

S.M.S. “G. da Sangallo”- Roma - Ostia

PIANO OFFERTA FORMATIVA A.S. 2009- 2010

PROGETTO “ SAPERE I SAPORI”

1.1 ATTIVITA’

“DELIZIA E BENESSERE DEL PALATO”

1.2 RESPONSABILE PROGETTO

BUCCOLIERO Liliana (Scienze) - ZOINO Loredana (Tecnologia)

MODALITA’ DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO (Indicatori , strumenti)

Test di gradimento su studenti e famiglie e test di valutazione in parallelo con altre due classi dell’istituto che utilizzeranno il sistema didattico tradizionale.

OBIETTIVI:

1. Guidare lo studente in scelte alimentari consapevoli, che tengano conto anche della sfera emozionale, dei gusti e dei disgusti, attraverso giochi sensoriali che facciano riscoprire le molteplici sensazioni che un cibo può suscitare.
2. Attraverso la scuola del “fare per capire”, imparare a scegliere gli alimenti più adatti all’organismo del ragazzo e alle sue attività quotidiane, analizzando criticamente le proprie abitudini alimentari.
3. Rendere consapevoli lo studente delle pericolose abitudini alimentari che nel periodo adolescenziale possono portare a pregiudicare l’integrità psico-fisica, al fine di evitarle per salvaguardare la propria salute.
4. Acquisire, comprendere, applicare le norme igieniche necessarie per un uso corretto degli alimenti nelle diverse fasi che vanno dall’acquisto al consumo degli stessi.
5. Conoscere e approfondire i problemi della fame e della malnutrizione nei paesi in via di sviluppo.

FINALITA’:

1. Sviluppare una coscienza alimentare che aiuti l’alunno ad essere consapevole e autonomo nell’orientamento delle sue scelte, tenendo conto dei propri gusti e disgusti, ed educato al benessere che deriva da una sana e razionale alimentazione.
2. Acquisire corrette abitudini alimentari in relazione allo stato nutrizionale
3. Promuovere nello studente scelte alimentari consapevoli

MODALITA’ DI DOCUMENTAZIONE DEL PROGETTO

Report finale e di itinere di tutti gli indicatori e del personale coinvolto e/o relative remunerazioni per il maggior impegno

ATTIVITA’ PRATICA: questionari sui propri gusti e disgusti, realizzazioni di giochi sensoriali, degustazioni libere e guidate, diario alimentare settimanale, analisi e discussione sui dati raccolti, analisi sensoriale e qualitativa di alimenti di uso frequente (es. panino al prosciutto), simulazioni di un banco della spesa per organizzare una dieta giornaliera, indagini sociali e simboliche del cibo per relazionarsi con gli altri, raccolta e analisi di dati sul problema della fame e della malnutrizione nei paesi con problemi alimentari, visite ad aziende agricole e zootecniche, foto, disegni, ricettari, calendari, interviste, mezzi audiovisivi, ricerche su Internet.

TEMPI IMPIEGATI: Intero anno scolastico ore curricolari antimeridiane nelle classi 2 B, 1 A, 2 A, 3 A, 2 C, 1 D, 2 D, 3 D, 2 E, 2 F, 3 F, 2H.

Prof.ssa ZOINO ore extracurricolari n° 30 di organizzazione del progetto e informatizzazione dati, preparazione lezioni frontali, approntamento materiale di supporto e di attività pratica.

Prof.ssa BUCCOLIERO ore extracurricolari n° 30 di organizzazione del progetto e informatizzazione dati, preparazione lezioni frontali, approntamento materiale di supporto e di attività pratica.

Docenti coadiuvanti: Dragone, Biancofiore, Chiapponi, Lanza, Musumeci, Marchini, Canalis, Vona

MODALITA' DI ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE DEL PROGETTO

Albo scuola, sito Internet, schede e questionari, raccolta dati in supporto informatico, cartelloni.

1.4 DURATA

Intero Anno Scolastico 2009/2010

1.5 RISORSE UMANE

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti. Separare le utilizzazioni per anno finanziario.

Prof.ssa Buccoliero Liliana - Prof.ssa Zoino Loredana

Docenti coadiuvanti in orario curricolare.

Responsabilizzazione (chi fa, che cosa, quando)

Prof.ssa Buccoliero: Docente referente d'Istituto.

Prof.ssa Zoino: Docente animatore.

Docenti coadiuvanti: Dragone, Biancofiore, Chiapponi, Lanza, Musumeci, Marchini, Canalis, Vona

1.6 BENI E SERVIZI

Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione. Separare gli acquisti da effettuare per anno finanziario.

Anno 2009/2010:

Risorse logistiche: Laboratorio Informatico, Sala Teatro occasionalmente.

Acquisti:

- Visita didattica alla fattoria didattica Rinaldi	€ 350,00
- Affitto Pullman	€ 400,00
- 2 risme di carta per stampante formato A3 per fotocopie	€ 10,00
- 5 risme di carta per stampante formato A2 per fotocopie	€ 13,00
- 100 copertine in cartoncino	€ 20,00
- 100 rilegature per fascicoli	€ 10,00
- 100 fogli per plastificazione	€ 30,00
- Cartucce per stampante laboratorio informatica	€ 200,00

TOTALE € 1.033,00

DATA 20 NOVEMBRE 2009

I RESPONSABILI DEL PROGETTO