

1.1 Denominazione progetto

Indicare denominazione del progetto

"Cucinare ...che passione"

1.2 Responsabile progetto

Indicare Il responsabile del progetto

Prof.ssa Calogero Giovanna sostegno

1.3 Obiettivi

Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate. Illustrare eventuali rapporti con altre istituzioni.

Sensibilizzare (attraverso attività manipolative e di carattere informativo nutrizionale sui diversi cibi) alla pratica di un'alimentazione sana e bilanciata volta alla prevenzione dei disturbi alimentari proponendo ricette a base di frutta, farine non raffinate (come ad esempio quelle integrali) oli vegetali e tutto ciò che può essere gustoso ma nello stesso tempo alternativo. Ad ogni ingrediente o prodotto finito verrà associata un'emozione, un ricordo, uno stato d'animo, un racconto o altro, utilizzando la seconda lingua straniera e ciascun alunno avrà il compito di redigere un testo finale in lingua italiana nel quale potrà esprimersi liberamente riguardo l'esperienza vissuta.

Si avanza la proposta (particolarmente utile specie per gli alunni DVA) di recarsi personalmente a turno in piccolo gruppo, accompagnati dall'insegnante o dall'educatore, ad acquistare le materie prime per le varie ricette in modo da comprendere anche il valore del denaro e il suo utilizzo nella quotidianità.

Il progetto è destinato alle classi 1° e 2° dell'istituto e coinvolgerà le seguenti materie: Tecnologia, scienze, italiano, lingue. Gli obiettivi perseguiti sono i seguenti:

- conoscere le principali informazioni nutrizionali dei prodotti finiti;
- riconoscere il "cibo spazzatura" ed evitare di consumarlo;
- comprendere ed esprimere le proprie emozioni in rapporto al cibo e alla sua manipolazione;
- rendere i ragazzi, per quanto possibile, autonomi nell'utilizzo del denaro;
- concetto di spesa, ricavo, guadagno;
- cooperare e collaborare con i compagni;
- rafforzare le capacità individuali e di gruppo;
- maneggiare in modo adeguato utensili da cucina;
- acquisire autonomia operativa nell'esecuzione delle ricette.

1.4 Durata

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, dettagliando il più possibile fasi operative e attività.

Il laboratorio si terrà una volta a settimana per la durata di 2h nell'aula adibita a laboratorio di alimentazione del plesso Trevisani-Scaetta ma non è ancora possibile dettagliare l'arco temporale di svolgimento in quanto strettamente collegato al numero delle classi che aderiranno al progetto e alle risorse umane adoperabili.

1.5 - Risorse umane

Indicare tutti i docenti e/o collaboratori scolastici e/o esperti esterni che si prevedono di utilizzare nel progetto.

Docenti curriculari e di sostegno disponibili che parteciperanno al laboratorio nelle ore di recupero spazi.

1.6 - Beni e servizi

Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione:

n. ore a euro 17,50 per attività di programmazione

n. ore a euro 35,00 per docenza

n. ore a euro 12,50 per utilizzo ATA

spese per materiale

Minute spese per l'acquisto del materiale necessario alle attività: 150 euro.

Data 06/09/2018

LA RESPONSABILE
DEL PROGETTO
Calogero Giovanna