

*Curs d'Aules Obertes:
Projecte Interdisciplinari d'Aula Oberta
Curs 2008-2009*

PROJECTE DE CUINA



Marina García → mgarciahe@yahoo.es

Cati Valera → mvalera5@xtec.cat

IES Camps Blancs
Sant Boi de Llobregat

ÍNDIX

1. Presentació.....	3
2. Persones que hi col·laboren.....	3
3. Objectius generals del projecte.....	3
4. Objectius competencials per matèria.....	4
5. Continguts mínims per matèria.....	5
6. Competències transversals.....	7
7. Temporalització del projecte a l'aula.....	8
8. Activitats d'ensenyament-aprenentatge per matèria.....	8
9. Activitats relacionades amb l'educació emocional.....	13
10. Activitats relacionades amb el món laboral i professional.....	14
11. Metodologia.....	16
12. Avaluació.....	17
13. Recursos didàctics, materials i espais docents.....	21
14. Bibliografia.....	21
15. Conclusió.....	21

1. PRESENTACIÓ

Aquest projecte és fruit de l'ambiciosa idea d'un equip de persones preocupades i angoixades pels alumnes que mostren una manca d'autoestima, reconeixement nul davant els altres companys i davant determinat professorat, desmotivació i tristesa.

Disposaven de l'espai adient per a desenvolupar una part important del projecte: la cuina i, d'un pilot de bones idees per dur-lo a terme.

El nostre objectiu principal és augmentar l'autoestima en els nostres alumnes, però també, que es sentin ben reconeguts pels altres i, que tinguin una visió d'ells mateixos saludable.

A continuació mostren el nostre projecte, al qual hem apostat molt alt i estem segurs que obtindrem un resultat molt satisfactori.

2. PERSONES QUE HI COL·LABOREN

- Tutora d'AO
- Psicopedagoga
- Professorat dels diferents departaments que col·laboren en el projecte.

3. OBJECTIUS GENERALS DEL PROJECTE

- Dur a terme una acció educativa integral que ajudi assolir el desenvolupament personal.
- Desenvolupar una acció educativa que permeti millorar la integració personal i social de l'alumnat i li ajudi a descobrir una motivació vers la comunitat en la que viu.
- Portar a terme una acció educativa útil promovent actituds positives i pràctiques que afavoreixin l'adquisició de habilitats adaptatives i de coneixements bàsics i adquisició d'hàbits bàsics d'higiene laboral.
- Aprendre l'aplicació real d'exercicis i supòsits pràctics aplicables a la cuina com ara exercicis de matemàtiques, tecnologia i ciències experimentals.
- Millorar l'autoestima i resistència a la frustració.
- Reconèixer els seus sentiments i ser capaç de verbalitzar-los.
- Donar eines per desenvolupar-se en el món laboral.
- Comprendre la importància que suposa la salut i la higiene en el treball.
- Treballar la coeducació.
- Afavorir la no discriminació en les tasques domèstiques.

4. OBJECTIUS COMPETENCIALS DE LES MATÈRIES

CATALÀ:

1. Reconèixer, llegir i comprendre textos explicatiu, descriptiu i instructiu.
2. Redactar textos explicatius, descriptius i instructius.
3. Conèixer el vocabulari temàtic propi del projecte.
4. Aplicar la correcció de textos a nivell de regles ortogràfiques, morfològiques i sintàctiques.
5. Comunicar-se i expressar-se amb correcció en situacions de la vida quotidiana.

MATEMÀTIQUES:

1. Conèixer les operacions matemàtiques bàsiques i les seves tècniques de càlcul a mà, amb calculadora i amb ordinador.
2. Conèixer els mètodes matemàtics per al càlcul d'àrees i volums.
3. Conèixer el concepte de percentatge i proporcionalitat, tècniques de càlcul i saber-ho aplicar.
4. Conèixer les mesures de capacitat i pes, tècniques de càlcul i saber-les aplicar.
5. Interpretar gràfics senzills

SOCIALS:

1. Conèixer les diferents comunitats i províncies d'Espanya.
2. Conèixer les diferents zones climàtiques i la seva vegetació.
3. Diferenciar els diferents sectors de producció.
4. Localitzar els diferents sectors de producció en les diferents comunitats.
5. Conèixer les festes, costums i gastronomia de les diferents comunitats.
6. Conèixer i valorar la gastronomia dels diferents països del món.

NATURALS:

1. Valorar i apreciar els diferents tipus d'aliments.
2. Ser conscients de la importància d'una bona alimentació per una dieta sana i equilibrada.
3. Entendre com s'han de combinar els aliments
4. Diferenciar els tipus de conreu.
5. Conèixer com conrear i què conrear a cada estació.
6. Conèixer tècniques de producció, cultiu i transplantament de plantes.
7. Conèixer el medi natural i les seves característiques que fermenten l'establiment i l'adaptació de les plantes.
8. Conèixer els trets botànics bàsics.
9. Conèixer les diferents plantes medicinals i la preparació i aplicació.

