

Compito di realtà

Una giornata di accoglienza per le nuove classi prime

Diamo ai bambini la seguente consegna:

Fra alcuni giorni ci sarà la festa di accoglienza ai bambini di classe prima.

- Vi ricordate quando anche voi avete ricevuto una festa di accoglienza
- nella nuova scuola? Eravate curiosi di sapere cosa vi avrebbero preparato?
- Contenti? Che cosa vi aspettavate dalla nuova scuola?
- Cosa pensate farebbe piacere ai nostri piccoli amici?
- Sarebbe bello organizzare una sorpresa, ma da dove partire?
- Una merenda? Un cibo con i prodotti del nostro orto?
- Ma quale? Perché non usare il basilico?
- Sì ma per fare cosa?
- Proviamo a fare il pesto?
- Pensate di potercela fare?

STRUTTURA DEL LAVORO

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	TRAGUARDI DI COMPETENZA (dalle Indicazioni nazionali per
Comunicazione nella madrelingua	L'alunno utilizza il patrimonio espressivo per elaborare un testo con immagini.
Imparare a imparare	L'alunno partecipa attivamente portando il proprio contributo. Trova informazioni da varie fonti e le organizza per risolvere un compito
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	L'alunno progetta e pianifica un contesto di accoglienza proponendo soluzioni originali
Competenze sociali e civiche	L'alunno collabora e partecipa mettendosi nei panni dell'altro per comprenderne il punto di vista

SITUAZIONE DI APPRENDIMENTO

Organizziamo quattro gruppi di lavoro che ruoteranno su quattro attività:

- raccolta e lavaggio del basilico
- preparazione degli ingredienti necessari per fare la salsa
- organizzazione del buffet
- impiattamento e servizio

AL LAVORO!

FASE 1 RACCOLTA DEL BASILICO (15 minuti)

Per prima cosa raccogliamo nell'orto le foglioline di basilico, le puliamo dalle impurità e le laviamo.

FASE 2 PREPARAZIONE INGREDIENTI (15 minuti)

Pesiamo gli ingredienti e li metterli nel frullatore, finchè l'impasto sarà omogeneo

FASE 3 PREPARAZIONE DEI TRAMEZZINI (20 MINUTI)

Rompiamo a metà i cracker e tagliamo i pomodorini, spalmiamo il pesto sul salatino e lo decoriamo coi pomodorini al centro.

FASE 4 IMPIATTAMENTO E SERVIZIO (15 MINUTI)

Sistemiamo in fila per righe e colonne i tramezzini tricolore in modo da riempire il vassoi e servire.

AUTOVALUTAZIONE

Dopo averne parlato insieme, invitiamo ogni alunno a scrivere come gli è sembrata questa esperienza,

aiutandolo con le seguenti domande:

- Come ti sei sentito/a nell'organizzare questa giornata?
- Quali difficoltà hai incontrato?
- Come ti sei trovato/a con i compagni?
- Com'è andata con i bambini più piccoli?

STRUTTURA DEL POMERIGGIO DI FESTA

FILASTROCCA PREPARATA PER LA FESTA DA LEGGERE AI BAMBINI

PER VOI CHE SIETE I PIU' PICCINI

ABBIAM PREPARATO DEI TRAMEZZINI,

UN PO' SALATI , UN PO' DOLCINI

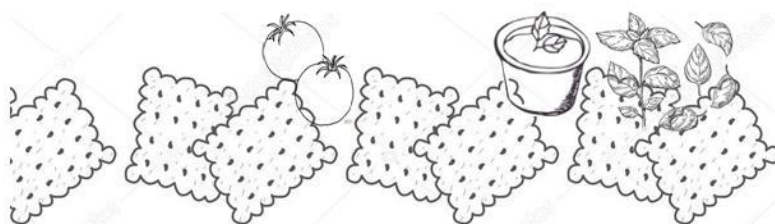
COME REGALO DAI TERZINI..

