



# “Up & up” (in ripresa)

---

Piano di miglioramento

**Anno scolastico 2016/2017**

**ISTITUZIONE SCOLASTICA: IPSSEO “R. VIVIANI”**

**NARH09000Q Castellammare di Stabia**

**NARH09002T Agerola**

**Dirigente scolastico: PROF. SSA GIUSEPPINA PRINCIPE**

# Indice

Scenario di riferimento .....	3
Aree di miglioramento .....	5
Titolo del progetto: "Satisfaction" .....	8
Titolo del progetto: "DATABASE" .....	12
Titolo del progetto: "Indagine sui bisogni del territorio" .....	16
Progetti potenziamento offerta formativa .....	20
"Riqualficazione e potenziamento del sistema scolastico in Campania" .....	20
"Mangia che ti passa" .....	27
"Dal bullismo al cyberbullismo" .....	31
"Traditions in the English <i>cooking world</i> " .....	33
"Orientamento" .....	35
"Vivi la scuola" .....	38
Modulo n.1: "Ti riscrivo una canzone" .....	47
Modulo n.2: "Singing together" .....	50
Modulo n.3: "Pane, amore e fantasia" .....	54
Modulo n.4: "Meritiamo solo questi Paccheri...e vediamo chi ce li dà" .....	58
Modulo n.5: "Impariamo a degustare insieme il nostro territorio" .....	62
Modulo n.6: "Sing and learn" .....	66
Modulo n.7: "Vieni a conoscere il mio territorio, non è il paese della Cuccagna, ma molto di più..." .....	69
Modulo n.8: "Teatro per la vita" .....	72
Progetto triennale alternanza scuola lavoro.....	75
"Futuro prossimo 2.0" .....	76
"Il Viviani sui sentieri del latte" .....	93
Progetti formazione permanente .....	95
"Project Work del Team per l'Innovazione Digitale" .....	95
"Progetto triennale di intervento dell'AD per il PTOF" .....	97

# Scenario di riferimento

## Caratteristiche del contesto, vincoli e opportunità interne ed esterne

L'IPSSEOA "Raffaele Viviani" di Castellammare di Stabia (Na), consta di una sede centrale, di una coordinata, di una sede succursale e di corso serale. È una scuola di dimensioni medio - grandi, con circa 1100 studenti. Esistono differenti peculiarità ed esigenze tra sede e sede a causa della particolare distribuzione sul territorio che, in uno spazio ristretto, offre scenari sia montani che marini. La situazione socio economica, della maggioranza delle famiglie degli alunni, non è florida; esiste, attualmente, una diffusa disoccupazione diretta conseguenza della crisi che ha determinato la chiusura di numerose attività economiche ed industriali. Tale criticità spinge molti nostri alunni verso forme di lavoro minorile sottopagato e non qualificato, all'abbandono scolastico, nella migliore delle ipotesi, a trascurare lo studio. Altra criticità del territorio è dovuta alla pervasività di una mentalità rassegnata all'illegalità per la presenza di clan camorristici. Il nostro Istituto, si è sempre sentito parte attiva del territorio e si è sempre posto l'obiettivo di indirizzare la propria azione al miglioramento e al benessere delle condizioni sociali ed economiche della popolazione che vi abita, fornendo agli allievi gli strumenti necessari per realizzarsi pienamente come cittadini e come professionisti del settore dei servizi che, più degli altri, può offrire opportunità di lavoro. Il territorio, infatti, possiede una grande vocazione turistica sia per le bellezze naturali sia per la grande tradizione di prodotti enogastronomici tipici. La nostra è una Vision che viene perseguita con caparbia anche in presenza di una scarsità di mezzi. Il nostro principale punto di forza è rappresentato dalle risorse umane ed, in particolare, dai nostri docenti che cercano di dare risposte concrete ad una utenza difficile, complessa e demotivata nella convinzione che la formazione, l'educazione e l'insegnamento scolastico debbano poggiare su alcune caratteristiche precise e, nello stesso tempo, duttili: i nostri alunni devono acquisire competenze, essere aiutati a superare gli stati di disagio, educati ai valori civili ed etici e indirizzati principalmente a diventare "cittadini del mondo" e professionisti del settore.

Dal rapporto di autovalutazione emerge che, l'Istituto realizza molte attività tese al raggiungimento di tali obiettivi ma non dispone di un sistema condiviso di valutazione dei risultati. Gli obiettivi che attengono ai processi chiave sono definiti in termini generici e non sono accompagnati da un sistema di misurazione oggettiva per cui i risultati di performance assumono un significato incerto e soggettivo. Anche il monitoraggio delle attività non è eletto a sistema e non conduce ad una discussione puntuale delle criticità per adottare opportune azioni di miglioramento. Il monitoraggio è carente e, di conseguenza, è imprecisa l'azione sul processo di apprendimento degli studenti. L'Istituto ha stretto rapporti con molti soggetti, enti, aziende che operano sul territorio provinciale, regionale e

nazionale e ciò rappresenta, indubbiamente, un punto di forza che ha impatti positivi sulla formazione degli studenti e, in generale, sulla situazione sociale dei giovani diplomati che intendono inserirsi nel mondo del lavoro. Dei tanti contatti con l'esterno, però, resta una documentazione scarsa: spesso gli accordi non sono formalizzati per definire i rispettivi compiti e responsabilità, inoltre manca un data base che raccolga i dati relativi alle esperienze avute con i vari interlocutori. I rapporti tra la dirigenza e il personale presentano delle criticità: la disponibilità del personale docente ad assumere incarichi è scarsa, parte del personale ATA non si sente coinvolto, né si sente parte dell'istituzione. La partecipazione dei genitori agli incontri con la scuola è alquanto modesta, d'altra parte l'Istituto non ha mai effettuato rilevazioni sulla percezione e sul giudizio che questi portatori di interesse hanno sulle sue performance. Pertanto le scelte adottate e le politiche perseguite dalla scuola non sono supportate da una condivisione manifesta da parte dei genitori. Un PDF dell'Istituto è rappresentato dalla costituzione del CTS che ha permesso lo scambio di preziose informazioni e una reale integrazione tra scuola e territorio.

Ogni anno il nostro Istituto organizza attività di Stage, Alternanza scuola-lavoro in molte aziende dei vari indirizzi che costituiscono l'offerta formativa del nostro Istituto. Spesso, risulta molto difficile risalire ad informazioni su queste aziende, specialmente per quello che riguarda il tipo di relazione con noi e attività realizzate. L'approccio che si intende adottare prevede una preventiva e prioritaria attività di mappatura dei vari rapporti di collaborazione intercorsi tra il nostro Istituto ed il territorio, che verrà tradotto in una vera e propria banca dati (DB). Tale attività di mappatura sarà oggetto di monitoraggio al fine di verificare, almeno una volta all'anno, nuovi contatti che rendano necessario aggiornamenti, integrazioni e/o revisioni del DB stesso. L'esigenza di organizzare una Banca dati (DB) con tutte queste informazioni risponde anche a necessità di tipo organizzativo come, ad esempio scegliere, tra tutte, quelle aziende che meglio hanno risposto alle esigenze formative dei nostri alunni. Nella scuola, inoltre, permane una significativa percentuale di operatori che non è ancora in grado di utilizzare le TIC come supporto alla didattica e al lavoro del docente (uso delle LIM, registro elettronico utilizzato al pieno delle potenzialità, social network, forum, Internet etc). Essa risulta poco aperta alla comunicazione digitale con i digital native. Una spiegazione plausibile a questa resistenza nell'uso del mezzo informatico è dovuta probabilmente alla fascia d'età media dei docenti operanti nella scuola e quindi la formazione e l'aggiornamento diventano percorsi assolutamente necessari per implementare sistemi di comunicazione efficaci con i giovani studenti sempre più proiettati verso linguaggi multimediali e simbolici. Un'altra spiegazione è data dalla difficoltà di utilizzo delle TIC per la mancanza di mezzi, di assenza o difficoltà di connessione, di scarsità di strumenti.

## Aree di miglioramento

<b>ESITI DEGLI STUDENTI</b>	
<b>Priorità</b>	<b>Descrizione del traguardo</b>
Ridurre il tasso di abbandono scolastico dopo il biennio dell'obbligo o subito dopo la qualifica ( <i>al terzo anno</i> ).	Aumentare il numero di alunni che proseguono negli studi ( <b>del 10%</b> ) per avvicinarsi ai parametri nazionali e
Aumentare il successo formativo	Portare l'80% degli allievi alla conclusione del percorso scolastico quinquennale
Entrare maggiormente in sinergia con le famiglie e con le agenzie sul territorio <b>(DAL NS RAV)</b>	Portare l'80% delle famiglie e degli EELL. al coinvolgimento nelle attività scolastiche.
Costituire una banca dati che dia la possibilità di raccogliere dati sistemici riferiti ad alcune annualità	Aumentare la raccolta sistematica dei dati per avviare una pianificazione sistemica

Rispetto alle priorità e ai traguardi evidenziati nel PTOF sono state analizzate le aree di miglioramento dei sottocriteri CAF, e sono state individuati sei fattori critici di successo:

- Bisogni dei portatori di interesse
- Pianificazione, monitoraggio e controllo dei processi chiave
- Comunicazione interna ed esterna
- Motivazione del personale
- Documentazione
- Utilizzo delle TIC

**È, inoltre, stato valutato l'impatto di alcuni sottocriteri sui fattori critici di successo e sono stati considerato meritevoli di attenzione, prioritariamente, i seguenti sottocriteri del modello CAF:**

- Criterio 5 (Processi): Sottocriterio 1 (Identificazione, progetto, gestione e miglioramento dei processi)
- Criterio 2 (Politiche e strategie): Sottocriterio 1 (Raccolta informazioni su esigenze presenti e future dei portatori di interesse)

- Criterio 6 (Risultati orientati al cliente cittadino): Sottocriterio 1 (Misure del grado di soddisfazione dei clienti cittadini)
- Criterio 7 (Risultati relativi al personale): Sottocriterio 1 (Risultati della misura di soddisfazione e motivazione)
- Criterio 3(Personale): Sottocriterio 3 (Coinvolgimento attraverso il dialogo e l'empowerment o autoefficacia)
- Criterio 9 (Risultati delle performance chiave): Sottocriterio 1 (Risultati interni)

I vari sottogruppi costituitosi nel gruppo per il PdM, hanno avanzato iniziative, successivamente organizzate, nei progetti di seguito elencati che dovrebbero dotare la scuola di alcuni importanti strumenti di indagine e di lavoro (questionari di soddisfazione e dei bisogni, data base degli enti del territorio, schede di rilevazione dei reclami, mappa dei processi dell'Istituto) Tali progetti ,inoltre, hanno una immediata visibilità e utilità ed intendono perseguire due obiettivi fondamentali per il successo dell'organizzazione, il cui impatto è graduale, con tempi medio-lunghi:

migliorare la partecipazione del personale e dei portatori di interesse attraverso un maggiore coinvolgimento nelle attività della scuola; diffondere tra il personale la cultura della qualità del servizio e della sua gestione.

In questa ottica si inseriscono sia i progetti del presente PdM, sia tutte le attività che si aggiungeranno in itinere durante tutto l'anno scolastico , i cui obiettivi specifici sono coerenti con quelli più ampi sopra detti.

### **Elenco progetti di miglioramento:**

- Satisfaction (monitoraggio gradimento portatori di interesse)
- Database
- Indagine sui bisogni del territorio

### **Elenco progetti potenziamento offerta formativa:**

- Riqualificazione e potenziamento del sistema scolastico in Campania
- Mangia che ti passa
- Dal bullismo al cyber bullismo (l'io e l'altro)
- Traditions in the English *cooking* world. (potenziamento lingua inglese )
- Orientamento
- Vivi la Scuola
- Futuro prossimo 2.0
- Il Viviani sui sentieri del latte

### **Elenco progetti formazione permanente:**

- Project work team
- Progetto triennale di intervento dell'AD per il PTOF

# Progetti miglioramento

## Titolo del progetto: “Satisfaction”

Titolo del progetto: “Satisfaction” Ciclo PDCA			
Responsabile del progetto:	Prof.ssa Carla Todisco	Data prevista di attuazione definitiva:	giugno 2017
Livello di priorità:	4		
Altre risorse umane impegnate: 4 docenti di cui almeno uno con competenze avanzate di informatica; 1 collaboratore scolastico; docenti coordinatori di classe e docenti di lettere o informatica.			
<b>Fase di PLAN - DESCRIZIONE DEL PROGETTO E PIANIFICAZIONE</b> Le politiche e le strategie dell’Istituzione scolastica, attraverso cui essa realizza la sua vision e la sua missione, devono essere focalizzate sui portatori di interesse. In ciò l’Istituzione non può essere autoreferenziale, ma deve valersi di informazioni affidabili, relative anche alle opinioni e percezioni dei portatori di interesse. Tali opinioni sono state raccolte, nel nostro Istituto, solo in forma sporadica e parziale; mancano quindi dati relativi al grado di soddisfazione dei principali portatori di interesse. Con il presente progetto si intende avviare una azione sistematica di raccolta di informazioni e percezioni relative al personale interno, agli studenti e alle loro famiglie, attraverso la somministrazione annuale di questionari di soddisfazione. Si andrà a monitorare: Per quanto riguarda gli studenti e le famiglie: l’immagine complessiva dell’organizzazione, il coinvolgimento nei processi decisionali, l’accessibilità dei servizi, la trasparenza dei regolamenti e della valutazione, le certificazioni e i diplomi in uscita, la qualità dei processi formativi, la qualità dei servizi accessori, la fornitura di informazioni, la capacità di innovazione e miglioramento. Per quanto riguarda il personale: riguardo la performance e l’immagine dell’organizzazione, i rapporti con la dirigenza e il sistema di gestione, le condizioni lavorative, la motivazione e lo sviluppo della carriera e delle competenze. <b>Obiettivi</b> Coinvolgere i portatori di interesse in esame nell’implementazione di politiche e strategie; Facilitare la verifica del livello di raggiungimento degli obiettivi ed eventualmente rivedere gli obiettivi, strategici ed operativi, dell’Istituzione; Rivedere e aggiornare le politiche e strategie dell’Istituzione, dando priorità ai bisogni			

e le aspettative dei portatori di interesse;

Valutare la situazione esistente in termini di prodotti, servizi e risultati;

Permettere la creazione di trend, in termini di risultati e di gradimento, confrontabili negli anni.

Il progetto prevede la preparazione, somministrazione, raccolta di questionari di soddisfazione e la elaborazione e pubblicazione dei risultati.

#### Fase di DO - DIFFUSIONE E REALIZZAZIONE

Il responsabile della realizzazione di tale progetto è il referente del progetto. Il progetto è diretto:

A tutto il personale interno

Agli alunni di tutte le classi 3<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> dell'Istituto, sia della sede dell'Annunziata che della sede di Rovigliano. Che della coordinata di Agerola

si ritiene che gli studenti del 3° anno di corso possano fornire informazioni particolarmente significative, in quanto in grado di comparare l'esperienza del 1° biennio con quella successiva, più professionalizzante; parimenti significative appaiono le informazioni prodotte da studenti in uscita, come quelli del 5° anno.

Alle famiglie di tutti gli alunni dell'Istituto

La somministrazione è prevista a maggio per il personale interno, nello stesso mese per gli alunni ( in orario antimeridiano, presumibilmente per via informatica, grazie alla collaborazione dei docenti di informatica, o in alternativa, per via cartacea, con la collaborazione dei docenti di lettere); nel mese di aprile per le famiglie (durante i colloqui; la raccolta potrà essere contestuale o avvenire in un secondo momento grazie alla collaborazione del docente coordinatore di classe).

## Fase di CHECK – MONITORAGGIO E RISULTATI

Il monitoraggio della attuazione del progetto dovrà avvenire secondo i seguenti indicatori:

indicatori temporali

Raccolta dati : entro fine maggio

Elaborazione dati: entro giugno 2017

Pubblicazione risultati: entro luglio 2017

Indicatori di obiettivo

- Raccogliere dati relativi al 95% del personale, al 90% degli alunni campionati, al 50% delle famiglie campionate

N.B.: essendo la prima somministrazione di questionari di tal genere, non esistono dati di confronto per poter stabilire obiettivi riguardo alle performance e ai servizi dell'Istituto.

## Fase di ACT – RIESAME E MIGLIORAMENTO

Le riunioni di aggiornamento sono previste nel mese di maggio (per valutare la diffusione del progetto)

E nei mesi di luglio e di settembre ( per valutare gli esiti del progetto, ricalibrare le domande per l'anno successivo, stabilire obiettivi misurabili riguardo performance e servizi).

**Titolo progetto: “Azioni di monitoraggio della soddisfazione dei principali portatori di interesse”**

Situazione corrente al ..... (indicare mese e anno)	● (Verde)	● (Giallo)	● (Rosso)
	In linea	In ritardo	In grave ritardo

AZIONE: “Azioni di monitoraggio della soddisfazione dei principali portatori di interesse”															
Attività	Responsabile	Data prevista di conclusione	Tempificazione attività												Situazione
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D	
Predisposizione questionari	Gruppo progetto	Inizio marzo	X	X											(in itinere)
Stampa questionari	Collaboratore	marzo 2017			X										
Diffusione e raccolta x fam	Coord classe	aprile				X									
Diffusione e raccolta x studenti	Docent classe	maggio					X								
Diffusione e rac x personale	Gruppo prog	maggio					X								
Analisi questionari	Gruppo prog	giugno-luglio						X	X						
Elaborazione risultati	Doc informatic	giugno-luglio						X	X						
Pubblicazione risultati	Doc informatic	luglio							X						
Riesame progetto	Gruppo prog	sett. 2017									X				

Obiettivi (Risultati attesi)		Indicatori	Target atteso	Risultati raggiunti
<b>Output</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Facilitare la verifica del livello di raggiungimento degli obiettivi ed eventualmente rivedere gli obiettivi, strategici ed operativi, dell’Istituzione;</li> <li>- Rivedere e aggiornare le politiche e strategie dell’Istituzione, dando priorità ai bisogni e le aspettative dei portatori di interesse;</li> <li>- Valutare la situazione esistente in termini di prodotti, servizi e risultati;</li> </ul>	Grado di soddisfazione dei portatori di interesse nei diversi ambiti proposti	Il 60% degli intervistati ha espresso un giudizio positivo sui vari aspetti	(da compilare a fine attività)
	- Coinvolgere i portatori di interesse in esame nell’implementazione di politiche e strategie;	La percentuale dei questionari restituiti rispetto a quelli somministrati	70%	(da compilare a fine attività)
<b>Outcome</b>	Migliorare la pianificazione del POF in base ai bisogni e alle aspettative dei portatori di interesse	Trend dei risultati ottenuti attraverso la somministrazione dei questionari in anni successivi	positivo	(da compilare a fine attività)

## **Titolo del progetto: “Database”**

<b>Titolo del progetto: “DATABASE”</b>			
Ciclo PDCA			
Responsabile del progetto:	Prof. ssa Raffaella Cirillo	Data prevista di attuazione definitiva:	Giugno 2016
Livello di priorità:	5		
Altre risorse umane impegnate n.1 assistente tecnico + 1 docente con conoscenze informatiche +1 docente con competenze giuridico-amministrative (costruzione DataBase e archivio dati)			

### **Fase di PLAN - DESCRIZIONE DEL PROGETTO E PIANIFICAZIONE**

Il nostro Istituto è molto attento alle richieste che arrivano dal territorio locale ma anche nazionale ed internazionale. Ogni anno il nostro Istituto organizza attività di Stage, Alternanza scuola-lavoro in molte aziende dei vari indirizzi che costituiscono l'offerta formativa del nostro Istituto. Spesso risulta molto difficile risalire ad informazioni su queste aziende, specialmente per quello che riguarda il tipo di relazione con noi e attività realizzate. L'approccio che si intende adottare con tale iniziativa prevede una preventiva e prioritaria attività di mappatura dei vari rapporti di collaborazione intercorsi tra il nostro Istituto ed il territorio, che verrà tradotto in una vera e propria banca dati (DB). Tale attività di mappatura sarà oggetto di monitoraggio al fine di verificare, almeno una volta all'anno, nuovi contatti che rendano necessario aggiornamenti, integrazioni e/o revisioni del DB stesso. L'esigenza di organizzare una Banca dati (DB) con tutte queste informazioni nasce per permettere a tutti i docenti di conoscere le aziende che collaborano con noi e gli scopi di tale collaborazione. In questo modo i docenti che necessitano di contatti con queste aziende per attività di vario tipo che potrebbero svolgere con i propri studenti potranno in tempi molto rapidi valutare le varie possibilità attraverso la consultazione di questo DB.

Il progetto sarà articolato nelle seguenti fasi:

fase 1: costruzione di un DB per l'archiviazione dei dati (valutazione delle informazioni chiave e quindi dei campi che dovranno essere compilati). Tale DB dovrà prevedere l'inserimento, la modifica e la cancellazione di dati, l'interrogazione del DB ed i Report

### Fase di DO - DIFFUSIONE E REALIZZAZIONE

Il responsabile della realizzazione di tale progetto è il referente del progetto. Potranno beneficiare di tale progetto tutti i docenti di indirizzo.

Tale progetto servirà a migliorare l'area "Gestione documentazione" ed in parte l'area "Pianificazione, monitoraggio e controllo dei processi chiave"

In particolare vengono indicate sotto le varie fasi, il periodo ed i modi di attuazione e diffusione fase 1.