VISUAL I PLÀSTICA I TECNOLOGIA:

1. Realitzar diferents estris de cuina a partir de croquis previs.
2. Conèixer el funcionament i ús dels diferents electrodomèstics
3. Conèixer les diferents fonts d'energia
4. Preparar diferents receptes de cuina.
5. Conèixer instruments de recerca de informació, documentació escrita i utilització de Internet per a l'adquisició de dades i la recerca i selecció de informació.
6. Utilitzar processadors de textos per al tractament de la informació i la redacció de documents.
7. Utilitzar el mitjans de comunicació audiovisual per mostrar el treball i fomentar l'autoavaluació.

ANGLÈS:

1. Conèixer el vocabulari específic del taller.
2. Aprendre expressions i frases senzilles que els permeti comunicar-se i interaccionar en situacions de la vida quotidiana.

5. CONTINGUTS MÍNIMS PER MATÈRIA**CATALÀ:**

1. Comprensió de textos.
2. Redacció de textos.
3. Expressió oral.
4. Lèxic.

MATEMÀTIQUES:

1. Operacions bàsiques.
2. Mesures de capacitat i pes.
3. Proporcions i tants per cent.
4. Càlcul d'àrees i volums.
5. Interpretació de gràfics senzills.

SOCIALS:

1. Els continguts es desenvoluparan a partir del treball “Viatjar per Espanya”). A partir de cada comunitat autònoma es treballarà:

- Províncies.
- Clima i vegetació.
- Sectors de producció.
- Festes i costums.
- Gastronomia típica.
- Cuina del món.

2. La indústria alimentària.

NATURALS:

1. Nutrició i salut: els nutrients, el consum d'aliments, la conservació i la manipulació d'aliments, malalties d'origen alimentari, l'aparell digestiu, la digestió.
2. El conreu. L'hort.
3. Plantes aromàtiques: propietats culinàries i medicinals.

VISUAL I PLÀSTICA I TECNOLOGIA: (Es treballaran de forma interrelacionada des del punt de vista del disseny i la realització de l'estri de cuina)

1. Llibre de cuina.
2. Fruiter.
3. Capsa de bombons.
4. Davantal.
5. Elaboració de les diferents receptes.
6. Fonts d'energia.
7. Electrodomèstics.
8. Prevenció de riscos.
9. El reciclatge.

ANGLÈS:

1. Vocabulari.
2. Expressió oral en situacions quotidianes.

6. COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

- **Competència comunicativa, lingüística i audiovisual** : la lecto-escriptura, la comprensió lectora es treballarà a totes les àrees a partir de informacions estretes de les TIC, DVD's, diferents llibres i manuals de cuina, llibre d'alimentació i nutrició, gastronomia del nostre país i de la resta del món...L'expressió oral es treballarà sobretot a partir de simulacions i escenificacions, jocs de rol ...
- **Competència artística i cultural**: a partir del coneixement de les diferents costums, tradicions, festes, gastronomia típica de cada Comunitat Autònoma i del món . La competència artística es desenvoluparà a partir de diferents manualitats sobre estris de cuina (fruiter de fusta, caps de bombons, davantal ...) i l'elaboració de les diferents receptes.
- **Tractament de la informació i competència digital**: L'ús de les TIC per a la recerca de informació i el seu tractament (Power Point, Word, Excel)
- **Competència matemàtica**: les mesures i proporcions seran un eix fonamental per a desenvolupar el projecte de cuina.
- **Aprendre a aprendre**: potenciar el raonament, l'organització de la feina, la col·laboració entre els alumnes, el treballa en equip i la reflexió compartida.
- **Autonomia i iniciativa personal**: fomentar una visió crítica enfront les diferents tasques realitzades. Contribuir al desenvolupament personal.
- **Coneixement i interacció amb el món físic i la competència social i ciutadana**: fomentar el companyerisme a partir dels treballs en equip, respectar, apreciar i valorar els diferents costums del món. Orientació acadèmica i professionals, tècniques de recerca de feina, coeducació, educació per la pau i la solidaritat, educació per la salut i la higiene, la prevenció de riscos laborals...

Aquestes competències transversals afavoriran el aprendre a ser i actuar de manera autònoma, pensar i comunicar, descobrir i tenir iniciativa i convida i habitar el món.

7. TEMPORALITZACIÓ DEL PROJECTE A L'AULA

Aquest projecte es desenvoluparà al llarg del segon trimestre en l'horari corresponent a les àrees implicades en el projecte i amb l'objectiu de reforçar, ampliar els continguts treballats al 1r trimestre i iniciar nous continguts.

Per portar a terme el projecte es contarà amb els següents espais: la cuina, l'aula i el pati amb l'espai destinat a l'hort i al jardí.

Segons el grau de satisfacció i motivació dels alumnes, el projecte s'estendrà al tercer trimestre amb un nombre inferior d'hores (3-4 hores setmanals).