IL BASILICO DELL'ORTO ABBIAM USATO

E DEL BUON PESTO ABBIAM PREPARATO

SERVITO SU UN LETTO DI POMODORINI

ADAGIATI SU CROCCANTI SALATINI.



PRESENTAZIONE DELLA RICETTA

IL PESTO DI BRA



Col **BASILICO** dell 'orto

ecco un **PESTO** subito pronto.

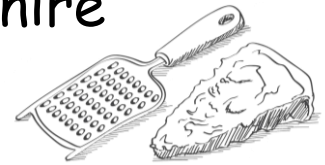
Un po' di **PINOLI** e **PARMIGIANO**



Un goccio d'**OLIO** piano piano,

un pizzico di **SALE** per finire

tanto per insaporire.



Gira gira nel frullatore

finché non ha un buon sapore.

Ora mangialo come vuoi....

BUON APPETITO A TUTTI VOI!!!



IL PESTO	
INGREDIENTI	INFORMAZIONI
BASILICO 	Il BASILICO è una pianta erbacea annuale, normalmente coltivata come pianta AROMATICA . È utilizzato tipicamente in cucina per via del marcato profumo delle sue foglie.
PINOLI 	I pinoli sono i semi della PIGNA , si trovano all'interno, protetti da un GUSCIO duro. Una volta raccolti vengono sgusciati, lavati, asciugati per essere pronti per la vendita.
OLIO 	L' OLIO di oliva è un olio alimentare estratto dalle OLIVE , ovvero i frutti dell' OLIVO , pianta che cresce nei paesi che si affacciano sul MAR MEDITERRANEO .
PARMIGIANO 	Tipo di FORMAGGIO a grana molto pregiato, di colore PAGLIERINO , prodotto nella zona di PARMA E REGGIO , e ottenuto, con LATTE di mucche al pascolo.
SALE 	Il SALE MARINO si produce nelle SALINE attraverso l'evaporazione dell'acqua di mare. Viene usato in cucina per insaporire i cibi.

DAL PRODOTTO ALLA SUA TRASFORMAZIONE



SEGUI LE FRECCE, NUMERA LE SEQUENZE E SPIEGA

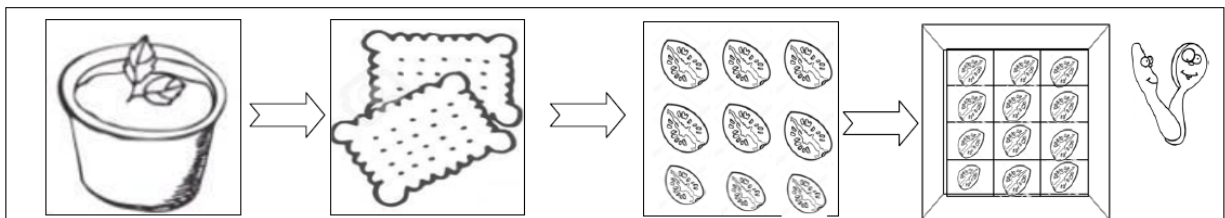
LA RICETTA

1. raccolgo , lavo e asciugo il basilico 50 grammi
2. grattugio il parmigiano e/o pecorino 70 grammi
3. preparo i pinoli 15 grammi
4. verso l'olio in un bicchiere 100 ml
5. aggiungo il sale grosso un pizzico grosso
6. sistemo il tutto nel bicchiere del frullatore
7. frullo fino a ottenere un impasto omogeneo

Il vero **pesto genovese** prevede che gli ingredienti siano pestati lentamente nel mortaio di marmo bianco....se sei capace!!!