Gruppo di lavoro	Periodo	Modo di attuazione e diffusione
		Data Definiton Language del DB
Docente		DDL del DB
Fase 2		
Gruppo di lavoro	Periodo	Modo di attuazione e diffusione
Amministrativo		Ricerca e analisi della documentazione presente negli uffici di segreteria
Fase 3		
Gruppo di lavoro	Periodo	Modo di attuazione e diffusione
		Caricamento dei dati selezionati
Fase 4		
Gruppo di lavoro	Periodo	Modo di attuazione e diffusione
		Pubblicazione DB sul sito dell'Istituto con possibilità di interrogazione e stampa dati
Fase5		
Gruppo di lavoro	Periodo	Modo di attuazione e diffusione
		Inserimento Counter per conteggio utenti che utilizzano il DB
Docente		Conteggio contatti che i docenti hanno avuto con le aziende presenti sul DB

Una volta costruito il DB e inserite tutte le informazioni richieste, questo DB sarà presente sul sito dell'Istituto con un link legato alla voce "collaborazioni esterne". In questo modo tutti gli interessati potranno visitare l'area.

#### Obiettivi

Facilitare i rapporti con il territorio, facilitare l'ASL.

Facilitare la conservazione ed il reperimento dati.

#### Fase di CHECK – MONITORAGGIO E RISULTATI

La realizzazione del progetto prevederà una sistematica attività di monitoraggio di tutte le fasi in cui esso è articolato, al fine di verificare l'andamento delle singole azioni nell'ottica prioritaria del raggiungimento finale dell'obiettivo del progetto. Il sistema di monitoraggio che si intende mettere in piedi prevederà:

Valutazione del numero di utenti che hanno visitato la banca dati durante tutto l'anno attraverso l'introduzione di un counter sul sito.

Grado di soddisfazione del personale docente ricavato dal questionario da somministrare nell'a.s. 2016/ 2017

incontri periodici con il gruppo di miglioramento finalizzati all'aggiornamento sullo stato di avanzamento del progetto e analisi delle eventuali criticità emerse in ordine all'attuazione delle singole azioni con rimodellazione degli obiettivi, indicatori, tempi delle singole azioni;

#### Fase di ACT – RIESAME E MIGLIORAMENTO

Come indicato al punto precedente (monitoraggio), saranno previsti incontri periodici del gruppo di miglioramento finalizzati, oltre che all'aggiornamento sullo stato di avanzamento delle singole attività del progetto, anche all'eventuale curvatura degli obiettivi, della tempistica e dell'approccio complessivo, in ragione di circostanze, fatti, evidenze che dovessero renderne necessaria la revisione, tenendo presente in ogni caso l'obiettivo di raggiungimento finale del progetto

**Titolo progetto: "DATA"**

AZIONE: creazione e gestione del DB partnership														
Attività	Responsabile	Data prevista di conclusione	Tempificazione attività											Situazione
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	
Creazione DB		nov. 2016												
Ricerca informazioni aziende		nov												
Inserimento dati sul DB		dic												
Inserimento DB sul sito Istituto		dic				x								

Obiettivi (Risultati attesi)		Indicatori	Target atteso	Risultati raggiunti
<b>Output</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• facilitare i rapporti con il territorio,</li> <li>• contattare le aziende che già collaborano con l'Istituto</li> <li>• valutare in generale l'operato migliorando</li> </ul>	Numero di rapporti di collaborazione con le aziende	Incremento del 10%	(da compilare a fine attività)

<b>Outcome</b>	Pubblicizzazione e disseminazione attività di collaborazione con il territorio	Grado di soddisfazione del servizio ricavato dal questionario	Il 25% del personale docente ha espresso un giudizio positivo sul servizio	(da compilare a fine attività)
----------------	--	---	--	--------------------------------

## “Indagine sui bisogni del territorio”

<b>Titolo del progetto : “Indagine sui bisogni del territorio”</b>			
Responsabile del progetto:		Data prevista di attuazione definitiva:	Maggio 2017
Livello di priorità:	5		
Altre risorse umane impegnate: due docenti + un ATA			

### Fase di PLAN - DESCRIZIONE DEL PROGETTO E PIANIFICAZIONE

L'iniziativa mira ad identificare tutti i portatori di interesse, raccogliere sistematicamente e analizzare le informazioni relative ai portatori d'interesse, ai loro bisogni e aspettative.

Si tratta di raccogliere regolarmente e analizzare le informazioni, analizzandone la fonte, l'accuratezza e la qualità. Le informazioni possono riguardare, oltre alle aspettative degli alunni e delle famiglie, variabili significative quali gli sviluppi sociali, ecologici, economici, legislativi e demografici (informazioni riguardanti il mercato del lavoro, le opportunità lavorative per i discenti in base al tipo di formazione, nonché i tassi di disoccupazione e sottoccupazione, dove possibile).

Le politiche e le strategie sono parte del ciclo PDCA (*Plan Do Check Act*), che inizia con la raccolta delle informazioni sui bisogni presenti e futuri dei portatori di interesse, degli *outcome* e dei risultati, al fine di orientare il processo di pianificazione. È quindi necessario che le informazioni siano affidabili, incluse quelle relative alle percezioni dei portatori di interesse, per indirizzare adeguatamente l'operatività, la pianificazione e l'orientamento strategico. Per realizzare miglioramenti pianificati della *performance* organizzativa è poi

## Fase di DO - DIFFUSIONE E REALIZZAZIONE

Il responsabile del progetto è anche responsabile dell'attuazione. Il progetto è diretto ai portatori di interesse della scuola con lo scopo di individuarne il grado di soddisfazione perseguendo i seguenti obiettivi:

Attrazione e mantenimento degli studenti, attraverso un monitoraggio dei seguenti indicatori:

- numero di studenti / studenti bacino di utenza;
- totale nuovi iscritti / totale alunni iscritti;
- rapporto allievi in ingresso rispetto agli allievi in uscita per ciclo scolastico;
- n. nuovi studenti iscritti / totale studenti;
- n. di studenti ritirati primo anno/totale iscritti primo anno;
- n. di studenti ritirati primo anno – numero di studenti ritirati primo anno precedente anno scolastico/numero di studenti ritirati primo anno precedente anno scolastico.

Soddisfazione di studenti, famiglie e altri stakeholder, attraverso:

- questionario “customer satisfaction”;
- grado di partecipazione ad “open day” ed altri eventi celebrativi della scuola;
- numero di accessi al sito internet, articoli di giornale apparsi sulla scuola, passaggi televisivi e radio.

Contributo della scuola alla comunità, attraverso il monitoraggio di:

- numero di ore di “attività esterna”
- utilizzo da parte della comunità dei servizi della scuola (n. giorni in un anno).

Riconoscibilità a livello nazionale ed internazionale, attraverso il monitoraggio di:

- n. di concorsi ai quali partecipa la scuola ponderati in ordine di importanza;
- premi conseguiti dalla partecipazione a gare;
- iniziative e progetti di rilevanza nazionale ai quali partecipa la scuola.

Spendibilità delle competenze acquisite, attraverso il monitoraggio di:

- n. allievi diplomati/n. Totale allievi;
- n. studenti occupati nell'arco di tre anni dal termine del ciclo scolastico / n. totale allievi diplomati;
- n. di studenti che si iscrivono all'Università / n. totale allievi diplomati;

## Fase di CHECK – MONITORAGGIO E RISULTATI

La raccolta dei dati richiesti dal progetto impegnerà costantemente il gruppo di lavoro, considerata la mole dei dati che occorre trattare. Occorre predisporre una griglia per la raccolta di tutti i dati previsti e verificarne, mensilmente, l'aggiornamento.

Sarà realizzata una banca dati dei ragazzi diplomati in modo che possano essere seguiti nel tempo. Annualmente va data comunicazione ai portatori di interesse attraverso il bilancio sociale e misurare il grado di soddisfazione attraverso il questionario “customer satisfaction”.

Il progetto sarà sviluppato in due anni scolastici in modo da poter rilevare i trend in

## Fase di ACT – RIESAME E MIGLIORAMENTO

Incontri periodici con il gruppo PdM .

**Titolo progetto: "Indagine sui bisogni del territorio"**

AZIONE: "Indagine sui bisogni del territorio"															
Attività	Responsabile	Data prevista di conclusione	Tempificazione attività												Situazione
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D	
Attrazione e mantenimento studenti		Giug. 2017	X					X							
Bisogni stakeholder		Giug. 2017	X	X	X	X	X	X							
Scuola-Comunità		Magg. 2017	X	X	X	X	X								

**STESSE ATTIVITA' NELL'ANNO 2018 NEGLI STESSI PERIODI DI TEMPO**

Obiettivi (Risultati attesi)		Indicatori	Target atteso	Risultati raggiunti
<b>Output</b>	azione e mantenimento degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- totale nuovi iscritti / totale alunni iscritti;</li> <li>- rapporto allievi in ingresso rispetto agli allievi in uscita per ciclo scolastico;</li> <li>- n. di studenti ritirati primo anno/totale iscritti primo anno;</li> <li>- n. di studenti ritirati primo anno – numero di studenti ritirati primo anno precedente anno scolastico/numero di studenti ritirati primo anno precedente anno scolastico.</li> <li>- questionario "customer satisfaction"</li> <li>- grado di partecipazione ad "open day" ed altri eventi celebrativi della scuola</li> <li>- numero di accessi al sito internet, articoli di giornale apparsi sulla scuola, passaggi televisivi e radio</li> </ul>	20% 1,2 5% < 0	(da compilare a fine attività)
	Soddisfazione di studenti, famiglie e altri stakeholder	<ul style="list-style-type: none"> <li>- numero di ore di "adult education" / numero di partecipanti ai corsi "adult education"</li> <li>- utilizzo da parte della comunità degli spazi e dei servizi della scuola (n. giorni in un anno).</li> <li>- n. di concorsi ai quali partecipa la scuola ponderati in ordine di importanza</li> <li>- premi conseguiti dalla partecipazione a gare</li> <li>- iniziative e progetti di rilevanza nazionale ai quali partecipa la scuola.</li> </ul>	60% 200 partecipanti trend positivo trend positivo	

	<p>scuola alla comunità</p> <p>Riconoscibilità a livello nazionale ed internazionale</p> <p>Spendibilità delle competenze acquisite</p>	<p>allievi diplomati/n. Totale allievi; studenti occupati nell'arco di tre anni dal termine del ciclo scolastico / n. totale allievi diplomati; di studenti che si iscrivono all'Università / n. totale allievi diplomati</p> <p>studenti che si iscrivono all'interno di canali paralleli all'Università / n. totale.</p>	<p>trend positivo</p> <p>trend positivo</p> <p>trend positivo</p> <p>trend positivo</p> <p>95% trend positivo</p> <p>trend positivo</p> <p>trend positivo</p>	
<b>Outcome</b>	<p>impatto sulla programmazione dell'offerta formativa</p>		<p>trend positivo</p>	<p>(da compilare a fine attività)</p>

# Progetti potenziamento offerta formativa

## “Riqualificazione e potenziamento del sistema scolastico in Campania”

Titolo del progetto: “Riqualificazione e potenziamento del sistema scolastico in Campania”			
Responsabile del progetto:	UNISA	Data prevista di attuazione definitiva:	Ottobre/Novembre
Livello di priorità:	3	Docenti:	Carla Todisco Domenico Iannone
Risorse umane impegnate DS - DSGA + 2 docenti di classe			

Fase di Plain

### - DESCRIZIONE DEL PROGETTO E PIANIFICAZIONE

Considerati i rilevamenti negativi dei dati PISA-OCSE, al fine di ridurre le carenze degli studenti in LITERACY, il Dipartimento di Scienze Giuridiche dell'Università degli Studi di Salerno si prefigge la riqualificazione e il miglioramento del sistema scolastico attraverso un progetto di potenziamento delle attività didattiche. Il nostro Istituto è stato scelto dall'Università di Salerno per collaborare a tale progetto .

#### Obiettivi

Migliorare l'apprendimento degli studenti della Regione Campania;  
Ridurre il gap tra gli studenti dell'intera nazione e quelli della Regione Campania in LITERACY;  
Raggiungere un livello base di competenze in LITERACY;  
Sensibilizzare al rispetto della legalità con particolare attenzione ai temi di “riservatezza” e “social network”.

Gli obiettivi proposti saranno raggiunti mediante l'ausilio di:

Analisi del testo: sintesi brevi e analisi delle forme verbali;  
Mappe concettuali: facilitare la comprensione del testo sviluppando la memoria visiva;  
Test valutativi: questionari di monitoraggio delle competenze;  
Attività di gruppo: discussione e relazione.

Fase 1: PREPARAZIONE: I docenti di S.S. di II grado indicati dal Dirigente Scolastico, lavorano in sinergia con i docenti dell'Università degli Studi di Salerno del Dipartimento di Scienze Giuridiche per l'individuazione delle tematiche da trattare, le attività da svolgere e le classi da coinvolgere

Fase 2: REALIZZAZIONE: I docenti di classe individuati affrontano le tematiche concordate nelle classi coinvolte (–tali tematiche vengono approfondite in orario extrascolastico dai docenti di classe in codocenza con i docenti dell'UNISA

- 1 INCONTRO: dopo una breve introduzione sul progetto e sulle sue finalità, agli studenti saranno consegnata copia della Costituzione Italiana e saranno sottoposti loro dei test valutativi - conoscitivi inerenti alla medesima;

- 2 INCONTRO: saranno nuovamente sottoposti agli studenti test valutativi e si procederà con un "il Gioco delle Costituzione";

- 3 INCONTRO: sarà affrontato ed approfondito l'argomento "DIRITTO ALLA RISERVATEZZA"

- 4 INCONTRO: : si reitererà l'attività di cui al 3 incontro

- 5 INCONTRO: sarà affrontato ed approfondito l'argomento " DIRITTO ALL'IMMAGINE";

- 6 INCONTRO : : si reitererà l'attività di cui al 5 incontro

- 7 INCONTRO: sarà affrontato ed approfondito l'argomento "DIRITTO DI SATIRA";

- 8 INCONTRO: sarà dedicato alla esternalizzazione dei risultati raggiunti dagli studenti durante l'intero percorso e si procederà con la creazione di power point o altro materiale eventualmente finalizzato alla stampa/ pubblicazione:

- 9 INCONTRO: si reitererà l'attività di cui al 6 incontro;

- 10 INCONTRO: gli studenti procederanno ad esternalizzare i risultati ottenuti e le abilità acquisite in varie forme

- 11 INCONTRO : gli studenti si recheranno ad una manifestazione organizzata dall'Università di Salerno e si incontreranno con gli studenti delle altre scuole coinvolte nell'aula magna dove studenti procederanno ad esternalizzare i risultati ottenuti e le abilità acquisite al fine di condividere l'esperienza realizzata

fase 3 VALUTAZIONE e DIFFUSIONE : la valutazione viene realizzata attraverso test valutativi e questionari di monitoraggio delle competenze Le attività progettuali sono valutate secondo i seguenti parametri:

0-3: insufficiente 4-6: sufficiente 7-8: buono 8-10: ottimo

Il progetto si concluderà con un Convegno in cui verranno illustrati i risultati del lavoro svolto.

### Fase di ACT – RIESAME E MIGLIORAMENTO

Come indicato al punto precedente saranno previsti incontri tra docenti della scuola e docenti dell'UNISA per il confronto di dati

### Fase di DO - DIFFUSIONE E REALIZZAZIONE

Questo progetto servirà a migliorare il livello di percezione della legalità e della consapevolezza della gravità di comportamenti inadeguati

In particolare vengono indicate sotto le varie fasi, il periodo ed i modi di attuazione



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera  
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801 PEC: [NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT); E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT  
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

**Castellammare di Stabia (NA):**

**Sede Centrale :** Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25 **Rovigliano**, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 –

08181823780053 **Agerola (NA):** Cod. Mecc:NARH09002T

**Sede Coordinata:** via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it>

## Cronoprogramma

Oggetto: Piano di Azione e Coesione III riprogrammazione

D.D. 41/2015 – Progetto Riqualificazione e potenziamento del sistema scolastico campano

CLASSE	ATTIVITA' IN ORARIO CURRICULARE				ATTIVITA'PER GRUPPI DI ALUNNI IN ORARIO EXTRACURRICULARE	
	LUNEDI 17 OTTOBRE	MARTEDI 18 OTTOBRE	MERCOLEDI 19 OTTOBRE	GIOVEDI 20 OTTOBRE	LUNEDI 17 OTTOBRE	VENERDI 21 OTTOBRE
PRIMA F		8.00 – 10.00 DOMENICO IANNONE			15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	
SECONDA F			9.00 – 11.00 DOMENICO IANNONE		15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	
TERZA AO			8.00 – 10.00 CARLA TODISCO	8.00 – 10.00 DOMENICO IANNONE	15.00 – 18.00	15.00 – 18.00
					DOMENICO IANNONE*	CARLA TODISCO*
QUARTA AO	8.00 -10.00 CARLA TODISCO				15.00 – 18.00* CARLA TODISCO	
QUINTA AO	10.00 – 12.00 CARLA TODISCO				15.00 – 18.00* CARLA TODISCO	

CLASSE	ATTIVITA' IN ORARIO CURRICULARE				ATTIVITA'PER GRUPPI DI ALUNNI IN ORARIO EXTRACURRICULARE	
	LUNEDI 24 OTTOBRE	MARTEDI 25 OTTOBRE	MERCOLEDI 26 OTTOBRE	GIOVEDI 27 OTTOBRE	LUNEDI 24 OTTOBRE	VENERDI 28 OTTOBRE
PRIMA F		8.00 – 10.00			15.00 – 18.00	

		DOMENICO IANNONE			DOMENICO IANNONE*	
SECONDA F			9.00 – 11.00 DOMENICO IANNONE		15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	
TERZA AO			8.00 – 10.00 CARLA TODISCO	8.00 – 10.00 DOMENICO IANNONE	15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	15.00 – 18.00 CARLA TODISCO*
QUARTA AO	8.00 -10.00 CARLA TODISCO				15.00 – 18.00* CARLA TODISCO	
QUINTA AO	10.00 – 12.00 CARLA TODISCO				15.00 – 18.00* CARLA TODISCO	

	ATTIVITA' IN ORARIO CURRICULARE				ATTIVITA' PER GRUPPI DI ALUNNI IN ORARIO EXTRACURRICULARE	
CLASSE	LUNEDI 7 NOVEMBRE	MARTEDI 8 NOVEMBRE	MERCOLEDI 9 NOVEMBRE	GIOVEDI 10 NOVEMBRE	LUNEDI 7 NOVEMBRE	VENERDI 11 NOVEMBRE
PRIMA F		8.00 – 10.00 DOMENICO IANNONE			15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	
SECONDA F			9.00 – 11.00 DOMENICO IANNONE		15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	
TERZA AO			8.00 – 10.00 CARLA TODISCO	8.00 – 10.00 DOMENICO IANNONE	15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	15.00 – 18.00 CARLA TODISCO*
QUARTA AO	8.00 -10.00 CARLA TODISCO				15.00 – 18.00* CARLA TODISCO	
QUINTA AO	10.00 – 12.00 CARLA TODISCO				15.00 – 18.00* CARLA TODISCO	

CLASSE	ATTIVITA' IN ORARIO CURRICULARE				ATTIVITA' PER GRUPPI DI ALUNNI IN ORARIO EXTRACURRICULARE	
	LUNEDI 14 NOVEMBRE	MARTEDI 15 NOVEMBRE	MERCOLEDI 16 NOVEMBRE	GIOVEDI 17 NOVEMBRE	LUNEDI 14 NOVEMBRE	VENERDI 18 NOVEMBRE
PRIMA F		8.00 – 10.00 DOMENICO IANNONE			15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	
SECONDA F			9.00 – 11.00 DOMENICO IANNONE		15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	
TERZA AO			8.00 – 10.00 CARLA TODISCO	8.00 – 10.00 DOMENICO IANNONE	15.00 – 18.00	15.00 – 18.00
					DOMENICO IANNONE*	CARLA TODISCO*
QUARTA AO	8.00 -10.00 CARLA TODISCO				15.00 – 1800* CARLA TODISCO	
QUINTA AO	10.00 – 12.00 CARLA TODISCO				15.00 – 17800* CARLA TODISCO	

CLASSE	ATTIVITA' IN ORARIO CURRICULARE				ATTIVITA' PER GRUPPI DI ALUNNI IN ORARIO EXTRACURRICULARE	
	LUNEDI 21 NOVEMBRE	MARTEDI 22 NOVEMBRE	MERCOLEDI 23 NOVEMBRE	GIOVEDI 24 NOVEMBRE	VENERDI 25 NOVEMBRE	
PRIMA F		8.00 – 10.00 DOMENICO IANNONE			15.00 – 1800 DOMENICO IANNONE*	
SECONDA F			9.00 – 11.00 DOMENICO IANNONE		15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	
TERZA AO			8.00 – 10.00 CARLA TODISCO	8.00 – 10.00 DOMENICO IANNONE	15.00 – 18.00	15.00 – 1800
					DOMENICO IANNONE*	CARLA TODISCO*
QUARTA AO	8.00 -10.00 CARLA TODISCO				15.00 – 1800* CARLA TODISCO	