8. ACTIVITATS D'APRENTATGE

CATALÀ:

1. Els alumnes faran un resum amb opinió personal de les diferents pel·lícules que veuran a l'àrea de naturals relacionades amb alimentació i salut.
2. Els alumnes llegiran diferents articles extrets de diaris i revistes relacionats amb la alimentació i nutrició. Posteriorment contestaran unes preguntes per treballar la comprensió lectora.
3. Els alumnes elaboraran una enquesta, on es formularan preguntes dirigides a conèixer els hàbits alimentaris dels alumnes de l'ESO. La enquesta es passarà al personal de la cantina.
4. Els alumnes elaboraran una enquesta dirigida a conèixer els hàbits alimentaris dels alumnes de l'ESO. En grups de dos, els alumnes aniran a un curs de cada nivell i repartiran l'enquesta als alumnes, una vegada complimentada la recolliran i faran un posterior estudi de les dades.
5. Els alumnes veuran a l'aula d'audiovisuals el programa del "Arguiñano" o qualsevol altre que es consideri oportú i aniran registrant al seu quadern la informació que es vagi donant per l'elaboració de la recepta.
6. Després de llegir i analitzar algunes receptes de cuina i explicar les característiques principals del text instructiu i expositiu, cadascú dels alumnes redactaran tres receptes de cuina: una que s'inventaran, un altre que preguntaran a la seva família i que sigui típica del lloc d'origen dels pares i un altre que els agradi molt.
7. De cada pràctica realitzada al taller, s'analitzarà el lèxic i vocabulari treballat i es traduirà simultàniament al castellà i a l'anglès. De tal manera que els alumnes vagin omplint una graella amb les tres llengües amb vocabulari dels aliments i els estris de cuina.
8. Totes les receptes elaborades al taller i que no han estat redactades prèviament, es redactaran seguint el model treballat (ingredients- preparació).
9. Els alumnes faran una sortida al mercat de la Boqueria i faran un estudi dels diferents productes tan nacionals com d'importació a nivell de fruites i hortalisses, llegums, peixos, carns, cereals, fruits secs...Aquest treball es plasmarà en una graella on els alumnes introduiran el nom dels diferents tipus de productes distingint els d'àmbit nacional i els d'importació. Al costat de cada producte d'importació es posarà el principal país productor d'aquest producte en concret.

10. A partir d'una simulació: "Obrir un restaurant", els alumnes treballaran les següents activitats per parelles:
- Posar el nom al restaurant.
 - Fer un tríptic amb la informació del nou restaurant: adreça, telèfon, localització amb plànol.
 - Elaboració d'un menú per cada dia de la setmana tenint en compte una dieta equilibrada.
 - Simulació d'una entrevista per contractar personal de cambrer i cuiner. Estudi i anàlisi de cartes de presentació i CV.
 - Fer un estudi de les diferents ocupacions en el món de l'hoteleria. Estudi de l'oferta i la demanda al seu entorn.

MATEMÀTIQUES:

1. Cada alumne rebrà la fórmula base per a l'elaboració de pa, la quantitat de barres de pa que es volen elaborar i quin pes cal que tinguin aquestes barres. Hauran d'esbrinar quina quantitat de cada producte cal posar per a fer aquest nombre de barres de pa i calcular el preu de cost de cada barra a partir del preu de cada un dels ingredients (proporcionalitat i regla de tres)
2. Es realitzaran exercicis similars amb pastissos, pa de pagès...
3. Els alumnes faran activitats relacionades amb el coneixement i canvi d'unitats de pes i de capacitat i les seves equivalències. Aquests coneixements s'aplicarà després a l'execució pràctica en el taller, interpretant les quantitats d'ingredients i la capacitat dels diferents envasos.
4. Els alumnes realitzaran diferents activitats per aplicar els tants per cents tant de descomptes com de recàrrecs:
Descomptes al comprar una gran quantitat de productes.
Recàrrecs de l' IVA a l'hora de pagar un dinar al restaurant
Interpretació de factures: aigua, fas, llum
5. Els alumnes buscaran l'àrea i el perímetre dels dos terrenys (hort i jardí), fent la distribució del terreny pels diferents tipus de productes.
també trobaran quina quantitat d'adob serà necessària per cobrir tot el terreny.
6. Es faran càlculs d'àrees de diferents superfícies del taller i diferents activitats que impliquen el canvi d'unitats de longitud.
7. Per introduir el concepte de volum, els alumnes identificaran tots el cassos amb volum de la cuina, classificant-los segons la seva forma.
8. Els alumnes faran amb un paper especial una capsa piramidal pels bombons i trobaran el volum d'aquesta a partir de la fórmula. També elaboraran unes targes rectangulars que aniran penjades de la capsa i que faran per regalar al Sant Jordi. A cada tarja anirà a part de la felicitació, els ingredients per la realització del bombons.
9. Els alumnes calcularan els volum dels recipients identificats anteriorment i la seva equivalència en unitats de capacitat.
10. A partir de la recollida i interpretació de les dades obtingudes en les diferents enquestes i altres mitjans, aquestes es plasmaran en diferents taules i gràfics estadístics.

