



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



PROGRAMMA ERASMUS+

PROGETTO PACETRaining

N. 2017-1-IT014-KA202-006052

Evento moltiplicatore n. 5 - Italia



Target group

- Sindrome di Down
- Sindrome dell'X fragile
- Disturbo post-traumatico da stress
- Disturbi dello spettro autistico
- Disturbo ossessivo-compulsivo
- Disturbi dell'umore
- Disturbi d'ansia
- Disturbi psicotici
- Sindrome della Tourette



In base alla supervisione scientifica:

- la maggior parte delle competenze professionali individuate sono adeguate per la sindrome di Down, l'autismo e altre forme di disabilità mentale con funzionamento cognitivo nella normalità, per persone con lieve disabilità intellettiva ma non risultano adatte per persone con disabilità intellettiva di grado moderato.
- le persone con autismo hanno tipicamente deficit nelle reciprocità sociale e potrebbero trovare difficili da apprendere alcune mansioni che richiedono contatto interpersonale; ma, in base alla gravità del disturbo autistico, molti potrebbero essere in grado di imparare.
- la maggior parte delle competenze selezionate difficilmente possono essere acquisite se ci troviamo di fronte ad un comportamento oppositivo, ad un basso controllo degli impulsi e a poca tolleranza alla frustrazione.



Metodologie didattiche

Le strategie più usate per facilitare l'apprendimento di competenze per persone con SN raccolte in questo programma formativo sono:

- Prompting e fading;
- Chaining;
- Rinforzo;
- Role playing;
- Modelling;



Prompting

Questa tecnica consiste nel fornire all'individuo uno o più stimoli differenziati sotto forma di aiuti. Gli aiuti sono di solito sintetici, chiari e sono forniti esattamente nel momento in cui dovrebbe avvenire la prestazione.

Ci sono vari tipi di aiuto possono essere:

- aiuti verbali: sono spesso molto naturali usati sempre dal formatore
- indicazioni gestuali: sono gesti particolari usati dal formatore per stimolare la produzione del comportamento desiderato o la riduzione di quello inappropriato
- guida fisica: presuppone un contatto fisico attraverso cui il formatore guida l'individuo a compiere le azioni pianificate.



Fading

Tecnica di riduzione degli aiuti forniti quando il comportamento è consolidato.

La riduzione dell'aiuto verbale può consistere nel ridurre il numero delle parole che formano l'istruzione e nell'abbassare il tono della voce usato per dare l'istruzione.

L'aiuto gestuale può essere mitigato riducendo l'estensione del gesto o sostituendolo con uno meno plateale.

Verso gli aiuti fisici si possono usare le seguenti strategie:

- ridurre gradualmente la parte del corpo toccata
- ridurre gradualmente la pressione sulla parte del corpo coinvolta nella prima fase dell'aiuto
- spostare gradualmente il contatto dalla parte iniziale del corpo a parti più lontane



Chaining

Particolare strategia usata per insegnare competenze complesse fatte da una serie di comportamenti ben definiti.

Un programma di chaining si divide in tre fasi:

- analisi della mansione
- costruzione di una catena comportamentale
- organizzazione di un programma dei vari componenti attraverso il rinforzo graduale.

Le varie componenti comportamentali vengono apprese una alla volta e si prosegue nella catena solo quando il comportamento precedente è appreso e consolidato.



Rinforzo

Il rinforzo è un evento che, seguendo l'attuazione di un comportamento, rende più probabile una realizzazione futura.

Per consolidare alcune competenze attraverso agenti di rinforzo è necessario intervenire secondo alcuni principi fondamentali:

- rafforzare immediatamente dopo l'emissione di un comportamento
- agire per la progressiva sostituzione di materiali di rinforzo con materiali più naturali
- agevolare il passaggio da modelli di rinforzo continuativi a modelli di rinforzo intermittenti.



Role playing

E' una tecnica di drammatizzazione di un comportamento e di ruolo sociale e organizzativo espresso attraverso la simulazione di una situazione reale in cui gli aspetti personali e soggettivi non sono analizzati o lo sono solo in maniera indiretta.

Questa metodologia didattica finalizzata all'acquisizione di competenze relazionali.



Modeling

Il modeling consiste nel facilitare le esperienze di apprendimento attraverso l'osservazione del comportamento di un individuo che funge da modello.