QUINTA AO	10.00 – 12.00 CARLA TODISCO				15.00 – 18.00* CARLA TODISCO
-----------	--------------------------------	--	--	--	---------------------------------

	ATTIVITA' IN ORARIO CURRICULARE				ATTIVITA' PER GRUPPI DI ALUNNI IN ORARIO EXTRACURRICULARE	
CLASSE	LUNEDI 28 NOVEMBRE	MARTEDI 29 NOVEMBRE	MERCOLEDI 30 NOVEMBRE	GIOVEDI 1 DICEMBRE	VENERDI 2 DICEMBRE	
PRIMA F		8.00 – 10.00 DOMENICO IANNONE			15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	
SECONDA F			9.00 – 11.00 DOMENICO IANNONE		15.00 – 18.00 DOMENICO IANNONE*	
TERZA AO			8.00 – 10.00 CARLA TODISCO	8.00 – 10.00 DOMENICO IANNONE	15.00 – 18.00	15.00 – 18.00
					DOMENICO IANNONE*	CARLA TODISCO*
QUARTA AO	8.00 -10.00 CARLA TODISCO				15.00 – 18.00* CARLA TODISCO	
QUINTA AO	10.00 – 12.00 CARLA TODISCO				15.00 – 18.00* CARLA TODISCO	

CLASSE E DOCENTE

TOTALE ORE CURRICULARI

TOTALE ORE EXTRACURRICULARI

TOTALE ORE

PRIMA F – DOMENICO IANNONE	14	30	44
SECONDA F – DOMENICO IANNONE	14	30	44
TERZA AO CARLA TODISCO DOMENICO IANNONE	14	30	44
QUARTA AO –	14	30	44

CARLA TODISCO			
QUINTA AO – CARLA TODISCO	14	30	44

- Totale ore extracurricolari Domenico Iannone n.30
- Totale ore extracurricolari Carla Todisco n.30

## **“Mangia che ti passa”**

Scheda descrittiva analitica
<p>Titolo del progetto e sua descrizione sintetica:</p> <p>Mangia che ti passa!</p> <p>Progetto formativo e di orientamento in partnership con l’I.C. De Nicola – Di Giacomo di Agerola</p>
<p>Responsabile del progetto:</p> <p>Prof.ssa Esposito Maria per l’I.P.S.S.E.O.A. Raffaele Viviani</p> <p>Prof.ssa Acampora Tiziana per l’I.C. Di Giacomo - De Nicola</p>
<p>Data prevista di attuazione definitiva: 31/01/2017</p>

<p><b>Fase PLAN - DESCRIZIONE DEL PROGETTO E PIANIFICAZIONE</b></p> <p>Fra i diversi fattori che concorrono ad assicurare la tutela della salute e la qualità della vita l’alimentazione riveste un ruolo molto importante. Negli ultimi decenni il rapporto con il cibo si è profondamente modificato generando atteggiamenti spesso contraddittori: alla maggiore consapevolezza dei consumatori ed alla loro cresciuta esigenza di informazione e di sicurezza fa da contraltare il sempre maggiore consumo di <i>junk food</i>, soprattutto da parte degli adolescenti, e la diffusione di comportamenti alimentari squilibrati.</p> <p>La scuola, nella sua funzione formativa, non può trascurare questi fenomeni ed ha il dovere di fornire conoscenze, sviluppare competenze, favorire atteggiamenti critici, per educare gli allievi ad una sana alimentazione ed a corretti stili di vita.</p> <p>L’I.C. Di Giacomo - De Nicola e la sede Coordinata di Agerola dell’I.P.S.S.E.O.A. Raffaele Viviani hanno, dunque, sviluppato congiuntamente il presente progetto che prevede una serie di incontri, formativi con gli alunni dell’ I.C. Di Giacomo - De Nicola, nel corso dei quali la Dottoressa Elvira Gentile presenterà i principi della corretta alimentazione.</p> <p>Il progetto sarà anche occasione per orientare in uscita gli allievi delle classi terze dell’ I.C De Nicola</p>
---

– Di Giacomo: sono previste, infatti attività di *showcooking* da parte di docenti ed alunni dell'I.P.S.S.E.O.A. Raffaele Viviani di Agerola, per il quale, è evidente, la partecipazione al programma sarà invece considerata utile ai fini dell'attività di orientamento in entrata. Per gli allievi dell' dell'I.P.S.S.E.O.A. Raffaele Viviani, inoltre, l'attività sarà un'utile esperienza di formazione in assetto lavorativo e potrà essere, a giudizio dei relativi consigli di classe, valida ai fini dell'attività di ASL.

L'importanza delle tematiche affrontate è stata riconosciuta dal Comune di Agerola che patrocinerà l'intervento formativo e metterà a disposizione il Centro Polifunzionale Mons. Andrea Gallo Agerola, per lo svolgimento delle attività programmate.

Finalità:

- Diffondere la cultura della sana e corretta alimentazione;
- Incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute;
- Favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari
- Promuovere corretti stili di vita;
- Informare ed educare in merito all'insorgenza di disturbi del comportamento alimentare.
- Sviluppare la consapevolezza di sé attraverso la conoscenza delle proprie attitudini e potenzialità;
- Promuovere i rapporti con tutti gli attori del territorio

Obiettivi formativi generali:

- Potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete
- Favorire il successo formativo e la valorizzazione delle eccellenze
- Favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporto esistenti
- Sviluppare le competenze comunicative ed organizzative
- Favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità

Competenze e prestazioni attese:

Come da progettazione ASL delle classi coinvolte

#### Fase DO - DIFFUSIONE E REALIZZAZIONE

Destinatari:

*Alunni delle classi I II III dell' I.C. Di Giacomo - De Nicola*

Alunni delle classi IV e V dell' dell'I.P.S.S.E.O.A. Raffaele Viviani

Risorse umane:

Docente referente del progetto

Docenti di Laboratorio di Enogastronomia Settore cucina e Settore servizi di sala e vendita

Luoghi:

Centro Polifunzionale Mons. Andrea Gallo Agerola

Arco temporale nel quale il progetto si attua:

I° Quadrimestre - Orario curriculare

Periodicità degli incontri:

I° incontro entro novembre 2016

II° incontro entro dicembre 2016

III° incontro entro gennaio 2017

Metodologie:

Formazione in assetto lavorativo

Fase	Attività	Periodo/ Durata
	Incontro con gli alunni delle	Novembre 2016

	<p>classi prime dell'I.C. Di Giacomo De Nicola che prevede un momento iniziale teorico per contribuire a sviluppare una coscienza alimentare autonoma e consapevole che permetta di fare scelte nutrizionali corrette. Seguirà uno show cooking degli alunni e docenti dell'Istituto Alberghiero con preparazione della Nocciolata come alternativa alla Nutella.</p>	<p>90-120 mn</p>
	<p>Incontro con gli alunni delle classi seconde dell'I.C. Di Giacomo De Nicola comprendente una prima fase teorica di osservazione della nuova piramide alimentare con particolare attenzione all'uso eccessivo di bibite gassate ed agli effetti nocivi che provoca nell'organismo. Seguirà uno show cooking degli alunni e docenti dell'Istituto Alberghiero con preparazione di bevande e succhi come alternativa a bibite quali Coca-Cola, Aranciata, ecc.</p>	<p>Dicembre 2016 90/120 mn</p>
	<p>Incontro finale con gli alunni delle classi terze sul tema dell'importanza della conoscenza nella scelta e nell'adozione di corrette abitudini alimentari. Particolare attenzione sarà rivolto all'uso eccessivo di snack confezionati consumati in particolar modo come merenda a casa e a scuola. Seguirà uno showcooking degli alunni e docenti dell'Istituto Alberghiero con preparazione di merende <i>buone, pulite e giuste</i>.</p>	<p>Gennaio 2017 90/120 mn</p>

#### Fase CHECK – MONITORAGGIO E RISULTATI

Modalità del monitoraggio:

Registro delle presenze

Griglia di osservazione dei comportamenti e delle prestazioni attese

Strumenti di valutazione del progetto:

Questionario di gradimento somministrato agli allievi dell' I.C. dell'I.C. Di Giacomo - De Nicola

Relazione del referente del progetto

#### Fase ACT – RIESAME E MIGLIORAMENTO

Entro la fine di febbraio 2017 si programma un incontro con la referente del progetto per l' I.C. dell'I.C. Di Giacomo - De Nicola al fine di esaminare i risultati del questionario di gradimento.

Nei Consigli delle classi quarte e quinte della sede di Agerola i docenti di laboratorio relazioneranno in merito ai livelli di competenza degli allievi rilevati nel corso dell'attività formativa.

# “Dal bullismo al cyberbullismo”

**SCUOLA: I.P.S.E.E.O.A. “R. VIVIANI”**

**CLASSE: PRIMA**

**MATERIA: DIRITTO ED ECONOMIA**

**TITOLO: DAL BULLISMO AL CYBERBULLISMO**

## **PREREQUISITI:**

- Riconoscere e osservare le regole della convivenza
- Essere in grado di costruire relazioni positive

## **OBIETTIVI:**

- Prevenire e contrastare il fenomeno del bullismo e del cyberbullismo
- Educare ad un uso corretto e consapevole di internet e dei social network
- Educare al rispetto dell'altro, del “diverso”.

## **COMPETENZE**

Le **competenze trasversali di cittadinanza** sono:

- Imparare ad imparare
- Comunicazione nella madre lingua
- Competenza digitali.
- Competenze sociali e civiche
- Consapevolezza ed espressione culturale.

**Competenze disciplinari (Asse storico-sociale):**

- Individuare ed analizzare le problematiche legate al bullismo.
- Possedere conoscenze e saperle utilizzare per vivere da buon cittadino.

## **ABILITA' E CONOSCENZE**

Abilità	Conoscenze
Riconoscere la differenza tra un atto di bullismo e un atto che costituisce reato	Conoscere il bullismo
Riconoscere le varie forme di cyberbullismo.	Conoscere il cyberbullismo

## **METODOLOGIA:**

<b>METODO</b>	<b>Discussione guidata</b> come momento di approccio ludico al tema trattato.. <b>Cooperative learning</b> per l'elaborazione di cartelloni sul cyberbullismo <b>Produzione individuale</b> di una presentazione sul bullismo e cyberbullismo mediante PowerPoint
---------------	---

<b>STRATEGIE</b>	<b>ATTIVITA'</b>
Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni	Indagine orale durante la spiegazione stessa
Incoraggiare l'apprendimento collaborativo	Elaborazioni in gruppi

#### **STRUMENTI:**

- Apparecchiature di laboratorio
- Internet
- Presentazioni in PowerPoint

#### **SPAZI:**

- Aula
- Aula LIM
- Laboratorio di informatica

#### **TEMPI:**

8/10 ore

#### **SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA':**

- Visione del film sul bullismo "Basta guardare il cielo". Introduzione dell'attività attraverso la discussione di un film sul bullismo visto precedentemente . Sviluppo del nucleo tematico principale con discussione guidata e visione delle slide "Io e l'altro" . Conclusione dell'attività con indicazione dei cartelloni, da fare a casa, divisi in gruppi, dopo aver indicato i video da visionare.
- Inizio dell'attività con verifica dei cartelloni elaborati , poi visione del compito e spiegazione della rubrica di valutazione , elaborazione delle presentazioni da completare.
- **Terza ora:** Visione delle slide con autovalutazione dello studente, visione della presentazione finale sul bullismo.

#### **VERIFICHE:**

Sono previste due tipologie di verifica:

- Una con la produzione di presentazioni di PowerPoint sul bullismo e cyberbullismo.
- Un'altra di gruppo mirante alla produzione di cartelloni. In quest'ultimo caso sarà presa in esame, al fine della valutazione, soprattutto la capacità degli allievi di collaborare nella realizzazione di prodotti pertinenti.

#### **VALUTAZIONE:**

La valutazione sarà effettuata attraverso una rubrica di valutazione.

## “Traditions in the English *cooking* world”

**Corso di potenziamento:**

**Lingua e civiltà inglese**

**Ambiti coinvolti: Enogastronomia e Sala**

**Classi: quarte e quinte**

**Tema del corso: “Knowing a language-culture through its *cousine*”. Traditions in the English *cooking* world.**

- **History of English traditional food**
- **Preparing Christmas food**
- **Preparing Easter food**
- **Preparing typical British dishes for week-ends and free time.**

1. Obiettivi del corso	Presentazione del corso e corrispondenti attività da realizzare
<p>Potenziamento della lingua inglese e conoscenza della tradizione e cultura culinaria del Regno Unito in relazione ai periodi socialmente aggreganti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Natale</li> <li>• Pasqua</li> <li>• Week-ends</li> <li>• Free time</li> </ul>	<p><b>Descrizione</b></p> <p>La docente di inglese formula in questo testo la proposta di una struttura didattica ideata su misura per gli studenti ed i colleghi dell'Istituto alberghiero “Raffaele Viviani” di Castellammare, in cui ha titolarità' dall'anno in corso, 2016-2017.</p> <p>Il potenziamento della lingua inglese verrà' realizzato attraverso lo studio della cultura culinaria britannica, e specificamente inglese, con lo studio della storia della tradizione culinaria inglese, le influenze delle cucine straniere, delle altre nazioni del Regno Unito e delle nazioni del continente europeo. Osservazione dei nessi tradizionali e culturali tra festività' religiose, la preparazione del cibo in ambito domestico e della ristorazione, diffusione della tradizione culinaria attuale tramite i siti web e le iniziative dei media (TV, cinema specialmente).</p> <p><b>Metodi proposti</b></p> <p>a) La docente Passannanti si avvarrà' di strumenti didattici che includono l'utilizzo di lavagna tradizionale e di eventuale schermo LIM, fotocopie, testi cartacei specifici di cucina inglese e britannica, siti web sull'argomento cardine: la preparazione di pietanze tradizionali della cucina inglese delle festività' natalizie, pasquali e del tempo libero.</p> <p>b) La docente di inglese (Passannanti) presenterà' in lingua inglese dei temi di conversazione da tenersi prevalentemente nella lingua “target”, per stimolare gli studenti ed i colleghi coinvolti alla comprensione e all'uso dinamico e creativo della lingua inglese nei settori della ristorazione e l'enogastronomia.</p> <p>c) Secondo i criteri anche adottati nel CLIL (<i>Content and Language Integrated Learning</i>), la docente di inglese (Passannanti), insieme agli</p>

	insegnanti di cucina e sala, si prefigge di svolgere' lezioni teoriche che si affiancheranno alla pratica professionalizzante simultanea con la preparazione dei piatti natalizi inglesi, avvalendosi della consulenza del docente di sala e cucina per discutere comparativamente i metodi di preparazione dei cibi scelti con dovute considerazioni e discussioni sulle bevande abbinare.
Collaborazione interdisciplinare	Docente affiancato:
	Docente affiancato:

## 2. Periodo di svolgimento del progetto: fasi

Si programmano tre fasi per una durata annuale, a.s. 2016/17. Si prevedono 2 ore settimanali. Ripartizione del corso di potenziamento in tre fasi distinte del campo generale ampio "Cibi della tradizione inglese e britannica."

### Fasi

La prima festività' presa in esame nella fase 1 sarà' quella del Natale, dei suoi piatti e delle pietanze salate e dolci.

Si procederà' all'analisi e allo studio della microlingua e all'osservazione comparativa delle terminologie per la preparazione e presentazione del cibo natalizio in contesti domestico-familiari e della ristorazione.

Seguiranno altre due fasi: i cibi e la vita familiare e collettiva in Inghilterra e Gran Bretagna: festività' pasquale, week-ends e free-time

1. Cibi e pietanze del periodo natalizio (Christmas food and dishes).
2. Cibi e pietanze del periodo pasquale (Easter food and dishes).

Cibi e pietanze dei week-end e del tempo libero (Week-ends and free time food and dishes)

# “Orientamento”

## Titolo del progetto: **Orientamento 2016/17**

<b>Responsabile del progetto:</b>	Prof. Raffaele Capasso	<b>Data prevista di avvio</b>	Novembre 2016
		<b>Data conclusiva</b>	Novembre 2017

<b>Livello di priorità:</b>	<b>Alto</b>		
-----------------------------	-------------	--	--

Risorse umane impegnate: n.3 docenti tecno/pratici per le uscite, n.1 referente, la FSn3 .  
personale ATA (di cui un amministrativo)

### Fase di PLAN - DESCRIZIONE DEL PROGETTO E PIANIFICAZIONE

Un obiettivo fondamentale nella nostra scuola è quello di orientare l'alunno ad operare una scelta consapevole (*orientamento esterno*, in ingresso al 1° anno, ed *interno* al 2° anno).

L'orientamento diventa, dunque, un processo educativo che fa emergere sia le dimensioni dello sviluppo della persona, sia l'orientamento professionale .

Il nostro Istituto, con questo Progetto, intende operare un orientamento interno, uno esterno

Quello **interno (in uscita)** riguarda gli alunni che frequentano le quinte classi, per guidarli nella scelta dell' eventuale facoltà universitaria e nell'approccio del mondo del lavoro promuovendo iniziative in continuità con le Università.:visite guidate presso aziende del settore

Visite guidate presso centri per l'impiego

Incontri con professionisti del settore Visite

agli atenei

Incontri con orientatori universitari

**L'orientamento esterno** (in ingresso ) riguarda gli alunni delle terze classi della scuola media e ha l'obiettivo di illustrare a fondo le caratteristiche peculiari dell'Istituto mettendo in evidenza l'offerta formativa e le prospettive future.,

#### Visite presso le scuole medie

Accoglienza presso il nostro Istituto degli alunni interessati organizzata con la collaborazione degli alunni delle classi seconde e terze che svolgeranno il compito di tutor/accompagnatori degli ospiti durante la visita Organizzazione dell'open-day

Per aiutare, gli alunni ad orientare la loro scelta in funzione delle proprie attitudini, abilità e competenze, si promuovono 2 moduli specifici:

1. Sei invitato al “Viviani “(Incontri con alunni, docenti e genitori delle scuole medie con distribuzione di materiale informativo )
2. Open day (un evento di “scuola aperta” alle famiglie, entro gennaio )

#### Orientamento in uscita per gli alunni del quinto anno

Ad integrazione delle iniziative di orientamento universitario organizzate dalle università, dalle Associazioni di categoria l'Istituto svolgerà attività di orientamento alle attività post diploma per gli alunni delle classi V e finalizzato a:

- sollecitare gli alunni a riflettere sulla loro attività al termine del percorso scolastico
- fornire agli alunni una panoramica sui corsi post diploma ed universitari coerenti con il nostro Istituto
- introdurre gli alunni al mondo universitario.

### **Fase di DO - DIFFUSIONE E REALIZZAZIONE**

I responsabili della realizzazione di tale progetto sono i referenti del progetto.

Il progetto è diretto agli alunni di tutte le classi quinte di tutte le sedi dell'Istituto e agli alunni degli istituti di scuola secondaria inferiore della platea scolastica .

L' inizio delle attività vere e proprie è previsto per dicembre 2016 Il termine per il mese di aprile 2017.

Le verifiche si effettueranno entro novembre 2017.

### **Fase di ACT – RIESAME E MIGLIORAMENTO**

Alla fine di ogni fase del progetto verrà valutata l'attività svolta al fine di evidenziare le criticità emerse ed apportare le necessarie modifiche.

### **Fase di CHECK – MONITORAGGIO E RISULTATI**

Il monitoraggio del progetto terrà conto dei seguenti indicatori:

- numero di partecipanti al progetto  
numero di future iscrizioni  
numero di alunni iscritti all'università o inseriti nel mondo del lavoro

**Titolo progetto: “Orientamento 2016/2017”**

AZIONE: “Orientamento “															
Attività	Responsabile	Data prevista di conclusione	Tempificazione attività												Situazione
			N	D	G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	
Visite per la presentazione dell’offerta formativa	Gruppo docenti	Novembre	X												
Visita guidata dell’Istituto	Gruppo docenti	Gennaio			X										
OPEN DAY	Gruppo docenti	Gennaio			X										
Visite agli atenei	Gruppo docenti	Aprile						X							
Visite aziende	Gruppo docenti	Aprile						X							
Incontri con professionisti del settore	Gruppo docenti	Aprile						X							
Incontri con orientatori universitari	Gruppo docenti	Aprile						X							
Monitoraggio	Gruppo docenti	novembre													
Riesame progetto	Gruppo docenti	Novembre													

Obiettivi (Risultati attesi)		Indicatori	Target atteso	Risultati raggiunti
<b>Output</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Motivazione all’apprendimento</li> <li>- Potenziamento del senso di autostima</li> <li>- Preparazione all’inserimento in un contesto lavorativo</li> <li>- Acquisizione delle competenze di cooperative learning</li> <li>-</li> </ul>	Grado di soddisfazione dei portatori di interesse	Il 60% degli intervistati ha espresso un giudizio positivo sui vari aspetti	(da compilare a fine attività)
<b>Outcome</b>	Migliorare la pianificazione dell’orientamento in base ai bisogni e alle aspettative dei portatori di interesse	Trend dei risultati ottenuti dalla fase di monitoraggio	positivo	(da compilare a fine attività)

# “Vivi la scuola”

## TITOLO DEL PROGETTO

Max 240 caratteri

# “VIVI LA SCUOLA”

ISTITUZIONE SCOLASTICA PROPONENTE: I.P.S.E.O.A. "RAFFAELE VIVIANI"

Dirigente Scolastico: PROF.SSA GIUSEPPINA PRINCIPE

Indirizzo: VIA ANNUNZIATELLA, N. 23

Città: CASTELLAMMARE DI STABIA - Prov. NAPOLI - C.A.P. 80053

Tel.: 081/8714116- 081/8716830 - Fax: 081/0112257

e-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT

PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT

Coordinatore interno del progetto: PROF.SSA ENRICA VARONE

TEL.: 3311312181 FAX: E-MAIL: enricavarone@libero.it

## PARTNER

### **Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: Associazione musicale M.A.I.A. Music Art In Action**

Indirizzo: Via Principe di Piemonte, 65

Città: Agerola Prov. NA- C.A.P. 80051

Tel.: 0818791145

e-mail: maia.associazione@alice.it

Rappresentante legale: Caterina Irace

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

**1. “Ti riscrivo una canzone”** Canzone pop e canzone d'autore per la didattica della lingua italiana (sede coordinata di Agerola)

**2. “Singing together”** (sede coordinata di Agerola)

### **Esperienze maturate**

L'Associazione musicale M.A.I.A. Music Art In Action è un'associazione senza scopo di lucro attiva dal 2002 nell'ambito socio-culturale e musicale del territorio. Ha partecipato a progetti comunali, scolastici e sociali in osservanza al suo Statuto che si propone di promuovere e divulgare la cultura musicale e artistica in ogni ambito e per

qualsiasi fascia d'età. Tra le sue varie attività vi sono corsi e laboratori musicali annuali rivolti a giovani e giovanissimi e numerose produzioni di musical e spettacoli musicali.

