



mus+

PON

2014-2020

Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in
materia di edilizia scolastica, per la
gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Erasmus+

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEIpon
2014-2020Ministero dell'Istruzione, dell'Università e
della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in
materia di edilizia scolastica, per la
gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



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; foic81500q@pec.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 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	2018/2019
ORDINE DI SCUOLA	<input type="checkbox"/> Infanzia <input checked="" type="checkbox"/> X Primaria <input type="checkbox"/> Secondaria
PLESSO	Scuola Primaria Giovanni Pascoli
TITOLO DEL PROGETTO	Con le mani in pasta
CLASSE/I COINVOLTA/E	Tutte le classi con alunni diversamente abili
GRUPPO DI LAVORO	<input type="checkbox"/> Gruppi di livello <input checked="" type="checkbox"/> X Inserimento di alunni con certificazione H, DSA, BES <input type="checkbox"/> X Altro (specificare) un compagno di classe ad ogni incontro
DOCENTE RESPONSABILE DEL PROGETTO	Mondaini Alessandra
DOCENTI COINVOLTI	Calisesi Licia Canestrini Edi
ESPERTI I ESTERNI (nominativi e qualifica)	
DESCRIZIONE SINTETICA DELL'ATTIVITÀ SVOLTA (modalità organizzative, metodologie attuate, strumenti utilizzati, contenuti svolti, ecc.)	<p>Il filo conduttore di quest'anno è stato il racconto. Ad ogni incontro i ragazzi trovavano in cucina un libro molto illustrato di cui si procedeva a lettura drammatizzata. Alla fine del racconto i protagonisti mangiavano ciò che poi si sarebbe realizzato durante il laboratorio. Ogni partecipante aveva a disposizione il proprio ricettario</p>

all'interno del quale trovava la ricetta e alcune semplici attività ludiche e didattiche che si sarebbero svolte nei tempi morti, ad esempio mentre la pietanza del giorno è in forno. Le attività dunque comprendevano l'ascolto, la lettura della ricetta, l'individuazione degli ingredienti e dei materiali necessari, attività 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 hanno sviluppato gradualmente le proprie autonomie, avvalendosi delle dinamiche di gruppo e del peer tutoring. Al termine di ogni incontro quanto preparato veniva immediatamente degustato e ne veniva portato un assaggio per ogni alunno ed insegnante della propria classe.

OBIETTIVI	<p>In quale misura gli obiettivi previsti sono stati raggiunti?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gli obiettivi sono stati raggiunti in modo parziale <input checked="" type="checkbox"/> X Gli obiettivi sono stati raggiunti con un buon livello di approfondimento <input checked="" type="checkbox"/> X Gli obiettivi sono stati pienamente raggiunti ed hanno contribuito alla maturazione delle competenze
MODIFICHE	<p>Sono state introdotte modifiche in itinere rispetto al progetto preliminare?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> X No <p>Se sì, quali?</p> <hr/> <hr/>
INTERESSE E PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gli alunni hanno mostrato interesse parziale e partecipazione saltuaria <input type="checkbox"/> La maggioranza ha mostrato interesse e partecipazione <input checked="" type="checkbox"/> X Gli alunni hanno mostrato interesse e partecipazione attiva
VALUTAZIONE FINALE	<p>Punti di forza del progetto</p> <p>Il progetto è stato estremamente gradito da tutti i partecipanti.</p> <p>L'utilizzo di un ricettario con attività "riempitempo" ha permesso di mantenere alti i livelli di partecipazione e di coinvolgimento durante tutta la durata di ogni incontro.</p> <p>L'utilizzo dell'oggetto fisico ad introduzione attività si è rivelato un buon medium in grado di attivare la curiosità prima e le conoscenze poi rispetto a quanto si sarebbe andato a preparare connettendo quanto fatto con quanto già sperimentato in altre situazioni extrascolastiche</p> <p>Punti di criticità del progetto</p> <p>Nessuno</p>
DOCUMENTAZIONE (Realizzazione di prodotti finali eventualmente da allegare)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mostra <input type="checkbox"/> Saggio <input checked="" type="checkbox"/> X Manufatti <input checked="" type="checkbox"/> X Materiale grafico

<p>PROPOSTE PER IL PROSSIMO A.S.</p>	<p>Si ritiene che il progetto sia da riproporre?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X Sì</p> <p><input type="checkbox"/> No</p> <p>Eventuali considerazioni</p> <p>Si considera opportuno acquistare alcuni materiali per la realizzazione del laboratorio il prossimo a.s. quali: posateria e utensileria; scolapasta; dosatori trasparenti con indicazione di capacità, tovaglie, strofinacci, frullatore a immersione, fruste per uso manuale, sbattitore elettrico, robot da cucina con spatole impastatrici e per tritare gli alimenti duri.</p>

Gambettola, 21 maggio 2019

Il Docente Responsabile del Progetto

Alessandra Tonello