

Il Istituto Comprensivo di ANZIO

SCHEDA DI PROGETTO/ATTIVITA' P.T.O.F. - a. s. 2018/19

PLESSO : Acqua del Turco

☐ INFANZIA ☒ PRIMARIA ☐ SECONDARIA

Denominazione progetto/attività	"Frutta nelle scuole"		
Area progettuale del PTOF di riferimento	X linguistica X scientifica ☐ musicale ☐ artistica ☐ motoria ☐ laboratoriale X umanistico socio-econ. e legalità ☐ inclusione		
Priorità del Rav a cui si riferisce	☐ Diminuire la percentuale di studenti collocata nella fascia di voto bassa. X Migliorare i livelli delle competenze chiave .		
Altre priorità			
Traguardo di risultato del Rav a cui si riferisce	☐ Diminuire la percentuale di studenti collocata nella fascia di voto bassa nelle discipline di italiano e matematica. X Migliorare i livelli delle competenze chiave anche al fine di un innalzamento degli esiti Invalsi.		
Traguardi di competenze disciplinari e trasversali	Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per comprendere le problematiche scientifiche di attualità e per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita, alla promozione della salute e all'uso delle risorse Organizzare il proprio apprendimento, individuando scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione (formale, non formale, ed informale) anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro A partire dall'ambito scolastico, assumere responsabilmente atteggiamenti e ruoli e sviluppare autocoscienza e senso critico nel rapporto con l'alimentazione Conoscere la filiera dei prodotti : dal produttore al consumatore Riconoscere le caratteristiche degli organismi vegetali nello specifico dei prodotti ortofrutticoli		
Obiettivi di processo	AREA DI PROCESSO	DESCRIZIONE DELL'OBIETTIVO DI PROCESSO	ALTRI OBIETTIVI
	☐ Curricolo, progettazione e valutazione	☐ Declinare il curricolo verticale in UdA centrate sulle competenze. ☐ Condividere strumenti comuni di valutazione.	
	☒ Ambiente di apprendimento	☐ Progettare e realizzare nelle classi giochi linguistici e matematici interni all'Istituto per avvicinare gli alunni alle prove invalsi. ☒ Predisporre attività di consolidamento e recupero.	
	☐ Inclusione e differenziazione	☐ Rilevare i bisogni di recupero e di eccellenza e predisporre attività specifiche.	
	☐ Continuità e orientamento	☐ Lavorare a classi aperte tra i diversi ordini di scuola (classi ponte)	
	☐ Orientamento strategico e organizzazione della scuola	☐ Avvio di attività di Peer to peer tra docenti dei diversi ordini di scuola. ☐ Realizzare commissioni di lavoro e dipartimenti verticali	
	☐ Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane	☐ Realizzare attività di aggiornamento, autoaggiornamento e formazione.	
	☒ Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie	☒ Coinvolgere attivamente le famiglie nella condivisione dei percorsi educativi.	
Durata del progetto	Annuale		
Classe/i o gruppo/i alunni e plesso	TUTTE LE CLASSI DI ACQUA DEL TURCO		

Attività previste	• Distribuzione di prodotti ortofrutticoli; • Informazione sulle caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli, in termini di qualità, aspetti nutrizionali e sanitari, stagionalità, territorialità e rispetto dell'ambiente, rivolto sia ai docenti che ai genitori, al fine di prolungare l'effetto di induzione del consumo; Visita a fattorie didattiche; • Creazione di orti scolastici, attività di giardinaggio e/o allestimento di laboratori sensoriali; • Distribuzione di materiale informativo • Moduli formativi per insegnanti e docenti; • Incentivi e ricompense di natura ludica per sostenere l'approccio al consumo della frutta e delle verdure; • Giornate a tema o attività didattiche accompagnate da attività pratiche e dimostrative;
Risorse finanziarie necessarie	
Docente referente	Salvati Anna
Docente/i coinvolto/i	Docenti delle classi indicate della scuola primaria di Acqua del Turco
Risorse umane (ore)	
Altre risorse necessarie, spazi	
Enti/Istituzioni coinvolti	Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e dell'economia agraria
Indicatori utilizzati per la verifica dei risultati finali	Conoscenza dei diversi tipi di frutta Conoscenza delle corrette abitudini alimentari Conoscenza della filiera alimentare : dal produttore al consumatore Dimostra un atteggiamento critico rispetto alle abitudini alimentari Dimostra di saper scegliere tra diversi menù quello più idoneo Lavora nel gruppo rispettando il proprio ruolo Collabora per un fine comune
Stati di avanzamento	
Prodotto finale	Realizzazione di cartelloni o di un power-point che sintetizzi il lavoro svolto Filastrocche, testi o manufatti relativi agli argomenti trattati

Anzio, 12 Ottobre 2018

Il referente

SALVATI ANNA