SOCIALS:

Abans de passar a realitzar el treball viatjar per Espanya els alumnes realitzaran les següents activitats:

1. Els alumnes faran els mapes per nivells del EDU 365: mapes interactius físics i polítics d'Espanya i Catalunya.
2. Els alumnes faran la lectura i les activitats de la unitat 2 del llibre de text: "Clima i paisatge".
3. Els alumnes faran en una làmina un mapa mundi on marcaran les diferents zones climàtiques de la terra, les línies divisòries i els noms dels oceans i continents.
4. Es marcarà en un mapa d'Espanya les diferents zones climàtiques i la vegetació característica.
5. Estudi i localització al mapa de les principals comunitats productores del sector primari, secundari i terciari.
6. Recerca per Internet de receptes de cuina de països com Mèxic, Xina, Marroc... i veure la diferència amb la dieta mediterrània.

Les quatre activitats restants faran referència al treball que es realitzarà: "Viatjar per Espanya" i que es descriu a continuació:

Els alumnes es distribuïran en parelles. Les diferents comunitats es repartiran entre cada parella i de cada comunitat es farà un estudi amb informació estreta bàsicament de la recerca per Internet. Aquesta informació farà referència a:

- Províncies que integren cada comunitat
- Clima i vegetació característic
- Sector de producció predominant
- Anomenar cinc festes o costums i explicar amb detall una
- Anomenar cinc plats típics de la comunitat i explicar amb detall dos.

Finalment es farà una exposició oral del treball realitzat per tal de que tots els alumnes tinguin coneixement de totes les comunitats.

NATURALS:

1. Els alumnes llegiran i faran les activitats de la unitat nº 2 del llibre de text: Nutrició i alimentació. L'aparell digestiu. On treballaran els següents continguts: els nutrients, el consum d'aliments, la conservació i la manipulació d'aliments, malalties d'origen alimentari, l'aparell digestiu, la digestió.
2. Els alumnes veuran la pel·lícula : " Super size-me" on analitzaran les causes i les conseqüències del abús de determinats aliments. Un cop vista la pel·lícula faran un anàlisi d'aquesta i posterior debat.
3. Els alumnes veuran la pel·lícula: "Diari d'una anorèxica". Posterior anàlisi i debat.
4. Sortida al centre d'Educació Ambiental "Torre de la Vila", depenent de l'Ajuntament de Sant Boi de Llobregat, on faran el taller: menjà sà.

5. Aprofitant el terreny de que disposa l' institut, els alumnes faran a una part d'aquest, un hort. Els passos a seguir seran:
 - Preparar el terreny
 - Adobar el terreny i regar
 - Fer les rases
 - Comprar les llavors de les hortalisses
 - Plantar-les al terreny distribuint-les per rases
 - Regar periòdicament
 - Quan la llavor doni el fruit i estigui a punt es recollirà i es farà servir per elaborar les diferents receptes de cuina.
6. A l'altre part del terreny els alumnes faran un jardí on es trasplantaran bàsicament plantes aromàtiques. Els passos a seguir seran:
 - preparar el terreny
 - Adobar el terreny i regar
 - Trasplantar diferent plantes aromàtiques
 - Regar periòdicament
 - Al costat de cada planta els alumnes posaran en una fusta, que es clavarà al terreny ,una mena de tarja on figuri el nom de cada una i les característiques principals d'aquesta.
7. Els alumnes faran un estudi per Internet de les propietats bàsiques de les diferents hortalisses de l'hort i plantes aromàtiques. després faran un parell de receptes per parelles on apareguin aquest aliments i que compleixi les proporcions d'una dieta equilibrada.
8. Els alumnes faran un Power Point de les diferents plantes aromàtiques, on apareixerà cada planta i les seves propietats.
9. Els alumnes faran un Power Point on apareixerà el procés d'elaboració de l'hort i fotografies realitzades del procés de conreu.
10. Els alumnes muntaran una exposició per la resta de grups del centre on es mostrarà l'hort i el jardí, els Power bionts, i els diferents estris de cuina realitzats.

TECNOLOGIA I VISUAL I PLÀSTICA:

1. Els alumnes elaboraran algunes de les receptes treballades en les diferents àrees. Previ a l'elaboració de la recepta faran una previsió dels ingredients necessaris y dels estris de cuina que faran servir.
2. Els alumnes faran bombons per regalar al Sant Jordi, aquests bombons es ficaran a la capsa elaborada a l'àrea de matemàtiques.
3. Disseny i fabricació d'un fruiter de fusta, a partir d'un model estret per Internet.
4. Disseny i elaboració d'un davantal de tela que escollirà cada alumne i on ficaran en punt de creu el seu nom.
5. La professora explicarà les diferents fonts d'energia i es faran activitats relacionades amb aquest tema. Treball de les fonts alternatives d'energia i del consum raonable.
6. A partir del reconeixement dels diferents electrodomèstics del taller i d'altres es farà un estudi del seu funcionament i ús.

