

A cartoon character with a large white chef's hat, a red beard, and a pink body. The character is holding a blue beaker with a green liquid inside. The character is smiling and has its arms raised. The background is a light blue and white pattern.

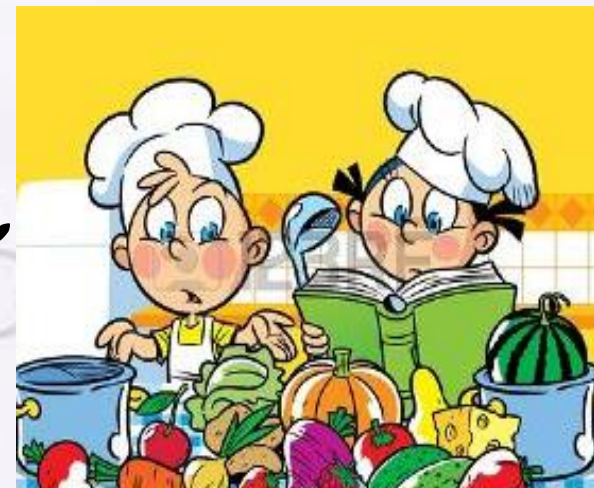
**PROPOSTA DI CREAZIONE DI UN
LABORATORIO MULTIFUNZIONALE NEI
LOCALI DELLA SCUOLA PRIMARIA
DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI
CAMPOGALLIANO**

