

**Scuola primaria e secondaria classe/ sez. classi scuola primaria e secondaria**

**P 11 Denominazione dell'attività: *Per una scuola hands on***

### **1.1 Docente responsabile: Borelli Stefania**

#### **Finalità**

L'obiettivo principe del progetto laboratoriale che si propone è facilitare proprio l'integrazione scolastica, attraverso lo sviluppo delle potenzialità degli alunni che si trovano in condizioni di disagio.

Nello specifico, con riferimento al P.O.F. di istituto si intende lavorare con **finalità trasversali**:

- riconoscere e valorizzare le diversità dei singoli;
- promuovere le potenzialità di ciascuno;
- realizzare il diritto di ognuno ad apprendere.

Pensando all'alunno con bisogni speciali come individuo singolo:

- favorire la maturazione della coscienza del sé;
- sviluppare l'autostima e la consapevolezza dei propri bisogni e delle proprie possibilità;
- sviluppare la consapevolezza delle proprie emozioni;
- valorizzare le potenzialità di ciascuno;
- favorire lo sviluppo dell'autonomia.

Considerando l'alunno come individuo in relazione:

- favorire la relazione con gli altri;
- sviluppare forme e modalità di interazione valorizzando le differenze.

Riflettendo sull'alunno come individuo che apprende:

- sviluppare la motivazione allo studio;
- garantire l'acquisizione dei saperi fondamentali e delle capacità di servirsi degli strumenti a disposizione.

In aggiunta a questi obiettivi generali, si perseguiranno le finalità specifiche dell'area di volta in volta coinvolta.

#### **1.3 Obiettivi**

##### **Orto**

- osservare fenomeni
- creare un laboratorio a cielo aperto
- riconoscere e classificare piante
- osservare e conoscere il ciclo della crescita di piante, fiori e ortaggi

##### **Cucina**

- Conoscere e utilizzare gli strumenti in modo adeguato
- Acquisire autonomia operativa nell'esecuzione delle ricette
- Riconoscere gli ingredienti per la preparazione delle pietanze
- Svolgere le attività in successione secondo la ricetta da eseguire
- Individuare il prezzo di alcuni prodotti
- Eseguire le principali prassi igienico-alimentari
- Sviluppare l'abilità di discriminare gli ingredienti attraverso la capacità olfattiva, gustativa, uditiva e tattile
- Saper pulire gli ambienti e gli utensili utilizzati
- Utilizzare il sistema metrico decimale

##### **Tecnologia**

- Conoscere e utilizzare gli strumenti in modo adeguato
- Acquisire autonomia operativa nell'esecuzione dei progetti
- Progettare, pianificare operazioni
- Recuperare materiali anche riciclati
- Utilizzare i materiali in base alla loro funzione
- Gestire gli attrezzi in modo adeguato
- Portare a termine i propri progetti

##### **Laboratorio di scienze**

- formulare ipotesi
- verificare per mezzo di un esperimento
- formulare leggi

## Classe/ i Destinatari

Le classe aderiscono in base ai bisogni degli alunni, anche a piccoli gruppi o a classi aperte.

## Metodologie prevalenti

Lavoro di gruppo in situazione per sviluppare la capacità di collaborare e lavorare con un progetto  
Svolgere procedure in modo corretto e consapevole  
Pianificare le operazioni richieste  
Ricavare formule per induzione

## Contenuti specifici

L'orto ed il giardino a scuola  
Laboratorio di cucina  
Laboratorio di tecnologia  
Laboratorio di scienze

## Prodotti / Risultati attesi

- Possibilità di ogni partecipante di “mettersi alla prova” con riscontro immediato delle proprie capacità (produzione dei manufatti) e conseguente aumento in termini di autostima;
- riconoscimento delle abilità del ragazzo da parte del gruppo classe di appartenenza (tramite degustazione o utilizzo dei manufatti realizzati)
- gratificazione;
- possibilità degli alunni di collaborare **concretamente** con altri compagni in una logica di lavoro di gruppo
- apprendimento in situazione e consolidamento delle abilità cognitive sottese ai processi attivati

### 1.4 Durata

L'orto per l'interno anno scolastico

I laboratori sono gestiti dai docenti di classe e di sostegno, sono attivati secondo i tempi richiesti dai bisogni degli alunni, la loro durata è relativa anche al livello di coinvolgimento degli alunni stessi

### 1.5 Risorse umane

I docenti di classe  
I docenti di sostegno e personale PEA  
Nonni esperti per l'orto  
Collaboratori scolastici  
Alunni Istituto Spallanzani

### 1.6 Beni e servizi

Attrezzi e sementi  
Generi alimentari  
Semplici strumenti di lavoro  
Forno elettrico  
Laboratorio di scienze