7. Elaboració del projecte final: un llibre de cuina o hi haurà un recull de totes les receptes treballades, amb fotografies. Disseny de la portada, recull de les receptes treballades, intercalar fotografies, encolar les diferents pàgines del llibre i exposició final. Per fer aquesta activitat, s'ha tingut en compte que els alumnes treballin a partir d'una memòria USB on guardaran totes les receptes treballades en les diferents àrees per després treballar-les i elaborar el llibre.
8. Els alumnes dedicaran part de l'horari d'aquestes àrees a la cura i manteniment de l'hort i el jardí.
9. Els alumnes realitzaran una sortida al "Bus de la Prevenció" on faran un taller de prevenció de riscos laborals i posteriorment es concretarà a l'aula a l'àmbit de l'hoteleria.
10. Els alumnes faran diferents activitats a partir de la recerca d'informació per Internet: què reciclar, com reciclar i el tractament de les deixalles. Tots aquests coneixements es posaran en pràctica amb el treball al taller de cuina, on es tindrà especial cura amb la distribució de la deixalla en els diferents contenidors.

ANGLÈS:

1. Fer un llistat amb vocabulari en anglès dels diferents estris de cuina.
2. Fer un llistat amb vocabulari en anglès dels diferents aliments classificats per categories: fruites, verdures, cereals, pasta, carn i peix.
3. Redactar un diàleg per la posterior simulació d'un roleplaying, en el que un alumne farà de cambrer i l'altre de client.
4. Escenificar el diàleg preparat prèviament.
5. Escenificar el diàleg però ara canviant els rols, el que feia de cambrer ara farà de client i a l'inrevés.
6. Traduir a l'anglès alguna de les receptes treballades a les altres matèries.
7. Elaborar un parell de receptes típiques d'Anglaterra.
8. Fer un encreuat amb 10 paraules de diferents aliments.
9. Treballar els camps semàntics: mobles de cuina, electrodomèstics, estris de cuina, aliments.
10. Treballar els verbs relacionats amb la temàtica.

9. ACTIVITATS D'EDUCACIÓ EMOCIONAL

1. Al inici del projecte es realitzarà una dinàmica de grups. Es facilitarà als alumnes un llistat amb diferent *valors*: companyerisme, respecte, col·laboració, ordre, netedat, individualisme, egoisme, enveja.... ells tindran que identificar aquells que són els més adients o important per al desenvolupament del taller.
2. Durant el transcurs del projecte s'aniran rotant els alumnes de tal manera que cada setmana sigui un d'ells l'encarregat de la cuina i el seu manteniment. S'encarregarà de que al inici de cada sessió de pràctica en el taller estigui tots els productes i estris necessaris; i al finalitzar comprovarà que la cuina ha quedat endreçada. L'objectiu es augmentar a partir d'un càrrec de responsabilitat la seva *autoestima i valoració personal*.
3. Els alumnes treballaran l'*assertivitat* a partir d'una simulació cambrer- client en el restaurant. El client insatisfet pel menjà fred haurà de dirigir-se al cambrer de manera agressiva , inhibida i assertiva i finalment valorar i reflexionar sobre la més adient.
4. Mostrar *empatia* i no rebuig vers persones que pateixen algun trastorn alimentari a partir de l'anàlisi i visualització de documentals de diferents casos reals.
5. *Comprendre els sentiments i emocions dels altres*. Dos alumnes prepararan una dramatització o joc de rol on escenificaran davant de la classe possibles situacions de conflicte que es puguin donar en el desenvolupament del taller (a l'hora de realitzar la recepta, a l'hora d'endreçar, a l'hora de preveure els ingredients, a l'hora de distribuir les tasques a l'hort o jardí...) i on sigui possible fer una *mediació* portada a terme per altres dos alumnes.
6. Treballar *l'educació no sexista* a partir de la lectura de diferents casos, reflexió a partir de les preguntes relacionades amb el cas, anàlisi i posterior debat. Per exemple:

“ L'Anna i el Joan són germans i viuen amb la seva família. L'Anna té 16 anys i el Joan 17. L'Anna està molt angoixada i trista, mai pot sortir amb les seves amigues. La seva mare sempre li fa fer totes les tasques de llar mentre el seu germà està amb els seus amics.”

 - a. Quin problema veus en aquesta situació?
 - b. Quines possibles solucions hi veus?
7. El resultat final del projecte serà presentat davant la resta de companys, de manera que ells sentiran un reconeixement de tots els altres, afavorint molt la seva autoestima.
8. La presentació del resultat final també els ajudarà a donar-se compte del seu progrés positiu i reconèixer a sí mateixos que són capaços de fer coses interessants i deixar de sentir que són “els tontos”.

