

ORDINE E TIPOLOGIA SCUOLA	<input type="checkbox"/> Scuola dell'infanzia <input checked="" type="checkbox"/> Scuola primaria <input type="checkbox"/> Secondaria 1° grado <input type="checkbox"/> Secondaria 2° grado
DATI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA	Nome Istituto Istituto Comprensivo n. 2 Indirizzo via Porrino n. 2 07046 Porto Torres Codice meccanografico SSIC842003 Sito web www.ic2portotorres.gov.it e-mail ssic842003@istruzione.it
INSEGNANTI COINVOLTI	Manuela Marcetti Angelica Sini
SEZIONE/ CLASSE	4^ A Bellieni
ETA'	9 - 10 anni
ALLIEVI COINVOLTI	23
TITOLO PROGETTO	Chocolate with love!
ARGOMENTO	Il cioccolato: albero, storia e fasi di produzione
DISCIPLINE COINVOLTE	Lingua Inglese, Scienze ,Tecnologia
LINGUA VEICOLARE	Inglese
ALTERNANZA LM e LS	LM 20 % LS 80 %
TEMPI	30 ore effettive: la predisposizione di diverse attività alla Lim o di tipo pratico, gli spostamenti nei diversi ambienti in cui si è lavorato hanno richiesto molto tempo materiale. Dato l' alto numero di bambini,le attività di ask and answer e i giochi di squadra hanno inoltre necessitato di tempi lunghi , perchè si è sempre cercato di favorire la partecipazione di tutti.
MODALITA' ORGANIZZATIVA	In compresenza: insegnante di disciplina con insegnante di lingua straniera.
AMBIENTE DIDATTICO	Aula English lab Giardino

PERCORSO DIDATTICO

OBIETTIVI DISCIPLINARI	- Conoscere il significato e le origini della tradizione dell' uovo di Pasqua:
------------------------	--

<p>OBIETTIVI DISCIPLINARI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il significato e le origini della tradizione dell' uovo di Pasqua; - Conoscere e descrivere l' albero di cacao in tutte e sue parti, la provenienza e le condizioni climatiche in cui cresce; - Conoscere la storia della pianta di cacao; - Conoscere le fasi di lavorazione e produzione del cioccolato, dalla raccolta alla trasformazione finale; - Conoscere l' impollinazione della pianta di cacao; - Conoscere il problema del lavoro minorile e dello sfruttamento dei coltivatori di cacao dei paesi poveri, a vantaggio dei produttori di cioccolato; - Riconoscere l' importanza di acquistare prodotti del commercio equo e solidale; - Usare la tecnologia per imparare/documentare/approfondire le conoscenze/autovalutare il proprio percorso; - Usare un' app (QR), decodificare un codice; - Progettare e organizzare una mappa/ costruire un' applicazione/ completare un grafico con informazioni apprese.
-------------------------------	---

<p>OBIETTIVI LINGUISTICI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare e descrivere le caratteristiche dell' albero di cacao; - Parlare di gusti e preferenze; - Completare un testo con le parole mancanti; - Leggere un testo sulle origini del cacao/della tradizione dell' uovo pasquale/sullo sfruttamento minorile, e cogliere informazioni precise; - Conoscere le fasi della lavorazione e del trasporto del cioccolato, dal seme alla tavoletta di cioccolato; - Riordinare/collegare frasi e sequenze; - Guardare un video e coglierne il significato globale/informazioni specifiche; - Seguire le istruzioni di un manuale per utilizzare un elettrodomestico.
------------------------------	---

<p>OBIETTIVI COGNITIVI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fare ipotesi e previsioni; - Leggere un testo/guardare un video e rispondere a delle domande; - Comparare; - Identificare parole chiave e informazioni; - Trarre conclusioni; - Argomentare;
----------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Trarre conclusioni; - Argomentare; - Riordinare/collegare frasi e sequenze; - Completare un grafico con informazioni date; - Progettare e organizzare una mappa con informazioni apprese; - Costruire un' applicazione con informazioni apprese.
--	---

STRUTTURE	<p>What are these? These are..., What kind of...? It's..., When do we...?, The egg is a symbol for..., The firstwere in..., The word Easter comes from...; What' s your favourite...?; What can we make with...?; Are they...? / Is it...?; How is chocolate made?, Chocolate is made with...; What' s the scientific name of cocoa tree? How tall is a cocoa tree?; What kind of climate does a cocoa tree need?; What part of the plant are they?; What shape are...?; What colour are...? When are they young/adult? They are...; How many cocoa beans are in a pod?; Where do flowers grow?; How many petals do cocoa flowers have?; What colour are flowers?; How are flowers produced?; On the trunk, under the shadow of taller trees, in clusters; The cocoa trees grow in countries with a...climate; The tree start to producing fruit when...; The pods are harvested...; The farmers open... cover cocoa beans with...; The farmers dry the beans in the sun for...; The farmers put beans into sacks...; The sacks are transported/ sent to...; The merchants sell...; A special machine removes...; Cocoa beans are roasted...heavy metal discs grind the beans...; Chocolate liquor is used to...; cchocolate is shaped...; Lower the temperature; Put the ingredients into the bowl; Switch on/press the...button; Add chocolate, mix chocolate, take chocolate with..., pour it into the...; Programme the machine.</p>
-----------	---

LESSICO	<ul style="list-style-type: none"> - Vocabolario specifico legato alla pianta del cacao/impollinazione/processo (e
---------	---

LESSICO	<p>- Vocabolario specifico legato alla pianta del cacao/impollinazione/processo (e trasporto) di lavorazione del cioccolato</p> <p>- Lessico relativo alla produzione di cioccolatini "homemade"</p> <p>- Lessico relativo al problema dello sfruttamento minorile.</p>
CONOSCENZE PREGRESSE	<p>DICIPLINARI Le parti della pianta L' impollinazione del fiore I problemi legati alla interrelazione tra paesi ricchi e paesi poveri; il problema della fame nel mondo</p> <p>LINGUISTICHE Questions and answers with it/they + present of the verb to be Demonstrative adjectives (this/these) Present and past questions with When/Where/How/</p>
MODALITA' DI INTERAZIONE	Lavoro individuale Lavoro di coppia Lavoro di gruppo
MATERIALE	Lim Schede Materiale autentico e strutturato Immagini Disegni Software d' autore Carte Video
METODOLOGIE	Didattica laboratoriale Attività di tipo esperenziale Gioco finalizzato Lexical approach Task based approach Cooperative learnin Utilizzo delle risorse offerte dalla rete informatica
VALUTAZIONE	Valutazione iniziale: si propone un questionario per rilevare eventuali conoscenze sulla tradizione pasquale, utile a introdurre l' argomento e attirare l' attenzione sull' argomento. Valutazione intermedia: questionari, cruciverba, attività ludiche, di scambio dialogico e tecnologiche, hanno consentito di osservare l' andamento del lavoro svolto, individuare i punti di forza/debolezza e rimodularne le fasi successive Valutazione finale: si sono proposti un quiz realizzato con Plickers, un lavoro di riordino delle sequenze della storia del cioccolato e un lavoro di riordino e collegamento immagini/testo delle fasi di lavorazione del cioccolato per valutare la reale efficacia

un lavoro di riordino e collegamento
immagini/testo delle fasi di lavorazione del
cioccolato per valutare la reale efficacia
del lavoro svolto.