

SCHEMA DI PROGETTO

Scuola secondaria di I grado

Denominazione progetto	MANI IN PASTA
Referente progetto	Prof. Barbara Bergamini
Classe o classi coinvolte	Tutte le classi seconde della Scuola secondaria di primo grado Guidotti
Disciplina o discipline coinvolte	Scienze
Priorità cui si riferisce	-Ridurre la percentuale degli studenti i cui esiti in scienze risultano essere collocati nelle fasce di voto più basse .
Traguardo di risultato	<ul style="list-style-type: none">- acquisire la consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione e del movimento per mantenere in salute il proprio corpo- comprendere le problematiche legate al tema dell'alimentazione e per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita- favorire la socializzazione, la cooperazione e la creatività di ciascun alunno mediante la realizzazione di un prodotto- far acquisire competenze digitali- far aumentare lo spirito d'iniziativa e d'imprenditorialità
Obiettivo di processo	<ul style="list-style-type: none">- favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze che permettano al futuro cittadino di assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita, alla promozione della salute e all'uso delle risorse- sviluppare un comportamento responsabile nella scelta dei cibi e capire che certe scelte sono frutto di condizionamenti- conoscere le varie patologie legate all'alimentazione e gli effetti di un'alimentazione eccessiva o insufficiente- conoscere e prevenire i disturbi del comportamento alimentare- imparare a lavorare in gruppo- acquisire competenze digital
Altre priorità	<ul style="list-style-type: none">-Sviluppare nei ragazzi una consapevolezza alimentare che favorisca sempre più coscienza critica e autonomia nelle scelte riguardanti uno stile di vita sano e attivoSensibilizzare i ragazzi e le loro famiglie sul tema dell'educazione alimentare per favorire un miglioramento dello stile di vita
Situazione su cui interviene	Tutti gli alunni delle classi seconde allo scopo di sensibilizzarli ad un corretto stile alimentare e ad uno stile di vita sano ed attivo.

Attività previste	<p>1^ fase: 2 incontri di 2 ore ciascuno con un dietista dell'AUSL, durante le ore di scienze. Vista l'enorme richiesta di incontri nelle scuole del territorio spesso questa prima parte viene svolta in autogestione dagli insegnanti di scienze della scuola utilizzando i materiali forniti dall'ente.</p> <p>2^ fase: Presentazione da parte dei docenti di scienze delle attività da svolgere, dei tempi e delle modalità per effettuarle</p> <p>3^ fase: Realizzazione a casa delle ricette a gruppi, presentazione del lavoro svolto attraverso video, presentazioni in Power Point, racconti, articoli di giornale e analisi in classe dei prodotti ottenuti e delle difficoltà incontrate durante il lavoro</p> <p>4^ fase: Partecipazione al concorso MANI IN PASTA. I ragazzi suddivisi in gruppi, sotto la supervisione dell'insegnante di scienze, realizzano o un elaborato grafico o un prodotto multimediale sul tema della corretta alimentazione e dell'importanza del movimento per promuovere uno stile di vita sano.</p> <p>Ciascun docente è libero di partecipare o meno al concorso collegato al progetto e autonomamente raccoglie i materiali e gestisce i rapporti con l'associazione degli Amici del Cuore in modo da poter realizzare il lavoro secondo i propri tempi e le proprie modalità.</p>	1
Risorse finanziarie necessarie	nessuna	
Risorse umane	<p>Il progetto è proposto dall'AUSL, servizio SIAN, in collaborazione con l'Associazione di Volontariato ONLUS "Amici del Cuore"</p> <p>I docenti di scienze guidano i ragazzi nella realizzazione del prodotto grafico o multimediale per il concorso nelle ore curricolari</p> <p>I ragazzi a casa, sotto la supervisione dei genitori, realizzano una ricetta "mediterranea" tra quelle proposte dall'AUSL nell'apposito libretto che viene loro fornito.</p>	
Altre risorse necessarie	<ul style="list-style-type: none"> - Fotocopie, cartelloni, DVD - Aula con LIM 	
Indicatori utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> - Livello di partecipazione alle attività proposte - Produzione di elaborati grafici e multimediali che manifestino l'interiorizzazione da parte dei ragazzi dei contenuti proposti - Prove oggettive finalizzate a verificare la conoscenza dei principi nutritivi contenuti negli alimenti e la classificazione degli alimenti secondo le loro funzioni 	
Stati di avanzamento	Monitorare i progressi degli alunni attraverso osservazioni sistematiche	