#### **PARTNER**

**Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: PRO LOCO AGEROLA 9008900632**

Indirizzo: Piazza Paolo Capasso, 7

Città: \_Agerola -Prov.:NA-C.A.P. 80051

Tel.:0818791064 Fax: \_0818791064

e-mail: info@proagerola.it

Rappresentante legale: Naclerio Rocco

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto (indicare modulo):

#### **"Pane amore e fantasia" (sede coordinata di Agerola)**

Gli esperti dell'Associazione organizzeranno una visita aziendale presso un panificio agerolese e svolgeranno interventi didattici volti all'acquisizione di conoscenze relative all'utilizzo, nella panificazione, delle spezie e delle erbe aromatiche tipiche del territorio

#### **Esperienze maturate**

La Proloco di Agerola nasce nel 1950 con lo scopo di promuovere e tutelare il turismo nella città di Agerola. Essa oggi ha ampliato i propri obiettivi alla promozione e allo sviluppo del territorio nel suo insieme. L'associazione è particolarmente attiva nella tutela e salvaguardia dei prodotti tipici, dell'enogastronomia e dell'artigianato locale, delle tradizioni popolari e del patrimonio storico artistico e ambientale agerolese.

#### **PARTNER**

**Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: British Institutes Nocera Inferiore di CLUVIA SOC. COOP  
04071900650**

Indirizzo: Via Raffaele Grimaldi, 30/32

Città: \_Nocera Inferiore Prov.: SA- C.A.P. :84014

Tel.: 081.517.93.00 Fax: 081.517.93.00

e-mail: nocerainferiore@britishinstitutes.it

Rappresentante legale: Anna Bruno

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto (indicare modulo):

#### **"Singing together" (sede coordinata di Agerola)**

Attività di docenza in qualità di esperti madrelingua inglese

#### **Esperienze maturate**

Il British Institutes Nocera Inferiore effettua corsi individuali e collettivi con insegnanti madrelingua per tutte le età, dai privati alle aziende, dalle scuole pubbliche alle paritarie. Dal punto di vista aziendale sono state effettuate collaborazioni

con **Quanta SpA**, la società madre del Gruppo Quanta, leader nei servizi dedicati alle Risorse Umane, **Roche S.p.A.**, la prima azienda nel mercato ospedaliero e in oncologia, con un'importante presenza in immunologia e nelle malattie infettive e con **Novartis Pharmaceuticals**, una divisione di Novartis AG, con sede globale a Basilea, in Svizzera e oltre 59.000 dipendenti in tutto il mondo.

Sono state svolte collaborazioni con la **Scuola Paritaria dell' Infanzia e Primaria L' Arcobaleno**, realtà pionieristica nella formazione dell' infanzia e primaria dell' agro nocerino-sarnese dal 1989.

Il British Institutes Nocera Inferiore è l'unico ente accreditato dal **MIUR** nella formazione del personale docente della scuola pubblica e non a Nocera Inferiore e provincia.

#### **PARTNER**

Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: **Associazione cuochi SEML Stabiese Equana Monti Lattari**

**04071900650**

Indirizzo: **Via Raffaele Grimaldi, 30/32**

Città: **Nocera Inferiore** Prov. **SA** C.A.P. **84014**

Tel.: **081.517.93.00** Fax: **081.517.93.00**

e-mail: @associazionecuochi.seml.it

Rappresentante legale: Cascone Antonio

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto (indicare modulo):

**“Pane amore e fantasia”** (sede coordinata di Agerola)

**“Meritiamo solo questi Paccheri ... e vediamo chi ce li dà”** (sede centrale)

Gli esperti dell'Associazione svolgeranno interventi didattici volti all'acquisizione di competenze, conoscenze ed abilità relative alle tecniche di panificazione e di elaborazione di ricette tradizionali ed innovative con la pasta.

#### **Esperienze maturate**

L'Associazione cuochi SEML (Stabiese Equana Monti Lattari) è un'associazione di categoria che dal 1990 si occupa della tutela e della formazione di figure professionali quali chef, maestri pasticceri, maître e camerieri, accompagnando l'evoluzione delle strutture ricettive e alberghiere dei Monti Lattari e della Costiera sorrentina. È molto attiva nell'organizzazione di corsi di formazione rivolti agli addetti ai lavori ed appassionati del settore. Nel 2014, per esempio, il programma dedicato all'arte bianca, ha visto la realizzazione dei seguenti corsi:

- Il pane nella banchettistica tra tradizione ed innovazione;
- Le paste alimentari nella ristorazione moderna;
- Il menu gluten free.

#### **PARTNER**

**Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: Università della Cucina Mediterranea-UCMed**

Associazione di Promozione Sociale-C.F. 90067970633 – P. IVA 07667211218

Indirizzo: Via San Paolo 15

Città: Sorrento Prov. NA- C.A.P. 80067

Tel.:0818075665

e-mail: direzione@ucmed.it

Rappresentante legale: Alberto Corbino

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

1. **“Impariamo a degustare insieme il nostro territorio”**
2. **“Meritiamo solo questi paccheri...e vediamo chi ce li dà”**

**Esperienze maturate**

#### **PARTNER**

**Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: Accademia Demo Etno Agri-culturale**

Associazione Culturale C. F. 90060920635

Indirizzo: Via Casa Miccio 6

Città: Meta Prov. NA- C.A.P. 80062

Tel.:3388469453

e-mail: demaiofilippo@istruzione.it

Rappresentante legale: Filippo De Maio

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

1. **“Impariamo a degustare insieme il nostro territorio”**
2. **“Meritiamo solo questi paccheri...e vediamo chi ce li dà”**

**Esperienze maturate**

2011

PON C3 - Legali al Sud - Istituto Alberghiero di Vico Equense, Scambio enogastronomico con il Friuli e la Slovenia, Saperi e Sapori nel Parco

2013/2014

PON G1 - CTP Tasso Sorrento - Implementazione delle attività con la scuola capofila, PON Sana Alimentazione Mediterranea

2011

Programma europeo "Gioventu in Azione", Comune di Vico Equense, Implementazione delle attività con il soggetto capofila, Gioventu in azione – mobilità giovanile “Young Food Art”

2013/2015

LLP – Comenius . Partenariati Multilaterali tra scuole, Istituto d'Istruzione Superiore “Axel Munthe” di Anacapri, Implementazione delle attività con il soggetto capofila, in occasione della mobilità organizzata a Capri, “Young Food Education” con altre quattro scuole superiori provenienti dalla Lettonia, Romania, Olanda e Austria.

2016

Progetto Ministeriale "MIUR per la valorizzazione del Made in Italy, Istituto d'Istruzione Superiore “Axel Munthe” di Anacapri, Implementazione delle attività con il soggetto capofila, in particolare nell'attività di ricerca dei sostenitori, MIUR - Piano nazionale per la Promozione della cultura del Made in Italy - Nota prot.n. 1275 del 25 novembre 2015

## PARTNER

**Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: Klimax**

Associazione Klimax Cultura e Spettacolo

Indirizzo: Via Monte Senario 51

Città: Roma

Tel.: 3284227214

e-mail: infoklimax@gmail.com

Rappresentante legale: Luca Varone

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

### **1 "Teatro per la vita"**

#### **Esperienze maturate**

Klimax Cultura&Spettacolo **nasce il 16 febbraio 2011** dall'urgenza di un gruppo di artisti di fare arte attraverso la prosa, la musica, il canto e la danza. È una Compagnia professionale di **teatro bilingue**, formata da **attori madrelingua e bilingue diplomati alla Link Academy Università Campus Roma e gemellata con la LAMDA Academy di Londra**.

Il termine Klimax deriva dal greco e letteralmente significa "Scala". La metafora della scala, sin dai tempi remoti, viene concepita per affermare la continuità, la pienezza, il carattere progressivo, il sacrificio, l'ostacolo da superare, la meta da raggiungere. È quella figura retorica che attraverso lo spazio scenico, giocando seriamente, fa raggiungere il senso della vita.

Salendola si passa, gradualmente, dal semplice al complesso, dall'abbozzato al compiuto, dall'imperfetto al perfetto, dal mendace al vero. Inutile sarebbe scendere. L'obiettivo è lavorare nella ricerca, nel confronto, nell'ascolto, nel dialogo e nel rispetto per raccontare la verità di un'emozione.

#### **I NOSTRI VALORI**

I progetti promossi dalla Compagnia Klimax Cultura&Spettacolo trasmettono al proprio pubblico i seguenti **valori e sentimenti**:

- **gioia, entusiasmo ed emozione;**
- **partecipazione;**
- **condivisione;**
- **divertimento;**
- **teatro come strumento di formazione**

#### **PARTNERSHIP, PATROCINI, PROTOCOLLI D'INTESA VISIBILITY**

Tra le **partnership** avviate ad oggi dalla Compagnia Klimax Cultura&Spettacolo, si segnalano: **Teatro Eliseo, Teatro Bellini, Teatro La Comunità, Direzione Generale per lo Spettacolo dal Vivo del Ministero per i Beni, le Attività Culturali e il Turismo, SIAE, Inps, IALS, Giornale Teatro**.

I progetti della Compagnia sono stati **patrocinati** da: **Regione Campania, Provincia di Napoli, Santuario di Pompei, Cral Beni Culturali, Ascom, Acli, Città di Pompei, International Associations Of Lions Club, Rotary Club, Vigili Del Fuoco, Union Cral**.

**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, del Comune di Roma, del Comune di Napoli, di Intercultura onlus e del British Institutes**

## PARTNER

**Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: Centro di Cultura e Storia di Gragnano e Monti Lattari**

Associazione Culturale C. F. 90053620630

Indirizzo: via Forchetelle 6

Città: Gragnano Prov.:Napoli - C.A.P. 80054

Tel.: 3498428548

e-mail: dimassagiuseppe@yahoo.it

Rappresentante legale: Di Massa Giuseppe

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

Tutte le attività di conoscenze storiche ed enogastronomiche del territorio

#### **Esperienze maturate**

Il centro culturale Di Nola nasce nel 2004. Numerosi sono i convegni che ogni anno ne caratterizzano le attività: antropologica, archeologica, ambiente, tradizioni enogastronomiche di Gragnano e del territorio.

Pubblica periodicamente il magazine "Quaderni culturali" e altre pubblicazioni di storia e tradizioni locali. Ha un sito internet "Centro culturale "Gragnano.it". Ha in gestione il mulino Porta di castello, nella Valle dei Mulini di Gragnano dove organizza numerose attività e visite didattiche e turistiche.

#### **PARTNER**

#### **Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: Comune di Agerola**

ENTE PUBBLICO C.F./P.IVA 00559860630/01243891213

Indirizzo: via Generale Narsete n. 7

Città: Agerola Prov.:Napoli - C.A.P. 80051

Tel.: 081/8740230

e-mail: info@comune.agerola.na.it

Rappresentante legale: Sindaco Luca Mascolo

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto: Attività di scouting per l'individuazione dei giovani interessati al progetto.

#### **Esperienze maturate**

#### **PARTNER**

#### **Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: Ganimede Viaggi**

SRL 06072231217

Indirizzo: via Resicco 11

Città: Pimonte Prov.:Napoli - C.A.P. 80050

Tel.: 081/8749054

e-mail: info@ganimedeviaggi.com

Rappresentante legale: Roberto Palummo

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto: Progettazione e realizzazione pacchetti turistici

### **Esperienze maturate**

La Ganimede Viaggi nasce nel 1996, da un'intuizione imprenditoriale del Prof. Michele Palummo, come operatore specializzato nel settore incoming, con l'intento di promuovere le località italiane in Europa e nel mondo. Dopo qualche anno, con l'ingresso in azienda di Antonio e Carmela, viene avviato anche il settore outgoing in collaborazione con i migliori operatori nazionali ed esteri. Dall'esperienza maturata in ambedue i settori, nasce nel 2007 il Tour Operator Ganimede Viaggi, specializzato nell'organizzazione di pacchetti turistici.

A partire dal 2008, la Ganimede Viaggi si è poi specializzata nel turismo scolastico, oltre che nell'organizzazione di progetti europei di mobilità, di programmi di formazione linguistica e professionale, per andare incontro alle esigenze sempre più specifiche degli Istituti scolastici di tutto il territorio italiano. In particolare, la Ganimede ha acquisito una notevole esperienza nei PON C1 (soggiorno studi all'estero) e PON C5 (stage aziendali in Italia e all'estero). Tra il 2011 ed il 2014, nell'ambito di oltre trecento progetti realizzati per conto di numerosi istituti campani e non solo, circa quattromila studenti hanno vissuto esperienze formative all'estero, in assoluta sicurezza, grazie all'impegno ed alla professionalità profuse dalla nostra azienda, nella più completa sintonia con i dirigenti scolastici, che si sono dichiarati pienamente soddisfatti del lavoro svolto.

Fiore all'occhiello resta, comunque, la realizzazione, per conto del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici di Roma Capitale, dei Viaggi della Memoria 2011-2013 (Praga, Istria, Colonia, Fossoli, Auschwitz), che hanno coinvolto in totale circa duemila giovani capitolini.

La nostra azienda, sempre pronta a cogliere le opportunità che si presentano nel panorama europeo, si è dotata negli ultimi anni anche di un nucleo operativo di esperti nell'attività di progettazione europea finalizzata al conseguimento di finanziamenti nell'ambito dei programmi 2014-2020, su tutti l'Erasmus+, nonché nella consulenza in materia di progettazione, gestione e rendicontazione di fondi europei.

La Ganimede Viaggi è guidata da uno staff giovanissimo, la cui età media è al di sotto di trent'anni, ma ha alle spalle una forte esperienza familiare nel settore alberghiero che va avanti da oltre quarant'anni, unita a quella che il suo titolare e direttore tecnico, prof. Michele Palummo, ha vissuto per ben trentacinque anni, come docente, nel mondo della scuola. In virtù di questa particolare sensibilità, crediamo fortemente nel valore e nell'arricchimento personale, culturale e professionale del viaggio.

La mission?

Investire nella scuola, mettendo a disposizione il bagaglio di conoscenze ed esperienze maturate in questi anni, con l'obiettivo di crescere insieme per raggiungere traguardi sempre più importanti.

Grazie all'impegno profuso in questi anni di attività, la Ganimede Viaggi è diventata leader nel settore del turismo scolastico/educativo

### **PARTNER**

Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: Forum dei Giovani città di Castellammare di Stabia,

CF: 90087200631

Indirizzo: Via Bonito, n°4

Città: Castellammare di Stabia, Prov. NA C.A.P. 80053

Tel.: 3664892735

e-mail: segreteria.fdgstabia@gmail.com

Rappresentante legale: Michele Cascone

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto (indicare modulo): Introduzione alla Progettazione Sociale, disseminazione e pubblicizzazione delle attività.

Esperienze maturate  
*Max 2000 caratteri spazi inclusi*

Il Forum dei Giovani ha maturato una lunga serie di esperienze nel campo delle politiche per il lavoro e la formazione, nonché nella creazione di partenariati con vari attori locali. In merito alla formazione, esso ha organizzato presso la propria sede dei corsi gratuiti di contabilità generale, comunicazione manageriale, training autogeno, blogging e social media marketing, nonché seminari formativi di programmazione neurolinguistica, clownterapia e management femminile. Tali attività si sono svolte in collaborazione con le scuole, le quali hanno coinvolto i propri alunni, e con una lunga serie di esperti e docenti. A ciascuna di queste attività hanno preso parte decine di giovani. In merito alle politiche per il lavoro, il Forum ha istituito una newsletter per la diffusione di un bollettino mensile con cinquanta offerte di lavoro. Con la raccolta di 500 indirizzi e-mail, il Forum è venuto in costante contatto con decine di NEET di età inferiore ai 25 anni. Ad aprile 2016 il Forum ha organizzato un evento dal titolo "Le Giornate del Lavoro", in partenariato con l'ufficio per l'impiego, EURES, ASCOM Stabia, varie aziende e le agenzie di lavoro interinale. Si sono tenuti dei seminari pratici per conoscere i servizi di EURES, per scrivere un buon curriculum e per sostenere efficacemente un colloquio di lavoro. Tanti giovani hanno inoltre avuto modo di tenere dei colloqui con delle aziende in cerca di personale e di essere assunti. Fra marzo e giugno 2016 il Forum ha anche sviluppato dei forti legami con vari attori del territorio grazie a delle iniziative congiunte. Esso ha tenuto presso le scuole superiori di Castellammare di Stabia cinque conferenze sulla sicurezza stradale insieme agli ufficiali della Polizia di Stato e a degli istruttori di guida. Il Forum ha inoltre partecipato insieme a varie associazioni all'iniziativa "Attacco Verde", promossa da Legambiente e dedicata al recupero di aree verdi non curate.

#### **PARTNER**

Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: Ambito N. 27 Comune di Castellammare di Stabia

C.F. 82000270635

Indirizzo: Via Raiola,44

Città: Castellammare di Stabia, Prov. NA C.A.P. 80053

Tel.: 081/3900466

e-mail: protocollo.stabia@asmepec.it

Rappresentante legale: Dirigente Alfonso Schettino

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto (indicare modulo): Introduzione alla Progettazione Sociale, disseminazione e pubblicizzazione delle attività.

Esperienze maturate  
*Max 2000 caratteri spazi inclusi*

Esperienze maturate per quanto di competenza sul territorio in qualità di Ente pubblico

Partecipazione alla vita della scuola del territorio in attività di recupero ed integrazione dei soggetti a rischio dispersione

Collaborazione consolidata con l'Istituto IPSEOA "Raffaele Viviani" in attività di recupero

**Articolazione dell'intervento proposto**

<i>Numero moduli</i>	<b>8 moduli</b>  di cui: <b>3 sede coordinata di Agerola</b> <b>5 sede centrale di Castellammare di Stabia</b>
<i>Numero ore per modulo</i>	<b>30 ore per modulo</b>
<i>Numero ore totale dei moduli</i>	<b>240 ore</b>
<i>Numero aperture settimanali</i>	<b>2 apertura settimanali</b>
<i>Numero partecipanti per modulo</i>	<b>20/25</b>
<i>Numero partecipanti in totale</i>	<b>160/200</b>

#### **Abstract dell'intervento progettuale proposto**

Esplicitare analisi dei fabbisogni e motivazione dell'intervento proposto con riferimento alla presenza di fenomeni di disagio sociale, marginalizzazione e dispersione scolastica nella platea di pertinenza dell'Istituto scolastico proponente

**Max 3.000 caratteri spazi inclusi**

Il nostro Istituto è situato in un territorio che comprende la città a vocazione turistica ed il suo hinterland, come il bacino dei Monti Lattari in cui è situata la sede coordinata di Agerola. con una vocazione prevalentemente agrituristica.

Nella città di Castellammare di Stabia c'è un' elevata densità abitativa, carenza dei servizi sociali, elevata percentuale di disoccupazione e soprattutto presenza di microdelinquenza sia individuale che organizzata.

Sul territorio sono presenti una biblioteca (non aperta al territorio), un museo (non aperto al territorio), tre teatri, , i luoghi d'aggregazione sociale e culturale sono insufficienti, gli unici esistenti e funzionali sono le associazioni religiose.

Particolarmente alto è il grado di disoccupazione dei giovani alla ricerca del primo impiego. La crisi del settore cantieristico ed il non effettivo rilancio turistico costituiscono un'ulteriore difficoltà per i giovani di potersi inserire in un contesto lavorativo duraturo.

L'abbandono scolastico presente nella nostra città in forme diverse è il risultato dell'impossibilità di proseguire in seguito a ripetuti fallimenti sul piano del rendimento, i ragazzi abbandonano per sentimenti di rabbia nei confronti della scuola, vista come la causa dell'insuccesso, o ancora, da sentimenti di tipo depressivo, di inadeguatezza, di incapacità, di scarsa autostima e conseguentemente ritiro e disinvestimento che può estendersi anche ad altri contesti..

