

**PIANO FORMAZIONE DEI DOCENTI
ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

UNITÀ FORMATIVA: “Didattica per competenze e innovazione metodologica”

DIARIO DI BORDO

Compiti di realtà e valutazione autentica

Titolo attività	LE TRADIZIONI DEL CARNEVALE ATTRAVERSO ALCUNE RICETTE TIPICHE REGIONALI
Gruppo n.	36 BAMBINI/E
SEZIONI/coinvolve	1° _ 2° SEZIONE INFANZIA SAN MICHELE

Data inizio attività	Data fine attività
14/01/2019	01/03/2019

NODI CONCETTUALI

Esplicitare i principali nodi concettuali cui l'attività scelta fa riferimento.

- SCOPERTA DEGLI INGREDIENTI PRIMARI....
- STIMOLARE LA CURIOSITA'
- FAVORIRE IL PROCESSO DELLA MANIPOLAZIONE PER DAR FORMA AD UN PRODOTTO
- AFFINARE E CONOSCERE LE PROPRIETA' GUSTATIVE
- CAPIRE IL SENSO DI APPARTENENZA ALLE VARIE REGIONI ATTRAVERSO LA SCOPERTA DI PRODOTTI TIPICI (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)

DESCRIZIONE ESPERIENZA

Descrivere dal punto di vista operativo l'esperienza svolta in classe (il contesto della classe, gli eventuali adattamenti necessari, i tempi di realizzazione, ...), la metodologia usata e strumenti utilizzati (schede di lavoro, lavoro di gruppo, discussione in classe o eventuali strumenti innovativi)

TUTTE LE ATTIVITA' LABORATORIALI SONO STATE SVOLTE IN INTERSEZIONE.

- PRESENTAZIONE DELL'ATTIVITA' CON LA VISIONE DI UN DOCUMENTARIO A CARTONI CON I PUZZLE DELLE VARIE REGIONI
- REALIZZAZIONE DELLE CASTAGNOLE E DEI DOLCETTI ALL'ARANCIA.
- RACCONTI SUI DOLCI DELLE VARIE REGIONI
- REALIZZAZIONE DELLA PIZZA "TRICOLORE"
- VISIONE DIRETTA DEGLI ELEMENTI PRIMARI DEI VARI DOLCI PREPARATI E DEGLI STRUMENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DEGLI STESSI
- CONVERSAZIONI GUIDATE E DOMANDE-STIMOLO SUI PRODOTTI UTILIZZATI PER LA REALIZZAZIONE DEI DOLCETTI....
- PICCOLO LABORATORIO PER LA MANIPOLAZIONE E LA REALIZZAZIONE DEI VARI DOLCI ANCHE CON L'UTILIZZO DI FORMINE
- CIRCLE-TIME SULL'ATTIVITA' REALIZZATA
- SCHEDE OPERATIVE SEMI - STRUTTURATE
- DEGUSTAZIONE DEI DOLCETTI E DELLA PIZZA CON OSSERVAZIONI LIBERE SUL GUSTO

COMPORAMENTO DEGLI STUDENTI

Valutare come l'attività è stata accolta dagli studenti e il modo in cui hanno assolto al loro compito. Descrivere il clima di lavoro e le forme di collaborazione.

ENTUSIASMO, FORTE COINVOLGIMENTO, PARTECIPAZIONE ATTIVA, LAVORO IN PICCOLO E GRANDE GRUPPO.....PROPOSTE DA PARTE DEI BAMBINI/E A FARE ALTRE ESPERIENZE.

APPRENDIMENTO: SUCCESSI E DIFFICOLTA'	
<i>Rilevare i risultati positivi o le difficoltà incontrate dagli studenti nella comprensione dei vari concetti proposti e le metodologie di superamento</i>	
risultati positivi <ul style="list-style-type: none"> • COLLABORAZIONE • RISPETTO DELLE REGOLE • LABORATORIO DOLCIARIO • LABORATORIO RUSTICO • ESPERIENZA DIRETTA 	commenti ai risultati <p>SOLO COMMENTI POSITIVI</p> <p>FORTE ENTUSIASMO A FARE NUOVE ESPERIENZE</p>
Difficoltà <p>NESSUNA</p>	metodologie di superamento <p>VARIE STRATEGIE INDIVIDUALI PER COINVOLGERE IN MODO ATTIVO TUTTI I BAMBINI/E CON DIFFICOLTA'</p>

VALUTAZIONE
<i>Quali prove di verifica sono state somministrate? Riportare e commentare le prove di verifica proposte e i relativi risultati.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • OSSERVAZIONE SUL GRADO DI ATTENZIONE E SUI NUOVI ELEMENTI LESSICALI ACQUISITI • OSSERVAZIONI E CURIOSITA' SUGLI INGREDIENTI E STRUMENTI USATI • RISPOSTE A DOMANDE STIMOLO • SCHEDE OPERATIVE SEMI STRUTTURATE • OSSERVAZIONE DIRETTA • GRADO D'INCLUSIVITA' NEI CONFRONTI <i>DEI BAMBINI/E BES E DIVERSAMENTE ABILI</i>





