



**MATEMATICA
IN
PADELLA**

	I.C.S. Trilussa - Milano	PROGETTO	a.s. 2024-2025
---	--------------------------	-----------------	-----------------------

Denominazione del Progetto3

Referenti del Progetto3

Descrizione sintetica del progetto3

Contenuti3

Obiettivi formativi ed educativi previsti.....4

Obiettivi didattici4

Classi-sezioni, gruppi di studenti coinvolti4

Modalità di attuazione4

Tempi di attuazione4

Spazi, strumenti e materiale utilizzato.....4

Costi5

Criteri, tempi e modi di verifica5

Ricaduta sulla didattica5

Pubblicizzazione dei risultati5

	I.C.S. Trilussa - Milano	PROGETTO	a.s. 2024-2025
---	--------------------------	-----------------	-----------------------

SCHEMA PROGETTO

Denominazione del Progetto

MATEMATICA IN PADELLA

Referenti del Progetto

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare

DI NAPOLI NICOLETTA

Descrizione sintetica del progetto

Illustrare ciò che si intende realizzare, le fasi operative individuando le attività da svolgere

Lo scopo del progetto è quello di offrire l'opportunità di apprendere attraverso esperienze pratiche-divertenti-stimolanti-facilitanti. Attraverso il progetto gli studenti potranno scoprire una matematica e argomenti di scienze diversi da quelli sperimentati in classe, realizzando attività didattiche in forma di laboratorio, per favorire l'operatività e allo stesso tempo il dialogo e la riflessione sul proprio operato.

Si realizzeranno ricette perlopiù di dolci che prevedono le seguenti fasi:

- acquisto degli ingredienti
- lettura della ricetta
- utilizzo degli strumenti presenti nel laboratorio
- realizzazione della ricetta
- degustazione sul posto
- ricerca storica della provenienza della ricetta

Contenuti

Indicare i contenuti previsti

- lettura di una ricetta
- misure
- stime
- frazioni
- proporzioni
- percentuali
- lettura etichette alimentari
- calcolo delle calorie
- principi nutritivi
- passaggi di stato
- miscugli
- norme igieniche-sanitarie relative agli alimenti e alla manipolazione da parte degli studenti

	I.C.S. Trilussa - Milano	PROGETTO	a.s. 2024-2025
---	--------------------------	-----------------	-----------------------

Obiettivi formativi ed educativi previsti

Descrivere gli obiettivi formativi ed educativi che si intendono perseguire

- Conoscere il laboratorio e le sue regole, condividendo gli spazi comuni e i materiali;
- conoscere ed utilizzare gli strumenti di lavoro
- svolgere le attività in successione secondo la ricetta, rispettando le sequenze operative rispetto alle quantità e ai tempi (problem solving)
- acquisire autonomia operativa
- saper ordinare-riordinare l'ambiente cucina
- sviluppare l'autostima
- sviluppare la collaborazione tra pari

Obiettivi didattici

Descrivere gli obiettivi didattici che si intendono perseguire

- ricordare e riprodurre le sequenze operative di un'attività pratica: verbalizzare oralmente o per iscritto le fasi principali della realizzazione di una ricetta o di altra attività collegata
- conoscere i principi nutritivi essenziali: orientarsi nelle proprietà nutritive degli alimenti riconoscere alcuni tra gli allergeni più comuni
- saper gestire il tempo

Classi-sezioni, gruppi di studenti coinvolti

Indicare le classi e il numero di studenti coinvolti

1A – 19 ALUNNI
2A – 18 ALUNNI

Modalità di attuazione

Descrivere le metodologie utilizzate

Il progetto si attuerà attraverso l'attività laboratoriale, la quale permetterà l'approfondimento di tematiche matematiche e legate all'educazione alimentare.

Tempi di attuazione

Descrivere l'arco temporale/cronoprogramma nel quale il progetto si attua

- verrà svolto durante l'orario di insegnamento
- verrà svolto fuori dall'orario insegnamento per n. 2 ore totali a settimana
- verrà svolto nel II quadrimestre
- verrà svolto per tutto l'anno scolastico

Spazi, strumenti e materiale utilizzato

Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione

Verrà utilizzato il laboratorio di cucina con gli strumenti presenti al suo interno

	I.C.S. Trilussa - Milano	PROGETTO	a.s. 2024-2025
---	--------------------------	-----------------	-----------------------

Costi

Elencare beni e servizi che si intende acquisire per la realizzazione del progetto

non sono previsti costi

sono previsti i seguenti costi:

Bene/Servizio da acquistare	quantità	costo	esercente
CARTA PREPAGATA ESSELUNGA ¹	1	€ 100	ESSELUNGA
		€	
		€	
		€	
<u>COSTO TOTALE</u> IVA inclusa	1	€ 100	

Criteria, tempi e modi di verifica

Verificare il raggiungimento dei risultati, sia in termini di competenze acquisite sia in termini di output prodotti

Le attività verranno svolte in piccolo gruppo in modo da far emergere le potenzialità di ciascuno e dove sarà chiara la suddivisione dei compiti che ciascun componente dovrà svolgere.

La buona riuscita dell'attività sarà verificata della corretta esecuzione della ricetta stessa e della buona cooperazione tra pari.

Al termine di ogni attività è prevista una fase di esposizione del lavoro in cui ciascun gruppo comunica i propri risultati alla classe e verrà attivata anche una fase di autovalutazione da parte degli alunni.

La verifica in itinere si baserà sull'osservazione degli alunni durante le attività proposte.

Ricaduta sulla didattica

Indicare i risultati previsti

1. Aumento dell'autonomia operativa e decisionale
2. Maggiore cooperazione tra pari
3. Potenziamento in ambito matematico-scientifico delle competenze di base

Pubblicizzazione dei risultati

Indicare come si intendono diffondere i risultati raggiunti

- Creazione di un ricettario digitale da pubblicare sul sito della scuola
- Partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola come: Open Day, Festa multietniche (presentazione dei piatti del proprio paese), Festa di fine anno

¹ La carta prepagata potrà essere condivisa anche con altre classi o gruppi -classe della scuola secondaria che svolgeranno il laboratorio di cucina e servirà per l'acquisto degli ingredienti.

 Istituto Comprensivo Trilussa	I.C.S. Trilussa - Milano	PROGETTO	a.s. 2024-2025
--	--------------------------	-----------------	-----------------------

La docente referente
Nicoletta Di Napoli