I giovani abbandonano perché lamentano un senso di noia, di scontentezza, di disinteresse, a volte circoscritto alla scuola, ma più spesso generalizzato, al quale l'adolescente non sa dare un significato. In questi casi non si verifica un vero e proprio abbandono della scuola, ma un abbassamento del rendimento accompagnato da scarsa fiducia nelle proprie capacità.

La scuola in una realtà difficile diventa un punto di riferimento, una presenza "VIVA" con la conseguente e rispondente fiducia che ne deriva da parte dei soggetti attivi.

Sono stati progettati quindi otto moduli, di cui cinque nella sede centrale e tre nella sede coordinata di Agerola.

I moduli sono tra loro connessi dal perseguimento delle seguenti finalità:

- lotta alla dispersione scolastica;
- rafforzamento dei rapporti con il territorio;
- orientamento dei giovani non occupati e non impegnati in corsi di istruzione e formazione professionale.

Infatti tutti i moduli progettati mirano al consolidamento delle competenze di base attraverso metodologie ludiche e accattivanti, alla correlazione dell'offerta formativa con lo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio ed all'arricchimento di competenze professionali specifiche per la valorizzazione delle potenzialità dei destinatari del progetto.

## Modulo n.1: “Ti riscrivo una canzone”

<b>Titolo del modulo n.1</b>	<b>“Ti riscrivo una canzone”</b> (sede coordinata di Agerola) (Canzone pop, rap, e canzone d’autore per la didattica della lingua italiana)
<b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b> Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	Il modulo prevede la realizzazione di un laboratorio di musica per il consolidamento delle competenze di base linguistico/espressive. La musica leggera è uno dei principali interessi delle giovani generazioni ed ha una innegabile capacità di emozionare attivando processi affettivi e d’identificazione e, dunque, può rappresentare un profondo fattore motivazionale per lo studio della lingua italiana oltre che un ottimo strumento di apprendimento linguistico. <b>Finalità</b> Acquisire padronanza nella lingua italiana attraverso lo studio, l’analisi e la rivisitazione di testi di musica leggera Promuovere l’educazione letteraria attraverso la canzone d’autore. <b>Obiettivi</b> Acquisire abilità comunicative orali Acquisire conoscenze lessicali ed utilizzarle in diverse situazioni Consolidare la capacità di comprensione Consolidare la capacità di produzione <b>Contenuti</b> I diversi generi della musica leggera L’analisi di una canzone L’interpretazione di una canzone La riscrittura del testo di una canzone
<b>Destinatari</b> Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	Allievi del primo biennio della sede coordinata di Agerola dell’IPSSEOA Viviani Il corso è aperto anche a giovani (età massima 25 anni) non occupati e che non seguano corsi di istruzione e formazione professionale al momento dell’avvio dell’attività. Si considerano destinatari privilegiati del progetto gli studenti che hanno abbandonato la scuola. L’esperienza ha permesso di rilevare una diffusa difficoltà nella comprensione e nella produzione di testi scritti negli studenti iscritti alle classi del primo biennio dell’Istituto; l’intervento mira a ridurre tali difficoltà utilizzando la canzone, pop, rap, d’autore, come strumento didattico. I giovani NEET ai quali è aperta l’attività possono trovare, nella partecipazione al modulo, nuove motivazioni oltre che l’occasione per un arricchimento delle proprie competenze.
<b>Fasi realizzative</b> Descrivere l’articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b>	<b>Fase 1</b> <u>Attività:</u> presentazione modulo <u>Contenuti:</u> Ricognizione dei prerequisiti e delle aspettative dei partecipanti <u>Risultati:</u> Verifica delle conoscenze pregresse <b>Fase 2</b> <u>Attività:</u> La musica leggera: canoni e generi <u>Contenuti:</u> Ascolto di brani di musica leggera - Riproduzione di brani di musica leggera <u>Risultati:</u> Consolidare la capacità di ascolto - Distinguere i diversi generi di musica leggera <b>Fase 3</b> <u>Attività:</u> L’analisi di una canzone <u>Contenuti:</u> Il testo verbale di una canzone - contenuti - linguaggio - carattere -atteggiamento emotivo La musica - ritmo - melodia -accompagnamento e timbro - intensità Il rapporto testo-musica <u>Risultati:</u> Consolidare la capacità di comprendere un testo scritto ed un brano musicale <b>Fase 4</b> <u>Attività:</u> La riscrittura di una canzone <u>Contenuti:</u> Ascolto di brani rivisitati ( es. “I Promessi Sposi in 10 minuti”-Oblivion -“A te” Checco Zalone) <u>Risultati:</u> Riscrittura del testo di alcune canzoni di musica leggera Consolidare la capacità di produrre un testo scritto <b>Fase 5</b> <u>Attività:</u> L’esecuzione di una canzone

	<p><u>Contenuti</u>: Preparazione della classe all'esecuzione di alcune delle canzoni analizzate e rivisitate durante il corso</p> <p><u>Risultati</u>: Conseguimento delle abilità di ascolto e di canto, comprensione ed appropriazione della lingua italiana e del linguaggio musicale</p> <p><b>Fase 6</b></p> <p><u>Attività</u>: Manifestazione finale</p> <p><u>Contenuti</u>: Incontro con i genitori per consumare insieme una selezione dei prodotti realizzati durante il corso, riservando uno spazio particolare ai prodotti ottenuti con il pane raffermo</p> <p><u>Risultati</u>: Verifica delle competenze acquisite</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b> Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p><i>Il modulo è in connessione con i moduli di lingua inglese "Singing together!" ; svolto nella sede coordinata di Agerola, e "Sing and learn", svolto nella sede di Castellammare, che prevedono la promozione dello studio di una lingua straniera attraverso la musica.</i></p> <p><i>È evidente, infatti, che una maggiore competenza nell'acquisizione delle strutture grammaticali e del lessico della lingua italiana non può che avere ricadute positive sulla capacità di esprimersi in una lingua straniera.</i></p> <p><i>I moduli svolti nella sede coordinata di Agerola troveranno un momento di integrazione e di sintesi nella fase conclusiva, nella quale, anche al fine della verifica dei risultati conseguiti, si prevede la realizzazione di un recital nel quale saranno presentati i brani studiati, analizzati e rivisitati dagli allievi nel corso dei due moduli.</i></p>
<p><b>Durata e articolazione temporale del modulo</b> Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p><i>Durata del modulo 30 ore</i></p> <p><i>È previsto un incontro settimanale della durata di 3 ore per 10 settimane</i></p> <p><i>Periodo di svolgimento del modulo: da ottobre a luglio</i></p>
<p><b>Beni e attrezzature</b> Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p><i>Locale dotato di buona acustica</i></p> <p><i>Supporti tecnologici per la riproduzione di suoni e video</i></p> <p><i>Strumenti musicali</i></p>
<p><b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b> Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p><i>Associazione musicale M.A.I.A. Music e Art In Action</i></p> <p><i>Gli esperti dell'Associazione svolgeranno l'attività didattica prevista dal modulo.</i></p> <p><i>Gli esperti cureranno anche la manifestazione conclusiva che consiste in un recital delle canzoni analizzate e rivisitate durante il corso.</i></p> <p><i>Comune di Agerola</i></p> <p><i>Il Comune di Agerola, in particolare l'Ufficio Politiche sociali, curerà l'attività di scouting per l'individuazione dei giovani interessati al progetto.</i></p> <p><i>Attività di coordinamento, promozione dell'attività e diffusione dei risultati</i></p>
<p><b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b> Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p><i>Gli estensori dell'intervento didattico intendono il concetto di sostenibilità, economica, sociale, ambientale, come responsabilità sul presente e sul futuro, da parte dell'Istituto, verso territori e persone che li abitano.</i></p> <p><i>In tale ottica il modulo è sicuramente sostenibile poiché si pone gli obiettivi di ridurre la dispersione scolastica e di favorire lo sviluppo di dinamiche sociali positive, legate alla condivisione di interessi, di conoscenze, di passioni.</i></p> <p><i>Inoltre esso è in linea con la Raccomandazione 2006/962/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, che sancisce l'esigenza di favorire una relazione sempre più organica con la musica intesa come vettore imprescindibile per la crescita dell'individuo e per l'apprendimento delle competenze chiave necessarie per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione.</i></p> <p><i>Il modulo è facilmente replicabile in contesti ed in periodi diversi.</i></p>

<p><b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b></p> <p>Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati  <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><i>L'approccio alla lingua attraverso l'analisi di testi di canzoni non è nuovo, è nuovo il coinvolgimento degli allievi anche nell'interpretazione di brani e nella realizzazione di un recital che presenti i brani analizzati ed i brani che gli allievi stessi saranno spinti a rivedere e riscrivere nel corso del modulo.</i></p> <p><i>La canzone è uno straordinario strumento di apprendimento linguistico poiché:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>facilita l'attivazione di una motivazione basata sul piacere;</i></li> <li>- <i>rappresenta materiale autentico nel quale si possono reperire molteplici stimoli per la didattica della lingua italiana;</i></li> <li>- <i>può essere utilizzata in autoapprendimento;</i></li> <li>- <i>favorisce la memorizzazione di fonemi, lessico, strutture grammaticali;</i></li> <li>- <i>permette di lavorare efficacemente anche sulla pronuncia;</i></li> <li>- <i>presenta quegli aspetti di ludicità, utili ad un apprendimento significativo.</i></li> </ul>
<p><b>Reti di partenariato</b></p> <p>Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><i>La rete di partenariato messa in campo è composta da enti istituzionali, territoriali e non, associazioni culturali e di categoria ed aziende.</i></p> <p><i>Tutte le parti operano a vario titolo nel territorio di riferimento del progetto e molte hanno già collaborato nel passato con l'Istituto.</i></p> <p><i>La rete ha programmato in modo efficace l'intervento al cui compimento le parti parteciperanno, ognuna per le proprie competenze, svolgendo attività di coordinamento, di promozione, di formazione e di diffusione dei risultati.</i></p> <p><i>Nel suo interno si è innescato quello spirito collaborativo, necessario a generare situazioni di vantaggio reciproco e ad apportare un valore aggiunto al progetto, misurabile nel forte impatto che la rete avrà sul territorio e la comunità di riferimento, ben oltre la scadenza temporale prevista dal programma che ne ha determinato la nascita.</i></p>
<p><b>Gruppo di lavoro</b></p> <p>Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Dirigente scolastico</b>  Direzione e coordinamento del Progetto</p> <p><b>Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi</b>  Definizione della scheda finanziaria del Progetto  Responsabilità, con il Dirigente scolastico, delle attività previste dal Progetto dal punto di vista amministrativo contabile</p> <p><b>Referenti progetto</b>  Collaborazione con il gruppo di progetto, docenti e tutor  Curano i rapporti interni ed ,esterni  Curano i rapporti con le reti di scuole sul territorio</p> <p><b>Gruppo di progettazione</b>  Definizione del Progetto  Ricerca dei partner esterni  Redazione della proposta progettuale  Cura di tutte le fasi di realizzazione delle attività  Monitoraggio delle attività e manifestazioni finali</p> <p><b>Partner esterni</b>  Coprogettazione  Partecipazione alla realizzazione dell'intervento proposto</p> <p><b>Docenti esterni</b>  Preparazione schede di rilevazione competenze in ingresso ed in uscita  Svolgimento dell'intervento formativo  Relazione finale</p> <p><b>Tutor interni ed esterni</b>  Preparazione dispense</p> <p>Monitoraggio attività  Controllo frequenza partecipanti</p>
<p>Costo stimato modulo</p>	<p><b>€ 6.581.25</b></p>

## Modulo n.2: “Singing together”

<b>Titolo del modulo n. 2</b>	<b>“Singing together”</b> (sede coordinata di Agerola) La canzone per la didattica della lingua inglese
<b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b> Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	Il modulo prevede la realizzazione di un laboratorio per il consolidamento delle competenze di base in lingua inglese attraverso lo strumento didattico della canzone. È dunque necessario motivare gli studenti usando metodologie diverse, più accattivanti, più vicine ai loro interessi con l'utilizzo delle canzoni che rappresentano un importante strumento didattico, perché oltre a favorire la motivazione all'apprendimento, agevola altre forme di linguaggio, espressione e comunicazione <b>Finalità</b> Motivare e indirizzare i destinatari verso nuove esperienze, incrementando la loro curiosità nei confronti di un codice linguistico diverso da quello quotidianamente utilizzato <b>Obiettivi</b> Favorire: lo sviluppo linguistico-espressivo, cognitivo, un ulteriore strumento di organizzazione delle conoscenze, contribuire allo sviluppo delle competenze relazionali, acquisire abilità comunicative orali, conoscenze lessicali ed utilizzarle in contesti diversi, come confronto tra culture <b>Contenuti</b> Lessico, strutture grammaticali e funzioni linguistiche
<b>Destinatari</b> Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	Allievi del primo biennio della sede coordinata di Agerola dell'IPSSEOA Viviani e giovani (età massima 25 anni) non occupati e che non seguano corsi di istruzione e formazione professionale al momento dell'avvio dell'attività. Si considerano destinatari privilegiati del progetto gli studenti che hanno abbandonato la scuola. Numero destinatari circa 50. Le difficoltà rilevate dagli alunni nella comprensione e produzione sia scritta che orale della lingua inglese, richiedono continui interventi e, dunque le ore settimanali previste dal curriculum scolastico non sono sufficienti. L'attività extracurricolare, prevista in questo modulo, inoltre, prevede un approccio metodologico divertente, non cattedratico, che mira ad avvicinare i ragazzi alla lingua inglese, favorendone la motivazione e l'apprendimento stesso. I giovani NEET ai quali è aperta l'attività possono trovare, nella partecipazione al modulo, nuove motivazioni oltre che l'occasione per un arricchimento delle proprie competenze.
<b>Fasi realizzative</b> Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b>	<b>Fase 1</b> <u>Attività:</u> presentazione modulo <u>Contenuti:</u> Ricognizione dei prerequisiti e delle aspettative dei partecipanti <u>Risultati:</u> Verifica delle conoscenze pregresse <b>Fase 2</b> <u>Attività:</u> Pre-listening <u>Contenuti:</u> Preparazione della classe all'ascolto della canzone scelta attraverso una serie di compiti assegnati ai discenti, quali indovinare il contenuto della canzone dal titolo, precedentemente scritto alla lavagna. Discutere in maniera guidata e semplice sulle varie ipotesi fornite. <u>Risultati:</u> Accertamento della comprensione globale del testo <b>Fase 3</b> <u>Attività:</u> Listening <u>Contenuti</u> : Esercizi per favorire la riflessione sulle strutture contenute nel testo della canzone

	<p>(trascrivere elementi grammaticali – riempire gli spazi – riordinare il testo della canzone, precedentemente tagliato in strisce di carta – disegnare le emozioni suggerite dalle parole)</p> <p><u>Risultati</u>: Consolidare la capacità di ascolto</p> <p><b>Fase 4</b>  <u>Attività</u>: Reding &amp; Writing  <u>Contenuti</u>: Giochi e quiz per usare ulteriormente il lessico e/o le strutture grammaticali apprese  <u>Risultati</u>: Memorizzare lessico, strutture, funzioni, espressioni idiomatiche da utilizzare in contesti diversi</p> <p><b>Fase 5</b>  <u>Attività</u>: Singing  <u>Contenuti</u>: Preparazione della classe all’esecuzione di alcune delle canzoni analizzate durante il corso  <u>Risultati</u>: Conseguimento delle abilità di ascolto e di canto, comprensione ed appropriazione della lingua inglese e del linguaggio musicale</p> <p><b>Fase 6</b>  <u>Attività</u>: Manifestazione finale  <u>Contenuti</u>: Realizzazione di un recital  <u>Risultati</u>: Verifica delle competenze acquisite</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b>  Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall’intervento proposto, evidenziando l’integrazione dei contenuti e delle attività programmate  <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo è in connessione con quello di lingua italiana che prevede il consolidamento delle competenze di base linguistico/espressive attraverso la medesima metodologia, infatti il conseguimento degli obiettivi programmati per il modulo “<b>Ti riscrivo una canzone</b>” è funzionale al raggiungimento degli obiettivi programmati per questo modulo. È evidente che una maggiore competenza nell’acquisizione delle strutture grammaticali e del lessico della lingua italiana non può che avere ricadute positive sulla capacità di esprimersi in una lingua straniera.</p> <p>I due moduli troveranno un momento di integrazione e di sintesi nella fase conclusiva, nella quale, anche al fine della verifica dei risultati conseguiti, si prevede la realizzazione di un recital nel quale saranno presentati i brani studiati, analizzati e rivisitati dagli allievi nel corso dei due moduli.</p>
<p><b>Durata e articolazione temporale del modulo</b>  Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.  <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>La durata del modulo è di 30 ore:  25 ore per ascolto, ripetizione e memorizzazione dei brani musicali in lingua inglese 5 ore per la preparazione del recital finale.  Un incontro settimanale della durata di 3 ore per 10 settimane  Periodo di svolgimento da ottobre a luglio.</p>
<p><b>Beni e attrezzature</b>  Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo  <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Locale dotato di buona acustica  Supporti tecnologici per la riproduzione di suoni e video  Strumenti musicali</p>
<p><b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b>  Descrivere l’apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza  <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>British Institutes Nocera Inferiore di CLUVIA SOC. COOP</b>  Attività didattica prevista dal modulo  <b>Associazione musicale M.A.I.A. Music e Art In Action</b>  Attività didattica prevista dal modulo e allestimento della manifestazione conclusiva.  <b>Comune di Agerola</b>  Attività di scouting per l’individuazione dei giovani interessati al progetto.  Attività di coordinamento, promozione dell’attività e diffusione dei risultati</p>
<p><b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b>  Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del</p>	<p>Gli estensori dell’intervento didattico intendono il concetto di sostenibilità, economica, sociale, ambientale, come responsabilità sul presente e sul futuro, da parte dell’Istituto, verso territori e persone che li abitano.</p>

<p>modulo  <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>In tale ottica il modulo è sicuramente sostenibile poiché si pone gli obiettivi di ridurre la dispersione scolastica e di favorire lo sviluppo di dinamiche sociali positive, legate alla condivisione di interessi, di conoscenze, di passioni.</p> <p>Inoltre esso è in linea con la Raccomandazione 2006/962/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, che sancisce l'esigenza di favorire una relazione sempre più organica con la musica intesa come vettore imprescindibile per la crescita dell'individuo e per l'apprendimento delle competenze chiave necessarie per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione.</p> <p>Il modulo è facilmente replicabile in contesti ed in periodi diversi.</p>
<p><b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b>  Descrivere le caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati  <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>La canzone è un ottimo mezzo per interiorizzare la lingua straniera da apprendere. Attraverso di essa il discente può apprendere in maniera più veloce che attraverso uno studio sistematico. I testi delle canzoni oltre a facilitare l'attivazione di una motivazione basata sul piacere, presentano interessanti materiali linguistici. Il Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue, mette i testi autentici al centro dell'insegnamento, come unico vero collegamento tra il discente e la cultura che una lingua esprime. Usare una canzone come risorsa per l'insegnamento aiuta a rimuovere le barriere comunicative e generazionali tra l'insegnante e lo studente e mantiene viva la motivazione. Anche se questa metodologia non rappresenta una novità, paradossalmente è proprio nella sua applicazione che si riscontra l'originalità del progetto. Essa non sempre può essere applicata durante le ore curricolari, per la mancanza di spazi idonei e per la mancanza di tempo, specialmente quando si è legati ad una programmazione particolare, quando cioè bisogna concentrarsi sull'insegnamento della microlingua di settori specifici, come nel caso del nostro Istituto, i settori di enogastronomia, sala e vendite e accoglienza turistica.</p>
<p><b>Reti di partenariato</b>  Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>La rete di partenariato messa in campo è composta da enti istituzionali, territoriali e non, associazioni culturali e di categoria ed aziende.</p> <p>Tutte le parti operano a vario titolo nel territorio di riferimento del progetto e molte hanno già collaborato nel passato con l'Istituto.</p> <p>La rete ha programmato in modo efficace l'intervento al cui compimento le parti parteciperanno, ognuna per le proprie competenze, svolgendo attività di coordinamento, di promozione, di formazione e di diffusione dei risultati.</p> <p>Nel suo interno si è innescato quello spirito collaborativo, necessario a generare situazioni di vantaggio reciproco e ad apportare un valore aggiunto al progetto, misurabile nel forte impatto che la rete avrà sul territorio e la comunità di riferimento, ben oltre la scadenza temporale prevista dal programma che ne ha determinato la nascita.</p>
<p><b>Gruppo di lavoro</b>  Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Dirigente scolastico</b>  Direzione e coordinamento del Progetto</p> <p><b>Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi</b>  Definizione della scheda finanziaria del Progetto  Responsabilità, con il Dirigente scolastico, delle attività previste dal Progetto dal punto di vista amministrativo contabile</p> <p><b>Referenti progetto</b>  Collaborazione con il gruppo di progetto, docenti e tutor  Curano i rapporti interni ed ,esterni  Curano i rapporti con le reti di scuole sul territorio</p> <p><b>Gruppo di progettazione</b>  Definizione del Progetto  Ricerca dei partner esterni  Redazione della proposta progettuale  Cura di tutte le fasi di realizzazione delle attività  Monitoraggio delle attività e manifestazioni finali</p> <p><b>Partner esterni</b>  Coprogettazione  Partecipazione alla realizzazione dell'intervento proposto</p>

