

**Scuola** primaria e secondaria **classe/ sez.**  
**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
- compiere scelte consapevoli (orientamento scolastico).

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

cfr. il progetto *Fare insieme e Corpo e movimento consapevoli*

### **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

Nel corrente anno scolastico, un gruppo di alunni delle classi II della scuola secondaria, si recherà in orario extrascolastico, presso le cucine dell'IIS 'Lazzaro Spallanzani' (istituto professionale ad indirizzo enogastronomico), per un'attività di laboratorio a valenza orientativa, finanziamento con **Progetto in rete finanziato coi fondi per l'inclusione degli alunni con disabilità di cui al D.M. n. 435 del 16 giugno 2015, art. 1, comma 2, lett. b)**

Sulla base degli Accordi di distretto distrettuali, sono programmati diversi laboratori a cadenza settimanale, a classi aperte, per rispondere ai diversi bisogni formativi degli alunni BES.

### **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'intero 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 I. I. S 'L. Spallanzani' di Castelfranco Emilia

#### **1.6 Beni e servizi**

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