da altri.</p>	<p>Verbalizzare le osservazioni inerenti le tradizioni. Arricchire il lessico.</p> <p>Decodificare e "leggere" le immagini proposte.</p>
<p>Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p>	<p>Individuare le trasformazioni del corpo</p> <p>Porre domande, discutere, confrontare ipotesi, spiegazioni soluzioni e azioni.</p>	<p>Osservare la realtà circostante in modo attivo.</p> <p>Formulare semplici ipotesi di relazione causa-effetto in rapporto ai fenomeni osservati.</p> <p>Sperimentare e verificare le ipotesi formulate.</p> <p>Simbolizzare i dati dell'osservazione.</p>
<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p>	<p>Riflettere, confrontarsi, ascoltare, discutere con gli adulti e con gli altri bambini, tenendo conto del proprio e dell'altrui punto di vista, delle differenze e rispettandoli.</p> <p>Giocare e lavorare in modo costruttivo, collaborativo, partecipativo e creativo con gli altri bambini.</p>	<p>Rielaborare ed esprimere a livello creativo sentimenti, emozioni e conoscenze.</p> <p>Assumere un atteggiamento di "ascolto interiore".</p>
<p>Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>	<p>Padroneggiare espressioni culturali diverse . Avere consapevolezza dei linguaggi espressivi, artistici, visivi, multimediali</p>	<p>Esercitare la motricità fine attraverso la manipolazione</p> <p>Rappresentare a livello grafico – pittorico - creativo gli aspetti Multiculturali ed interculturali presenti</p> <p>Comunicare graficamente esperienze individuali relative al sé e all'altro</p>

Pianificazione

ATTIVITA'	STRATEGIE e METODI	STRUMENTI	VERIFICHE in ITINERE	Valutazione autentica di processo (Pro attiva Interpretativa Narrativa Riflessiva Non comparativa)	ESITI (Documentazione/comunicazione/ Rendicontazione sociale)
<p>Conversazioni sulle esperienze- racconti, storie, poesie e rielaborazione verbale</p> <p>Manipolazione dei alimenti , immagini ,ricette e strumenti per l'arte culinaria.</p> <p>Schede operative. Produzioni grafico pittoriche delle esperienze effettuate- Creazione di un ricettario grafico</p>	<p>Problem- solving Brainstorming</p> <p>Didattica inclusiva -</p> <p>Didattica laboratoriale</p>	<p>Libri di testo e non Testi musicali Internet Attrezzi da cucina</p> <p>Video Schede didattiche predisposte</p>	<p>Degli apprendimenti:</p> <p>Conversazione guidata</p> <p>Prove pratiche</p> <p>Elaborati degli alunni</p>	<p><i>Livelli di padronanza del traguardo di competenza</i></p> <p><i>Osservazione sistematica delle competenze trasversali</i></p> <p><i>Allegato E -Autobiografia cognitiva</i></p>	<p>Foto Lavoro degli alunni Produzione di piantine</p> <p>Manufatti quadri Orto</p>

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'

FASE 1 Della problematizzazione FASE 2	Scoperta della cucina in sezione: attrezzi e alimenti Conversazione guidata sulle tradizioni familiari e locali mettendo in luce la diversità tra quelle italiane e straniere presenti in sezione. Scoperta delle ricette Osservare e comprendere le caratteristiche degli alimenti . Osservazione e riflessione sulle diversità
FASE 3 Della discussione .	Attraverso un brainstorming i bambini esprimono le loro conoscenze sulle feste e sulle tradizioni . Pongono attenzione sulle caratteristiche che contraddistinguono i vari elementi. La conversazione guidata rende più incisivo l'apprendimento, consente l'interiorizzazione e la problematizzazione della realtà, facilita l'acquisizione dei contenuti proposti.
FASE 4 Della realizzazione	Laboratori attivi sui temi: alimentazione, diritti Realizzazione di ricette Prodotto finale: Ricettario grafico

ORGANIZZAZIONE DEI GRUPPI ALUNNI: ciascun gruppo è formato da quattro/ cinque alunni

GRUPPI/ALUNNI	RUOLO	COMPITI per la realizzazione del percorso
1° GRUPPO	RESPONSABILE	Ricerca, selezionare il materiale
	Controllo tempo e silenzio	
	aiutante	
1° GRUPPO	RESPONSABILE	distribuire il materiale
	Controllo tempo e silenzio	
	aiutante	
3° GRUPPO		Laboratorio
	RESPONSABILE	
	Controllo tempo e spazio	
GRUPPO revisione lavori finali con i responsabile dei gruppi		Revisione lavori prodotto finale:

AUTOBIOGRAFIA COGNITIVA

alunno

Sezione

Mi piace utilizzare gli strumenti da cucina?		
Mi piace lavorare in gruppo?		
Mi piace conoscere gli alimenti?		
E' stato facile realizzare le ricette?		