	<p><b>Docenti esterni</b>  Preparazione schede di rilevazione competenze in ingresso ed in uscita  Svolgimento dell'intervento formativo  Relazione finale</p> <p><b>Tutor interni ed esterni</b>  Preparazione dispense</p> <p>Monitoraggio attività  Controllo frequenza partecipanti</p>
Costo stimato modulo	<b>€ 6.581.25</b>

## Modulo n.3: “Pane, amore e fantasia”

<b>Titolo del modulo n. 3</b>	“Pane amore e fantasia” (sede coordinata di Agerola)
<b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b> Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	Il modulo prevede la realizzazione di un laboratorio di enogastronomia nel quale si sviluppino le competenze ed abilità di arte bianca e sulla preparazione di prodotti da forno <b>Finalità</b> Arricchire la formazione degli allievi con l’acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro Favorire l’orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali Correlare l’offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio Acquisire comportamenti rispettosi dell’ambiente <b>Obiettivi</b> Acquisire abilità nella produzione di prodotti lievitati Acquisire conoscenze nelle produzioni tipiche del territorio Acquisire abilità nell’elaborazione di prodotti lievitati originali con spezie ed erbe aromatiche tipiche del territorio Essere in grado di riutilizzare il pane raffermo <b>Contenuti</b> I lieviti Gli impasti Le tecniche di cottura Pani locali, nazionali ed internazionali Spezie ed erbe aromatiche nei prodotti Uso e consumo del pane raffermo
<b>Destinatari</b> Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	Allievi del primo biennio della sede coordinata di Agerola dell’IPSSEOA Viviani, giovani (età massima 25 anni) non occupati e che non seguano corsi di istruzione e formazione professionale al momento dell’avvio dell’attività. Si considerano destinatari privilegiati del progetto gli studenti che hanno abbandonato la scuola. Numero dei destinatari circa 50 Motivazioni: - l’esperienza ha indicato come gli allievi dell’Istituto preferiscano le attività di laboratorio a quelle in aula; - il successo nelle attività laboratoriali sostiene la motivazione ad impegnarsi anche in attività teoriche e quindi a prevenire casi di abbandono scolastico; - l’acquisizione di competenze pratiche ed immediatamente spendibili sul mercato del lavoro motiva in modo forte il processo di apprendimento; - Agerola ha una importante tradizione nel campo della panificazione ed è quindi positivo introdurre i giovani, cosiddetti NEET, in tale settore produttivo.
<b>Fasi realizzative</b> Descrivere l’articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b>	<b>Fase 1</b> <u>Attività:</u> presentazione modulo <u>Contenuti:</u> Ricognizione dei prerequisiti e delle aspettative dei partecipanti <u>Risultati:</u> Verifica delle conoscenze pregresse <b>Fase 2</b> <u>Attività:</u> Visita panificio locale <u>Contenuti:</u> Materie prime, impasti, tecniche di manipolazione e di cottura del pane e dei taralli di Agerola De.Co. <u>Risultati:</u> Acquisire e/o consolidare le conoscenze relative alla produzione di pane e taralli di

	<p>Agerola De.Co.</p> <p><b>Fase 3</b></p> <p><u>Attività:</u> Esercitazioni in laboratorio</p> <p><u>Contenuti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieviti</li> <li>- Impasti</li> <li>- Tecniche di manipolazione e di cottura degli impasti</li> <li>- Attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto</li> <li>- La lievitazione e la cottura</li> <li>- Pani nazionali ed internazionali</li> <li>- Spezie ed erbe aromatiche nei prodotti lievitati</li> <li>- Prodotti lievitati per colazioni e merende</li> <li>- Pane raffermo: caratteristiche, uso e consumo</li> </ul> <p><u>Risultati:</u> Acquisire competenze nel campo dell'arte bianca</p> <p><b>Fase 4</b></p> <p><u>Manifestazione finale</u></p> <p><u>Contenuti:</u> Incontro con i genitori per consumare insieme una selezione dei prodotti realizzati durante il corso, riservando uno spazio particolare ai prodotti ottenuti con il pane raffermo</p> <p><u>Risultati:</u> Verifica delle competenze acquisite</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b></p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate</p> <p><b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo è in connessione con quelli dal titolo "<b>Impariamo a degustare insieme il nostro territorio</b>" e "<b>Meritiamo solo questi paccheri ... e vediamo chi ce li dà</b>" svolti nella sede centrale dell'Istituto a Castellammare di Stabia.</p> <p>Le finalità e gli obiettivi sono infatti comuni: tutti sono stati progettati per arricchire la formazione dei giovani con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro e correlare l'offerta formativa dell'Istituto allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio attraverso una didattica che coinvolga i partecipanti in attività che vanno dalla visita aziendale, alle uscite sul territorio alle attività laboratoriali.</p> <p>Il modulo, come gli altri previsti dal progetto prevede un momento finale di condivisione del lavoro svolto con genitori ed altri attori del territorio.</p>
<p><b>Durata e articolazione temporale del modulo</b></p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p><b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Durata del modulo 30 ore</p> <p>Una apertura pomeridiana alla settimana della durata di 3 ore</p> <p>Visita guidata ad un panificio agerolese</p> <p>Periodo di svolgimento del modulo: da ottobre a luglio</p>
<p><b>Beni e attrezzature</b></p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo</p> <p><b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Laboratorio di enogastronomia</p> <p>Materie prime</p> <p>Materiale di consumo</p>
<p><b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b></p> <p>Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza</p> <p><b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Associazione cuochi SEML Stabiese Equana Monti Lattari</b></p> <p>Attività didattica prevista dal modulo e allestimento della manifestazione conclusiva.</p> <p><b>Pro loco Agerola</b></p> <p>Visita aziendale presso un panificio agerolese e attività didattica relativa alla presentazione delle spezie e delle erbe aromatiche tipiche del territorio da utilizzare nella panificazione.</p> <p><b>Comune di Agerola</b></p> <p>Attività di scouting per l'individuazione dei giovani interessati al progetto</p>

	Attività di coordinamento, promozione dell'attività e diffusione dei risultati
<p><b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b>  Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo  <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Gli estensori dell'intervento didattico intendono il concetto di sostenibilità, economica, sociale, ambientale, come responsabilità sul presente e sul futuro, da parte dell'Istituto, verso il territorio e le persone che lo abitano.</p> <p>In tale ottica il modulo è sicuramente sostenibile dal punto di vista sociale poiché si pone gli obiettivi di ridurre la dispersione scolastica, favorire il successo formativo, sostenere lo sviluppo di dinamiche sociali positive, legate alla condivisione di interessi, di conoscenze, di abilità e di suggerire comportamenti virtuosi rispetto ai temi dello spreco e del riciclo.</p> <p>Infine, vale la pena di ricordare che nel territorio di Agerola vengono realizzate tipologie specifiche di pane: i taralli ed il pane biscottato di Agerola, prodotti ai quali nel 2014 è stato assegnato il marchio De.Co.</p> <p>Il modulo, quindi, permette di trasmettere alle nuove generazioni tecniche di panificazione tradizionali salvaguardando cultura, saperi e sapori del territorio.</p> <p>Il modulo è facilmente replicabile in contesti ed in periodi diversi.</p>
<p><b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b>  Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati  <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>L'originalità è nell'aver scelto come partner del modulo la Proloco di Agerola a cui è affidato il compito di organizzare una visita aziendale per far conoscere ai partecipanti le produzioni tipiche del territorio: pane di Agerola e taralli, che dal 2014, si fregiano del marchio De.Co.</p> <p>Sempre ad un esperto della Proloco è affidata l'attività di presentazione di tutte le spezie e le erbe aromatiche spontanee locali che possono trovare spazio nell'elaborazione di paste lievitate.</p> <p>A tale proposito è appena il caso di ricordare, che l'ultimo modello di piramide alimentare, presentato nel 2009, mette alla base di una corretta alimentazione proprio l'utilizzo delle spezie e delle erbe aromatiche come sostituti del sale.</p> <p>Il modulo prevede, anche ai fini della verifica dei risultati conseguiti, un momento conclusivo di condivisione del lavoro svolto con i genitori degli allievi partecipanti ed altri attori del territorio.</p>
<p><b>Reti di partenariato</b>  Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>La rete di partenariato messa in campo è composta da enti istituzionali, territoriali e non, associazioni culturali e di categoria ed aziende.</p> <p>Tutte le parti operano a vario titolo nel territorio di riferimento del progetto e molte hanno già collaborato nel passato con l'Istituto.</p> <p>La rete ha programmato in modo efficace l'intervento al cui compimento le parti parteciperanno, ognuna per le proprie competenze, svolgendo attività di coordinamento, di promozione, di formazione e di diffusione dei risultati.</p> <p>Nel suo interno si è innescato quello spirito collaborativo, necessario a generare situazioni di vantaggio reciproco e ad apportare un valore aggiunto al progetto, misurabile nel forte impatto che la rete avrà sul territorio e la comunità di riferimento, ben oltre la scadenza temporale prevista dal programma che ne ha determinato la nascita.</p>
<p><b>Gruppo di lavoro</b>  Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Dirigente scolastico</b>  Direzione e coordinamento del Progetto</p> <p><b>Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi</b>  Definizione della scheda finanziaria del Progetto  Responsabilità, con il Dirigente scolastico, delle attività previste dal Progetto dal punto di vista amministrativo contabile</p> <p><b>Referenti progetto</b>  Collaborazione con il gruppo di progetto, docenti e tutor  Curano i rapporti interni ed ,esterni  Curano i rapporti con le reti di scuole sul territorio</p> <p><b>Gruppo di progettazione</b>  Definizione del Progetto  Ricerca dei partner esterni  Redazione della proposta progettuale  Cura di tutte le fasi di realizzazione delle attività</p>

	<p>Monitoraggio delle attività e manifestazioni finali</p> <p><b>Partner esterni</b>  Coprogettazione  Partecipazione alla realizzazione dell'intervento proposto</p> <p><b>Docenti esterni</b>  Preparazione schede di rilevazione competenze in ingresso ed in uscita  Svolgimento dell'intervento formativo  Relazione finale</p> <p><b>Tutor interni ed esterni</b>  Preparazione dispense</p> <p>Monitoraggio attività  Controllo frequenza partecipanti</p>
Costo stimato modulo	<b>€ 6.831.25</b>

## Modulo n.4: “Meritiamo solo questi Paccheri...e vediamo chi ce li dà”

<b>Titolo del modulo n.4</b>	<p style="text-align: center;">“Meritiamo solo questi Paccheri ...e vediamo chi ce li dà” (sede centrale di Castellammare di Stabia)</p>
<p><b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b></p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo prevede la realizzazione di un laboratorio nel quale si sviluppino le conoscenze sulla storia della tradizione della pasta a Gragnano</p> <p><b>Finalità</b> Arricchire la formazione dei partecipanti con l’acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro Favorire l’orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali Correlare l’offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio Rispetto dell’ambiente</p> <p><b>Obiettivi</b> Acquisire: conoscenze storiche nella produzione della pasta, delle produzioni tipiche del territorio, delle fasi di produzione, dei formati tipici della produzione artigianale, l’elaborazione piatti tipici della dieta mediterranea</p> <p><b>Contenuti</b> Storia della tradizione locale La pasta: il grano, il mulino, l’impasto, la cottura, le trafile, l’essiccazione, il confezionamento Conoscenza dei prodotti tipici alimentari a KM 0 del territorio Preparazione dei piatti a base di pasta Calcolo calorico Lo studio delle etichette</p>
<p><b>Destinatari</b></p> <p>Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Allievi con BES allievi dell’Istituto degli Istituti Superiori dei Comuni limitrofi, giovani (età massima 25 anni) non occupati e che non seguano corsi di istruzione e formazione professionale al momento dell’avvio dell’attività. Si considerano destinatari privilegiati del progetto gli studenti che hanno abbandonato la scuola.</p> <p>Il coinvolgimento dei destinatari indicati è motivato da diverse ragioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l’esperienza ha indicato come molti allievi dell’Istituto preferiscano le attività di laboratorio a quelle in aula;</li> <li>- il successo nelle attività laboratoriali sostiene la motivazione ad impegnarsi anche in attività teoriche e quindi in definitiva a prevenire casi di abbandono scolastico;</li> <li>- l’acquisizione di competenze pratiche ed immediatamente spendibili sul mercato del lavoro motiva in modo forte il processo di apprendimento;</li> <li>-la ristorazione provinciale e nazionale si conserva nella tradizione e si proietta nel futuro.</li> </ul>
<p><b>Fasi realizzative</b></p> <p>Descrivere l’articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Fasi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attività: Presentazione del modulo Contenuti: Ricognizione dei prerequisiti e delle aspettative dei partecipanti Risultati: Verifica delle conoscenze pregresse</li> <li>2. Attività: Visita Valle dei Mulini Contenuti: Percorso storico-culturale Risultati: Acquisizione contesto geo-socio-economico della tradizione</li> <li>3. Attività: Visita pastifici Contenuti: Materie prime, attrezzature (macine, trafile) impasti, cottura, essiccazione, confezionamento Risultati: Acquisire e/o consolidare le conoscenze relative alla produzione dei formati artigianali</li> <li>4. Attività: Esercitazioni in aula</li> </ol>

	<p>Contenuti: - lavori di gruppo per elaborazioni di testi multimediali. Risultati: Acquisire competenze di cooperazione</p> <p>5. Attività: Esercitazioni in laboratorio Contenuti: Preparazione di piatti con la pasta artigianale Risultati: Acquisire competenze specifiche</p> <p>6. Attività: Manifestazione finale Contenuti: Incontro con i genitori per consumare insieme i piatti di pasta elaborati durante il corso. Risultati: Verifica delle competenze acquisite</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b></p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo è in connessione con i moduli: <b>“Teatro per la vita”</b>, <b>“Impariamo a degustare insieme il nostro territorio”</b>, <b>“Pane, amore e fantasia”</b></p> <p>Le finalità e gli obiettivi sono infatti comuni: tutti sono stati progettati per arricchire la formazione dei giovani con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro e correlare l'offerta formativa dell'Istituto allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio attraverso una didattica che coinvolga i partecipanti in attività che vanno dalla visita aziendale, alle uscite sul territorio alle attività laboratoriali.</p> <p>Il modulo, come gli altri previsti dal progetto prevede un momento finale di condivisione del lavoro svolto con genitori ed altri attori del territorio.</p>
<p><b>Durata e articolazione temporale del modulo</b></p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p><b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Durata del modulo 30 ore</p> <p>Un' apertura pomeridiana alla settimana della durata di 3 ore</p> <p>Visita guidata alla Valle dei Mulini</p> <p>Visita guidata ad un pastificio di Gragnano</p> <p>Periodo di svolgimento del modulo: da ottobre a luglio</p>
<p><b>Beni e attrezzature</b></p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo</p> <p><b>Max 500 caratteri spa</b></p>	<p>Laboratorio di enogastronomia</p> <p>Materie prime</p> <p>Materiale di consumo</p>
<p><b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b></p>	<p>ASSOCIAZIONE CULTURALE DI GRAGNANO: Attività di conoscenza del territorio attraverso visite guidate</p> <p>COMUNE DI C/MARE DI STABIA amb. 27: Reclutamento partecipanti giovani scouting</p> <p>ASSOCIAZIONE CUOCHI STABIESI ED EQUANI Attività relative all'area professionalizzante</p> <p>FORUM DEI GIOVANI DI CASTELLAMMARE DI STABIA Disseminazione dell'intervento e pubblicizzazione dei risultati</p>
<p><b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b></p> <p>Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Gli estensori dell'intervento didattico intendono il concetto di sostenibilità, economica, sociale, ambientale, guardando al passato come responsabilità sul presente e sul futuro da parte dell'Istituto verso il territorio e le persone che lo abitano.</p> <p>In tale ottica il modulo è sicuramente sostenibile dal punto di vista sociale poiché si pone gli obiettivi di ridurre la dispersione scolastica, favorire il successo formativo, sostenere lo sviluppo di dinamiche sociali positive, legate alla condivisione di interessi, di conoscenze, di abilità.</p> <p>Infine, vale la pena di ricordare che nel territorio di Gragnano sono ubicati diversi Pastifici</p>

	<p>che tutelano la produzione con il marchio IGP. Il modulo, quindi, permette di trasmettere alle nuove generazioni un patrimonio ereditato dal passato e valorizzato dalla produzione della pasta artigianale di Gragnano, salvaguardando cultura, saperi e sapori del territorio.</p> <p>Il modulo è facilmente replicabile in periodi diversi, arricchendolo di ulteriori contenuti offerti dalla tradizione enogastronomica del territorio, ed in contesti diversi.</p>
<p><b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b></p> <p>Descrivere le caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>L'originalità è nell'aver scelto un tema, la pasta, che coinvolge la Proloco di Gragnano a cui è affidato il compito di organizzare una visita alla Valle dei Mulini allo scopo di coinvolgere i partecipanti nel percorso storico-economico delle produzioni tipiche del territorio: la Pasta artigianale di Gragnano, che è tutelata dal marchio IGP.</p> <p>All'esperto del processo produttivo è affidata l'attività di presentazione di tutte le fasi, dalla scelta del grano fino al prodotto finito.</p> <p>A tale proposito giova ricordare, che l'ultimo modello di piramide alimentare, presentato nel 2009, mette alla base di una corretta alimentazione il consumo dei carboidrati complessi come fonte primaria dell'apporto di energia.</p> <p>Il modulo prevede, anche ai fini della verifica dei risultati conseguiti, un momento conclusivo di condivisione del lavoro svolto con alcuni genitori partecipanti ed una gara finale, in cui i partecipanti da semplici fruitori diventeranno attori protagonisti del processo formativo in quanto dovranno creare dei piatti innovativi da presentare ad una giuria composta da esperti del settore enogastronomico. Il momento sarà anche una vetrina per il mondo del lavoro</p>
<p><b>Reti di partenariato</b></p> <p>Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>La rete di partenariato messa in campo è composta da enti istituzionali, territoriali e non, associazioni culturali e di categoria ed aziende.</p> <p>Tutte le parti operano a vario titolo nel territorio di riferimento del progetto e molte hanno già collaborato nel passato con l'Istituto.</p> <p>La rete ha programmato in modo efficace l'intervento al cui compimento le parti parteciperanno, ognuna per le proprie competenze, svolgendo attività di coordinamento, di promozione, di formazione e di diffusione dei risultati.</p> <p>Nel suo interno si è innescato quello spirito collaborativo, necessario a generare situazioni di vantaggio reciproco e ad apportare un valore aggiunto al progetto, misurabile nel forte impatto che la rete avrà sul territorio e la comunità di riferimento, ben oltre la scadenza temporale prevista dal programma che ne ha determinato la nascita.</p>
<p><b>Gruppo di lavoro</b></p> <p>Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Dirigente scolastico</b> Direzione e coordinamento del Progetto</p> <p><b>Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi</b> Definizione della scheda finanziaria del Progetto Responsabilità, con il Dirigente scolastico, delle attività previste dal Progetto dal punto di vista amministrativo contabile</p> <p><b>Referenti progetto</b> Collaborazione con il gruppo di progetto, docenti e tutor Curano i rapporti interni ed ,esterni Curano i rapporti con le reti di scuole sul territorio</p> <p><b>Gruppo di progettazione</b> Definizione del Progetto Ricerca dei partner esterni Redazione della proposta progettuale Cura di tutte le fasi di realizzazione delle attività Monitoraggio delle attività e manifestazioni finali</p> <p><b>Partner esterni</b> Coprogettazione Partecipazione alla realizzazione dell'intervento proposto</p>

	<p><b>Docenti esterni</b>  Preparazione schede di rilevazione competenze in ingresso ed in uscita  Svolgimento dell'intervento formativo  Relazione finale</p> <p><b>Tutor interni ed esterni</b>  Preparazione dispense</p> <p>Monitoraggio attività  Controllo frequenza partecipanti</p>
Costo stimato modulo	<b>€ 7.481.25</b>

