



SCHEDA ATTIVITA'
P.O.F. A.S. 2018/19
SINTESI PROGETTO/ATTIVITA'
ORDINE _Progetto Extracurricolare _PLESSO _Villa Pigna

1.1 – TITOLO ATTIVITA'-PROGETTO
PASTICCIANDO: laboratorio di cucina.
1.2 – Responsabile progetto
Fiorella Marcelli
1.3-Altri docenti coinvolti
Ancora non definiti
1.4 – Durata corso
La durata sarà di n.4 o n.8 incontri di 2 ore ciascuno e dipenderà dal numero di partecipanti.
1.5- Periodo
Gennaio-Febbraio
1.6-Giorno
Martedì, Mercoledì o giovedì
1.7- Orario
15.00-17.00
1.8–Sede di svolgimento
Primaria di Villa Pigna.
1.9Tipologia (<i>barrare la tipologia</i>)
<input checked="" type="checkbox"/> Interno extracurricolare d'ordine <input type="checkbox"/> Interno curricolare trasversale <input type="checkbox"/> Interno extracurricolare trasversale
1.10 DESTINATARI (<i>indicare numero, classe e plesso di provenienza</i>)
Il Progetto sarà proposto a tutti gli alunni con disabilità dei plessi di Villa Pigna e Maltignano.
1.11-Esperti esterni
1.12– Finalità -obiettivi-attività-metodologie
Finalità: <ul style="list-style-type: none">• favorire autonomie strumentali e personali• sviluppare la coordinazione oculo-manuale• incoraggiare l'autonomia personale e decisionale• migliorare la capacità tattile e di manipolazione• migliorare la capacità di attenzione• esprimere la propria creatività• favorire l'apprendimento delle regole di lavoro in gruppo ed in autonomia• rispetto dei tempi propri ed altrui Obiettivi: <ul style="list-style-type: none">• comprendere istruzioni orali scritte• rielaborazione delle ricette e dei consigli proposti• eseguire in maniera corretta le varie fasi di realizzazione



- conoscere ed utilizzare gli strumenti in modo adeguato
- riconoscere e dosare i vari ingredienti
- acquisire le semplici regole igienico-sanitarie
- conoscere ed utilizzare gli strumenti in modo adeguato
- acquisire il concetto di quantità e peso
- riconoscere le principali categorie di alimenti ed utilizzare terminologie specifiche
- cooperare in gruppo, discutere e prendere decisioni
- saper riordinare e pulire gli ambienti e gli utensili utilizzati
- Orientare gli alunni nel mondo del lavoro

Attività:

- Come trasformare ingredienti semplici in preparazioni più complesse
- Conoscenza del sistema metrico decimale
- Sapori, odori e consistenza degli alimenti usati in cucina
- Nozione di base della piramide alimentare
- Norme igienico-alimentari

Metodologie:

Fasi di attuazione del progetto

Attività progettuale da condividere in aula alternativa:

- 1- Scelta della ricetta, individuazione dell'occorrente in termini di ingredienti e di materiale, discussione e rielaborazione della ricetta; sistemazione della ricetta sul proprio quaderno delle ricette.
- 2- Preparazione degli ingredienti
- 3- Conoscenza degli strumenti e degli utensili da utilizzare
- 4- Analisi da parte dei ragazzi dei cibi preferiti o non tollerati
- 5- Realizzazione di lavoretti tipo cartelloni
- 6- Acquisizione di lessico specifico attraverso apposite esercitazioni.

In laboratorio cucina pomeridiano

- 1- Consultazione della ricetta
- 2- Preparazione del materiale (bilancia, scodelle, utensili....)
- 3- Preparazione degli ingredienti
- 4- Esecuzione dell'attività
- 5- Riordino del materiale usato
- 6- Riordino della cucina
- 7- Rispetto delle norme igieniche prima e dopo la realizzazione

mezzi e strumenti:

- Lezioni interattive
- Lavoro di gruppo
- Test e questionari inerenti le attività svolte
- Fotografia
- Ricerca e selezione di ricette adeguate su riviste o su internet
- Discussione e scelta delle ricette da condividere con gli altri
- Organizzazione del materiale occorrente per la realizzazione della ricetta
- Fotocopie, manuali tecnici ...

strategie e metodologie

I ragazzi saranno impiegati in gruppo ma anche singolarmente per organizzare le varie fasi progettuali, ricerca delle ricette, rielaborazione ed infine preparazione. Le ricette prodotte saranno portate a casa e gustate insieme alla famiglia.

Le attività saranno calibrate per ciascun ragazzo in base alle capacità di ciascuno. Ci si avvarrà dell'aiuto degli insegnanti, di genitori, di collaboratori che coadiuveranno le attività lasciando come protagonisti i ragazzi stessi, che saranno ideatori e realizzatori di prelibatezze.

Le caratteristiche del progetto sono in linea con gli obiettivi del Piano di Miglioramento.



Verifica:

Tale progetto laboratoriale ha lo scopo di sviluppare autonomie trasversali e di accrescere le potenzialità di ognuno, il senso del rispetto e della condivisione, la capacità di collaborazione.

1.13 Rapporti con altre istituzioni :

Comune di Folignano

1.14- Risorse umane (indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Separare le utilizzazioni per anno finanziario se previsto compenso)

1.15 – Beni e servizi (indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione. Separare gli acquisti da effettuare per anno finanziario tenendo conto della quota massima condivisa per contenitore)

AULE E LABORATORI, Spazio cucina della scuola dell'Infanzia di Villa Pigna.

Allegato/e: scheda/e evento (se previsto/i)

Data, Folignano 10 Ottobre 2018

IL REFERENTE DEL PROGETTO
