

Scuola Secondaria di primo grado "L. da Vinci"

**Progetto inclusione:
LABORATORIO DI CUCINA
2018/19**

Destinatari: tutte le classi dell'Istituto in cui sia inserito un alunno con disabilità con lo scopo di realizzare un'esperienza di lavoro comune, di partecipazione e reale integrazione tra compagni di classe.

Durata: tutto l'anno scolastico

OBIETTIVI:

- Acquisire autonomie sul piano funzionale
- Acquisire abilità pratiche, manuali, motorie, relazionali, sociali, cognitive.
- Saper stare/lavorare con gli altri
- Condividere spazi e materiali
- Riflettere sul proprio vissuto
- Decodificare/contestualizzare/ricostruire un'esperienza
- Acquisire un linguaggio specifico
- Apprendere procedure necessarie alla realizzazione di cibi
- Interiorizzare apprendimenti di tipo logico-matematico importanti per il raggiungimento di abilità funzionali (peso, misura, tempo, consequenzialità, ricostruzione grafica e non delle procedure, uso del denaro...)
- Sviluppare l'autostima. Discriminare i sapori e gli odori (dolce, salato, amaro)
- Maneggiare in modo adeguato gli utensili da cucina
- Svolgere in successione le attività seguendo in modo ordinato la ricetta
- Controllare i tempi e i diversi tipi di cottura
- Assimilare e usare i vocaboli relativi alle azioni che si svolgono in cucina (pesare, misurare, pelare, montare, salare, dolcificare, sbattere, amalgamare, accendere, stendere, impastare, setacciare, Mescolare ...).
- Raccontare, descrivere, rielaborare in diverse forme le esperienze culinarie vissute.

Contenuti:

Gli strumenti di lavoro e il loro utilizzo

Conoscenza delle trasformazioni di stato di alcuni elementi

Le ricette finalizzate allo sviluppo della rielaborazione-descrizione delle esperienze.

Obiettivi Formativi:

- 1) Conoscere il laboratorio e le sue regole.
- 2) Conoscere ed utilizzare gli strumenti di lavoro.
- 3) Riconoscere e utilizzare gli ingredienti.
- 4) Svolgere le attività in successione secondo la ricetta.
- 5) Sviluppare l'abilità di discriminare ingredienti secondo capacità olfattiva-gustativa-uditiva-tattile.
- 6) Acquisire autonomia operativa.
- 7) Saper ordinare-riordinare l'ambiente cucina.

Scopi del progetto

- Offrire ad ognuno l'opportunità di apprendere attraverso esperienze pratiche-divertenti-stimolanti-facilitate;
- Favorire situazioni di accoglienza-inserimento (anche nei casi di alunni stranieri neoarrivati e/o che incontrano difficoltà nell'esprimersi inL2...);
- Offrire occasioni di lavoro in piccolo gruppo e in ambiti ludico-espressivi, relazionali, in modo da far emergere le potenzialità di ciascuno.

Costi: 100 Euro per classe.