

1r CICLE

UNITAT D'ADAPTACIÓ CURRICULAR

ÀREES INSTRUMENTALS

+

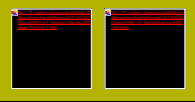
TUTORIA

(Professorat Dpt. Orientació)

ÀREES NO INSTRUMENTALS

(Professorat dpt. corresponents)

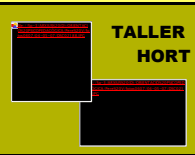
TALLER CUINA



TALLER



MÀSCARES

TALLER
HORTTALLER
CONSTRUCCIÓ

HIBERNACLE

2n CICLE

ÀREES INSTRUMENTALS

(Professorat Dpt. Orientació)

AULA OBERTA

ÀREES NO INSTRUMENTALS

+

TUTORIA

(Professorat dpt. corresponents)

AULA ORDINÀRIA



OBJECTIU GENERAL :

Oferir als alumnes amb necessitats educatives especials, un espai d'aprenentatge interdisciplinari que els motivi i ajudi a continuar avançant en el seu procés educatiu.

OBJECTIUS ESPECÍFICS :

- Educar en el treball cooperatiu.
- Reforçar hàbits d'higiene i bona alimentació.
- Fomentar valors com el respecte, la responsabilitat i l'autonomia personal.
- Potenciar l'ús espontani del català, ampliant el vocabulari receptiu i expressiu.
- Treballar l'autoestima i la confiança en un mateix, a través d'activitats creatives i gratificants.
- Millorar la comprensió lectora a través del treball de receptes en llengua castellana i catalana.
- Reforçar i consolidar continguts matemàtics treballats a classe: nombres naturals, decimals i fraccionaris; mesures i magnituds...

METODOLOGIA :

Totes les receptes són seleccionades pels alumnes (internet, llibres de receptes, transmissió familiar...) i treballades al llarg de la setmana dins de les diferents matèries implicades (normalment matemàtiques i català).

Un cop al mes es convida a una família a participar del nostre taller de cuina, la qual aporta una recepta del país/ciutat d'origen. Intentem treballar els aliments propis de cada estació de l'any, sense oblidar cap tradició (panellets, mona de Pasqua...).

... I sempre practiquem el bon hàbit de compartir!

Desenvolupament Projecte Cuina

