

SCHEMA DI VALUTAZIONE FINALE PROGETTI DIDATTICI/LABORATORI

Infanzia Primaria X Secondaria di I grado

Plesso "C. CORRADI"

NOME DEL PROGETTO		SAPERE i SAPORI			
Docenti coinvolti (Per ordine di scuola e classi)		Scuola Primaria Classi II A, II B, II C, III A.			
competenza\e da raggiungere (Riportare quelle scelte per il progetto)		Autonomia e responsabilità.			
Classi coinvolte	Alunni Iscritti	Alunni frequentanti	di cui con handicap	di cui con svantaggio	di cui stranieri
<i>IIA</i>	<i>18</i>	<i>17</i>	<i>1</i>	<i>10</i>	<i>8</i>
<i>IIB</i>	<i>21</i>	<i>21</i>	<i>/</i>	<i>2</i>	<i>7</i>
<i>IIC</i>	<i>20</i>	<i>20</i>	<i>1</i>	<i>4</i>	<i>8</i>
<i>IIIA</i>	<i>23</i>	<i>23</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
Attività/Azioni realizzate in sintesi e per categorie (Es: collaborazione con ente esterno.....; laboratorio settimanale di due ore.....; visita didattica.....)		L'argomento trattato nel corso delle attività ha approfondito i temi della filiera alimentare dalla frutta alle confetture. I tempi per la realizzazione hanno previsto una lezione introduttiva in classe da parte di un esperto di agricoltura: lunedì 30 gennaio. Due uscite in fattoria: - mercoledì 29 marzo classi IIA e IIIA; - giovedì 30 marzo classi IIB e IIC. Una lezione conclusiva in classe di un incaricato della fattoria stessa: martedì 11 aprile.			
Metodologie (Es: classi aperte , laboratorio, ricerca, apprendimento cooperativo, problem solving, lavoro di gruppo,)		La lezione introduttiva è stata svolta in classe da parte di un esperto di agricoltura, che ha spiegato la stagionalità dei diversi frutti nel corso dell'anno. Approfondimenti specifici hanno riguardato i valori nutrizionali degli alimenti e l'importanza che assumono i cibi a filiera corta. Sono state proiettate immagini, commentate assieme agli studenti. Le uscite in fattoria hanno portato i ragazzi a vivere una giornata in campagna, in una vera azienda agricola divenuta fattoria didattica. Si è provveduto a farli partecipare fattivamente alla realizzazione della confettura di mele. Si è proceduto alla sbucciatura delle mele, alla loro cottura con l'aggiunta di zucchero e limone, fino al confezionamento delle confetture, consegnate ai ragazzi, protagonisti dell'esperienza. La lezione conclusiva, in classe, effettuata da parte di un incaricato della fattoria, ha richiamato le esperienze, le emozioni e i ricordi dei ragazzi, verificando la loro nuova consapevolezza sull'importanza dell'agricoltura, la stagionalità della frutta, le filiere alimentari dal campo alla tavola e le trasformazioni dei prodotti.			

Tempi di realizzazione	Gennaio-aprile 2017.
Risultati emersi dalla somministrazione di strumenti di monitoraggio/verifica Es: 1. questionari rivolti agli alunni; 2. questionari rivolti ai docenti; 3. rubrica valutativa su: a. acquisizione competenza b. partecipazione alunno 4.	Dai questionari rivolti agli alunni è risultato che il progetto ha riscontrato il gradimento della maggior parte di essi. Non hanno riscontrato grandi difficoltà nella realizzazione, e quasi la totalità lo consiglierebbe. Pochi hanno svolto il compito con l'intervento di un adulto, la maggior parte ha dimostrato un atteggiamento positivo verso il compito assegnato e una buona parte è stato di stimolo alla classe. La quasi totalità degli alunni è riuscito a portare a termine il lavoro assegnato.
Gli obiettivi previsti sono stati raggiunti?	Gli obiettivi previsti, sia pure a livelli diversi, sono stati raggiunti da tutti gli alunni partecipanti.
Eventuale modalità di documentazione del lavoro svolto	Si è provveduto a farli partecipare fattivamente alla realizzazione della confettura di mele. Si è proceduto alla sbucciatura delle mele, alla loro cottura con l'aggiunta di zucchero e limone, fino al confezionamento delle confetture, consegnate ai ragazzi, protagonisti dell'esperienza.
PUNTI DI FORZA	Ampliamento dell'offerta formativa. La visita in fattoria, a contatto con i campi coltivati e gli animali, ha permesso agli alunni di conoscere da vicino, con un'esperienza concreta, la realtà dell'agricoltura, il recupero delle capacità manuali, l'utilizzo della frutta.
CRITICITA' EMERSE	Difficoltà nel gestire gli incontri con una calendarizzazione delle attività già avviata in ogni classe.
EVENTUALI PROPOSTE	Sarebbe interessante partecipare a nuovi progetti che prevedano il contatto diretto con la natura e la fattiva partecipazione degli alunni con il recupero della manualità.
VARIE ED EVENTUALI	

Data

FIRMA

Roma, 12/06/2017

Marinella Manzo

Risultati valutazione progetto Sapere Sapori IIA- IIB- IIC- IIIA

	Iniziale	Di base	Intermedio	Avanzato
Impegno	5	26	28	22
Autonomia	10	20	29	22

Autogradimento alunni

	Si	No	Forse
Hai imparato cose nuove?	78	-	3
Hai avuto difficoltà?	7	72	2
Lo consiglieresti ai compagni?	77	1	3