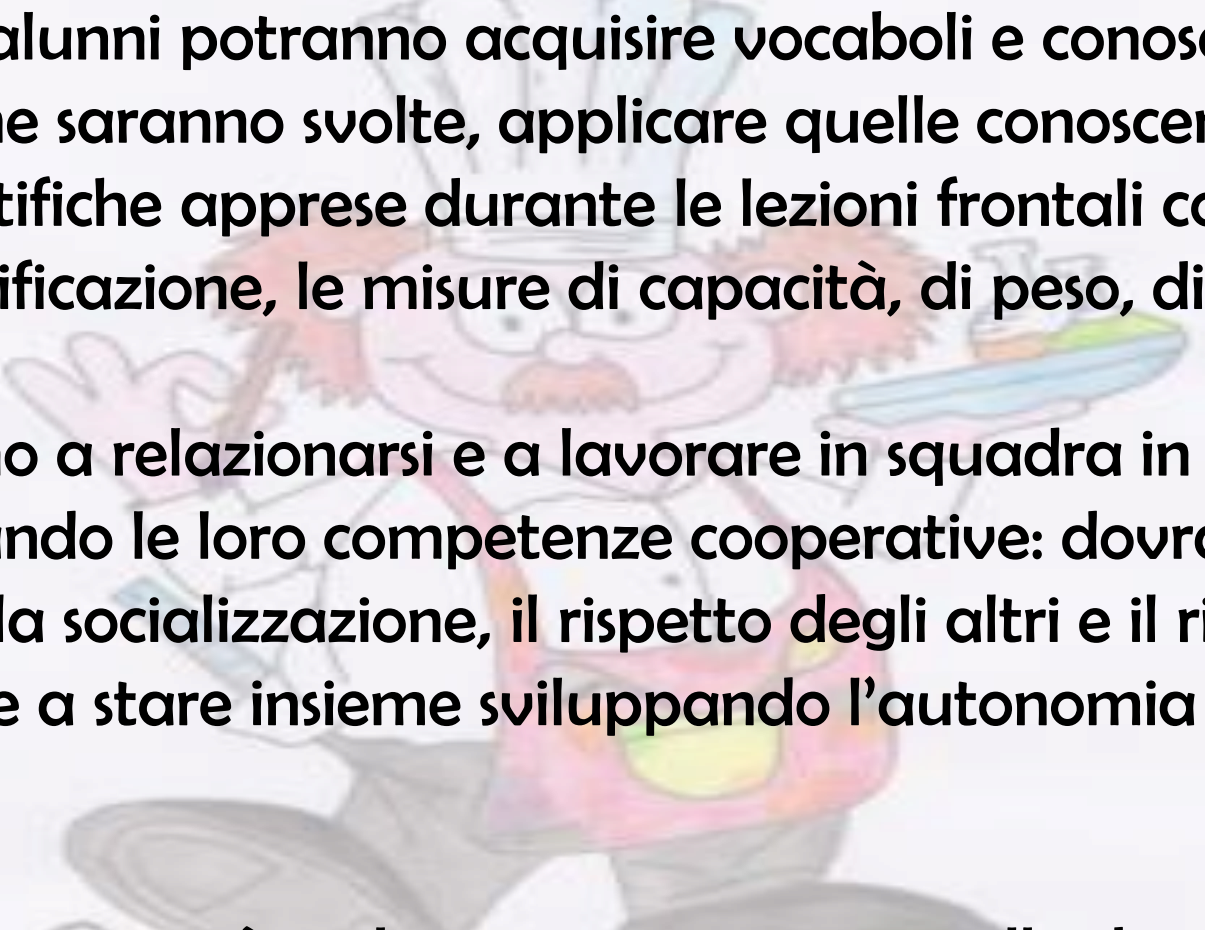
SUPERLAB

Il Collegio della scuola Primaria propone la creazione di un **laboratorio di cucina** adeguando l'attuale aula di immagine in un Laboratorio Multifunzionale che rappresenti uno spazio fisico ben identificato come luogo di apprendimento di conoscenze interdisciplinari e di esercizio di abilità operative.

Una parte dell'attuale locale di immagine verrebbe allestita con attrezzatura specifica da cucina: questa parte del laboratorio sarà finalizzato a far raggiungere agli alunni l'acquisizione di autonomie sul piano funzionale in un contesto di apprendimento stimolante e gratificante.

Gli obiettivi sono molteplici e spaziano in diversi campi d'apprendimento: dalla matematica alla lingua italiana, dall'autonomia alle scienze.

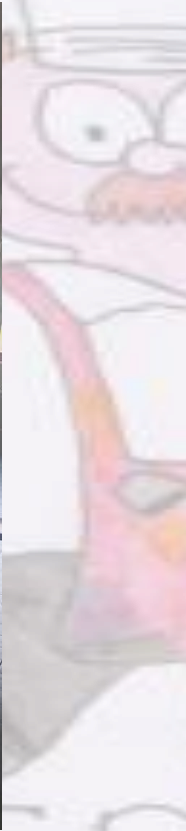


- 
- Nel laboratorio gli alunni potranno acquisire vocaboli e conoscenze nuove legate alle azioni che saranno svolte, applicare quelle conoscenze logico-matematico e scientifiche apprese durante le lezioni frontali come la seriazione, la quantificazione, le misure di capacità, di peso, di tempo...
 - Inoltre impareranno a relazionarsi e a lavorare in squadra in modo adeguato aumentando le loro competenze cooperative: dovranno operare attraverso la socializzazione, il rispetto degli altri e il rispetto dei tempi, per imparare a stare insieme sviluppando l'autonomia e l'autostima.
- ➔** Lo scopo del laboratorio è inoltre e soprattutto, quello di migliorare il percorso inclusivo di tutti gli alunni coinvolti, con un'attenzione particolare agli alunni "con speciali caratteristiche" ed agli alunni stranieri.

PREMESSA – SITUAZIONE ATTUALE

L'aula di immagine composta da due locali uniti tra loro: uno più ridotto, rettangolare e uno semicircolare. L'aula è arredata con alcuni vecchi tavoli, utilizzati per attività manuali, quattro armadi in cattive condizioni, una scaffalatura metallica a muro datata e attrezzata con un lavandino di ceramica.





© SUPERLAD



© 2014

PROGETTO

Il Laboratorio verrà suddiviso in due spazi comunicanti, ma ben distinti e destinati:

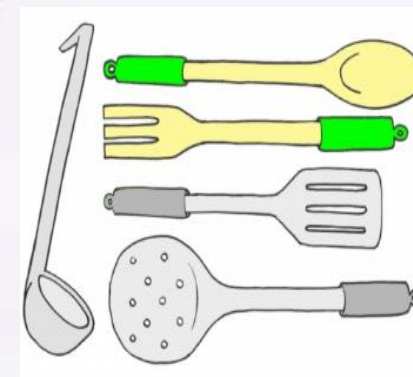
- una parte sarà dedicata a **Laboratorio di Attività Manuali e di Arte** (locale circolare) attrezzata con:
 - 4 tavoli rettangolari e 24 sedie correlate;
 - 2 armadi a doppia anta con chiusura per riporre il materiale di facile consumo;
 - 12 cavalletti per dipingere in piedi;
 - 1 cassettone porta fogli/cartelloni.



