

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE**  
**SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO**  
 Via Gramsci, 37 - 47035 GAMBETTOLA (FC) Tel. 0547 657874 Fax: 0547 56771 E-mail: [foic81500q@istruzione.it](mailto:foic81500q@istruzione.it)

## SCHEMA di VALUTAZIONE / RENDICONTAZIONE PROGETTI - P.T.O.F.

Si richiede ai Docenti Responsabili di Progetto di compilare digitalmente la presente scheda per i progetti realizzati nel corrente a.s. e di inviarla a [foic81500q@istruzione.it](mailto:foic81500q@istruzione.it) con la dicitura "RELAZIONE FINALE PROGETTI".

Se un progetto prevede l'intervento di più docenti, la verifica è da svolgersi collegialmente ed è presentata dal docente responsabile del medesimo.

ANNO SCOLASTICO	2017/2018
ORDINE DI SCUOLA	<input type="checkbox"/> Infanzia <input checked="" type="checkbox"/> Primaria X <input type="checkbox"/> Secondaria
PLESSO	SCUOLA PRIMARIA G.PASCOLI
TITOLO DEL PROGETTO	CON LE MANI IN PASTA
CLASSE/I COINVOLTA/E	TUTTE LE CLASSI CON ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI DELLA SCUOLA
GRUPPO DI LAVORO	<input type="checkbox"/> Gruppi di livello <input checked="" type="checkbox"/> Inserimento di alunni con certificazione H, DSA, BES X <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____ _____
DOCENTE RESPONSABILE DEL PROGETTO	ALESSANDRA MONDAINI
DOCENTI COINVOLTI	LICIA CALISESI, LAURA CANDOLFINI, VALERIA VENTURI
ESPERTI I ESTERNI (nominativi e qualifica)	
DESCRIZIONE SINTETICA DELL'ATTIVITÀ SVOLTA (modalità organizzative, metodologie attuate, strumenti utilizzati,	Si lavorerà con i ragazzi in una logica di squadra, attribuendo a ciascuno compiti specifici e favorendo l'applicazione delle capacità

contenuti svolti, ecc.)

cognitive alle attività pratiche.

Partendo dalla presentazione di ricette di cucina, dall'individuazione degli ingredienti e dei materiali necessari, si prevedono attività pratiche di dosaggio, manipolazione, miscelatura. Tramite queste attività di misurazione e preparazione degli ingredienti si svilupperanno/rinforzeranno competenze di tipo scientifico-tecnologico.

Attraverso l'esecuzione di ricette, i ragazzi svilupperanno gradualmente le proprie autonomie, avvalendosi anche delle dinamiche di gruppo.

Il laboratorio sarà strutturato e calibrato sulle capacità effettive dei partecipanti.

Per ogni ricetta si proporranno:

- un momento per la scelta degli ingredienti;
- un momento per la preparazione delle ricette;
- un momento per il lavoro in

	<p>piccoli gruppi per la realizzazione delle ricette;</p> <p><input type="checkbox"/> un momento per il consumo dei prodotti finali;</p>
<b>OBIETTIVI</b>	<p>In quale misura gli obiettivi previsti sono stati raggiunti?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gli obiettivi sono stati raggiunti in modo parziale</li> <li><input type="checkbox"/> Gli obiettivi sono stati raggiunti con un buon livello di approfondimento</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Gli obiettivi sono stati pienamente raggiunti ed hanno contribuito alla maturazione delle competenze x</li> </ul>
<b>MODIFICHE</b>	<p>Sono state introdotte modifiche in itinere rispetto al progetto preliminare?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sì</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> No x</li> </ul> <p>Se sì, quali?</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<b>INTERESSE E PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gli alunni hanno mostrato interesse parziale e partecipazione saltuaria</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> La maggioranza ha mostrato interesse e partecipazione x</li> <li><input type="checkbox"/> Gli alunni hanno mostrato interesse e partecipazione attiva</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE FINALE</b>	<p>Punti di forza del progetto</p> <p>La realizzazione del prodotto ha permesso l'immediata verifica dei tempi, della correttezza delle indicazioni del lavoro e del gradimento dello stesso da parte dei bambini.</p>

	Punti di criticità del progetto	
DOCUMENTAZIONE (Realizzazione di prodotti finali eventualmente da allegare)	<input type="checkbox"/> Mostra <input type="checkbox"/> Saggio <input type="checkbox"/> Manufatti <input type="checkbox"/> Materiale grafico	<input type="checkbox"/> Documenti fotografici <input type="checkbox"/> Cartelloni <input type="checkbox"/> Materiale multimediale <input type="checkbox"/> Altro (specificare) Poter gustare insieme ed offrire agli amici i prodotti preparati insieme
PROPOSTE PER IL PROSSIMO A.S.	Si ritiene che il progetto sia da riproporre? <input type="checkbox"/> Sì x <input type="checkbox"/> No Eventuali considerazioni	

Gambettola, 13-06-2018

*Il Docente Responsabile del Progetto*

*Alessandra Mondaini*