# Modulo n.5: "Impariamo a degustare insieme il nostro territorio"

<p><b>Titolo del modulo n. 5</b></p>	<p align="center"><b>"Impariamo a degustare insieme il nostro territorio"</b> (sede centrale)</p>
<p><b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b></p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.</p> <p><b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Finalità</b> Scopo principale di questo percorso è quello di far comprendere quanto siano preziosi ed esauribile le risorse del nostro territorio e di come la collaborazione e la conoscenza, ci possano condurre alla riduzione degli sprechi e ad un consumo consapevole e promuovere uno stile di vita sano ed una alimentazione equilibrata.</p> <p><b>Obiettivi educativo – formativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• promuovere una “scuola viva-ce”, che possa interagire, muoversi ed evolversi al fine di potenziare l'autonomia</li> <li>• collaborare alla realizzazione, formazione e crescita di un bene collettivo</li> <li>• promuovere la socializzazione e l’integrazione scolastica</li> <li>• condividere gli spazi comuni</li> <li>• consolidare l’educazione e il vivere insieme</li> <li>• educare al rispetto delle regole che conducono alla salvaguardia dell’ambiente</li> <li>• sollecitare l’alimentazione di prodotti sani e genuini, offerti dalla nostra cultura enogastronomica</li> <li>• valorizzare la diversità, la disabilità e riconoscerla come fonte di stimolo costante e confronto positivo in ambito scolastico</li> </ul>
<p><b>Destinatari</b></p> <p>Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento</p> <p><b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo è indirizzato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alunni del Viviani con lo scopo di fornire loro altre competenze da poter utilizzare nel mondo del lavoro.</li> <li>• Alunni degli altri Istituti di Castellammare, che si vogliono avvicinare allo studio di settori dell'enogastronomia innovativi, che rispondono alle nuove richieste del mercato lavorativo nel settore ricettivo.</li> <li>• Ai giovani disoccupati in cerca di una nuova riqualificazione</li> <li>• Ai genitori che vogliono conoscere meglio i loro figli affiancandoli in attività extrascolastiche</li> <li>• Stranieri al fine di far conoscere loro i prodotti tipici del nostro territorio ed avviarli ad una scelta consapevole.</li> <li>• Agli alunni che hanno abbandonato la scuola e sono in attesa di inserirsi nel mondo del lavoro, fornendogli un luogo in cui incontrarsi per crescere in maniera consapevole lontani dalla strada.</li> </ul>
<p><b>fasi realizzative</b></p> <p>Descrivere l’articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi</p> <p><b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo, diviso in 5 piccoli corsi, ha come scopo quello di consentire di apprezzare e distinguere i prodotti di eccellenza del nostro territorio: l'olio evo, l'acqua, il pane, i formaggi, i salumi. Lo scopo principale é di far conoscere le numerose opportunità lavorative ed economiche che ruotano intorno a questi prodotti di eccellenze dell'area vesuviana e sorrentina.</p> <p><b>Fase 1</b> Attività: Conoscenza del territorio e dei suoi prodotti tipici Contenuti: La storia locale strettamente legata all'evoluzione alimentare del tempo <b>Risultati:</b> Saper riconoscere i luoghi enogastronomici del territorio dei Monti Lattari</p>

	<p><b>Fase 2 - Corso di Sommelier dell'olio evo</b>  Attività: degustazione dell'olio evo  Contenuti: Conoscere ed individuare i luoghi di produzione, analisi sensoriale dell'olio Risultati: valorizzare e promuovere uno dei prodotti tipici della costiera sorrentina, infatti la coltivazione dell'ulivo, rientra tra le peculiarità dell'intero territorio, che fino di appartenenza possono offrire opportunità lavorative.</p> <p><b>Fase 3 - Corso di Sommelier dell'acqua</b>  Attività: degustazione delle acque termali di Castellammare di Stabia  Contenuti: Le proprietà terapeutiche delle acque termali  Risultati: far conoscere la ricchezza del patrimonio delle acque delle Terme di Castellammare di Stabia già conosciute da Plinio il vecchio.</p> <p><b>Fase 4 - Corso di Sommelier del pane</b>  Attività: Conoscere le varie tipologie di farine e degustazione del pane  Contenuti: La storia del pane nell'antichità, le varie tipologie di farine  Risultati: far nascere nei partecipanti la voglia di una scelta consapevole di quello che è un alimento indispensabile nella nostra dieta quotidiana.</p> <p><b>Fase 5 - Corso di Sommelier dei formaggi</b>  Attività: Realizzazione di un piatto di formaggi e degustazione con abbinamento di miele, confetture e frutta fresca  Contenuti: Caratteristiche del formaggio vaccino, di capra, di pecora, di bufala e fasi di lavorazione. Disciplinare per la tutela dei formaggi tipici campani  <b>Risultati: Approfondire le caratteristiche sensoriali e storiche dell'importante produzione casearia dei Monti lattari (provolone del Monaco, fior di latte vicano, caciotte capresi, ecc).</b></p> <p><b>Fase 6 - Corso di Sommelier dei salumi</b>  Attività: Degustazione dei prodotti più conosciuti del territorio campano  Contenuti: La storia dell'arte degli insaccati, disciplinare dei salumi tipici del territorio campano  Risultati: Saper conoscere ed apprezzare i numerosi prodotti di norcineria tipici della Campania</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b></p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate  <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo è connesso a tutte le attività, perché oltre a prevedere la promozione di una scelta consapevole dei prodotti di eccellenza del nostro territorio approccia, in maniera trasversale, alla conoscenza del disciplinare dei marchi e delle etichette, avvicina al mondo di nuova cultura di turismo enogastronomico, già affrontato nel modulo teatrale, pasta, itinerari turistici.</p>
<p><b>Durata e articolazione temporale del modulo</b></p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.  <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Durata del modulo 30 ore  Un' apertura pomeridiane alla settimana della durata di 3 ore</p> <p>Periodo di svolgimento del modulo: da ottobre a luglio</p>
<p><b>Beni e attrezzature</b></p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo  <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Saranno previste delle risorse per l'acquisto di generi alimentari per fare le degustazioni tra prodotti tipici.  Inoltre, saranno conteggiati anche i costi tipografici per la realizzazione del volumetto divulgativo da diffondere anche nelle altre scuole locali e italiane attraverso il sito della scuola</p>
<p><b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b></p>	<p>Il primo partner è l'Associazione Culturale "Accademia Demo Etno Agricola" di Meta. Quest'associazione è impegnata da molti anni in attività con le scuole, in particolare si cita il progetto di educazione ambientale "Saperi e Sapori nel Parco", realizzato in sinergia con l'Ente Parco Prealpi.</p>

	<p>Nel partenariato è anche impegnata l'UCMED, ente riconosciuto dalla Regione Campania, competente nella formazione turistica e ristorativa e con esperienza in progetti scolastici.</p> <p><b>FORUM DEI GIOVANI DI CASTELLAMMARE DI STABIA</b> Disseminazione dell'intervento e pubblicizzazione dei risultati</p>
<p><b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b></p>	<p>Sono due gli aspetti che rendono questo modulo replicabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il coinvolgimento diretto nel progetto degli studenti, e di tutti i giovani che assumono un ruolo di co-progettisti.</li> <li>• La partecipazione di un associazionismo attivo sul territorio che è ben disposto a ripetere queste iniziative e di ampliarle con visite guidate.</li> </ul> <p>Da segnalare, in questo contesto, i materiali prodotti che consentono una riproducibilità del progetto in ambiti territoriali ed in periodi diversi.</p>
<p><b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b></p> <p>Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Utilizzando la metodologia del brainstorming i partecipanti verranno invitati a riflettere sui prodotti tipici del nostro territorio, che li condurrà ad una scelta consapevole, partendo dalle abitudini quotidiane sia nel contesto familiare che lavorativo.</p> <p>Riscoprire, pertanto, i profumi e i sapori di un tempo – le grandi qualità del “principe degli alimenti” – riscoprendo anche i luoghi in cui la loro produzione è ancora un'arte, una tradizione, una passione tramandata da generazioni, è l'unico modo per difendersi (difendere in primis la propria salute e il proprio gusto) e “difendere, per quanto possibile, questi meravigliosi prodotti dell'attività umana dagli attacchi di chi tende a massificarne, omogeneizzarne, appiattirne le caratteristiche e le peculiarità”.</p> <p>Scopo principale di questo percorso è quello di far comprendere quanto sono preziosi i prodotti alimentari legati alla storia enogastronomica del nostro territorio, beni sempre più rari, legati all'artigianato locale, in modo da sensibilizzarli alla riduzione degli sprechi e ad un suo consumo consapevole.</p> <p>La degustazione è un approccio innovativo di metodologia di peer to peer, in cui tutti vengono coinvolti e si sentiranno professionisti, in un contesto lavorativo che vuole sempre più professionisti che conoscono in prima persona i prodotti del territorio al fine di promuoverne la conoscenza e la conservazione.</p>
<p><b>Reti di partenariato</b></p> <p>Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>La rete di partenariato messa in campo è composta da enti istituzionali, territoriali e non, associazioni culturali e di categoria ed aziende.</p> <p>Tutte le parti operano a vario titolo nel territorio di riferimento del progetto e molte hanno già collaborato nel passato con l'Istituto.</p> <p>La rete ha programmato in modo efficace l'intervento al cui compimento le parti parteciperanno, ognuna per le proprie competenze, svolgendo attività di coordinamento, di promozione, di formazione e di diffusione dei risultati.</p> <p>Nel suo interno si è innescato quello spirito collaborativo, necessario a generare situazioni di vantaggio reciproco e ad apportare un valore aggiunto al progetto, misurabile nel forte impatto che la rete avrà sul territorio e la comunità di riferimento, ben oltre la scadenza temporale prevista dal programma che ne ha determinato la nascita.</p>
<p><b>Gruppo di lavoro</b></p> <p>Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Dirigente scolastico</b> Direzione e coordinamento del Progetto</p> <p><b>Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi</b> Definizione della scheda finanziaria del Progetto</p> <p>Responsabilità, con il Dirigente scolastico, delle attività previste dal Progetto dal punto di vista amministrativo contabile</p> <p><b>Referenti progetto</b></p>

	<p>Collaborazione con il gruppo di progetto, docenti e tutor  Curano i rapporti interni ed ,esterni  Curano i rapporti con le reti di scuole sul territorio  <b>Gruppo di progettazione</b>  Definizione del Progetto  Ricerca dei partner esterni  Redazione della proposta progettuale  Cura di tutte le fasi di realizzazione delle attività  Monitoraggio delle attività e manifestazioni finali  <b>Partner esterni</b>  Coprogettazione  Partecipazione alla realizzazione dell'intervento proposto  <b>Docenti esterni</b>  Preparazione schede di rilevazione competenze in ingresso ed in uscita  Svolgimento dell'intervento formativo  Relazione finale  <b>Tutor interni ed esterni</b>  Preparazione dispense    Monitoraggio attività  Controllo frequenza partecipanti</p>
<b>Costo stimato del modulo</b>	<b>€ 7.081.25</b>

## Modulo n.6: “Sing and learn”

<b>Titolo del modulo n. 6</b>	“Sing and learn” – Impariamo ... cantando (sede centrale di Castellammare di Stabia)
<p><b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b></p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.</p> <p><b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo nasce per rispondere all’ esigenza espressa dai nostri alunni di conoscere gli aspetti più attuali della lingua inglese e di apprendere le strutture linguistiche in modo creativo, originale.</p> <p>L’ascolto delle canzoni sviluppa capacità di comprensione notevoli e arricchisce il bagaglio culturale; contribuisce allo sviluppo di competenze più complesse come l’analisi testuale e costituisce un arricchimento del proprio curriculum, specie in un territorio come il nostro a forte vocazione turistica.</p> <p><b>OBIETTIVI</b></p> <p>Sviluppare le competenze comunicative di ricezione, interazione e produzione orale e scritta</p> <p>Valorizzare le capacità maturate in esperienze extracurricolari</p> <p>Ampliare il proprio orizzonte culturale attraverso l’interazione con una persona proveniente da un paese straniero</p> <p>Stimolare un attivo protagonismo sociale</p> <p>Rendere l’apprendimento consapevole e spendibile nell’ambito del territorio europeo</p> <p>Aumentare la motivazione attraverso la musica</p>
<p><b>Destinatari</b></p> <p>Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento</p> <p><b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Partecipanti scelti tra le fasce ad alto rischio di dispersione scolastica, o che presentino grosse difficoltà di integrazione, demotivazione e disagio, provenienti, nella maggior parte, da ambienti deprivati da un punto di vista socio culturale.</p>
<p><b>Fasi realizzative</b></p> <p>Descrivere l’ articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi</p> <p><b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Realizzazione di un laboratorio pomeridiano che si svilupperà attraverso azioni diversificate in lingua straniera. Utilizzo di metodologie innovative e di tecnologie informatiche per realizzare scambi con coetanei appartenenti ad altre realtà attraverso il portale <i>e-twinning</i> e ricorso al metodo del <i>cooperative and collaborative learning</i> in cui i ragazzi possono imparare a collaborare con gli altri mettendo a disposizione le proprie conoscenze. Infine allestire una rappresentazione canora con i brani studiati.</p> <p><b>Fase 1 - Introduttiva</b></p> <p><b>Modulo di compensazione</b></p> <p>Armonizzare e rendere omogenei i livelli di partenza, adeguando le competenze dei singoli allievi senza disperdere le competenze acquisite.</p> <p><b>Fase 2</b></p> <p><b>Modulo linguistico–musicale</b></p> <p>a) Modulo in cui si svilupperà la comprensione della lingua viva attraverso l’ascolto e la visione di materiale autentico quali canzoni di artisti contemporanei e video.</p> <p>Inoltre agli allievi sarà data la possibilità di utilizzare la postazione mobile multimediale e i collegamenti a Internet. Apprendere i formati dei file audio e video e i software per acquisire e creare file audio e video.</p> <p><b>Fase 3</b></p> <p>Allestimento di uno spettacolo musicale in lingua.</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b></p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall’intervento proposto, evidenziando l’integrazione dei contenuti e delle attività programmate</p> <p><b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo, oltre ad essere in connessione con quelli svolti nella sede coordinata di Agerola, dal titolo “<b>Ti riscrivo una canzone</b>” e “<b>Singing together</b>”, è in relazione funzionale anche con quello dal titolo “<b>Teatro per la vita</b>” che prevede il consolidamento delle competenze di base linguistico/espressive attraverso l’attività teatrale.</p> <p>Infatti è evidente che una maggiore competenza nell’acquisizione delle strutture grammaticali e del lessico della lingua italiana non può che avere ricadute positive sull’apprendimento di una lingua straniera.</p> <p>I due moduli troveranno un momento di integrazione e di sintesi nella fase conclusiva, nella quale, anche al fine della verifica dei risultati conseguiti, si prevede la realizzazione di un recital nel quale saranno presentati i brani studiati, analizzati e rivisitati dagli allievi nel corso dei due moduli.</p>
<p><b>Durata e articolazione temporale del modulo</b></p>	<p>La durata del modulo è di 30 ore: Un incontro settimanale della durata di 3 ore per 10 settimane</p>

Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti. <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	Periodo di svolgimento da ottobre a luglio.
<b>Beni e attrezzature</b>	Lim, Adsl, Laboratorio di informatica, CD, Lettore Mp3, Dvd materiale di facile consumo, dispense, basi musicali
<b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b>	<b>British Institutes Nocera Inferiore di CLUVIA SOC. COOP</b> Attività didattica prevista dal modulo <b>Associazione Klimax Cultura e Spettacolo</b> Attività didattica prevista dal modulo e allestimento della manifestazione conclusiva <b>Comune di Castellammare di Stabia Ambito n. 27</b> Attività di scouting per l'individuazione dei giovani interessati al progetto <b>Forum dei Giovani di Castellammare di Stabia</b> Disseminazione dell'intervento e pubblicizzazione dei risultati
<b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b> Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b>	Il progetto si inserisce nel quadro generale delle iniziative di rafforzamento della didattica delle lingue straniere attive presso il nostro istituto. L'obiettivo è quello di coinvolgere i ragazzi proponendo loro un modo alternativo, divertente e dinamico di approcciare lo studio della lingua inglese, tramite le canzoni e la musica. Il modulo è facilmente replicabile in contesti ed in periodi diversi.
<b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b> Descrivere le caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b>	L'approccio più coinvolgente di una didattica alternativa tiene conto degli interessi immediati degli allievi, e gradualmente li conduce ad un livello di comprensione e di produzione della lingua in maniera induttiva. Usare canzoni in classe è significativo, motivante e rinforza la memoria degli studenti: l'ascolto di canzoni fuori dal contesto classe consolida in maniera inconscia il linguaggio appreso. Favorisce un'atmosfera piacevole e (apparentemente) poco impegnativa assicurando un piacere emozionale e didatticamente valido.
<b>Reti di partenariato</b> Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	La rete di partenariato messa in campo è composta da enti istituzionali, territoriali e non, associazioni culturali e di categoria ed aziende.  Tutte le parti operano a vario titolo nel territorio di riferimento del progetto e molte hanno già collaborato nel passato con l'Istituto. La rete ha programmato in modo efficace l'intervento al cui compimento le parti parteciperanno, ognuna per le proprie competenze, svolgendo attività di coordinamento, di promozione, di formazione e di diffusione dei risultati. Nel suo interno si è innescato quello spirito collaborativo, necessario a generare situazioni di vantaggio reciproco e ad apportare un valore aggiunto al progetto, misurabile nel forte impatto che la rete avrà sul territorio e la comunità di riferimento, ben oltre la scadenza temporale prevista dal programma che ne ha determinato la nascita.
<b>Gruppo di lavoro</b> Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	<b>Dirigente scolastico</b> Direzione e coordinamento del Progetto <b>Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi</b> Definizione della scheda finanziaria del Progetto Responsabilità, con il Dirigente scolastico, delle attività previste dal Progetto dal punto di vista amministrativo contabile <b>Referenti progetto</b> Collaborazione con il gruppo di progetto, docenti e tutor Curano i rapporti interni ed ,esterni Curano i rapporti con le reti di scuole sul territorio <b>Gruppo di progettazione</b> Definizione del Progetto Ricerca dei partner esterni Redazione della proposta progettuale Cura di tutte le fasi di realizzazione delle attività Monitoraggio delle attività e manifestazioni finali

	<p><b>Partner esterni</b>  Coprogettazione  Partecipazione alla realizzazione dell'intervento proposto</p> <p><b>Docenti esterni</b>  Preparazione schede di rilevazione competenze in ingresso ed in uscita  Svolgimento dell'intervento formativo  Relazione finale</p> <p><b>Tutor interni ed esterni</b>  Preparazione dispense  Monitoraggio attività  Controllo frequenza partecipanti</p>
<p><b>Costo stimato del modulo</b></p>	<p><b>€ 6.331.25</b></p>

## Modulo n.7: "Vieni a conoscere il mio territorio, non è il paese della Cuccagna, ma molto di più..."

<p><b>Titolo del modulo n. 7</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>"Vieni a conoscere il mio territorio, non è il paese della Cuccagna, ma molto di più..."</b> (sede centrale di Castellammare di Stabia)</p>
<p><b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b></p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.</p> <p><b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Finalità:</b> Diffondere la conoscenza del patrimonio culturale della città e luoghi limitrofi a giovani provenienti da altre città italiane durante i viaggi d'istruzione. Fornire le prime basi, competenze, abilità e conoscenze per creare una figura professionale, quella <b>dell'operatore dell'accoglienza e della promozione turistica</b>, in grado di pianificare, programmare e coordinare le attività dei servizi di alloggio e ricevimento e al tempo stesso di valorizzare il patrimonio turistico, culturale e artistico locale.</p> <p><b>Obiettivi specifici:</b> L'azione intende, incentivare la creazione di pacchetti turistici per viaggi d'istruzione, secondo un approccio, in grado di coordinare e mettere in rete l'area stabiese, vesuviane e della costiera sorrentina, un'offerta fortemente integrata delle diverse componenti del turismo rurale e di attrazioni turistiche: sport, natura, enogastronomia, storia e cultura. L'azione ha l'obiettivo operativo di incentivare la creazione e lo sviluppo di servizi finalizzati a promuovere, secondo criteri e metodologie innovative, l'incontro fra domanda e offerta di turismo.</p>
<p><b>Destinatari</b></p> <p>Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento</p> <p><b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo è indirizzato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alunni del Viviani con lo scopo di fornire loro altre competenze da poter utilizzare nel mondo del lavoro.</li> <li>• Alunni degli altri Istituti di Castellammare, che si vogliono avvicinare allo studio di settori innovativi dell'enogastronomia, che rispondano alle nuove richieste del mercato lavorativo nel settore ricettivo.</li> <li>• Ai giovani disoccupati in cerca di una nuova riqualificazione</li> <li>• Ai genitori che vogliono conoscere meglio i loro figli affiancandoli in attività extrascolastiche</li> <li>• Stranieri al fine di far conoscere loro i prodotti tipici del nostro territorio ed avviarli ad una scelta consapevole.</li> <li>• Agli alunni che hanno abbandonato la scuola e sono in attesa di inserirsi nel mondo del lavoro, fornendogli un luogo in cui incontrarsi per crescere in maniera consapevole lontani dalla strada.</li> </ul>
<p><b>Fasi realizzative</b></p> <p>Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi</p> <p><b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Fase 1</b> <u>Attività:</u> <b>"CONOSCERSI"</b> <u>Contenuti:</u> Illustrazione delle finalità del modulo, questionario presentazione dei componenti del gruppo <u>Risultati:</u> Far emergere la creatività di ogni singolo componente</p> <p><b>Fase 2</b> <u>Attività:</u> <b>"L'OPERATORE TURISTICO"</b> <u>Contenuti:</u> le conoscenze di un operatore turistico, definizione della figura professionale <u>Risultati:</u> Saper riconoscere le funzioni dell'operatore turistico</p> <p><b>Fase 3</b> <u>Attività:</u> <b>"ELABORAZIONE DI UNA PROPOSTA TURISTICA"</b> <u>Contenuti:</u> Definizione dei vari profili di target turistici, proiezione di studio delle caratteristiche della domanda, Slide, - bisogni dei consumatori, desideri dei consumatori <u>Risultati:</u> Saper realizzare un pacchetto turistico su un sito web</p> <p><b>Fase 4</b></p>

