

PAPPA
&
CICCIA

Laboratorio didattico integrato

Premessa

Il laboratorio di cucina "Pappa e Ciccia" è finalizzato a raggiungere l'acquisizione di autonomie sul piano funzionale in un contesto di apprendimento stimolante e gratificante, attraverso la socializzazione e la collaborazione, il rispetto per gli altri, il rispetto dei tempi, la presa di turno, il saper stare insieme, il condividere spazi e materiali. Nel laboratorio, si potranno conoscere oggetti nuovi, acquisire vocaboli riguardanti le azioni che saranno svolte (es. montare, mescolare, sbattere,...); realizzare azioni in sequenza, apprendere le procedure necessarie per la preparazione di cibi e, non ultimo, interiorizzare quegli apprendimenti di tipo logico-matematico utili al raggiungimento di abilità funzionali spendibili nella vita di ogni giorno (quantità, misura, peso, tempo, uso del denaro). Inoltre, nel laboratorio gli alunni impareranno a relazionarsi e a convivere con i loro pari e gli adulti in modo adeguato, utilizzando nella comunicazione le capacità acquisite. I bambini saranno stimolati a lavorare su piccoli progetti di lavoro finalizzati a competenze finali ma soprattutto alla realizzazione di un progetto finale che possa essere visibile all'interno della scuola con lo scopo di rendere inclusiva la loro produzione e la loro presenza.

Scopo del laboratorio è anche certamente quello di migliorare il percorso inclusivo degli alunni coinvolti attraverso alcune azioni:

- ✦ fornire loro competenze che possano essere spese all'interno di vari contesti e che possano essere eventualmente significative per la fase di orientamento scolastico;
- ✦ coinvolgere classi della scuola e compagni nella progettazione ed esecuzione del lavoro laboratoriale;
- ✦ gli obiettivi dell'attività saranno graduati per poter costruire per ciascun alunno, in base alle singole potenzialità e necessità, percorsi educativi individualizzati.

Il progetto vedrà la collaborazione di scuole superiori alberghiere o comunque legati alla formazione alimentare/ristorazione del territorio. Potranno inoltre essere attivati progetti di collaborazione in rete con altre secondarie di I grado del territorio circostanze anche a scopo di favorire la continuità didattica.

**PERCHE' UN
LABORATORIO DI
CUCINA ALLA SCUOLA
PRIMARIA?**

Obiettivi didattici

- 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
- 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 ...)

Contenuti

- Gli strumenti di lavoro e il loro utilizzo
- Conoscenza delle trasformazioni di alcuni elementi
- Le ricette finalizzate allo sviluppo della manualità (impasti)
- Le ricette finalizzate allo sviluppo della capacità olfattiva (annusare)
- Le ricette finalizzate allo sviluppo della capacità tattile (toccare i vari ingredienti)
- Le ricette finalizzate allo sviluppo delle capacità gustative

Obiettivi Formativi

- Conoscere il laboratorio di cucina e le sue regole
- Conoscere e utilizzare gli strumenti in modo adeguato
- Acquisire autonomia nell'esecuzione delle ricette
- Riconoscere gli ingredienti per la preparazione delle pietanze
- Svolgere le attività in successione secondo la ricetta da eseguire
- Cooperare in gruppo
- 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

Metodologia

Si lavorerà con gli alunni disabili in una logica di squadra, attribuendo a ciascuno compiti specifici.

Le insegnanti e assistenti presenti fungeranno da tutor, cercando di lasciare gli alunni il più autonomi possibili. Il laboratorio è strutturato e calibrato sulle capacità effettive dei partecipanti. Attraverso l'esecuzione di ricette gli alunni sviluppano gradualmente le proprie autonomie avvalendosi anche delle dinamiche di gruppo.

Risultati attesi

- La partecipazione, l'interesse e il coinvolgimento
- L'acquisizione graduale di alcune abilità di base
- L'impegno e la capacità di lavorare in gruppo
- Lo sviluppo di capacità di autocontrollo e di comunicazione interpersonale

Verifica

La verifica si baserà sull'osservazione degli alunni durante le attività proposte, secondo una progettualità inserita nel PEI di ciascun alunno .

Tempi

Il progetto si svilupperà nell'arco dell'intero anno scolastico, proponendo 1 incontro settimanale di due ore. Si prevede un momento di festa finale con la presenza del dirigente scolastico, gli insegnanti di classe, il personale ausiliario e le famiglie dei bambini coinvolti.

Spazi

Si utilizzerà una stanza sita al pian terreno ed appositamente adibita con tavoli, frigorifero, piastra elettrica e armadio dispensa.

Materiale e Attrezzature

Per la realizzazione del progetto, nell'ambito delle norme di sicurezza, esposte dall'ASL, è necessario l'acquisto di attrezzature regolari e non pericolose. Di seguito l'elenco:

- ✦ frigorifero
- ✦ forno elettrico con piano cottura dotato di piastre elettriche o a induzione
- ✦ cappa di aspirazione
- ✦ taglieri differenziati (di diverso colore a seconda dei prodotti utilizzati)
- ✦ utensileria da cucina di uso comune (mestoli, terrine, fruste, contenitori vari, coltelli, ecc.)
- ✦ Elettrodomestici: tostapane, spremiagrumi, centrifuga, frullatore, (robot da cucina), macchina per pop-corn