

## Progetto curriculare

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

<b>TITOLO DEL PROGETTO</b>	<p><b>SCIENZE IN CUCINA</b></p> <p>L'educazione al metodo scientifico è uno degli obiettivi principali della scuola secondaria di primo grado e <i>"viene favorita dal procedimento che - muovendo dalla curiosità, da esperienze facilmente comprensibili e per quanto possibile realizzabili dallo stesso alunno, dall'operatività - sviluppi in modo graduale la capacità di astrazione e sistemazione."</i>( D.M. 9 febbraio 79 e successivi aggiornamenti – Premessa generale).</p>
<b>TIPOLOGIA</b>	curriculare
<b>SOGGETTO CHE REALIZZA IL PROGETTO</b>	docenti: Maria Petrotta, Gambino Angelo, Maria Piranio
<b>CONTESTO DI INTERVENTO</b>	scuola secondaria di primo grado
<b>DESTINATARI</b>	alunni: <b>II sez. A - B - C</b>
<b>ORE PREVISTE PER LE REALIZZAZIONE</b>	10 ore
<b>BISOGNI E FINALITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sapersi relazionare con gli altri e sentirsi parte del gruppo classe</li> <li>• acquisire autostima e motivazione</li> <li>• acquisire autonomia e assumere responsabilità</li> <li>• confrontarsi con gli altri maturando uno spirito di sana competizione</li> <li>• acquisire consapevolezza delle proprie attitudini e sentirsi valorizzati</li> <li>• potenziare le competenze nelle materie di base e acquisire i contenuti essenziali per conseguire il successo scolastico</li> <li>• dare senso a ciò che si apprende</li> <li>• imparare ad effettuare scelte</li> <li>• imparare a gestire le esperienze negative costruttivamente</li> <li>• orientarsi/riorientarsi</li> <li>• potenziare la capacità di autovalutazione</li> </ul>
<b>OBIETTIVI PRIORITARI DEL P.T.O.F CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche</li> <li>• sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica</li> <li>• sviluppo delle competenze digitali degli studenti</li> <li>• potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio</li> </ul>
<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare i concetti fisici fondamentali in varie situazioni di esperienza</li> <li>• padroneggiare concetti di trasformazione chimica e sperimentare reazioni chimiche con prodotti di uso domestico</li> <li>• realizzare in autonomia semplici esperienze</li> <li>• comunicare i risultati ottenuti</li> </ul>
<b>INDICATORI DI PROCESSO</b> (se presenti) (Indicatori quantitativi della valutazione. Quali indicatori sono stati individuati per monitorare se quanto è	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologie</li> <li>• Numero di esperienze documentate (foto, disegni, relazioni, ...)</li> </ul>

previsto dal progetto sarà effettivamente realizzato (es. n° di soggetti contattati, n° di interventi previsti, eventuali materiali realizzati, ecc.)	
<b>INDICATORI DI RISULTATO</b>	Risultati: Verifiche ( test semistrutturati) Exbit prodotti e comunicati Questionario di gradimento
<b>COMPETENZE DA ACQUISIRE</b>	<b>COMPETENZE SCIENTIFICHE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare e interpretare fenomeni</li> <li>• Analizzare e interpretare dati</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Comunicare con il linguaggio della scienza</li> </ul> <b>COMPETENZE DIGITALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare risorse digitali</li> <li>• Utilizzare il foglio di calcolo</li> <li>• Elaborare presentazioni</li> </ul> <b>IMPARARE ED IMPARARE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificare il tempo</li> <li>• Collegare le nuove conoscenze con l'esperienza personale</li> <li>• Ricostruire le tappe del percorso e riflettere sul percorso</li> </ul> <b>COMPETENZE SOCIALI E DI CITTADINANZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare. Cooperare. Comunicare</li> <li>• Ascoltare. Rispettare le regole. Esprimere opinioni. Fare proposte</li> <li>• Prendersi cura di sé e dell'ambiente. Agire in modo responsabile</li> </ul>
<b>COLLEGAMENTI DISCIPLINARI E/O INTERDISCIPLINARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Area matematico- scientifica</li> </ul>
<b>ATTIVITA'</b>	<p>Intenzione dei docenti è quella di proporre, ove possibile, un approccio che parta dall'osservazione diretta di fatti e fenomeni che avvengono <i>"nella realtà"</i> per motivare l'apprendimento e per favorire i processi di astrazione.</p> <p>Gli studenti saranno invitati a osservare, fotografare, raccogliere informazioni quantitative e qualitative su tutte le trasformazioni della materia che si realizzano quotidianamente <i>"nella cucina"</i> e successivamente a darne una spiegazione <i>"scientifica"</i>.</p>
<b>METODOLOGIE</b>	Didattica laboratoriale Modalità interattive Problem solving Role playing Cooperative Learning
<b>MATERIALI,STRUMENTI E TECNOLOGIE NECESSARI</b>	Materiale di uso comune nelle cucine( farina, acqua, bibite, ghiaccio,...) Excel Monitor touch con connessione internet Smartphone
<b>SPAZI</b>	Cucina casalinga Aula Spazio adeguato per l'esposizione finale
<b>TEMPI</b>	Progetto: annuale Durata del progetto in mesi: <b>n. 5</b> Mese di avvio: <b>Gennaio</b> Mese di conclusione: <b>Maggio</b>

<b>ORGANIZZAZIONE DEI TEMPI</b> (SOMMA DELLE ORE)	Durata complessiva del progetto in ore per target <b>n° ore 10</b>
<b>PRODOTTO FINALE</b>	Exibit
<b>MODALITÀ DI DOCUMENTAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE</b>	Diario di bordo Relazioni sui fenomeni osservati

Piana degli Albanesi, 17/10/2022

**FIRMA DEI DOCENTI**

*(Prof.ssa Maria Petrotta)*

*(Prof.ssa Maria Piranio)*

*(Prof. Angelo Gambino)*