

SCHEDA DI PRESENTAZIONE PROGETTO

ogni docente compili ed invii il seguente format per presentare il proprio progetto

PLESSO *

☐ PINI

☒ TREVISANI-SCAETTA

☐ CRISPI

☐ MARTIRI DI GORLA

Titolo progetto *

Chef per caso

Tipologia progetto *

☐ Gratuito

☒ Da finanziare

Responsabile progetto *

Prof.ssa Sacchitelli Maria sostegno

Finalità formative *

Lo scopo del progetto è quello di offrire l'opportunità di apprendere e sviluppare capacità relazionali attraverso esperienze pratiche, divertenti e stimolanti.

Come riportato dalle Indicazioni nazionali per il curricolo del 2012:

“realizzare attività didattiche in forma di laboratorio favorisce l'operatività e la riflessione su quello che si fa. Il laboratorio, se ben organizzato, è la modalità di lavoro che meglio incoraggia la ricerca e la progettualità, coinvolge gli alunni per pensare, realizzare, valutare attività vissute in modo condiviso e partecipato con altri e può essere attivata sia nei diversi spazi e occasioni interni alla scuola sia valorizzando il territorio come risorsa per l'apprendimento”.

Il progetto è destinato alle classi 1e e 2e dell'istituto che si recheranno in laboratorio in gruppi composti da massimo 12 alunni (ciascuno accompagnato da un'insegnante) una volta a settimana per 2h consecutive. Ciascun gruppo sarà libero di personalizzare il progetto in modo da creare un collegamento interdisciplinare con le diverse materie sul quale verrà fatta una breve relazione alla fine dell'anno scolastico.

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.

Obiettivi specifici *

Gli obiettivi perseguiti sono i seguenti:

- accrescere la motivazione degli alunni e sviluppare capacità manuali attraverso attività pratiche;
 - aumentare i tempi di autonomia sul lavoro;
 - saper collaborare lavorando su un unico lavoro;
 - utilizzare e rispettare le regole di uno spazio condiviso (riordino, pulizia, uso corretto delle attrezzature);
 - rendere i ragazzi, per quanto possibile, autonomi nell'utilizzo del denaro;
 - riconoscere ed utilizzare gli ingredienti nell'ottica dell'educazione alimentare;
 - 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;
 - promuovere il proprio lavoro;
 - con particolare riferimento agli alunni con bisogni educativi speciali le attività si pongono come obiettivo quello di colmare competenze di base e/o disuguaglianza formativa per svantaggio culturale-economico e sociale del contesto;
-

Attività previste *

Realizzazione di prodotti da forno dolci e salati.

Docenti coinvolti

Prof.ssa Sacchitelli Maria responsabile del progetto.

Alunni coinvolti

Classi 1e e 2e del plesso Trevisani-Scaetta

Altri soggetti coinvolti

Docenti di materia e/o di sostegno disponibili che parteciperanno al laboratorio la mattina nelle ore di recupero spazi e/o in orario curricolare.

Durata del progetto *

Il laboratorio si terrà una volta a settimana per la durata di 2h di mattina, in orario curricolare nell'aula adibita a laboratorio di alimentazione del plesso Trevisani-Scaetta. Non è ancora possibile dettagliare l'arco temporale (con le date e gli orari di svolgimento) in quanto strettamente collegato al numero delle classi che aderiranno al progetto e alle risorse umane adoperabili.

Risorse umane

segna con una x

Docenti



Personale ata



Esperti esterni



N. ore di docenza (35,00 euro)

N. ore di programmazione (17,50 euro)

15

N. ore personale ATA (12,50 euro)

10

Costo Esperto esterno totale

Costo per acquisto materiale (specificare)

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

Modalità di verifica (come intendi valutare il progetto) *

Alla fine dell'anno ciascuna classe che avrà aderito al progetto presenterà ai genitori il proprio lavoro nel corso della festa di fine anno nella modalità che preferisce (filmato, cartelloni, fotografie, racconto) allestendo un piccolo banchetto con i alcuni dei prodotti dolciari o da forno realizzati durante l'esperienza laboratoriale.

Questo modulo è stato creato all'interno di ics Paolo e Larissa Pini.

Google Moduli