9. Activitat d'expressió facial, on cada alumne/a ha de ser capaç de representar amb la cara diferents sentiments i la resta de companys endevinar de quin estat d'ànim es tracta.
10. Activitat (en rotllana), en la que cada alumne/a ha de reconèixer els seus diferents estats d'ànim i verbalitzar els seus sentiments, aprofundint en quins moments se sent d'una manera o altra.
11. S'explicarà als alumnes els canvis que es produeixen a l'adolescència i com repercuteixen en l'autoestima i valoració personal si no s'encaixen adequadament.
12. A partir de la visualització de diferents reportatges, anuncis... es farà conscient a l'alumne de la influència dels mitjans de comunicació a l'hora de fomentar un estereotip d'imatge.

10. ORIENTACIÓ ACADÈMICA I LABORAL EN LES ACTIVITATS D'APRENENTATGE

Orientació personal →

- Es passaran diferents test i qüestionaris d'auto concepte, personalitat, aptitud, valors, interessos...la informació dels quals ens aportarà indicadors per conèixer una mica millor a l'alumne, i alhora que l'alumne prengui consciència de si mateix per poder dur a terme una presa de decisions el més realista possible i adaptada a la seva personalitat i interessos.

Orientació acadèmica i professional →

- S'informarà als alumnes de les diferents sortides acadèmiques relacionades amb el món de la restauració, l'hoteleria i turisme, jardineria, nutrició, a les que poden accedir un cop acabada l'ESO tan amb graduat com sense ell.
- S'informarà als alumnes dels diferents centres de la zona on poden cursar aquest estudis.
- Es farà una visita programada a aquells centres de més interès pels alumnes.
- Els alumnes buscaran per Internet informació referent al perfils dels diferents estudis.
- Visita al Saló de l'Ensenyament per obtenir més informació.

Orientació laboral →

- Els alumnes faran un anàlisi de l'oferta i de la demanda d'aquestes ocupacions a partir de la recerca en diferents diaris. Després confeccionaran una llista amb les característiques a tenir en compte del perfil que es sol·licita.
- Estudi i anàlisi de diferents cartes de presentació i models de CV. Posteriorment els alumnes elaboraran el seu propi currículum i carta de presentació dirigida a una empresa relacionada amb el sector treballat.
- Fer un estudi de les diferents ocupacions en el món de l'hoteleria, restauració... Posteriorment els alumnes identificaran amb quina ocupació senten més afinitat i buscaran com accedir acadèmicament a aquesta ocupació.
- Simulació de entrevistes de treball per contractar personal: cambrer, cuiner... Prèviament es definiran els aspectes més importants a tenir en compte alhora d'anar a una entrevista de treball: presència, postura, gesticulació, expressió, vocabulari, actitud...
- Visita a un centre de treball (restaurant, hotel) per conèixer el funcionament intern, requisits de contractació de personal, horari de treball, tipus de feina...
- Visita a la cantina del nostre centre educatiu on es farà una entrevista, prèviament preparada, als treballadors interessant-se per l'empresa a la que pertanyen, horari, torn de treball, organització de la feina, organigrama...

11. METODOLOGIA

En primer lloc es tracta de plantejar als alumnes una manera diferent de treballar a l'aula oberta a partir del desenvolupament d'un projecte i motivar-los per aquesta nova experiència. Cal que ells s'engresquin amb el tema, per tant la primera sessió caldrà dedicar-la a introduir la idea i el tema i deixar als alumnes que expressin que en pensen, com els agradaria treballar...També s'explicarà la metodologia de treball i com s'avaluarà: el treball de les diferents àrees i els diferents continguts al voltant d'un eix com és el projecte de cuina, visita al taller de cuina explicant als alumnes les regles i normes bàsiques pel bon funcionament del taller, la importància del treball diari i la seva repercussió a l'hora d'avaluar, la importància de la seva implicació i motivació per aconseguir un bon treball i consecució dels objectius del projecte.

La metodologia diària variarà en funció de l'àrea a treballar, però en qualsevol cas serà activa i participativa, partint d'un aprenentatge significatiu, potenciant l'aprenentatge funcional i potenciant la recerca activa d'informació per part dels alumnes.

Les diferents activitats s'aniran treballant tant a l'aula com al taller de cuina. Les activitats realitzades al taller de cuina partiran sempre d'una explicació inicial per part de la professora: en què consisteix l'activitat, planificació d'aquesta, previsió dels productes que necessitem i execució.

La resta de continguts es treballaran a partir d'activitats que implicaran una explicació teòrica per part de la professora i la realització de fitxes o dossiers, visualització de pel·lícules, lectura de diaris i articles, recerca per Internet, treball a l'hort, sortides... Tots aquest continguts tindran després la seva aplicació pràctica al taller, de tal manera que els alumnes posin en pràctica l'aprenentatge funcional i aplicable a la vida quotidiana.

