

1.TITOLO DEL PROGETTO**LABORATORIO VERDE AGRICOLO****2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO**

Istituto: I.S.I.S. "G.Fortunato"
Codice Mecc.: SAIS04300D
Indirizzo Via Cuparella,1
Tel.: 0815135420 fax
e.mail sais04300d@istruzione.it

Dirigente Scolastico GIUSEPPE SANTANGELO

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico
----------	-----------------------

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

5.ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Il progetto intende contribuire a far crescere negli alunni la consapevolezza che l'ambiente è un bene prezioso e come tale va rispettato e tutelato attraverso idonei comportamenti individuali e collettivi che è possibile acquisire solo se si possiede un'adeguata conoscenza dei problemi promuovendo una coscienza critica e acquisendo la consapevolezza che l'azione dell'uomo sull'ambiente deve essere compatibile con la limitatezza dei beni naturali.

Il progetto nasce dall'analisi del contesto territoriale in cui l'I.S.I.S "G.Fortunato" opera, nel quale si assiste al progressivo sviluppo del settore turistico e della ristorazione con l'esplosione, negli ultimi anni, di nuove tendenze e nuovi stili alimentari nel mondo del food and beverage come, ad esempio, il cibo di strada, il finger food che esaltano il rapporto con il territorio e le tradizioni locali. L'intervento formativo mira ad attuare, inoltre, una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in contesto lavorativo al fine di arricchire e sviluppare le competenze professionali di settore.

Obiettivi

- Aprire all'esterno il sistema scolastico avvicinando la scuola e l'impresa
- Acquisire competenze specifiche di settore spendibili nel mondo del lavoro
- Realizzare occasioni nuove e diverse di comunicazione, socializzazione ed inserimento in ambiente diverso da quello scolastico
- Avvicinare l'alunno al mondo del lavoro attraverso l'inserimento nel contesto produttivo, sviluppando capacità di autoanalisi e di progettazione in considerazione delle necessità reali dei modelli produttivi
- Fornire gli strumenti idonei a facilitare le relazioni interpersonali interpretando correttamente i vari linguaggi
- Acquisire e potenziare modelli e dinamiche del lavoro
- Stimolare e rendere consapevoli i giovani dell'importanza dello studio e dell'impegno per la piena realizzazione professionale ed umana
- Rendere gli alunni consapevoli degli usi e costumi legati alle tradizioni culturali del territorio

Destinatari

alunni dell'I.S.I.S. delle classi terze e quarte dei seguenti indirizzi e articolazioni:

- Enogastronomico (sala, cucina e ricevimento)
- Turismo

Attività

- Preparazione e somministrazione di alimenti tipici dolci e salati
- Accoglienza visitatori

Risultati impatto

- Miglioramento dei risultati scolastici,
- creazione di un rapporto azienda-studente che superi la dimensione scolastica e si proietti nella dimensione lavorativa, grado di coinvolgimento nelle attività lavorative
- 97% degli alunni coinvolti ottengano una valutazione positiva delle competenze raggiunte

7.STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

Gli alunni, , parteciperanno ad un viaggio nel mondo del gusto promosso dall'associazione "Napoli E' " e saranno impegnati, in base alla specificità del curriculum, nelle seguenti attività:

1. preparazione e successiva somministrazione di alimenti tipici salati e dolci;
2. accoglienza dei gruppi di visitatori

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS – DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

Dipartimento di enogastronomia
Dipartimento di economia aziendale
Dipartimento di ricevimento
Dipartimento di italiano

c)COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

Valutazione delle competenze acquisite tramite l'alternanza riferite agli obiettivi formativi del curriculum

d)COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO**TUTOR INTERNI**

- Partecipano all'idea progettuale
- Seguono il corretto svolgimento dell'esperienza interfacciandosi anche con gli alunni
- Sono interfaccia con i Consigli di classe
- Gestiscono le relazioni con il tutor esterno con cui collaborano per la valutazione delle competenze sviluppate dagli studenti
- Monitorano l'attività

TUTOR ESTERNI

- Collaborano con il tutor scolastico
- Favoriscono l'inserimento degli studenti nel contesto lavorativo
- Garantiscono l'informazione/formazione degli studenti
- Elaborano report sull'andamento dell'attività formativa
- Valutano e certificano le competenze acquisite

8.RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PREVISTE DALLE CONVENZIONI