TRAMEZZINI UN PO' SALATI, PER BAMBINI AFFAMATI

**E DOPO AVER IL PESTO BEN PESTATO....L'ABBIAMO
IMPIATTATO**



INGREDIENTI

- Pesto
- Crackers
- pomodorini

OCCORRENTE

- coltello
- cucchiaino
- vassoio

PROCEDIMENTO

- spezzare a metà il cracker
- tagliare a metà i pomodorini
- spalmare sulla fetta un cucchiaino di pesto
- decorare la salsa con il mezzo pomodorino
- sistemare sul vassoio e servire

ESEMPIO DI RILEVAZIONE DELLE COMPETENZE

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	DIMENSIONI DELLA COMPETENZA	LIVELLI DI PADRONANZA			
		INIZIALE (D)	BASE (C)	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)
Imparare a imparare	<i>L'alunno collabora nel lavoro in gruppo contribuendo con le proprie idee alla risoluzione di un fine comune.</i>	Capisce qual è il compito che si deve risolvere ma non riesce a portare il suo contributo nel gruppo.	Porta il proprio contributo nel gruppo, ma non riesce a collaborare e tende a non riconoscere i contributi degli altri.	Porta il contributo nel gruppo, collabora con gli altri per la risoluzione di un fine comune.	Porta il contributo nel gruppo, collabora con gli altri per la risoluzione di un fine comune e riesce a riorganizzare, analizzare e sintetizzare fonti e idee in modo personale.
Comunicazione nella madrelingua	<i>L'alunno utilizza le informazioni di cui dispone per comunicare un pensiero con l'uso di immagini.</i>	Ha bisogno di un aiuto esterno per elaborare sia il testo sia le immagini.	È autonomo nell'elaborazione del testo (o delle immagini), ma ha bisogno di un aiuto esterno per elaborare il resto.	È autonomo sia nell'elaborazione del testo che delle immagini e riesce a comunicare il proprio pensiero.	Riesce a elaborare un prodotto costituito da testo e immagini utilizzando il proprio patrimonio espressivo e rielaborandolo in modo creativo e personale.
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	<i>L'alunno si adopera nel gruppo con autonomia e responsabilità nel prendersi cura di sé e degli altri.</i>	Si adopera e si propone nel gruppo, ma ha bisogno di un aiuto esterno per progettare e pianificare un contesto di accoglienza.	Si adopera e si propone nel gruppo in modo autonomo per progettare e pianificare un contesto di accoglienza, ma non riesce a proporre soluzioni originali.	Si adopera e si propone nel gruppo in modo autonomo per progettare e pianificare un contesto di accoglienza proponendo soluzioni originali.	Si adopera e si propone nel gruppo in modo autonomo per progettare e pianificare un contesto di accoglienza e riesce a sintetizzare le varie soluzioni emerse dal gruppo in una originale e condivisa.
Competenze sociali e civiche	<i>L'alunno elabora strategie per comprendere ed esprimere la propria emotività e quella altrui.</i>	Ha bisogno di un aiuto esterno per comprendere ed esprimere la propria emotività e quella altrui.	Riesce a comprendere la propria emotività e ad esprimerla, ma ha bisogno di aiuto per capire il punto di vista degli altri.	Riesce a esprimere la propria emotività e a comprendere quella altrui.	Elabora strategie per comprendere ed esprimere la propria emotività e quella altrui in modo da comprendere il punto di vista dell'altro.

VALUTAZIONE DEL DOCENTE

[illegible]

GRIGLIA PER LE OSSERVAZIONI SISTEMATICHE Nome _____ Cognome _____	TITOLO DEL PROGETTO: "Giornata di accoglienza per i bambini di classe prima" Merendiamo...			
	molto	abbastanza	poco	nulla
1. Ti è piaciuto fare questa esperienza?				
2. Come ti sei sentito/a nello svolgere l'attività?				
3. Sei soddisfatto /a del risultato?				
4. Ti sei divertito/a?				
5. Hai imparato nuove cose?				
6. Come valuti il tuo impegno durante l'attività?				
7. Come valuti il risultato finale?				
8. Hai ottenuto informazioni corrette?				
9. Ripeteresti l'esperienza?				

