

Denominazione progetto	LABORATORIO DI ALIMENTAZIONE
Priorità cui si riferisce	<p data-bbox="520 259 1198 293">INCLUSIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI</p> <p data-bbox="520 322 1401 689">Il <i>Laboratorio di Alimentazione</i> nasce dall'idea di offrire ad alunni diversamente abili, in particolare nelle situazioni di particolare gravità, iscritti presso l'I.I.S. "Concetto Marchesi", occasioni per potere intraprendere percorsi legati al potenziamento delle autonomie personali e sociali, dell'autostima e della fiducia in sé stessi ed all'acquisizione di competenze specifiche a livello tecnico pratico.</p> <p data-bbox="520 734 1401 1043">All'interno del Laboratorio di Alimentazione sono previsti il <i>Progetto Spesa</i> e il <i>Progetto Euro</i> con esercitazioni pratiche sull'uso del denaro per soddisfare alcuni semplici bisogni quotidiani ai fini di una gestione più autonoma di piccole somme da spendere con il riconoscimento pratico delle monete e del loro valore.</p>
Traguardo di risultato	<p data-bbox="520 1093 970 1126">INTEGRAZIONE SCOLASTICA</p> <p data-bbox="520 1155 1401 1357">Il progetto mira, attraverso lo sviluppo di capacità sensoriali (olfatto, gusto e tatto), all'acquisizione dell'autonomia e al miglioramento dell'autostima da parte degli alunni diversamente abili, nonché al potenziamento dell'integrazione scolastica.</p>
Obiettivo di processo	<p data-bbox="520 1406 1401 1491">SOCIALIZZAZIONE E CONDIVISIONE DELLA REALTA' SCOLASTICA</p> <p data-bbox="520 1514 1401 1659">L'attività di <i>laboratorio</i> consentirà di offrire agli studenti momenti di continua cooperazione e di confronto ai fini del miglioramento e della gratificazione.</p> <p data-bbox="520 1738 1401 1939">Agli alunni verranno spiegate curiosità e informazioni direttamente collegate alle materie prime utilizzate, intraprenderanno anche un "percorso sensoriale", imparando a riconoscere i colori, i sapori, gli odori dei diversi prodotti.</p> <p data-bbox="520 2007 1401 2040">Successivamente, gli alunni impareranno come nascono e crescono</p>

	<p>gli alimenti, dall'origine alla trasformazione. Saranno raccontati, in modalità ludica, il ciclo della natura e la stagionalità degli alimenti. Infine, attraverso le diverse attività proposte (per esempio "progetto euro-spesa"), gli studenti conosceranno le principali norme del codice della strada, distinguendo e classificando i segnali stradali più comuni, al fine di acquisire comportamenti coscienti e responsabili.</p>
Attività previste	<p>Progetto Alimentare:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Attività di Educazione Alimentare ai fini dell'acquisizione di corrette abitudini alimentari; elencazione degli alimenti necessari per realizzare i vari prodotti. 2. Momenti di preparazione (individuale o in piccoli gruppi) di piatti di vario genere. 3. Presentazione e condivisione del lavoro finito. <p>Progetto Euro e Progetto Spesa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Attività pratiche e teoriche sull'uso del denaro con esercitazioni per riconoscere le monete e il loro valore. 2. Simulazione spesa e utilizzo euro. 3. Attività di educazione alla cultura stradale
Risorse finanziarie necessarie	Reperimento di una parte dei fondi attraverso il "salvadanaio volontario".
Risorse umane (ore) / area	<ol style="list-style-type: none"> 1. Docenti di sostegno 2. Docenti curricolari 3. Psicologo esterno 4. Assistenti alla comunicazione 5. Assistenti igienico-personali
Altre risorse necessarie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aule di laboratorio (aula sostegno) 2. Materiali e strumenti necessari per lo svolgimento delle attività

MATERIALI

- Pellicola trasparente
- Pellicola di alluminio
- Piatti di plastica
- Bicchieri di plastica
- Tovaglioli
- Teglie di alluminio
- Carta forno
- Rotoli di Scottex
- Spugne
- Detersivi per piatti
- Posate di plastica
- Tovaglie usa e getta
- Ecc.

ATTREZZATURE

- Forno elettrico
- Sbattitore elettrico
- Piccolo frigo
- Bollitore
- Piastra ad induzione
- Pentola per piastra
- Caraffa termica

	<ul style="list-style-type: none"> • Bilancia per alimenti • Teglie d'acciaio (a cerniera e non) per torta • Mattarelli • Qualche posata in acciaio • Tovaglie plastificate • Stampi per dolci da forno • Formine per biscotti • Teglie per pizza
Stati di avanzamento	<p>Migliorare l'autostima, la gratificazione e la fiducia in sé degli alunni coinvolti, stimolando la curiosità, l'interesse e la motivazione ad apprendere.</p> <p>Gli alunni saranno indirizzati a riconoscere nei comportamenti legati alla loro vita quotidiana quelli che sono da ritenersi corretti e /o non corretti.</p>
Valori / situazione attesi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Integrazione scolastica 2. Maggiore autonomia 3. Successo formativo 4. Gratificazione personale 5. Cooperazione con il gruppo
Descrizione progetto	<p>Laboratorio di Alimentazione</p> <p>Partendo dalla presentazione di ricette di cucina, dall'individuazione degli ingredienti e dei materiali necessari, si prevedono attività pratiche di dosaggio, manipolazione, miscelatura.</p> <p>Il laboratorio sarà strutturato e calibrato sulle capacità effettive dei partecipanti.</p> <p>L'attività in questione prevede vari momenti e varie procedure nell'organizzazione del lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Momenti di studio e comprensione dei testi delle

	<p>ricette e delle materie prime</p> <ul style="list-style-type: none">• Elencazione dei prodotti necessari per un prodotto da realizzare• Acquisto dei prodotti necessari con attività (simulazioni) di uso del denaro per la spesa necessaria• Momenti di preparazione (individuale o in piccoli gruppi) di piatti di vario genere• Preparazione vera e propria con particolare attenzione a tutte le fasi da realizzare• Procedure e processi di realizzazione• Presentazione e condivisione del lavoro finito• Sostenere e potenziare la motivazione di comportamenti responsabili su brevi percorsi stradali mediante l'apprendimento delle principali norme del codice della strada
--	---

Responsabili del Laboratorio di Alimentazione

Prof.ssa Sarah Eva Ravidà

Prof.ssa Angioletta Vitale

MATERIALI

- Pellicola trasparente
- Pellicola di alluminio
- Piatti di plastica
- Bicchieri di plastica
- Tovaglioli
- Teglie di alluminio
- Carta forno
- Rotoli di Scottex
- Spugne
- Detersivi per piatti
- Posate di plastica
- Tovaglie usa e getta

ATTREZZATURE

- Forno elettrico
- Sbattitore elettrico
- Piccolo frigo
- Bollitore
- Piastra ad induzione
- Pentola per piastra
- Caraffa termica
- Bilancia per alimenti
- Teglie d'acciaio (a cerniera e non) per torta

- Mattarelli
- Qualche posata in acciaio
- Tovaglie plastificate
- Stampi per dolci da forno
- Formine per biscotti
- Teglie per pizza