**Anno scolastico 2019/20**

**SCHEDA DI PRESENTAZIONE (x indicare se progetto o attività didattica)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **PROGETTO** | **Specificare** |
|  | **ATTIVITA’ DIDATTICA (uscite, gite, percorsi trasversali)** |  |

**REFERENTE: Donatella Daidone**

**PARTE A**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **TEMATICA NAZIONALE DI APPROFONDIMENTO** | **Eventuale nota** |
|  | Formazione e aggiornamento del personale |  |
| x | Abilità linguistiche / lettura / biblioteca |  |
| x | Abilità logico - matematiche e scientifiche |  |
| x | Prevenzione del disagio - Inclusione (soggetti svantaggiati, diversamente abili, con cittadinanza non italiana, DSA) |  |
| x | Lingue straniere |  |
| x | Tecnologie informatiche (TIC) |  |
| x | Attività artistico - espressive |  |
| x | Educazione alla convivenza civile (Educazione alla cittadinanza, stradale, ambientale, alla salute, alimentare, all'affettività) |  |
|  | Sport |  |
| x | Orientamento - Accoglienza - Continuità |  |
| x | Progetto trasversale d'istituto |  |

**PARTE B**

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominazione** | **PERCORSO LABORATORIALE INTERDISCIPLINARE DI CUCINA**  **“L’Europa nel piatto”**  Prosecuzione di esperienze attuate in anni scolastici precedenti |
| **Destinatari** | Gruppi di alunni DVA delle classi prime, seconde e terze della Scuola secondaria con maggiori difficoltà dal punto di vista cognitivo, prassico o emotivo-relazionale, affiancati da qualche compagno di classe. |
| **Priorità cui si riferisce** | *Sviluppare le competenze chiave di Cittadinanza,*  *integrarle con le conoscenze e competenze disciplinari.*  *Promuovere il rispetto di persone e regole, la*  *collaborazione tra pari, la responsabilità e*  *l'organizzazione personale dello studio.*  *Realizzare progetti trasversali che utilizzino strategie adatte ai diversi stili di*  *apprendimento di alunni problematici*  *Utilizzare le risorse che la tecnologia offre come supporto alla didattica tradizionale anche come strumento di condivisione e trasmissione dei saperi. (v. RAV)*  *Inclusione: creare apprendimento significativo, promuovendone la dimensione comunitaria e sociale, considerando fondamentale la relazione educativa, al di là della singola disciplina e dei programmi curriculari. Valorizzare competenze trasversali, potenzialità e risorse di ciascuno, riconoscendone i bisogni e le differenze individuali, personalizzando l’insegnamento (v.PAI)*  Nell’ottica dell’apprendimento permanente (LLP), questi laboratori implementano tutte e 8 le competenze chiave europee:  1. Comunicazione nella lingua madre  2. Comunicazione in lingua straniera  3. Competenza matematica e competenze di base in campo scientifico e tecnologico  4. Competenza digitale  5. Imparare a imparare  6. Competenze sociali e civiche  7. Senso di iniziativa e imprenditorialità  8. Consapevolezza ed espressione culturale |
| **Traguardo di risultato** | *ambito prassico-motorio* – sviluppo del senso del tatto e della manualità fine, della capacità di osservazione, della percezione delle forme, incremento del coordinamento oculo-manuale;  *ambito logico e cognitivo* – sviluppo della concentrazione, della competenza procedurale, delle categorie spazio-temporali, delle tecniche espressive, arricchimento lessicale dei linguaggi specifici e dei contenuti, della creatività e della fantasia; approfondimento della conoscenza del mondo circostante; cultura del consumo intelligente, dell'alimentazione consapevole, del riciclo e del riutilizzo, contro lo spreco, per un uso corretto e rispettoso delle risorse naturali e delle modalità di produzione;  *ambito didattico* - l'attività proposta ha una valenza multidisciplinare, interessa le seguenti materie curriculari: italiano, geografia, aritmetica, geometria, scienze, tecnologia, arte, informatica, inglese, seconda lingua europea;  *ambito sociale* – sviluppo delle capacità relazionali, dell'autostima,  della competenza comunicativa, dell’assertività. |
| **Situazione su cui siinterviene** | Gli alunni a cui il progetto è destinato a volte provano sui banchi di scuola un sentimento di inadeguatezza causato dalle difficoltà di apprendimento legate alla loro patologia e necessitano di metodologie di insegnamento alternative congeniali al loro stile di apprendimento. La modalità esperienziale del laboratorio crea la motivazione - interna ed esterna all’attività - sviluppando l’autoefficacia e la capacità di risolvere problemi, facendo emergere le potenzialità di ciascuno e la sua capacità d’imparare. |
| **Attività previste**  **(programmazione flessibile da adeguarsi caso per caso agli alunni fruitori del progetto a seconda delle loro abilità)** | 1. Indviduazione dell’area di provenienza del piatto tipico, secondo il programma che la classe sta svolgendo in geografia; 2. Ricerca nel web e scelta della ricetta che tenga conto di tempi e difficoltà di preparazione, costo e reperibilità degli ingredienti; 3. Visione della video-ricetta, in lingua originale se studiata (inglese, spagn., franc.,ted.) 4. Scrittura, salvataggio e stampa della ricetta secondo il format scelto dall’alunno, che preveda ingredienti, procedimento e foto del piatto finito (da tenere sottomano mentre si cucina) 5. Stesura della lista della spesa 6. Acquisto degli ingredienti necessari/ingredienti portati da casa 7. Previsione di attrezzi e contenitori occorrenti, che devono essere portati da casa di volta in volta 8. Azioni preliminari: indossare il grembiule, legare i capelli, lavare le mani e le superfici di lavoro 9. Realizzazione del piatto 10. Scatto di fotografie degli ingredienti, del procedimento e del piatto finito 11. Pulizia di utensili e piani di lavoro 12. Imballaggio del piatto per il trasporto a casa   Si valuterà caso per caso e volta per volta l’opportunità che lo studente presenti e spieghi il piatto ai compagni di classe, con l’ausilio della LIM su cui proietterà dapprima il planisfero con l’ubicazione del Paese di provenienza della ricetta e poi le immagini da lui scattate. Il prodotto finale durevole sarà, a fine anno, un ricettario illustrato inserito in un raccoglitore ad anelli.  Laboratori settimanali di due moduli ciascuno, lungo tutto il corso dell’a.s. (60 h ca.), in orario curriculare mattutino. |
| **Eventuali risorse finanziarie necessarie** | Costo zero |
| **Risorse umane (ore) / area** | Ore zero: si svolge in orario curriculare |
| **Altre risorse necessarie** | Disponibilità dell’auta di arte dove è ubicata cucina con piastre elettriche e forno e lavello. |
| **Indicatori utilizzati** | Questionario di gradimento somministrato ad alunni e famiglie. Riflessione sulle competenze acquisite e sui miglioramenti nei vari ambiti. |
| **Stati di avanzamento** | Il progetto è annuale, rinnovabile. |
| **Valori / situazione attesi** | Sviluppo nell’ambito delle conoscenze (sapere), abilità (saper fare) e competenze (saper gestire e utilizzare in autonomia conoscenze e abilità in situazioni nuove). |

