

RELAZIONE PROGETTO LAB. DI CUCINA INTERETNICA PROF. GIOVANNI TONA

Il progetto di cucina interetnica rientra nel piano Nazionale di ripresa e Resilienza Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica. Esso ha l'obiettivo di favorire la rimotivazione, il coinvolgimento e promuovere l'interesse verso le attività culturali e la scuola.

Valorizzare le potenzialità cognitive e le passioni degli studenti.

Educare alla cittadinanza e al rispetto dei valori civici. Prevenire la dispersione.

Il progetto di cucina interetnica si è svolto tra il mese di Dicembre del 2023 e il mese di gennaio del 2024. In esso sono stati coinvolti 12 studenti che hanno frequentato sette incontri pomeridiani per un totale di 20 ore.

Il progetto ha coinvolto studenti di diverse classi dell'istituto, dove hanno dimostrato molto interesse ed entusiasmo per le varie lezioni che hanno frequentato.

Durante l'intero percorso gli studenti hanno avuto modo di conoscere le varie cucine multietniche e allo stesso tempo la storia e la tradizione di un popolo.

Il progetto si è articolato in tre fasi: la prima con la presentazione dell'attività progettuale; la seconda con le varie attività presso il laboratorio di cucina e la terza con una verifica finale.

Tra le varie cucine esistenti in tutto il mondo, il progetto si è voluto soffermarsi in modo particolare in: quella Italiana, quella Francese, quella Araba, quella Cinese, quella Giapponese e quella Americana.

Riguardo alla metodologia messa in atto, mi sono basato su una didattica, con attività prettamente laboratoriali.

Da un primo approccio ho avuto la possibilità di individuare eventuali criticità sia riguardo all'apprendimento ma soprattutto riguardo alla propria autostima di ogni singolo studente, mettendo in atto una serie di metodologie attive: lezione frontale, cooperative learning, role playmg, ecc.

Rosolini, 18/06/2024

Il Docente

