

1.1 Denominazione progetto

Indicare denominazione del progetto

"Merendendo..."

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.

Esplorare attraverso i cinque sensi (occhi per osservare; mani per impastare, tagliare, sbucciare; naso per riconoscere i profumi; bocca per assaggiare) gli alimenti e le loro proprietà nutritive attraverso attività operative e collaborative tra pari, finalizzate alla sperimentazione di ricette genuine e semplici in un'ottica di educazione all'alimentazione affinché per i bambini il 'buon cibo' sia buono in quanto frutto di esperienze interessanti ed emotivamente piacevoli.

Durante il laboratorio i piccoli cuochi avranno la possibilità di vivere la cucina come un ambiente magico dove le sostanze si trasformano e si conservano ed impareranno a conoscere e gestire i possibili rischi che ne derivano, acquisendo comportamenti con la supervisione degli insegnanti. Ciascun bambino realizzerà un quaderno con tutte le ricette in modo da poterle ripetere anche a casa. Il premio finale sarà la soddisfazione per la realizzazione del prodotto finito aumentando così la fiducia nelle capacità di ciascuno.

Il progetto si rivolge alle classi V^e della scuola primaria Martiri di Gorla. Gli obiettivi perseguiti sono i seguenti:

- conoscere e discriminare gli alimenti
- sviluppare capacità organizzative
- scoprire gli attrezzi utili e il loro utilizzo
- selezionare e misurare gli ingredienti
- sviluppare abilità di motricità fine e di coordinazione oculomotrice
- accrescere le capacità di attenzione e concentrazione
- favorire la socializzazione e la cooperazione
- conoscere le regole di igiene e sicurezza
- conoscere le regole principali del galateo a tavola

1.4 Durata

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

Il progetto verrà attuato nel secondo quadrimestre quando l'organico completo permetterà la possibilità di usufruire delle compresenze, necessarie alla realizzazione del progetto stesso. Presumibilmente si partirà subito dopo le vacanze natalizie per concludere ad aprile.

Due gruppi di alunni a rotazione si recheranno nel laboratorio una sola volta (sezioni A e B) le restanti sezioni C e D si recheranno –sempre a rotazione- nel laboratorio due volte per un totale di 24 ore suddivise in 12 settimane. Ciascun incontro avrà la durata di 2h e si terrà nel pomeriggio.

Il laboratorio si terrà presso l'aula adibita a laboratorio di alimentazione del plesso Trevisani-Scaetta.

1.5 – Risorse umane

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

Prof.ssa Calogero Giovanna sostegno; altri docenti di sostegno/curricolari da definire; possibilità di coinvolgere alcuni genitori chef degli alunni a titolo gratuito.

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.

n. ore 24 a euro 35,00 per docenza prof.ssa Calogero Giovanna

n. ore 24 a euro 35,00 per docenza ulteriori insegnanti.

Data 06/09/2018

LA RESPONSABILE
DEL PROGETTO
Calogero Giovanna