La struttura ospitante interviene nella co-progettazione del percorso formativo in una forte interazione con l'istituzione scolastica e in particolare nel definire le condizioni organizzative e didattiche più favorevoli all'apprendimento

9.RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

- Realizzazione del diritto ad apprendere e alla crescita educativa di tutti gli alunni
- Miglioramento del processo di insegnamento/apprendimento
- Promozione delle potenzialità di ciascun alunno adottando tutte le iniziative utili al raggiungimento del successo formativo
- Garantire agli allievi una solida formazione generale e professionale che permetta loro di inserirsi nella vita attiva
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio
- Sviluppare l'orientamento favorendo al conoscenza delle opportunità e degli sbocchi occupazionali

10.AZIONI,FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Il progetto prevede azioni da attivare, sia in ambito scolastico che in ambito aziendale, con le seguenti fasi:

1 fase preparatoria: comprensione e condivisione delle finalità e degli obiettivi dell'intervento formativo con tutti i soggetti coinvolti nel percorso e preparazione della documentazione

2 fase di orientamento: formazione

3 fase operativa: inserimento in contesto lavorativo all'interno di un sistema di relazioni formali e informali

4 fase del monitoraggio e della valutazione: somministrazione di prove, tests e schede per il monitoraggio dell'attività e la valutazione dei risultati raggiunti

11.DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Il progetto sarà realizzato in occasione dell'evento organizzato dall'associazione culturale "Napoli E' " di S.Antonio Abate per 30 ore di cui 6 in orario curriculare e 24 in orario pomeridiano

12.INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Formazione studenti	In orario curriculare con esperti

13.PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
Curricolo personalizzato	Inserire e valutare all'interno del curricolo di ciascun alunno l'esperienza di alternanza

14.ATTIVITA' LABORATORIALI

Tutte le attività previste dal progetto saranno svolte in modalità laboratoriale che valorizzando l'apprendimento non formale e informale, oltre che formale, costruisce i saperi disciplinari a partire dalla ricerca-azione e che valorizza la cultura antropologica del ragazzo favorendo processi di integrazione e sviluppando senso di auto efficienza, motivazione ad apprendere e capacità di utilizzare positivamente per sé la propria intelligenza.

il laboratorio, infatti, deve essere inteso come una pratica didattica condivisa con la cultura del territorio che si distingue come :

- spazio –laboratorio unico come ambiente d'apprendimento: una scuola dove si impara a pensare, a conoscere, creare e fare artigianalmente con le mani, nel proprio ambiente;
- laboratorio che sa tessere i diversi saperi attraverso il coinvolgimento di più intelligenze in un "sistema di laboratorio", un contesto fertile per far crescere i talenti di ognuno.

15.UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Utilizzo di social network per creare gruppi di contatto e per la diffusione delle esperienze e dei materiali informativi, sito web

16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il percorso verrà monitorato attraverso la somministrazione di strumenti, come questionari, griglie, schede relazioni, check list in grado di verificare l'efficacia e l'efficienza dell'azione intrapresa misurando la qualità della formazione erogata

17.VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Per la valutazione delle varie fasi dell'attività formativa si utilizzeranno una serie di strumenti in grado di misurare e valutare i risultati formativi , in itinere e finali, nelle seguenti aree:

1.della conoscenza

- 2.della capacità
- 3.degli atteggiamenti

18.MODALITA' CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE(Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR Struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

Gli strumenti per l'accertamento delle competenze, scelti dai docenti e dai tutors aziendali, saranno: test di verifica tecnico professionali, test di apprendimento, prove esperte, schede di verifica del percorso aziendale

19.COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

Livello	Competenze	Abilità	Conoscenze
3-4	- Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio - Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione di problemi - Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti - Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio	- Abilità cognitive e pratiche necessarie a svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni - Abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio	- Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito lavorativo o di studio - Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio

20.MODALITA' DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Rilascio di una certificazione/attestazione delle competenze sviluppate e riconosciuta dal sistema scolastico attraverso il credito scolastico e il voto di profitto delle discipline coinvolte

21.DIFFUSIONE/COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Per la diffusione e la disseminazione dei risultati sono previste le seguenti azioni:

- Veicolare le informazioni attraverso momenti assembleari
- Informazione alle classi tramite i docenti coordinatori
- Materiale informativo
- Articoli su giornali e reti televisive a diffusione locale