



SCHEMA PRESENTAZIONE PROGETTO PTOF

A.S. 2024/2025

orario curricolare

orario extracurricolare

| |
|-------------------------------|
| Denominazione progetto |
| “LA CUCINA DEI RICORDI”. |

| |
|--|
| Referente Responsabile del Progetto |
| Prof.ssa Olimpia Di Vito |

| |
|--|
| FIGURE COINVOLTE: indicare i nominativi docenti interni, esperti esterni, altre scuole, eventuali Enti, Associazioni (specificare) |
| Docenti interni: docenti ITP e i docenti di lingue straniere, di italiano e di sc. Alimenti. |
| Esperti esterni: Signora Anita Orsara – dott.ssa Laura Marchetto. |
| Altre figure coinvolte: Assistenti tecnici dei laboratori. |

| |
|--|
| Analisi del fabbisogno |
| L'idea progettuale nasce dalla particolare situazione economica, sociale ed ambientale della Calabria che vede molti giovani lasciare il loro territorio per cercare lavoro in altre regioni d'Italia o, addirittura, all'estero. Ad andarsene sono soprattutto i giovani qualificati, che hanno conseguito un diploma superiore o una laurea. E' pertanto necessario che la scuola conduca i suoi studenti a guardare con occhi nuovi un territorio già ad alta vocazione turistica, bisognoso di menti imprenditoriali in grado di individuarne il potenziale e le risorse di cui naturalmente è portatore e che, imprescindibilmente, richiede professionalità nel settore alberghiero, agrario, tecnico-economico e del benessere sociale. |

| |
|--|
| Destinatari |
| Alunni delle classi 3, 4 e 5 dell' IPSEOA. |

| |
|---|
| <p>Descrizione sintetica del progetto (Abstract) (da inserire nel PTOF)</p> |
| <p>Il progetto si pone come obiettivo di unire l'arte culinaria con quella letteraria per offrire ai clienti un'esperienza unica che coinvolge i sensi del gusto e della creatività. L'intento è quello di promuovere la cultura locale attraverso la "gastronomia dei ricordi" arricchita da elementi letterari per la valorizzazione della cucina tradizionale calabrese e della dieta mediterranea.</p> <p>La "Cucina dei Ricordi" è quella cucina che si tramanda da generazione in generazione, da madre in figlia, da nonna a nipote. Una cucina povera, contadina legata ai ricordi, quando si usava scrivere gli ingredienti della ricetta, ma i passaggi si apprendevano con la "vista" durante la fase della preparazione. L'obiettivo è coinvolgere gli alunni e le alunne al recupero delle tradizioni culinarie del territorio attraverso le ricette antiche tramandate oralmente dalle nostre nonne.</p> <p>Nel laboratorio di cucina gli alunni saranno guidati dalla signora Anita Orsara per la preparazione di piatti tipici dei suoi ricordi, secondo le modalità di esecuzione apprese nel corso degli anni dalle donne di famiglia, ricette sapientemente custodite e scritte nel suo libro "La cucina di Anita", oggetto di presentazione durante il banchetto.</p> |

| |
|---|
| <p>Obiettivi formativi prioritari collegati al RAV</p> |
| <p>Migliorare la progettualità nella didattica attraverso processi di condivisione e la strutturazione di percorsi interdisciplinari. Rafforzare i processi di costruzione del curricolo d'istituto orizzontale/verticale, caratterizzanti l'identità dell'istituto, uniformando e condividendo i processi di pianificazione, sviluppo, verifica e valutazione dei percorsi di studio (curricolo del singolo studente, curricolo per classi parallele, curricolo per ordine di scuola, curricolo d'istituto). Coinvolgere nella progettualità dell'Istituto il territorio attraverso convenzioni che rendano più efficace ed incisiva l'azione didattica.</p> |

| |
|---|
| <p>Contenuti</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di cucina per la realizzazione di un menù tratto dal libro "La cucina di Anita" • Laboratorio di sala per l'allestimento ed il servizio a buffet per la degustazione del menù. • Presentazione del libro di Anita Orsara "La cucina di Anita" ed intervento/dibattito sulla dieta mediterranea. |

| |
|--|
| <p>Metodologie</p> |
| <p>Problem solving, learning by doing, cooperative learning.</p> |

| |
|--|
| <p>Modalità di monitoraggio, verifica, valutazione</p> |
| <p>Il monitoraggio delle attività avverrà attraverso la raccolta dei dati in appositi registri. La valutazione sarà effettuata tenendo conto delle ore svolte dagli alunni e delle competenze acquisite al termine del percorso e risulterà formalizzata in schede di valutazione approvate dai cdc.</p> |

| |
|---|
| <p>Traguardi attesi al termine del percorso</p> |
| <p>Al termine del progetto, gli alunni dovranno aver acquisito le competenze afferenti le aree di competenze ai sensi delle Linee Guida (art.1, co. 785, L. 30 dicembre 2018, n.145)</p> |

| |
|--|
| <p>Indicatori di efficacia e efficienza (es. gradimento risultante da questionari di soddisfazione; specificare indicatori e riportare dati ottenuti nella relazione finale)</p> |
| <p>X Motivazione Frequenza X Partecipazione X Conoscenze e abilità acquisite XRapporto con i compagni <input type="checkbox"/> Modalità organizzative XCompetenze raggiunte <input type="checkbox"/> Altro.....</p> |

| |
|--|
| <p>Risorse umane</p> |
| <p>Docenti interni all'istituto ITP Esperti esterni.</p> |
| <p>Mezzi e strumenti</p> |
| <p>Laboratori di cucina e sala, materie prime da definire in sede di definizione dei laboratori.</p> |
| <p>Rapporti programmati con le famiglie e il territorio</p> |
| <p>Invito alla manifestazione conclusiva del progetto sia ai genitori che alle autorità locali e agli operatori del settore turistico operanti sul territorio.</p> |
| <p>Risorse finanziarie necessarie</p> |
| <p> </p> |

DIAMANTE , 04/10/2024

IL/I DOCENTE/I RESPONSABILE/I DEL PROGETTO

Prof.ssa Olimpia Di Vito