

Scuola secondaria di 1° grado "Best"

Attività a classi aperte per piccoli gruppi a rotazione, con l'inserimento di alunni diversamente abili di varie classi con i loro compagni.
Didattica laboratoriale/cooperative learning/ education/ tutoraggio/Role-playing/ con la realtà...

ALLEGATO B:

-È consapevole che i principi di solidarietà, uguaglianza e rispetto della diversità sono i pilastri che sorreggono la convivenza civile e favoriscono la costruzione di un futuro equo e sostenibile.
-Comprende la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un uso consapevole delle risorse ambientali

Italiano /scienze
matematica/tecnologia

Sapere interagire in modo efficace in diverse situazioni comunicative, attraverso modalità dialogiche rispettose delle idee degli altri.
Saper utilizzare il dialogo per collaborare con gli altri e per realizzare un progetto in comune.
Saper descrivere il modello della piramide alimentare
Saper individuare comportamenti alimentari corretti/scorretti per adottare una dieta equilibrata
Saper adottare comportamenti corretti nell'ambito dell'igiene personale e delle precauzioni atte a prevenire la diffusione di alcune malattie.
Saper rispettare le regole della convivenza civile riconoscendone la funzione nei diversi ambiti di vita quotidiana. Saper adottare comportamenti cooperativi e di mediazione assumendo anche ruoli di responsabilità all'interno del contesto scolastico. Saper adottare comportamenti corretti rivolti alla tutela della salute in termini di cura della persona, igiene e sana alimentazione
Saper adottare comportamenti responsabili che non mettano in pericolo la salute degli altri.
Saper riconoscere situazioni e/o comportamenti dannosi e/o a rischio per la salute psicofisica
Saper analizzare i dati statistici utili alla comprensione corretta delle informazioni.
Saper effettuare correttamente la raccolta differenziata

LABORATORIO DI CUCINA "LE MANI IN PASTA"

Il laboratorio permette un approccio attivo all'educazione alimentare attraverso la sperimentazione concreta e fattiva degli alunni coinvolti in una esperienza gratificante di inclusione e integrazione

*Art. 2, art. 3, art. 34 della
Costituzione.*

*Obiettivo n° 4, Obiettivo n° 10,
Obiettivo n° 12 dell'Agenda 2030*

Gli alunni vengono guidati nella scelta di una ricetta da realizzare seguendo tutte le fasi della trasformazione degli ingredienti in un prodotto finale.

Scrittura della ricetta relativa al prodotto da preparare su apposito ricettario a fascicolo

Lettura (o ascolto) degli ingredienti necessari

Traduzione di ogni parola in significato

Lettura delle sequenze lavorative e ripetizione

Traduzione delle fasi operative in diagrammi di flusso (quando necessario utilizzando il disegno)

Uscita sul territorio per l'acquisto degli ingredienti necessari.

Calcolo del costo complessivo del prodotto (utilizzando lo scontrino fiscale) Accurato lavaggio delle mani

Individuazione degli ingredienti necessari

Scelta e preparazione degli attrezzi da utilizzare

Controllo della pulizia degli attrezzi

Pesatura degli ingredienti (o stima), determinazione della giusta quantità di liquidi da usare (acqua, latte, olio, ecc...) attraverso misuratori

Scelta guidata delle giuste quantità di altri ingredienti

Esecuzione pratica rispettando la sequenzialità delle fasi operative (impasto degli ingredienti o loro disposizione, eventuale cottura, ecc..)

-Assaggio del prodotto finale da condividere con i compagni, i docenti, i collaboratori scolastici, il Dirigente...