

ISTITUTO COMPRENSIVO NOVENTA DI PIAVE

SCHEDA DI PROGETTO

Istituto Comprensivo di **Noventa di Piave**

Anno scolastico 2018 2019

<input type="checkbox"/>	SCUOLA DELL'INFANZIA "BEATA VERGINE DEL ROSARIO"
<input checked="" type="checkbox"/>	SCUOLA PRIMARIA "G. NOVENTA"
<input type="checkbox"/>	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO "G. MAZZINI"

Titolo del progetto	"Impastare-Creare-Gustare" - laboratorio-cucina
Referente del progetto	PAOLA BONI
Docenti partecipanti	PAOLA BONI- CLEMENTINA CECCHI
Eventuale collaborazione con enti esterni	Eventuale collaborazione di genitori stranieri o esperti del settore
Spazi utilizzati	AULA LABORATORIO-CUCINA SCUOLA PRIMARIA
Classi/sezioni coinvolte:	Tutte le classi della scuola primaria, il laboratorio è aperto agli altri ordini di scuola
Alunni iscritti (numero): Solo per il PON	

Area PTOF di afferenza:	
<input checked="" type="checkbox"/>	Area Laboratoriale
<input type="checkbox"/>	Area Artistico-Musicale
<input type="checkbox"/>	Area Motoria
<input type="checkbox"/>	Area Linguistica (L1, L2, L3)
<input type="checkbox"/>	Educazione alla cittadinanza ed alla legalità

	Area Scientifica	
Prioritarietà rispetto al Piano di Miglioramento		
	Curricolo-Progettazione-Valutazione	
	Ambiente di Apprendimento	
X	Inclusione/Differenziazione	
	Continuità e Orientamento	
	Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane	
	Integrazione con il territorio/Rapporto con le famiglie	
Coerenza con priorità indicate nel RAV		
Priorità: Promuovere l'adozione di strategie educative di tipo inclusivo, attente ai principi di individualizzazione e personalizzazione. Riconoscere e valorizzare le diversità e i talenti individuali	Obiettivi attesi: <ul style="list-style-type: none"> • Migliorare le interazioni con l'ambiente e le persone • Acquisire autonomie sul piano affettivo-relazionale-sociale • Rispettare le regole • Saper stare/lavorare con gli altri • Condividere spazi e materiali 	
Contenuti, attività		
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> • Gli strumenti di lavoro e il loro utilizzo • La conoscenza delle trasformazioni di stato di alcuni elementi • Le ricette finalizzate allo sviluppo della manualità (impasti) • Le ricette finalizzate allo sviluppo della capacità olfattiva • Le ricette finalizzate allo sviluppo della capacità tattile • Le ricette finalizzate allo sviluppo delle capacità gustative • Le ricette finalizzate allo sviluppo delle capacità uditive (ascolto di vari suoni emessi durante la preparazione delle pietanze: frullare, sbattere, suono del 	Attività: <p><i>descrivere la propria alimentazione individuando i cibi più adeguati e confrontarla con altre.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Discriminare i sapori e gli odori (dolce, salato, amaro) 2. Maneggiare in modo adeguato gli utensili da cucina 3. Svolgere in successione le attività seguendo in modo ordinato la ricetta. 4. Saper controllare i tempi e i diversi tipi di cottura <p><i>Acquisire autonomie sul piano funzionale ed abilità pratiche, manuali, motorie, relazionali , sociali attraverso:</i></p> <p>Stare/lavorare con gli altri</p>	

