

Denominazione Scuola: I.C. Giacomo Leopardi // Titolo Buona Pratica: In cucina con mamma				
DATI SCUOLA		Prov.	Istituzione Scolastica	ORDINE DI SCUOLA
Dirigente scolastico	Olimpia Tedeschi	NAPOLI	Statale	Infanzia
Link istituto	http://www.icleopardi.it/2020/05/25/in-cucina-con-mamma-scuola-dellinfanzia-plesso-montessori-sezione-c/		Indirizzo per le scuole II grado	
Codice:	NAIC8C000R			AMB. DI RIFERIMENTO
DESCRIZIONE ATTIVITÀ			Azione didattica (attività svolta con la classe o gruppi di studenti)	
<p>Entrare nell'ottica della didattica a distanza, soprattutto per un grado di scuola come quello dell'infanzia fatto di abbracci, carezze, vicinanza, non è stato per nulla facile. E non nascondiamo che ci sono stati momenti di vero sconforto. Eppure a distanza di pochi mesi possiamo affermare che anche per il nostro grado di scuola le buone pratiche della didattica a distanza ci sono e possono essere condivise. E non possiamo non esimerci dal ringraziare i genitori, i nonni, le famiglie che sono stati la spalla dei nostri bambini e hanno aiutato noi maestre a realizzare questo processo di profonda ristrutturazione personale e professionale.</p> <p>Noi ci siamo poste come obiettivo quello di continuare sulla strada che contraddistingueva il nostro lavoro in sezione: il fare, l'agire, il laboratorio, e le nostre attività a distanza hanno sempre visto noi docenti come "registe", le famiglie come supporto e i bambini come costruttori attivi della loro conoscenza proprio come accadeva in sezione.</p> <p>Qui portiamo ad esempio il laboratorio che abbiamo realizzato a ridosso della festa della mamma intitolato, per l'appunto, "In cucina con mamma". Il laboratorio prevedeva la realizzazione di un dolcetto a quattro mani con la propria mamma e si è svolto in due momenti separati: un primo incontro dove abbiamo preparato la pasta frolla, ed un secondo incontro dove i bambini hanno farcito i pasticcini. Noi docenti in collegamento tramite Google Meet abbiamo cercato di ricreare la stessa situazione della sezione: invitavamo i bambini a maneggiare gli ingredienti, annusarli, nominarli. Ne abbiamo percepito le caratteristiche, le origini, la stagionalità sino ad arrivare alla parte più divertente dell'impasto e della farcitura. Noi docenti eravamo l'input per la costruzione di competenze che ha visto protagonisti attivi i bambini. L'entusiasmo e la partecipazione che abbiamo avuto ci hanno fatto rivivere il clima della sezione, quel clima di allegria, gioia, entusiasmo che però, nonostante la distanza, abbiamo percepito da ambo le parti quasi senza filtri. Augurandoci di ritornare nelle nostre aule quanto prima ci auguriamo che la condivisione del sapere e delle pratiche possa essere un valido aiuto per noi tutti.</p>			Fascia di età (solo per le azioni didattiche)	
			Minore di 6 anni	
RISULTATI RAGGIUNTI				
Elevato coinvolgimento e motivazione dei bambini, sinergia con le famiglie in un'ottica di collaborazione e continuità, rafforzamento del legame tra tutti gli attori coinvolti nel processo educativo.				
PUNTI DI FORZA		EVENTUALI CRITICITÀ E SUGGERIMENTI		
Link di riferimento per il materiale da utilizzare		Sostenibilità e replicabilità		
Link doc di riferimento	http://www.icleopardi.it/2020/05/25/in-cucina-con-mamma-scuola-dellinfanzia-plesso-montessori-sezione-c/	L'esperienza può essere facilmente replicata in altro contesto scolastico simile?		
Link altro materiale		Sono previsti costi per implementare l'attività?		
Link video o social		Sono previsti prerequisiti o competenze specifiche da parte dei docenti?		
NOTE		Sono previsti prerequisiti o competenze specifiche da parte degli studenti ?		

Competenze specifiche	
Gradimento da parte degli studenti nel caso di attività didattica (i valori vanno da "1" <u>per nulla gradito</u> a "10" <u>completamente gradito</u>): «Gradimento_da_parte_degli_studenti_nel_»	