Les àrees de català, socials i anglès es treballaran principalment a l'aula ordinària; l'àrea de naturals i matemàtiques es treballaran a l'aula ordinària, a l'aula d'audiovisuals i al pati (hort i jardí); l'àrea de tecnologia i visual i plàstica es treballarà al taller de cuina (preparació receptes de cuina) i a l'aula ordinària (disseny, elaboració i fabricació dels diferents estris de cuina).

No s'acostuma a demanar deures per casa, però puntualment és possible que se'ls hi pugui demanar alguna petita feina, amb una data de presentació establerta, per tal de comprovar el grau de responsabilitat i autonomia alhora de fer tasques, on el professor/a no estigui present per ajudar-los.

12. AVALUACIÓ

L'avaluació serà contínua i tindrà en compte tot el procés d'aprenentatge de l'alumne.

Es partirà d'una *avaluació inicial* cada cop que s'introdueixin conceptes nous per esbrinar quins són els coneixements previs que tenen.

La avaluació inicial es farà a partir del qüestionari que s'exposa a continuació i que ens servirà per tenir una primera impressió dels coneixements previs i del hàbits que tenen els alumnes envers l'alimentació.

Per altre banda, cada professor que imparteix docència al taller farà des de la seva àrea, i si ho creu convenient, una petita prova més específica dels continguts propis d'aquella àrea i que alhora també es posaran en pràctica al taller.

Qüestionari d'avaluació inicial del taller:

1. Per què menges?
2. Amb qui acostumes a menjar habitualment?
3. Quin tipus de menjar prens habitualment?
4. Quins aliments t'agraden més?
5. Quin és el teu plat preferit?
6. On menges habitualment?
7. On prefereixes menjar (casa, escola, bar...)?
8. Com prefereixes menjar: sol, en companyia...? Per què?
9. Quantes menjades fas al dia? Amb quines hores?
10. Què acostumes a menjar a cadascuna?
11. Què acostumes a veure a cadascuna?
12. Quan temps tardes a cadascuna?
13. Menges sempre a les mateixes hores?
14. Coincideixen els teus gustos amb el que menges a casa?
15. A casa teva tenen en compte els aliments que engreixen, el colesterol, l'acne, la hipertensió...?
16. Amb quins aliments gaudeixes i amb quins t'avorreixes?
17. Vas algun cop a comprar tu?
18. Què t'influeix a l'hora de comprar el menjar: el preu, l'embalatge, els més coneguts...?
19. Acostumes a preparar-te tu el menjar?
20. Quins tipus de plats saps preparar?
21. Acostumes a picar entre hores?

22. Canvien els teus menjars segons l'època de l'any?
23. Has provat el menjar d'altres països (als restaurants xinesos, àrabs o en algun viatge que hagi fet)? Què t'ha semblat?
24. Menges diferent segons el teu estat d'ànim (si estàs trist, content...)?
25. Se't posa malament algun aliment?
26. Creus que hi ha aliments dolents per a la salut? Quins?
27. Quines malalties coneixes en què es prohibeixi menjar algun aliment?
28. Coneixes alguna malaltia relacionada amb els trastorns d'alimentació?
29. T'has plantejat alguna vegada treballar de cambrer, cuiner...?
30. Quin perfil creus que deuria tenir un cambrer, cuiner... per desenvolupar correctament la seva feina?
31. Creus que t'alimentes correctament? Per què?

A l'hora d'avaluar tant les activitats diàries com l'avaluació final es tindran en compte els següents aspectes:

- Puntualitat
- Interès i motivació per les tasques realitzades
- Actitud positiva
- Iniciativa
- Respecte
- Capacitat de treball en equip i individual
- L'assoliment de les competències bàsiques en les diferents àrees a partir de proves escrites, l'observació a l'aula, exposicions orals, treballs de recerca, entrega de activitats i dossiers, presentació dels diferents productes elaborats

Dintre del taller es valorarà satisfactòriament:

- L'ordre i la neteja durant i després del procés d'elaboració de la feina
- Organització
- Col·laboració
- Presentació
- Previsió en quant als càlculs de les quantitats d'ingredients.

Cada dia es valorarà la feina feta observant els aspectes anteriors. Aquests aspectes es recolliran en una graella d'observació.

Es necessari que el treball diari tingui una valoració ràpida i clara per tal d'estimular als alumnes i perquè siguin conscients dels seus encerts, millores i errors; en definitiva del seu progrés.

A part, s'aniran fent proves escrites periòdiques en les diferents àrees, que amb les dades recollides a la graella d'observació diària constituiran la nota final de cada àrea.

La nota final del projecte vindrà donada per el treball diari i final: realització d'un receptari de cuina consistent en un recull de totes les receptes elaborades al taller i presentació dels diferents estris de cuina elaborats.

També els alumnes realitzaran *autoavaluacions* periòdiques perquè siguin *conscients del seu propi aprenentatge*. Els permetrà comprovar com millora el seu progrés o, per contra, detectar possibles punts dèbils que cal potenciar.