Una specifica tecnica derivante dal modeling è il video modeling che è la presentazione di filmati che mostrano la modalità di comportamento idonea in alcuni contesti o la corretta esecuzione di azioni per l'apprendimento di competenze specifiche.

Quando i video riguardano il comportamento degli stessi allievi questo si chiama video self-modeling.



Modeling

Il video modeling è usato per imparare le competenze sociali, le competenze comunicative, il gioco e la comprensione di condizioni emotive, l'autonomia personale e le attività quotidiane, le competenze scolastiche, l'orientamento professionale, lo sport e il tempo libero.



Strumenti

Alcuni degli strumenti usati per insegnare alle persone con SN sono:

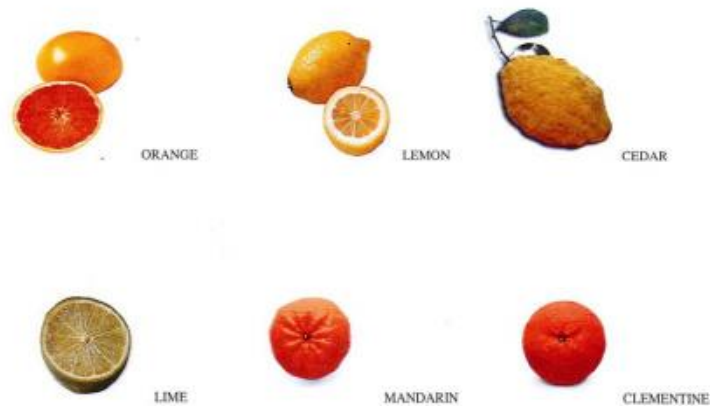
- Glossario alimentare visivo
- Glossario visivo dell'attrezzatura di cucina e di sala
- Video
- Ricettario fotografico con sequenze operative
- Agenda delle attività
- Supporto visivo



Glossario alimentare visivo

Raccolta di immagini con didascalie sui principali alimenti: frutta, verdura, cereali, erbe aromatiche, spezie, pasta, carne, salumi, pesce, formaggi, selvaggina.

CITRUS FRUITS





Glossario visivo dell'attrezzatura di cucina e di sala

raccolta di immagini con didascalie sulla attrezzatura principale usata in cucina e in sala ristorante: macchinari, attrezzatura, utensili, posate, piatti, bicchieri, tazze.





Video

Riproduzione di immagini con suono che mostrano come realizzare una sequenza operativa. Si può riferire alla realizzazione di una ricetta, all'uso dei coltelli, alla preparazione del tavolo, delle bevande, al servizio di un piatto, all'apertura di una bottiglia.



Ricettario fotografico con sequenze operative

Ogni ricetta è divisa in sequenze operative e un'immagine con la spiegazione di ciò che si deve fare è abbinata a ciascuna di esse.

Mashed potatoes

INGREDIENTS

White potatoes (floury) 1 kg
Fresh milk 300 ml
Butter 80 g
Salt
Nutmeg



1 wash well the potatoes under running water and boil them with the peel in salted water for about 40-45 minutes, according to the size. To be sure they are cooked, prick them with a fork and then drain them.



2 peel the potatoes when they are still hot



3 cut them into pieces and pass them in the vegetable mill or in the potato masher.



4 put the puree in a non-stick pan on a low flame , sprinkle nutmeg



5 season with salt and stir.



6 now add the butter cut into pieces and re-stir until the butter will be well blended.