**PARTE C**

|  |
| --- |
| **DESCRIZIONE SINTETICA DA INSERIRE NEL DOCUMENTO PTOF**  **PERCORSO LABORATORIALE INTERDISCIPLINARE DI CUCINA - “L’Europa nel piatto”**   * Rivolto ad alunni DVA della Secondaria “Galilei” con deficit cognitivo, prassico e/o emotivo-relazionale affiancati da compagni di classe. * Promuove apprendimento attivo, osservazione, manualità, capacità di reperire, utilizzare e condividere informazioni, di risolvere i problemi e valutare, di collaborare in team, creatività, consapevolezza, riflessione, autostima, socializzazione, assertività. * Si terrà in orario scolastico, con cadenza settimanale di due ore consecutive, totale 60 h/a. s. * Il prodotto finale durevole sarà, a fine anno, un ricettario illustrato cartaceo inserito in un raccoglitore ad anelli con il suo corrispettivo digitale, facilmente condivisibile. Prodotti intermedi: i piatti realizzati che lo studente condividerà in famiglia settimanalmente e le fotografie in itinere. * Si avvale di docenti interni di sostegno. |

**PARTE D**

|  |
| --- |
| Reperimento fondi   * FINANZIAMENTO dell’ISTITUTO €\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ * FINANZIAMENTO DELL’ENTE ESTERNO (specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_€\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ * FINANZIAMENTO DEL COMITATO GENITORI O DELL’ASSOCIAZIONE (specificare)   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_€\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   * CONTRIBUTO VOLONTARIO PER OGNI ALUNNO DI € \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   per un TOTALE di € \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ che saranno versati all’ISTITUTO.  ⌧ ATTIVITÀ A COSTO ZERO |

San Donato Milanese, 30.XI.2019

prof.sse Donatella Daidone, Eugenia Maini

**N.B. SI ALLEGA**

**1) SEZIONE V DEL RAV – PRORITA’ E TRAGUARDI.**