

# ISTITUTO COMPRENSIVO NOVENTA DI PIAVE

## SCHEDA DI PROGETTO

*Istituto Comprensivo di Noventa di Piave*

*Anno scolastico 2019/2020*

<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"

<b>Titolo del progetto</b>	"IMPASTARE-CREARE-GUSTARE"- LABORATORIO DI CUCINA
<b>Referente del progetto</b>	PAOLA BONI
<b>Docenti partecipanti</b>	PAOLA BONI CLEMENTINA CECCHI
<b>Eventuale collaborazione con enti esterni</b>	NO
<b>Spazi utilizzati</b>	IL LABORATORIO CUCINA DELLA SCUOLA PRIMARIA.
<b>Classi/Sezioni Coinvolte:</b>	TUTTE LE CLASSI DELLA SCUOLA PRIMARIA

Prioritarietà rispetto al Piano di Miglioramento	
<input type="checkbox"/>	Curricolo-Progettazione-Valutazione
<input checked="" type="checkbox"/>	Ambiente di Apprendimento
<input checked="" type="checkbox"/>	Inclusione/Differenziazione
<input type="checkbox"/>	Continuità e Orientamento
<input type="checkbox"/>	Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane
<input type="checkbox"/>	Integrazione con il territorio/Rapporto con le famiglie

Coerenza con le scelte strategiche espresse nel Piano triennale		
Obiettivi formativi		Competenze attese: Ricordare e riprodurre le sequenze operative di un'attività pratica, Utilizzare in modo corretto e con prudenza strumenti e materiali di uso quotidiano in cucina, Verbalizzare e scrivere le fasi principali di un'attività pratica, Inventare filastrocche e aforismi con gli alimenti e i piatti preparati, Preparazione di etichette indicanti ingredienti e loro quantità in un piatto cucinato, Operare in modo razionale e ordinato, Operare individualmente e in gruppo, Destreggiarsi in ambienti che richiedono cautela e precisione, Lavorare in condizioni igieniche adeguate sia per la persona che per l'ambiente, Sviluppare la discriminazione, l'ordinamento, la classificazione e la quantificazione degli alimenti e delle sostanze che li compongono nella realizzazione di semplici ricette, Scoprire i rapporti tra alcune sostanze e gli alimenti, Riconoscere le categorie degli alimenti e la loro valenza nutritiva secondo la piramide alimentare, Misurare e calcolare quantità e pesi di alimenti, tempi di preparazione e di cottura, tempi di conservazione dei cibi.
	<p>Potenziare le competenze linguistiche degli alunni</p> <p>Stimolare il riconoscimento e la valorizzazione del saper fare di ciascuno, per migliorare le dinamiche e il clima emotivo del singolo allievo e del gruppo.</p> <p>Far nascere l'interesse per una corretta alimentazione.</p> <p>Favorire in ciascun allievo la presa di coscienza della necessità del rispetto delle regole nel lavoro di gruppo.</p> <p>Fornire occasioni per ampliare il vocabolario e la capacità espressiva, potenziare e sviluppare le capacità manipolative e di motricità fine. Utilizzare il laboratorio di cucina come ambiente strutturato in cui gli allievi applicano nell'esperienza pratica e creativa le conoscenze acquisite nelle discipline scolastiche</p> <p>Potenziare le metodologie laboratoriali e le attività di laboratorio</p>	
x	<p>Altro:</p> <p>Promuovere una didattica innovativa</p>	
Contenuti e attività		
Contenuti Attività: Ricordare e riprodurre le sequenze operative di un'attività pratica, Utilizzare in modo corretto e con prudenza strumenti e materiali di uso quotidiano in cucina, Verbalizzare e scrivere le fasi principali di un'attività pratica, Inventare filastrocche e aforismi con gli alimenti e i piatti preparati, Preparazione di etichette indicanti ingredienti e loro quantità in un piatto cucinato, Operare in modo razionale e ordinato, Operare individualmente		

e in gruppo, Destreggiarsi in ambienti che richiedono cautela e precisione, Lavorare in condizioni igieniche adeguate sia per la persona che per l'ambiente, Sviluppare la discriminazione, l'ordinamento, la classificazione e la quantificazione degli alimenti e delle sostanze che li compongono nella realizzazione di semplici ricette, Scoprire i rapporti tra alcune sostanze e gli alimenti, Riconoscere le categorie degli alimenti e la loro valenza nutritiva secondo la piramide alimentare, Misurare e calcolare quantità e pesi di alimenti, tempi di preparazione e di cottura, tempi di conservazione dei cibi.	
<p><b>Metodologia:</b> proposta di compiti autentici semplici e significativi (es. preparazione di ricette varie.); verranno dedicati tempi alla discussione, al dialogo, al confronto, alla riflessione finale (metacognizione); • verranno favorite l'interazione e la cooperazione fra studenti lasciando spazio temporale sufficiente al problem-solving. il percorso e le attività laboratoriali proposte prevedono il ruolo centrale dell'allievo: dalla progettazione, alla realizzazione, alla spiegazione scritta delle attività; verranno offerte occasioni di lavoro in piccolo gruppo e in ambito ludico-espressivo relazionale in modo da far emergere le potenzialità di ciascuno (cooperative learning) al termine dell'attività di laboratorio, gli alunni spiegheranno ciò che hanno appreso e rielaboreranno le esperienze.</p>	
<b>Tempi per l'attuazione del progetto.</b>	
Orario di svolgimento	X curricolare per gli alunni x extracurricolare per i docenti
Periodo di realizzazione	Da ottobre 2019 a giugno 2020
Data di conclusione del progetto	10 giugno 2020
Durata: intero anno scolastico	N. incontri settimanali _____ N. ore per ogni incontro _____ N. ore complessive del progetto _____

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	
<b>Strumenti per la verifica (schede di monitoraggio, gradimento...)</b>									
Schede strutturate									
<p><b>Modalità e tempi della verifica del raggiungimento degli obiettivi</b> Le attività di laboratorio si svolgeranno secondo una scheda di progetto specifica e un calendario concordato tra i docenti delle classi. Le attività verranno documentate attraverso ricette/disegni/foto/video... Al termine dell'anno scolastico l'insegnante referente raccoglierà il materiale in un ricettario. Gli alunni e gli insegnanti che svolgono le attività in laboratorio devono indossare grembiuli, legare i capelli e/o indossare cuffiette.</p>									

Noventa di Piave, 14 ottobre 2019

L' insegnante referente del progetto

Paola Boni