PROGETTO

La parte del locale rettangolare sarà dedicata al **Laboratorio di Cucina** attrezzato con:

- 2 tavoli rettangolari in acciaio;
- 1 forno elettrico multifunzionale;
- 1 piano cottura a induzione;
- 1 cappa d'aspirazione;
- 1 frigorifero;
- 2 armadi a due ante con chiusura (per contenere materiale da cucina);
- 1 lavandino con doppia vasca in acciaio;
- utensileria da cucina di uso comune (mestoli, terrine, fruste, posate, contenitori, pentole, stampini,...);
- taglieri differenziati (di diverso colore a seconda dei prodotti utilizzati).





MOTIVAZIONE DEL PROGETTO

- Il progetto vuole realizzare all'interno della scuola esperienze di **Didattica Laboratoriale** finalizzata a realizzare percorsi originali utilizzando differenti abilità con l'acquisizione di autonomie in un contesto di apprendimento stimolante e gratificante, attraverso la socializzazione e la collaborazione.
- I laboratori nascono dalla volontà di continuare il cammino verso le buone prassi dell'***inclusione scolastica***. L'intenzione è di proporre esperienze ed iniziative anche a piccoli gruppi utilizzando in modo sperimentale ed innovativo una modalità didattica ed organizzativa: il laboratorio svolto in verticale e trasversale alle diverse discipline.
- Si vuole sperimentare una nuova procedura di costruzione del sapere dove le conoscenze si sviluppino in forme percettive, emotive e sensoriali attraverso l'esperienza.



LABORATORIO DI CUCINA

Il percorso e le attività laboratoriali prevedono il ruolo centrale dell'alunno: dalla progettazione, alla realizzazione, alla spiegazione e all'utilizzo pratico delle nozioni acquisite in un ambito ludico-espressivo relazionale in modo da far emergere la potenzialità di ciascuno (*cooperative learning*).

OBIETTIVI EDUCATIVI-DIDATTICI GENERALI

- Stimolare il riconoscimento e la valorizzazione del SAPER FARE di ciascuno in un contesto più accessibile e privo di qualsiasi forma esplicita di giudizio.
- Esercitare i vari tipi di intelligenza favorendo l'orientamento personale.
- Consolidare e sviluppare i legami significativi tra gli alunni.
- Potenziare e sviluppare le capacità relazionali e di apprendimento di ciascuno.
- Potenziare e sviluppare le capacità manipolative e affinare la motricità fine.
- Accrescere la capacità di concentrazione e di attenzione.
- Comprendere l'uso degli strumenti e gestirli.

OBIETTIVI DIDATTICI	OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> → Acquisire autonomie sul piano funzionale. → Acquisire abilità pratiche, manuali, motorie, relazionali, sociali e cognitive. → Saper stare/lavorare con gli altri. → Condividere spazi e materiali. → Decodificare/contestualizzare/ricostruire un'esperienza. → Produrre testi regolativi (come le ricette istruzioni). → Rielaborare l'esperienza e comunicarla in classe. → Interiorizzare apprendimenti di tipo logico-matematico e scientifico importanti per il raggiungimento di abilità funzionali. 	<ul style="list-style-type: none"> → Lettura dell'orologio e concetto di tempo. → Concetti di base di proporzione e quantità. → Concetti naturali di frazioni. → Concetto di miscuglio e composti. → Passaggi di stato: liquido - aeriforme; solido - liquido. → Ciclo dell'acqua. → Prodotti primari e derivati. → Trasformazioni attraverso il calore. → Sviluppo della motricità fine. → Ricostruzione di sequenze in maniera corretta. → Concetto di spesa, ricavo, guadagno. Concetto ed utilizzo delle misure di capacità e di peso.

SUPERLAB

La gestione della cucina è da intendersi collegata ad altre attività o laboratori dando così una visione più ampia e una gestione più collettiva.

Il laboratorio di cucina non è da vivere solo come spazio di esperienze alimentari ma è da pensare come un'attività autonoma, con una propria anima che permette una serie di attività, crea sinergie e offre possibilità di collaborazione e compartecipazione plurime. Ciò consente di migliorare il percorso inclusivo di tutti gli alunni coinvolti, con un'attenzione particolare agli alunni con "speciali caratteristiche" ed agli alunni stranieri, che grazie a pratiche giocose e coinvolgenti, saranno supportati alla conoscenza della dimensione del fare e del sapere.