<p>timer)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le ricette finalizzate allo sviluppo della rielaborazione: <p>descrizione delle esperienze, ricerca delle qualità, nomenclatura specifica, operazioni aritmetiche, problema e la sua risoluzione, schede strutturate da completare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le festività. • Il laboratorio e le sue regole 	<p>Condividere spazi e materiali Riflettere sul proprio vissuto Decodificare/contestualizzare/ricostruire un'esperienza) Realizzare ricette Verbalizzare esperienze con l'utilizzo di un linguaggio specifico. Mettere in atto, in ordine logico-cronologico procedure necessarie alla realizzazione di cibi Assimilare e usare i vocaboli relativi alle azioni che si svolgono in cucina (pesare, misurare, pelare, montare, salare, dolcificare, sbattere, amalgamare, accendere, stendere, impastare, setacciare, mescolare..... Disegnare, colorare, rappresentare graficamente esperienze. Eeguire operazioni e problemi di tipo logico matematico importanti per il raggiungimento di abilità . Attività relative a: unità di peso, misura, tempo, consequenzialità, ricostruzione grafica e non delle procedure..) Leggere- comprendere testi e ricette. Raccontare, descrivere, rielaborare in diverse forme le esperienze culinarie vissute. Copiare-Scrivere frasi. Scrivere testi regolativi</p>
<p style="text-align: center;">Metodologia</p> <p>La cucina dà modo all'alunno di sviluppare la sua autonomia poiché viene messo nella condizione di "osare", di "provare", di attivarsi, di sperimentare con possibilità di superare paure e frustrazioni a vantaggio di un migliore concetto di sé, della conoscenza delle proprie possibilità, poiché ad un lavoro pratico-operativo che viene effettuato e portato a termine, corrisponde sempre un risultato visibile e gratificante. C'è un'attenzione particolare agli" alunni speciali" , o agli alunni stranieri che attraverso esperienze pratiche, concrete, giocose, imparano attraverso "il fare".</p> <p>Tempi per l'attuazione del progetto. Il laboratorio si articolerà in 2 momenti</p> <p>Il Laboratorio settimanale (orario curriculare): dalle 8.20 alle 10.20 vi parteciperanno alunni con disabilità accompagnati dai loro docenti di sostegno con la possibilità di assistenti in compresenza e/o altri alunni delle classi.</p>	

<p>Il Laboratorio annuale(orario extracurricolare) durerà l'intero anno scolastico e potranno partecipare i gruppi di tutte le classi.</p> <p>Classi prime: gennaio-febbraio ricetta finalizzata allo sviluppo della manualità: le castagnole</p> <p>Classi seconde: fine febbraio ricetta finalizzata allo sviluppo della manualità: biscotti di pasta frolla</p> <p>Classi terze: dicembre ricetta finalizzata allo sviluppo della capacità olfattiva e della rielaborazione: biscotti profumati</p> <p>Classi quarte: marzo il BRUNCH ricetta finalizzata allo sviluppo della rielaborazione, di buone abitudini alimentari, dell'intercultura</p> <p>Classi quinte: aprile-maggio il pane ricetta finalizzata allo sviluppo della rielaborazione e all'intercultura.</p>									
Tempi per l'attuazione del progetto.									
Orario di svolgimento <ul style="list-style-type: none"> • in orario curricolare: dalle 8.20 alle 10.10. • in orario extracurricolare: dalle 13.10 alle 16.10 					X curricolare		X extracurricolare		
Periodo di realizzazione					Da <u>ottobre 2018</u> a <u>giugno 2019</u>				
Data di conclusione del progetto					9 giugno 2019				
Durata					N. incontri settimanali 1 per il piccolo gruppo N. ore per ogni incontro 1.30/2 ore N. ore complessive del progetto 30 di insegnamento				
Calendarizzazione									
Fasi attività	Ott.	Nov.	Dic.	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.
Progettazione	x								
Esecuzione	x	x	x	x	x	x	x	x	
Verifica					x				x
Strumenti per la verifica (schede di monitoraggio, gradimento...)									
Scheda di monitoraggio del progetto, scheda di gradimento per gli alunni									

Modalità e tempi della verifica del raggiungimento degli obiettivi

Osservazione degli alunni durante le attività proposte, rilevando i tempi di attenzione e di partecipazione secondo il proprio ritmo di apprendimento, con particolare concentrazione sul raggiungimento dell'autonomia relazionale e comportamentale degli allievi, al fine di renderli più capaci ed autonomi.

Noventa di Piave, 22 ottobre 2018

L' insegnante referente del progetto

Paola Boni

Istituto Comprensivo Noventa di Piave

Scuola Primaria G. Noventa a.s. 2018/2019

Insegnanti partecipanti al Progetto ed impegno finanziario complessivo del

Progetto: Impastare, creare,... gustare – laboratorio di cucina

Compilazione a cura dell'Ufficio di segreteria

INSEGNANTI		Ore di insegnamento aggiuntivo (A)	Ore di attività funzionali (F)	Costo individuale (A+F)	Riassetamento del budget	
COGNOME E NOME	FIRMA DI ADESIONE				Ore (A/F)	Costo
Boni Paola		15				
Cecchi Clementina		15				
Totale previsto €					Tot. effettivo	

Elenco dei materiali necessari *			Riservato alla Segreteria
Quantità	Descrizione del materiale	(eventuale) Marca	Costo
	Materiali alimentari deperibili Per un totale nell'a.s. di 150 euro da acquistarsi di volta in volta		
			TOT. €