



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.

I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO

2018/2019

Titolo	"DOLCI AD ARTE"
Responsabile	Prof.ssa Michela Rivieri Prof.ssa Federica Cremoni
Premessa	Il Progetto "DOLCI ad ARTE" come dice il nome vuole mettere in evidenza il legame tra il mondo dell'arte e la pasticceria rendendo possibile la partecipazione ad eventi che potrebbero variare dalla mostra, cene, pranzi a tema, festività o eventi a scopo benefico. Il processo di apprendimento è fondato sulla realizzazione di un progetto preciso, che troverà nell'operatività una valida strategia per acquisire competenze specifiche e trasversali, attraverso l'utilizzo di tecniche e strumenti peculiari. Il lavoro di gruppo, guidato da operatori specializzati, si fonda sull'apprendimento cooperativo (<i>cooperative learning</i>), che consente la costruzione di rapporti di interdipendenza fra i componenti del gruppo stesso.
Finalità	Il Progetto di pasticceria, coinvolgerà le classi

	<p>del triennio dell'indirizzo di Pasticceria e avrà la finalità di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sperimentare la lavorazione di vari materiali edibili • Sviluppare le capacità creative degli alunni attraverso attività manipolative, senso-percettive ed espressive • Acquisire le tecniche della lavorazione e della decorazione dei manufatti • Ampliare e potenziare la sfera degli interessi immediati e permanenti • Sperimentare la fantasia e la creatività eseguendo oggetti particolari
Obiettivi misurabili:	<p>Il Progetto di pasticceria, coinvolgerà le classi dell'indirizzo di Pasticceria e avrà la finalità di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sperimentare la lavorazione di vari materiali edibili • Sviluppare le capacità creative degli alunni attraverso attività manipolative, senso-percettive ed espressive • Acquisire le tecniche della lavorazione e della decorazione dei manufatti • Ampliare e potenziare la sfera degli interessi immediati e permanenti • Sperimentare la fantasia e la creatività eseguendo oggetti particolari
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere tecniche di colorazione • Manipolare materiale per ottenere forme e per migliorare il controllo delle mani e delle dita • Utilizzare materiali edibili per realizzare

	<p>collages, composizioni e costruzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sviluppare la capacità di progettare e di realizzare un prodotto eseguendo le varie fasi della lavorazione
Competenze trasversali interessate:	<ul style="list-style-type: none"> ● Stimolare la capacità di inventare ● Favorire la fiducia nelle proprie capacità che si accompagna ad un processo di autostima ● Acquisire le norme di comportamento concordate ● Rapportarsi con il gruppo lavoro senza mettersi in competizione ● Aiutare i compagni/e in difficoltà
Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:	<ul style="list-style-type: none"> ● Imparare ad imparare ● Sviluppare il senso civico e sociale degli alunni ● Organizzare il proprio lavoro ● Comunicare con gli altri ● Collaborare e partecipare ● Agire in modo autonomo e responsabile ● Ricercare l'integrazione con adulti e coetanei
Discipline coinvolte:	Pasticceria, Area potenziamento (Discipline pittoriche e Plastiche)
Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:	Durante tutto il corso dell'anno scolastico 2018/2019 secondo la necessità del docente Prof.re Giorgi Stefano negli orari curricolari.
Destinatari:	Il progetto è destinato agli alunni delle classi

	coinvolte.
Soggetti coinvolti:	Prof.ssa Michela Rivieri Prof.ssa Federica Cremoni
Risorse professionali:	2 docente di Discipline Pittoriche e Plastiche per lo svolgimento dei laboratori
Risorse strumentali:	Il progetto si svolgerà nell'Aula di Pasticceria
Risorse finanziarie:	Nessuna
Ore di insegnamento di personale interno:	Il progetto si svolge in orario curriculare in tutto il corso dell'anno scolastico e con la possibilità delle docenti di potenziamento di cambiare il loro orario per poter seguire il progetto.
Ore di coordinamento e progettazione:	50
Personale esterno autorizzato:	Nessuno
Personale ATA coinvolto:	Nessuno
Attrezzature:	Attrezzature da pasticceria
Materiali di consumo:	Materiali edibili
Tempi e durata:	Il progetto durerà per l'intero anno scolastico. In occasione delle festività Natale, Pasqua, eventi a scopo benefico e concorsi per 5 ore alla settimana .
Metodologia:	Nella metodologia di lavoro, verrà favorito il momento della scoperta, dell'esplorazione e dell'improvvisazione, privilegiando la competenza relazionale durante lo svolgimento delle attività. Si curerà e si organizzerà un clima positivo per favorire principalmente la comunicazione, come mezzo per potenziare il pensiero, socializzare e interagire nelle diverse istanze comunicative. Le attività saranno diversificate al fine di stimolare la curiosità, l'interesse e la motivazione all'attenzione. I ragazzi coinvolti, sia normodotati che diversamente abili
Risultati attesi/prodotti:	<ul style="list-style-type: none"> • La partecipazione, l'interesse e il

	<p>coinvolgimento</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L'acquisizione graduale di alcune tecniche e di abilità di base ● L'impegno e la capacità di lavorare in gruppo, al fine di acquisire le abilità di progettare ed eseguire le fasi di lavorazione e le tecniche specifiche ● Lo sviluppo di capacità di autocontrollo e di comunicazione interpersonale
Modalità di monitoraggio e valutazione:	<ul style="list-style-type: none"> ● La verifica si baserà sull'osservazione degli alunni durante le attività proposte, rilevando i tempi di attenzione e di partecipazione secondo il proprio ritmo di apprendimento con particolare attenzione al raggiungimento dell'autonomia relazionale e comportamentale degli allievi, al fine di renderli capaci di realizzare un maggior numero di cose senza l'aiuto dell'adulto. ● Schede finali di gradimento per studenti ● Relazione finale del docente referente

Luogo e data

Marina di Massa, 24/10/ 2018

Firma del referente/responsabile del progetto

Prof.ssa Michela Rivieri e Prof.ssa Federica Cremoni

