

Le mani in pasta

Cuciniamo...le competenze!

Organizzazione Scolastica - di De Angelis Giovanna



Ingredienti:

- mente aperta;
- flessibilità;
- circolarità;
- trasversalità;
- centralità dell'alunno;
- traguardi di competenza disciplinari;
- competenze chiave europee

Cottura: in base ai tempi di apprendimento degli alunni e alla capacità degli insegnanti di flettersi sui loro bisogni

Difficoltà: media

Per "cucinare per competenze" occorre capovolgere il consueto modo di pensare. **Non partite dall'attività o dal contenuto da proporre**, ma dalla/e competenza/e chiave europea/e che si vuole/vogliono attivare e dai relativi traguardi di competenza disciplinari, posti all'interno delle Indicazioni Nazionali del 2012, che rappresentano il vincolo normativo e la cornice d'azione entro la quale agire.

Fin qui tutto semplice: **pensate al punto di arrivo** e non a quello di partenza! (Come a dire scegliete il piatto con cui servirete a tavola la vostra creazione culinaria, anche se non avete comprato ancora gli ingredienti per prepararla!)

Condividete la visione con i genitori dei vostri alunni e rendeteli partecipi di un cambiamento che si sta verificando già da alcuni anni rispetto alla scuola che loro hanno frequentato e a ciò che si attendono dagli insegnanti dei propri figli, che la frequentano ora.

Poi **prendete le discipline di studio, ne estraete gli elementi di osservabilità e componete dei percorsi inter e sovra disciplinari**, dialogando con i colleghi per percorrere, come tanti raggi indirizzati verso il centro di una circonferenza, strade diverse che confluiscono verso il vero focus, il punto di interesse: ogni singolo alunno nella sua individualità ed unicità.

A questo punto **versate le domande sugli alunni, chiedendo e, soprattutto, facendo in modo che siano loro ad interrogarsi** e a proporre percorsi congruenti alle loro aspettative, ma utilizzateli in maniera flessibile, adattandoli a quelli che sono i traguardi di competenza disciplinari che vi siete proposti di attivare in loro.

Lasciate un po' da parte l'ansia e l'assillo della valutazione disciplinare. Mettete gli allievi in condizione di iniziare un percorso di autovalutazione in cui prendono coscienza di ciò che sanno fare, di quanto sono abili e aiutateli ad intraprendere un cammino condiviso per porgli nuovi obiettivi da raggiungere e nuove sfide di apprendimento da perseguire. Per far questo, non dimenticate di selezionare autobiografie cognitive, compiti autentici e di realtà, Unità di Apprendimento, mescolando bene fino a quando il composto non sarà liscio ed omogeneo.

Impastate con le mani: non abbiate timore di sporcarvi!

Assaggiate e create curiosità per i cibi nuovi, per i nuovi sapori, per la cucina fusion...Mettetevi in gioco e non scegliete di preparare solo la tradizionale e, pur sempre rassicurante, crostata della nonna. Se voi per primi non vi attiverete verso una trasformazione culinaria, non potrete biasimare gli alunni se si ostinano a nutrirsi sempre degli stessi alimenti. Proponete varianti, alternative...cercate ricette provenienti da tutto il mondo.

State già pensando quale potrebbero essere le pietanze più adatte al vostro gruppo classe? Sono convinta di sì!

Allora, non perdetevi tempo e mettetevi in cucina...**il cibo trova sempre coloro che amano cucinare!!!**

Giovanna De Angelis, docente dell'IC Fara Sabina