7 Add the boiling milk bit by bit

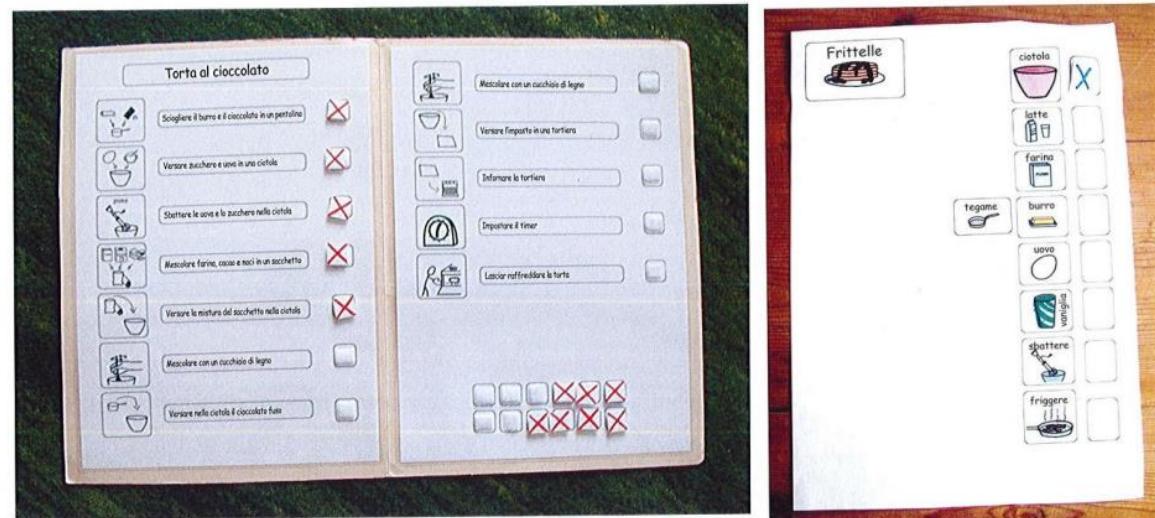


8 until you obtain a smooth and well blended puree (it mustn't be liquid, pay attention to the milk!). When the dish is ready, take the pan away from the flame and serve it immediately.



Agenda delle attività

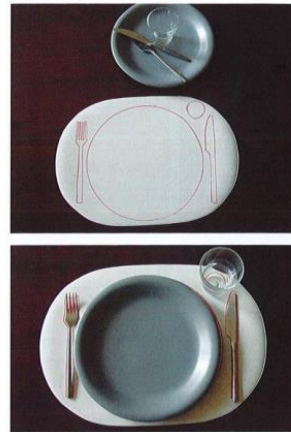
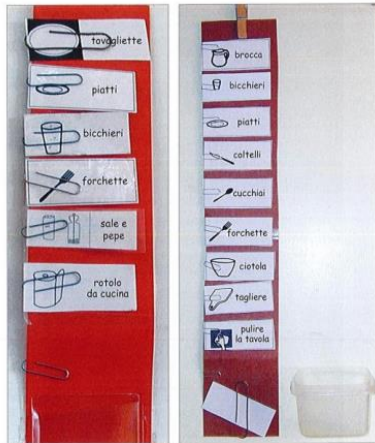
Ogni competenza da apprendere può essere divisa in sequenze operative e si creano delle carte con le istruzioni. Ogni carta è abbinata a un'immagine dell'azione che si deve svolgere. Questo strumento può essere usato con tutte le abilità che si vogliono insegnare in diversi settori.





Supporto visivo

Ci possono essere strumenti visivi per facilitare lo svolgimento di una mansione. Possono anche essere carte che mostrano l'attrezzatura e possono essere sistemate in zone diverse della cucina o della sala ristorante per aiutare l'allievo a trovarle.





4 – Tabella delle unità di apprendimento del corso di formazione PACETRAINING contenenti metodologie e strumenti/mediatori didattici usati per imparare le competenze/abilità elencate

CUCINA

Unità formativa	Risultati dell'apprendimento	Saperi	Competenze/Abilità	Metodi	Strumenti
1 – LAVORARE IN CUCINA	Lui/lei è in grado di compiere mansioni di preparazione e applicare i metodi di cottura preparando, cucinando e servendo semplici piatti seguendo la ricetta	Conoscere i diversi tipi di materie prime e i loro usi	Lui/lei è in grado di differenziare le materie prime secondo i criteri sensoriali, nutritivi e psicologici e di selezionarle secondo l'uso che si intende farne	<ul style="list-style-type: none"> • Chaining • Modeling 	<ul style="list-style-type: none"> • Video • Ricettario fotografico con sequenze operative
		Conoscere procedure di preparazione e metodi di cottura	Lui/lei è in grado di preparare semplici piatti secondo le ricette e sotto supervisione	<ul style="list-style-type: none"> • Chaining • Modeling • Prompting • Fading 	<ul style="list-style-type: none"> • Video • Ricettario fotografico con sequenze operative
		Conoscere le condizioni operative quando si usa l'attrezzatura	Lui/lei è in grado di operare con l'attrezzatura di cucina, inclusi piccoli strumenti elettrici	<ul style="list-style-type: none"> • Chaining • Modeling • Prompting • Fading 	<ul style="list-style-type: none"> • Video • Agenda delle attività
		Capire il funzionamento di semplici mansioni di cucina ed essere	Lui/lei è in grado di portare a termine e presentare semplici mansioni di	<ul style="list-style-type: none"> • Chaining • Modeling 	<ul style="list-style-type: none"> • Video • Agenda delle



