

**LICEO STATALE G. A. DE COSMI
PALERMO**

PROPOSTA DI PROGETTO

LABORATORIO CURRICULARE DI PASTA DI SALE

Destinatari

Il laboratorio è destinato alle 2 alunne diversamente abili, che frequentano la succursale, affette da gravi disturbi di apprendimento e del comportamento, ed è finalizzato all'apprendimento di competenze pratiche e teoriche.

Luogo

Tutte le attività si svolgeranno in un'aula, già individuata, della sede succursale del nostro istituto.

Tempi

Le attività di laboratorio si svolgeranno in orario scolastico e per l'intero anno, due volte alla settimana, individuando di volta in volta l'orario migliore, tenendo conto delle altre attività previste, nelle rispettive programmazioni differenziate, per le alunne coinvolte.

Obiettivi

- Conoscenza degli ingredienti
- Conoscenza del metodo di preparazione della pasta di sale
- Potenziamento della capacità di lavorare in gruppo
- Miglioramento delle abilità relazionali
- Sviluppo e potenziamento delle abilità manuali

Finalità

Contribuire a formare nelle alunne un maggior senso di efficacia e autonomia

Strumenti e metodi

Le alunne realizzeranno oggetti in pasta di sale.

Le alunne compiranno alcune operazioni di carattere pratico quali ad esempio le pesare gli ingredienti, misurare il volume dei liquidi, impastare e quant'altro sia necessario alla realizzazione.

Il laboratorio si svolgerà in due fasi: nella prima fase le ragazze apprenderanno come agire; nella seconda fase saranno ripetute tutte le preparazioni eseguite in precedenza per rafforzare le competenze e le abilità acquisite.

Queste attività favoriscono l'iniziativa personale e, contemporaneamente, l'acquisizione delle capacità di coordinamento con i membri del gruppo di lavoro.

Risorse

Materiali:

- Aula
- Attrezzi da lavoro
- Semplici stoviglie
- Ingredienti
- Formine
- Colori a tempera e ad acqua

Umane:

Un insegnante di sostegno responsabile del laboratorio con la collaborazione degli assistenti alla persona delle alunne coinvolte, dell'altra insegnante di sostegno e di due alunni, uno per classe, che si alterneranno di volta in volta

Finanziarie:

Il costo del corso è relativo al costo del materiale e degli ingredienti preventivamente acquistati dall'insegnante e successivamente rimborsato dall'istituto.

Verifica e Valutazione

La valutazione si baserà sull'osservazione sistematica degli allievi durante il

laboratorio, attraverso la compilazione di un'apposita scheda suddivisa in tre parti, iniziale, in itinere e finale, in cui verranno segnati per ciascuna alunna, i livelli di attenzione, coinvolgimento attivo, capacità di memorizzazione e abilità acquisite. La scheda, oltre a valutare le alunne, ha anche la funzione di valutare il progetto stesso per apportare delle modifiche per il futuro, laddove necessario.

Le insegnanti di sostegno
Anna Maria Trapani
Patrizia Di Simone

**LICEO STATALE G. A. DE COSMI
PALERMO**

PROPOSTA DI PROGETTO

LABORATORIO CURRICULARE DI CUCINA A FREDDO

Destinatari

Il laboratorio è destinato alle 2 alunne diversamente abili, che frequentano la succursale, affette da gravi disturbi di apprendimento e del comportamento, ed è finalizzato all'apprendimento di competenze pratiche e teoriche.

Luogo

Tutte le attività si svolgeranno in un'aula, già individuata, della sede succursale del nostro istituto.

Tempi

Le attività di laboratorio si svolgeranno in orario scolastico e per l'intero anno, due volte alla settimana, individuando di volta in volta l'orario migliore, tenendo conto delle altre attività previste, nelle rispettive programmazioni differenziate, per le alunne coinvolte.

Obiettivi

- Conoscenza degli alimenti
- Conoscenza dei metodi di preparazione dei cibi
- Potenziamento della capacità di lavorare in gruppo
- Miglioramento delle abilità relazionali
- Sviluppo e potenziamento delle abilità manuali

Finalità

Contribuire a formare nelle alunne un maggior senso di efficacia e autonomia

Strumenti e metodi

Le alunne realizzeranno semplici ricette che prevedono l'uso di alimenti base.

Le alunne compiranno alcune operazioni di carattere pratico quali ad esempio battere le uova, pesare gli alimenti secchi, misurare il volume dei liquidi, impastare e quant'altro sia necessario alla realizzazione della ricetta.

Il laboratorio si svolgerà in due fasi: nella prima fase le ragazze apprenderanno come agire; nella seconda fase saranno ripetute tutte le preparazioni eseguite in precedenza per rafforzare le competenze e le abilità acquisite.

Queste attività favoriscono l'iniziativa personale e, contemporaneamente, l'acquisizione delle capacità di coordinamento con i membri del gruppo di lavoro.

Risorse

Materiali:

- Aula
- Attrezzi da lavoro
- Semplici stoviglie
- Ingredienti
- Formine

Umane:

Un insegnante di sostegno responsabile del laboratorio con la collaborazione degli assistenti alla persona delle alunne coinvolte, dell'altra insegnante di sostegno e di due alunni, uno per classe, che si alterneranno di volta in volta

Finanziarie:

Il costo del corso è relativo al costo del materiale e degli ingredienti preventivamente acquistati dall'insegnante e successivamente rimborsato dall'istituto.

Verifica e Valutazione

La valutazione si baserà sull'osservazione sistematica degli allievi durante il laboratorio, attraverso la compilazione di un'apposita scheda suddivisa in tre parti,

iniziale, in itinere e finale, in cui verranno segnati per ciascuna alunna, i livelli di attenzione, coinvolgimento attivo, capacità di memorizzazione e abilità acquisite. La scheda, oltre a valutare le alunne, ha anche la funzione di valutare il progetto stesso per apportare delle modifiche per il futuro, laddove necessario.

Le insegnanti di sostegno
Anna Maria Trapani
Patrizia Di Simone