



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

A.S 2019/2020

**Titolo:**

Progetto **"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 (*cooperative learning*), che consente la costruzione di rapporti di interdipendenza fra i componenti del gruppo stesso.

**Gli obiettivi del Progetto:**

L'acquisizione o il potenziamento di competenze Trasversali e Tecnico Professionali che motivino l'alunno al percorso scolastico prospettando le opportunità lavorative al conseguimento del Diploma in modo tale da combattere, indirettamente, sia la disaffezione sia la dispersione scolastica.

**Finalità:**

Il Progetto di pasticceria, coinvolgerà le classi del triennio dell'indirizzo Pasticceria e avrà la finalità di:

- 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:**

- Acquisire alcune tecniche e di abilità di base
- Incrementare la capacità di lavorare in gruppo
- Lo sviluppo di capacità di autocontrollo e di comunicazione interpersonale
- La partecipazione, l'interesse e il coinvolgimento
- Acquisire le abilità di progettare ed eseguire le fasi di lavorazione e le tecniche specifiche
- Favorire l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli studenti
- Migliorare l'efficacia didattica del percorso scolastico, fornendo al tempo stesso all'alunno maggiori opportunità di inserire un'esperienza artistico culinaria durante il proprio percorso di formazione

**Traguardi di competenze che si intendono attivare:**

- Conoscere tecniche di colorazione
- Manipolare materiale per ottenere forme e per migliorare il controllo delle mani e delle dita
- Utilizzare materiali edibili per realizzare collages, composizioni e costruzioni
- Sviluppare la capacità di progettare e di realizzare un prodotto eseguendo le varie fasi della lavorazione

**Competenze trasversali interessate:**

- 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:**

- 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
- Ricerare 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 2019/2020 secondo la necessità dei docenti Proff. Giorgi Stefano e Tarca Alessandro negli orari delle classi.

**Destinatari:**

Il progetto è destinato agli alunni del triennio dell'indirizzo Pasticceria.

**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 all'interno delle aule delle classi coinvolte e nel Laboratorio 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:**

40

**Personale esterno autorizzato:**

Nessuno

**Personale ATA coinvolto:**

Nessuno

**Tempi e durata:**

Il progetto durerà per l'intero anno scolastico. In occasione delle festività Natale, Pasqua, eventi a scopo benefico e concorsi.

**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:**

- La partecipazione, l'interesse e il coinvolgimento
- 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:**

- 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, 07/11/ 2019

**Firma del referente/responsabile del progetto**

Prof.ssa Michela Rivieri

Prof.ssa Federica Cremoni