1 ° Corso Pilota Pacetraining

Data di inizio: 25 Marzo 2019

Data di fine: 05 Luglio 2019

Numero di giorni: 59 giorni (300 ore) frequenza dal lunedì al venerdì per 5 ore al giorno

Studenti:

- Studente n. 1 Maschio – 21 anni ritardo cognitivo
- Studente n. 2 Maschio – 24 anni – autismo non verbale
- Studente n. 3 Femmina -25 anni – autismo non verbale
- Studente n. 4 Maschio – 21 anni – Sindrome di Down
- Studente n. 5 Maschio – 25 anni –Sindrome di Down



1 ° Corso Pilota Pacetraining

Patologie coinvolte: Sindrome di Down, Autismo e ritardo cognitivo

Settori di apprendimento: cucina e sal/bar

Livello EQF applicato: livello 2

Formatori coinvolti nella formazione:

Ivan Cussotti - chef - 140 ore assegnate – laboratorio di cucina

Antonio Marteddu - barman -140 assegnate – laboratorio di sala/bar

Giorgia Accossato – coordinatore – 20 ore assegnate – propedeutica ai laboratori



1 ° Corso Pilota Pacetraining

Metodologie utilizzate:

- Prompting and fading
- Shaping and chaining
- Rinforzo
- Role playing
- Modeling

Strumenti utilizzati

- Glossario alimentare visivo
- Glossario visivo dell'attrezzatura di cucina e di sala
- Ricettario fotografico con sequenze operative



Simulazione di una lezione di cucina

Abilità/competenza che vogliamo far acquisire è:

Lui/lei è in grado di preparare semplici piatti secondo le ricette e sotto supervisione





Gnocchi di patate

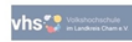
Ingredienti

Patate 1 kg	
Farina tipo 00 250 g	
Uova 1 (solo il tuorlo)	
Sale q.b.	

11

Distinta attrezzature

Pentola in acciaio per cuocere le patate	
Spianatoia	



Protezione per la spianatoia (spugnetta)	
Spelucchino	
Bastardella in acciaio	
Paletta da farina	
Schiacciapatate	
Tarocco in acciaio	
Contenitori per residui lavorazione	
Contenitore per pasta fresca	

12





Procedimento



1

In una pentola capiente sistemare le patate e coprirle con abbondante acqua fredda. Dal momento in cui l'acqua sarà a bollore contare circa 30-40 minuti, a seconda della loro grandezza, facendo la prova forchetta e se i rebbi entreranno senza difficoltà nel mezzo allora possono essere scolate.



2

Pelare le patate mentre sono ancora calde e subito dopo schiacciarle sulla farina che è stata versata sulla spianatoia



3

Aggiungere poi l'uovo leggermente battuto insieme ad un pizzico di sale

13



4

impastare il tutto con le mani



5

fino ad ottenere un impasto morbido ma compatto



6

Da questo impasto ottenere stendendo con le punte delle dita dei filoni, spessi 2-3 centimetri. Per farlo aiutarsi infarinando la spianatoia, di tanto in tanto, con della semola.

14



Poi tagliare a tocchetti



facendo una leggera pressione con il pollice trascinarli sul rigo gnocchi per ottenere la classica forma se non l'avete potete utilizzare una forchetta e trascinarli sui rebbi.



Mano a mano che si preparano gli gnocchi di patate sistemarli su un vassoio con un canovaccio leggermente infarinato. Se intendete cuocerli potrete versarli in acqua bollente e salata, non appena saranno a galla gli gnocchi si ritengono cotti e quindi pronti per essere scolati e conditi.

15



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Grazie per l'attenzione