Qüestionari d'autoavaluació:

1. ACTITUD

A. Atenció:

1. Estic atent/a i segueixo correctament les explicacions durant tota la classe.
2. Estic atent/a però de vegades em canso, em disperso i no segueixo les explicacions.
3. Normalment no estic atent/a a les explicacions de la classe.

B. Material:

1. Tinc cura del material que em proporciona el centre.
2. Algunes vegades descuido el material que em proporciona el centre.
3. No em cuido gens del material que em proporciona el centre.

C. Comportament:

1. El meu comportament és correcte i treballo de forma continuada.
2. Alguna vegada molesto als companys.
3. Molesto al companys, ni treballo ni deixo treballar.

2. APTITUD

D. Comprensió:

1. Comprenc bé els continguts impartits.
2. Tinc alguna dificultat en comprendre bé els continguts treballats.
3. Tinc moltes dificultats en comprendre els continguts treballats.

3. TREBALL PERSONAL

E. Treball a casa:

1. Presento la feina que em demanen amb regularitat.
2. Presento la feina amb poca regularitat i de vegades fallo.
3. Normalment no presento la feina.

F. Presentació:

1. La meva presentació és correcta en treballs i deures.
2. La meva presentació ha de millorar en alguns aspectes.
3. La meva presentació no és correcta, ha de millorar molt.

G. Termini de presentació de les feines:

1. Sempre les presento dintre del termini establert.
2. Les presento fora de termini
3. Simplement no les presento mai.

4. ASSITÈNCIA

1. Assisteixo regularment i sóc puntual.
2. Alguna vegada faltó, però és justificada.
3. Faltó molt sense justificació i sóc poc puntual, sobretot a primeres hores del matí.

5. Descriu breument com et va a cadascuna de les matèries.

6. Valora el resultat del qüestionari i explica com et sents dins dels grup. Creus que tens aspectes que cal millorar? Com ho pots aconseguir?

El següent registre d'observació i avaluació diari ens permetrà fer un avaluació continua del treball, progrés, actitud i aprofitament dels alumnes en les diferents àrees treballades en el projecte.

FITXA DE SEGUIMENT. AULA OBERTA. CURS 08-09**ÀREA:****ALUMNE:**

DIA: ASISTENCIA: CONTINGUT: ACTITUD DAVANT LA TASCA : B (6,7) R (4,5) M (1,2,3)_____	DIA: ASSISTÈNCIA: CONTINGUT: ACTITUD DAVANT LA TASCA : B (6,7) R (4,5) M (1,2,3)_____	DIA: ASSISTÈNCIA: CONTINGUT: ACTITUD DAVANT LA TASCA : B (6,7) R (4,5) M (1,2,3)_____
REALITZA LA FEINA: MB(7,8) B(6) R(4,5) M(2,3) MM(0,1)	REALITZA LA FEINA: MB(7,8) B(6) R(4,5) M(2,3) MM(0,1)	REALITZA LA FEINA: MB(7,8) B(6) R(4,5) M(2,3) MM(0,1)
COMPORTAMENT: B(6) R(4,5) M (3,4) MM(1,2)	COMPORTAMENT: B(6) R(4,5) M (3,4) MM(1,2)	COMPORTAMENT: B(6) R(4,5) M (3,4) MM(1,2)
EXPULSIÓ: SI NO Motiu:_____	EXPULSIÓ: SI NO Motiu:_____	EXPULSIÓ: SI NO Motiu:_____
VALORACIÓ GLOBAL:	VALORACIÓ GLOBAL:	VALORACIÓ GLOBAL:

13. RECURSOS DIDÀCTICS, MATERIALS I ESPAIS DOCENTS

- L'aula ordinària.
- Aula taller dotada dels estris necessaris.
- L'hort i el jardí. Estris necessaris per treballar.
- Ordinadors dintre de l'aula ordinària.
- Taller de tecnologia.
- Llibres de text, dossiers, fitxes, fotocòpies...
- Audiovisuals.
- Premsa.
- Receptaris.
- ...

14. BIBLIOGRAFIA

Principalment la pàgina d'Internet:

<http://www.xtec.cat/formacio/aulesobertes/materials/index.htm>

15. CONCLUSIÓ

En aquest apartat ens permetem afegir que l'elaboració del nostre projecte d'Aula Oberta ha estat molt satisfactori, hem gaudit molt i sobretot perquè cadascuna de les idees ha estat pensada i adreçada especialment per als nostres alumnes, perquè volem que siguin persones de debò el dia de demà.

I ja només agrair, a la nostra dinamitzadora Maria del Mar Luelles, la seva ajuda i assessorament, que encara ens ha encoratjat més, ens ha tornat ser més ambicioses i sobretot, creure en el nostre projecte.

Gràcies també als nostres companys del curs, dels quals hem après moltíssim. Tots els projectes d'aquest curs han estat molt ben fets.

Felicitats a tots, i endavant!!!!!!!