ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE - "VALDARNO"-S. GIOVANNI VALDARNO Prot. 0021041 del 14/12/2023 | (Uscita)

## Corso online "Magikering *Chef Academy* – Le S.T.E.A.M. dalla nostra cucina!"

# Area tematica VIII: Making, tinkering, realtà virtuale e aumentata, internet delle cose, nella didattica. Polo Formativo ISIS Valdarno

La presente per comunicare alla SS.VV. che sono aperte le iscrizioni al corso online **"Magikering "Chef Academy"** – **Le S.T.E.A.M. dalla nostra cucina!"** promosso dal Polo formativo ISIS Valdarno e rivolto ai Docenti di ogni ordine e grado del territorio nazionale.

#### UNITA' FORMATIVA - Magikering "Chef Academy" - Le S.T.E.A.M. dalla nostra cucina!

Area tematica: VIII Making, tinkering, realtà virtuale e aumentata, internet delle cose, nella didattica.

Livello di competenza in ingresso: A1

Area DigCompEdu: 3. Pratiche di insegnamento e apprendimento; 5. Valorizzazione delle potenzialita' degli studenti; 6.

Favorire lo sviluppo delle competenze digitali degli studenti.

Destinatari: Docenti di ogni ordine e grado

Formatore: Vittorio Belloni

Tutor: Roberto Chechi (roberto.checchi@isisvaldarno.eu)

Referente Polo formativo: Andrea Cantini (andrea.cantini@isisvaldarno.eu)

Corso: online

Totale: 25 h (16 videolezione + 9 ore di autoformazione assistita e restituzione)

Apertura iscrizioni: 04/12/2023 Chiusura iscrizioni: 05/01/2024

### Breve descrizione del corso.

Parafrasando la famosa massima di A. Clarke "Ogni tecnologia sufficientemente avanzata è indistinguibile dalla magia", l'esperienza del Magikering intende unire lo sviluppo di un approccio scientifico all'arte dell'illusionismo per catturare l'attenzione degli studenti, alimentare lo spirito critico di fronte alla realtà, appassionare alle scienze, alla matematica, al tinkering, alla tecnologia secondo una modalità ludica. L'esperienza delle STEAM partirà da tantissimi prodotti che abbiamo nelle nostre case e, nello specifico nelle nostre cucine!

Utilizzeremo alimenti, strumenti, liquidi, prodotti che ogni giorno utilizziamo, manipolandoli e unendoli secondo modalità nuove e differenti per ottenere risultati che, come una magia, ci faranno capire meglio come funziona il n ostro corpo e la materia che ci circonda. Chimica, fisica, scienza si mescoleranno tra loro integrandosi e agganciandosi a temi come l'educazione civica e l'Agenda 2030. Si progetteranno attività didattiche con strumenti user friendly implementando l'uso di strategie collaborative per facilitare l'apprendimento stimolando la curiosità, anche attraverso il gioco.

La possibilità di realizzare esperimenti di difficoltà scalabile permetterà ad ogni alunno di partecipare alle attività, di realizzare esperienze e di poter comprendere in modo visuale e pratico concetti altrimenti difficili. La possibilità di essere protagonisti di esperienze che generano curiosità e meraviglia, facilmente riproducibili e quindi spendibili nel contesto scolastico, metteranno gli alunni al centro e contribuiranno ad aumentare la loro autostima e il senso di autoefficacia.



#### Calendario video lezioni sincrone

Data	Ora
10/01/2024	16:30-19:30
16/01/2024	16:30-19:00
23/01/2024	16:30-19:00
30/01/2024	16:30-19:00
05/02/2024	16:30-19:00
08/02/2024	16:30-19:30

Le 9 ore di autoformazione assistita/restituzione saranno concordate con il formatore.

Il corso sarà erogato attraverso la piattaforma G-Suite dell'ISIS Valdarno, l'elenco corsisti sarà pubblicato sul sito www.isisvaldarno.edu.it (Home page sezione PNRR Polo di formazione alla transizione digitale) contestualmente al link per l'accesso che, comunque, sarà inviato anche per mail dal tutor entro le ore 13.00 del giorno inizio corso. Le iscrizioni essere effettuate esclusivamente piattaforma potranno attraverso la Scuola https://scuolafutura.pubblica.istruzione.it, accessibile anche da FUTURA – La scuola per l'Italia di domani -PNRR.istruzione.it. L'iscrizione al corso si effettua entrando nella sezione "tutti i percorsi" alla voce Magikering "Chef Academy" - Le S.T.E.A.M. dalla nostra cucina! (ID 178121) Polo formativo ISIS Valdarno San Giovanni V.no. Questa procedura consentirà, una volta validata la partecipazione, di scaricare direttamente l'attestato.

Si richiede la collaborazione delle SS.W. per la massima diffusione dell'iniziativa.

Il Dirigente scolastico

(Dott. Roberto Santi)

Firma digitale ai sensi dell'art. 25 del C.A.D.