	<p><u>Attività:</u> “<b>ARRICCHIMENTO DELL’OFFERTA TURISTICA</b>”</p> <p><u>Contenuti:</u></p> <p><u>Risultati:</u> Saper pianificare l’arricchimento dell’offerta turistica</p> <p><b>Fase 5:</b></p> <p><u>Attività:</u> “<b>LA PROGETTAZIONE DELLA PROPOSTA TURISTICA</b>”</p> <p><u>Contenuti:</u></p> <p><u>Risultati:</u> Realizzazione di pacchetti turistici</p> <p><b>Fase 6</b></p> <p><u>Attività:</u> Uscite sul territorio</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b></p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall’intervento proposto, evidenziando l’integrazione dei contenuti e delle attività programmate</p> <p><b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo è connesso a tutte le attività, perché oltre a prevedere la conoscenza di una scelta consapevole del nostro territorio prevede la conoscenza dei prodotti di eccellenza e approccia, in maniera trasversale, alla conoscenza delle tradizioni e della storia dell’area vesuviana e penisola sorrentina. Avvicina al mondo della nuova cultura del turismo enogastronomico, già affrontato nel modulo “Il teatro è vita”</p>
<p><b>Durata e articolazione temporale del modulo</b></p>	<p>Durata del modulo 30 ore</p> <p>Un’apertura pomeridiana alla settimana della durata di 3 ore</p> <p>Periodo di svolgimento del modulo: da ottobre a luglio</p>
<p><b>Beni e attrezzature</b></p>	<p>Pc, scanner, stampante, rete internet, materiale di cancelleria.</p>
<p><b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b></p>	<p>Centro di cultura e di storia di Gragnano per percorsi sul territorio e visite aziendali</p> <p>Forum dei Giovani di Castellammare di Stabia durante la fase di Disseminazione e pubblicizzazione di tutte le attività progettuali.</p> <p>Pro loco di Agerola per la conoscenza di itinerari dei Monti Lattari</p> <p>Comune di Castellammare ufficio Politiche Sociali per il coinvolgimento nelle attività di giovani a rischio e stranieri che vogliono integrarsi nel settore della formazione Accademia demo Agri-culturale ed associazione Cuochi per la conoscenza di itinerari enogastronomici</p> <p>Agenzia di viaggi Ganimede nella stesura di itinerari turistici</p>
<p><b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b></p>	<p>Accrescimento delle competenze formali e non formali che andranno ad arricchire la figura professionale corrispondente a quella attestata dalla qualifica ottenuta al termine del ciclo formativo; Maggiore capacità di orientarsi correttamente nei percorsi connessi con lo sviluppo del proprio progetto di vita, avendo a disposizione ulteriori strumenti per le scelte connesse all’alternativa tra la prosecuzione degli studi ovvero l’accesso al mondo del lavoro, forte di una esperienza maturata, spendibile anche in termini di curriculum vitae.</p> <p>Il modulo è facilmente replicabile in contesti ed in periodi diversi</p>
<p><b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b></p> <p>Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati</p> <p><b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>La formazione erogata prevede di alternare lezioni frontali in aula avvalendosi di esperti e/o testimoni privilegiati ad attività formative interattive in azienda del che prevedono l’utilizzo di metodologie di role playing e simulazioni nonché dinamiche non formali al fine di concorrere a sviluppare competenze di team building e problem solving spendibili in campo professionale. Sono previste anche uscite didattiche di conoscenza del territorio. Il modulo presenta come sua originalità il fatto che esso sarà curato e continuato nel tempo perché realizzazione di pacchetti turistici multimediali. Organizzazione di educational tour e workshop prevede non</p>

	solo la progettazione, ma anche la con operatori e giornalisti.
<p><b>Reti di partenariato</b></p> <p>Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>La rete di partenariato messa in campo è composta da enti istituzionali, territoriali e non, associazioni culturali e di categoria ed aziende.</p> <p>Tutte le parti operano a vario titolo nel territorio di riferimento del progetto e molte hanno già collaborato nel passato con l'Istituto.</p> <p>La rete ha programmato in modo efficace l'intervento al cui compimento le parti parteciperanno, ognuna per le proprie competenze, svolgendo attività di coordinamento, di promozione, di formazione e di diffusione dei risultati.</p> <p>Nel suo interno si è innescato quello spirito collaborativo, necessario a generare situazioni di vantaggio reciproco e ad apportare un valore aggiunto al progetto, misurabile nel forte impatto che la rete avrà sul territorio e la comunità di riferimento, ben oltre la scadenza temporale prevista dal programma che ne ha determinato la nascita.</p>
<p><b>Gruppo di lavoro</b></p> <p>Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Dirigente scolastico</b>  Direzione e coordinamento del Progetto</p> <p><b>Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi</b>  Definizione della scheda finanziaria del Progetto</p> <p>Responsabilità, con il Dirigente scolastico, delle attività previste dal Progetto dal punto di vista amministrativo contabile</p> <p><b>Referenti progetto</b>  Collaborazione con il gruppo di progetto, docenti e tutor  Curano i rapporti interni ed ,esterni  Curano i rapporti con le reti di scuole sul territorio</p> <p><b>Gruppo di progettazione</b>  Definizione del Progetto  Ricerca dei partner esterni  Redazione della proposta progettuale  Cura di tutte le fasi di realizzazione delle attività  Monitoraggio delle attività e manifestazioni finali</p> <p><b>Partner esterni</b>  Coprogettazione  Partecipazione alla realizzazione dell'intervento proposto</p> <p><b>Docenti esterni</b>  Preparazione schede di rilevazione competenze in ingresso ed in uscita  Svolgimento dell'intervento formativo  Relazione finale</p> <p><b>Tutor interni ed esterni</b>  Preparazione dispense</p> <p>Monitoraggio attività  Controllo frequenza partecipanti</p>
<b>Costo stimato del modulo</b>	<b>€ 7.031.25</b>

## Modulo n.8: “Teatro per la vita”

<p><b>Titolo del modulo n. 8</b></p>	<p><b>“TEATRO PER LA VITA”</b> (sede centrale di Castellammare di Stabia)</p>
<p><b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b></p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>FINALITÀ’</b> Sensibilizzare e responsabilizzare i ragazzi verso comportamenti di attenzione e rispetto dell’ambiente e della diversità coinvolgendoli attivamente nella realizzazione di questo spettacolo. Favorire socializzazione e cooperazione;</p> <p><b>OBIETTIVI</b> Sensibilizzare la riflessione sulle problematiche ambientali e sui comportamenti da adottare per migliorare l’ambiente in cui viviamo. Educare alla diversità e stimolare la coscienza attraverso il dialogo. Interessarli alla lettura, alla musica e all’espressione artistica in generale. Arricchire la creatività</p> <p><b>CONTENUTI</b> Educazione alla diversità ed educazione ambientale: due importanti compiti che la scuola è chiamata a svolgere oggi più che mai. Il presente progetto rappresenta un piccolo contributo per facilitare, in modo divertente e stimolante, questi compiti e contribuire così al processo di formazione e di divulgazione di una cultura ambientale e di una società che sa accogliere e integrare “ le diversità”.</p>
<p><b>Destinatari</b></p> <p>Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Allievi con BES sede Centrale del Viviani, giovani (età massima 25 anni) non occupati e che non seguano corsi di istruzione e formazione professionale al momento dell’avvio dell’attività.</p> <p>Si considerano destinatari privilegiati del progetto gli studenti che hanno abbandonato la scuola.</p> <p>Il coinvolgimento dei destinatari indicati è motivato da diverse ragioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l’esperienza ha indicato come molti allievi dell’Istituto preferiscano le attività di laboratorio a quelle in aula;</li> <li>- il successo nelle attività laboratoriali sostiene la motivazione ad impegnarsi anche in attività teoriche e quindi in definitiva a prevenire casi di abbandono scolastico;</li> </ul> <p>È un’occasione preziosa e istruttiva di crescita culturale <b>CON SE STESSI e CON GLI ALTRI</b>, come <b>INDIVIDUI</b> e come <b>GRUPPO</b>.</p> <p>Il teatro è anche comunicazione, cioè si <b>COMUNICA</b> un <b>MESSAGGIO</b>, che molte volte può essere di tipo esistenziale: ad esempio il senso della vita umana, il destino, il giusto e l’ingiusto.</p>
<p><b>Fasi realizzative</b></p> <p>Descrivere l’articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>I° FASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organizzazione e divisione dei ragazzi in tre gruppi strutturati in laboratori</li> </ul> <p><b>II° FASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• incontri per definire i ruoli e i gruppi</li> </ul> <p><b>III° FASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sperimentare canoni nuovi di comportamento</li> <li>• Rispettare contrattualità.</li> <li>• Assumere ruoli.</li> <li>• Rispettare procedure e tempi.</li> <li>• Coordinare, coordinarsi.</li> <li>• Lavorare in gruppo.</li> <li>• Confrontare, valutare.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere, produrre.</li> <li>• Analizzare, selezionare.</li> <li>• Verificare, valutare.</li> <li>• Cooperare.</li> <li>• Correggersi e rielaborare</li> </ul> <p><b>IV° FASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prove finali e spettacolo</li> </ul> <p>Tutto il lavoro che andremo a svolgere ci darà la possibilità di dare a questi ragazzi le proprie e personalissime capacità creative e comunicative, che diventano bagaglio personale di ciascuno.</p> <p>La gratificazione, la soddisfazione, lo "star bene con sé" fanno indubbiamente da argine al disagio esistenziale. Inoltre il convogliamento di energie a fini positivi sottrae tempo, spazio, forza e voglia alla distruttività. Quindi l'animazione teatrale ha un serio valore preventivo, ma nello stesso tempo agisce anche sul disagio conclamato, non a caso sono inseriti nei gruppi di animazione teatrale ragazzi portatori di handicap e ragazzi con altri bisogni educativi speciali.</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b></p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate  <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo è in connessione, per finalità, obiettivi e risultati da conseguire, con i seguenti moduli:</p> <p>“Meritiamo solo questi Paccheri.....e vediamo chi ce li dà”</p> <p>“Pane amore e fantasia”</p> <p>“Vieni a conoscere il mio territorio, non è il paese della Cuccagna ma molto di più”</p> <p>“Impariamo a degustare insieme il nostro territorio”</p> <p>“Sing and Learn”</p>
<p><b>Durata e articolazione temporale del modulo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del modulo 30 ore</li> <li>• Un'apertura pomeridiana alla settimana della durata di 3 ore</li> <li>• Periodo di svolgimento del modulo: ottobre a luglio</li> </ul>
<p><b>Beni e attrezzature</b></p>	<p>Teatro, costumi, scenografia, computer, microfoni, aule e laboratori scolastici, basi musicali</p>
<p><b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b></p>	<p><b>Forum dei Giovani di Castellammare di Stabia</b> per le attività di disseminazione e pubblicizzazione di tutte le attività progettuali.</p> <p>Comune di Castellammare ufficio Politiche Sociali per il coinvolgimento nelle attività di giovani a rischio e stranieri che vogliono integrarsi nel settore della formazione <b>Accademia demo Agri-culturale</b> ed associazione Cuochi per la conoscenza di itinerari enogastronomici</p> <p><b>Associazione Klimax Cultura e Spettacolo</b> per tutta la realizzazione del modulo</p>
<p><b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b></p>	<p>Il modulo è sicuramente sostenibile dal punto di vista sociale poiché si pone gli obiettivi di ridurre la dispersione scolastica, favorire il successo formativo, sostenere lo sviluppo di dinamiche sociali positive, legate alla condivisione di interessi, di conoscenze, di abilità, interagire, aiutare il compagno cioè l'altro ed essere aiutato, quindi interagire.</p> <p>La sostenibilità è data dal fatto che si dà ai giovani un motivo per dire “non siamo soli” e questo grazie alla promozione dell'arte e della cultura.</p> <p>Il modulo è facilmente replicabile in contesti ed in periodi diversi.</p>
<p><b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b></p> <p>Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e</p>	<p>Quale originalità, se non quella di coinvolgere tutti i partecipanti attivamente alla creazione di personaggi presi dalla vita reale, attraverso i quali si metteranno in evidenza le caratteristiche della cultura enogastronomica del nostro territorio.</p> <p><b>Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei:</b> l'enogastronomia come identità personale</p>

<p>di innovazione dei metodi e strumenti impiegati  <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>e legame al territorio di appartenenza e nel caso di coinvolgimento di partecipanti di culture diverse, il teatro sarà considerato come momento di confronto non solo culturale, ma anche di integrazione ed inclusione. Il cibo come mezzo di comunicazione e confronto.</p>
<p><b>Reti di partenariato</b></p> <p>Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>La rete di partenariato messa in campo è composta da enti istituzionali, territoriali e non, associazioni culturali e di categoria ed aziende.</p> <p>Tutte le parti operano a vario titolo nel territorio di riferimento del progetto e molte hanno già collaborato nel passato con l'Istituto.</p> <p>La rete ha programmato in modo efficace l'intervento al cui compimento le parti parteciperanno, ognuna per le proprie competenze, svolgendo attività di coordinamento, di promozione, di formazione e di diffusione dei risultati.</p> <p>Nel suo interno si è innescato quello spirito collaborativo, necessario a generare situazioni di vantaggio reciproco e ad apportare un valore aggiunto al progetto, misurabile nel forte impatto che la rete avrà sul territorio e la comunità di riferimento, ben oltre la scadenza temporale prevista dal programma che ne ha determinato la nascita.</p>
<p><b>Gruppo di lavoro</b></p> <p>Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>Dirigente scolastico</b>  Direzione e coordinamento del Progetto</p> <p><b>Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi</b>  Definizione della scheda finanziaria del Progetto  Responsabilità, con il Dirigente scolastico, delle attività previste dal Progetto dal punto di vista amministrativo contabile</p> <p><b>Referenti progetto</b>  Collaborazione con il gruppo di progetto, docenti e tutor  Curano i rapporti interni ed ,esterni  Curano i rapporti con le reti di scuole sul territorio</p> <p><b>Gruppo di progettazione</b>  Definizione del Progetto  Ricerca dei partner esterni  Redazione della proposta progettuale  Cura di tutte le fasi di realizzazione delle attività  Monitoraggio delle attività e manifestazioni finali</p> <p><b>Partner esterni</b>  Coprogettazione  Partecipazione alla realizzazione dell'intervento proposto</p> <p><b>Docenti esterni</b>  Preparazione schede di rilevazione competenze in ingresso ed in uscita  Svolgimento dell'intervento formativo  Relazione finale</p> <p><b>Tutor interni ed esterni</b>  Preparazione dispense</p> <p>Monitoraggio attività  Controllo frequenza partecipanti</p>
<p><b>Costo stimato del modulo</b></p>	<p><b>€ 7.081.25</b></p>



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera  
**I.P.S.S.E.O.A. "Raffaele Viviani"**

# **Progetto triennale alternanza scuola lavoro**

*"Ciò che dobbiamo imparare, lo si impara facendo"*

*Aristotele*

# “Futuro prossimo 2.0”

## 1. TITOLO DEL PROGETTO

“FUTURO PROSSIMO 2.0”

## 3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto: _____ Codice Mecc.: _____
Istituto: _____ Codice Mecc.: _____
Istituto: _____ Codice Mecc.: _____

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

Denominazione	Indirizzo	Protocollo
Ascom Castellammare di Stabia Unimpresa Castellammare di Stabia		

## 5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo	Protocollo
Stabiacare (sicurezza)		

## 6. ABSTRACT DEL PROGETTO

(CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITÀ IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITÀ, RISULTATI E IMPATTO)

L'alternanza scuola-lavoro è una metodologia didattica-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, integrando la parte teorica con quella pratica e facilitando, così, la transizione dalla scuola al mondo del lavoro. La legge 107/2015, ha sistematizzato tale approccio alla didattica nel secondo ciclo di istruzione, attraverso la previsione di percorsi obbligatori di

alternanza nel **secondo biennio e nell'ultimo anno** della scuola secondaria di secondo grado da inserire nel Piano triennale dell'offerta formativa.

La stessa norma stabilisce la durata dei percorsi di alternanza in 400 ore per gli istituti tecnici e professionali.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti **finalità**:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Gli **obiettivi formativi generali** perseguiti dal progetto sono:

- motivare ad uno studio più proficuo e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete;
- favorire la rimotivazione allo studio, il recupero degli alunni in difficoltà, la valorizzazione delle eccellenze;
- avvicinare al mondo del lavoro per favorire l'orientamento, scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali ;
- favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporto esistenti;
- sviluppare le competenze comunicative ed organizzative;
- favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage;
- contribuire a far scoprire le competenze come momento fondamentale per la realizzazione di sé.

Gli **obiettivi formativi specifici** da raggiungere con le attività di Alternanza Scuola – Lavoro si intrecciano con quelli di natura didattica, contribuendo a formare un professionista dei Servizi Enogastronomici e della Ospitalità Alberghiera che ha acquisito conoscenze e competenze tecnologiche, economico-gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale, quali:

**Articolazione “Enogastronomia”:**

- valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

**Articolazione “Servizi di sala e di vendita”:**

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

**Articolazione “Accoglienza turistica”:**

- intervenire nell’organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-ricettive, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela
- individuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l’uso delle nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione.

**Tali obiettivi saranno espressi in termini di competenze, conoscenze ed abilità nell’ambito delle progettazioni individuali definite dai singoli Consigli di classe.**

I **destinatari** del progetto sono gli allievi del secondo biennio e del quinto anno.

I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile e si articolano in periodi di formazione in aula, in attività di formazione in assetto lavorativo ed in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro. Nel dettaglio sono previste le seguenti **attività**:

**CLASSI TERZE**

- Organizzazione di eventi e manifestazioni
- Incontri con esperti del settore turistico e ristorativo, dell’alimentazione e dell’enologia
- Simulazione impresa
- Attività di project work
- Attività di lavoro presso strutture ricettive/ristorative
- Visite aziendali
- Partecipazioni ad eventi
- Partecipazione a concorsi

**CLASSI QUARTE**

- Organizzazione di eventi e manifestazioni
- Incontri con esperti del settore turistico e ristorativo, dell’alimentazione e dell’enologia
- Simulazione impresa
- Attività di project work
- Attività di lavoro presso strutture ricettive/ristorative
- Visite aziendali
- Partecipazioni ad eventi
- Partecipazione a concorsi

**CLASSI QUINTE**

- Organizzazione di eventi e manifestazioni
- Incontri con esperti del settore turistico e ristorativo, dell’alimentazione e dell’enologia
- Simulazione impresa
- Attività di project work
- Attività di lavoro presso strutture ricettive/ristorative
- Visite aziendali
- Partecipazioni ad eventi
- Partecipazione a concorsi

Nell’ambito dell’orario complessivo annuale dei piani di studio, i periodi di apprendimento mediante

esperienze di lavoro, previsti nel progetto educativo personalizzato relativo al percorso scolastico o formativo, potranno essere svolti anche in periodi diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni

### **Alternanza scuola lavoro e disabilità**

L'attuazione di percorsi di alternanza rivolti ad alunni con disabilità viene particolarmente promossa e valorizzata, offrendo agli allievi opportunità formative adeguate alla loro condizione, che promuovano l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro (art. 4, quinto comma, del D.Lgs n. 77/2005).

A tale scopo viene definita una programmazione e personalizzazione delle attività congiuntamente con le imprese/enti disponibili, che assuma ad imprescindibile e scrupoloso riferimento il PEI dello studente, nello spirito dei principi ispiratori della legge n. 104/1992. I tempi e le modalità di svolgimento dei percorsi terranno coerentemente conto degli obiettivi didattici e formativi del ragazzo e potranno essere opportunamente flessibilizzati, nella durata e nella distribuzione annuale, al fine di offrire il supporto più adeguato allo studente interessato.

Gli allievi che seguono una programmazione sugli obiettivi minimi svolgeranno lo stesso percorso previsto per la classe e si prevede un affiancamento del docente di sostegno per una durata di 10 ore, da distribuire tra la fase di ingresso, quella intermedia e la fase conclusiva.

Per gli allievi che seguono un PEI è prevista la possibilità di una deroga al monte ore stabilito per la classe e si stabilisce un affiancamento del docente di sostegno per una durata pari al 25% del periodo di permanenza in azienda.

In ogni caso si prevede, in aggiunta ai percorsi di alternanza scuola lavoro, l'attivazione di **percorsi formativi misti** che permettano agli alunni con disabilità di frequentare **in orario scolastico** un CFP (Corso di Formazione Professionale) e/o un ente, privato o pubblico, per svolgere delle attività di formazione e pre-avviamento al lavoro.

Nel caso di attivazione di tali percorsi, di cui si terrà conto in sede di valutazione finale dell'alunno, può essere decisa una riduzione della frequenza scolastica.

## **7. ORGANI E RISORSE UMANE**

Descrizione sintetica di funzioni, compiti e responsabilità nelle fasi del progetto presenti in tabella

<b>Soggetto</b>	<b>Progettazione</b>	<b>Gestione</b>	<b>Valutazione</b>	<b>Diffusione</b>
<b>Dirigente Scolastico</b>	Individua il fabbisogno e partecipa all'idea progettuale	Coordina i Cdc Gestisce gli aspetti didattici finanziari e giuridico-amministrativi del progetto	Monitora il contesto interno Valuta le aziende Cura del monitoraggio delle diverse esperienze e delle diverse fasi dell'alternanza Analizza la valutazione degli studenti Rilascia la certificazione finale	Diffonde il progetto e i risultati. Promuove le attività di orientamento

<b>DSGA</b>	Individua il fabbisogno e partecipa all'idea progettuale	Gestisce gli aspetti finanziari e giuridico-amministrativi del progetto	Monitora il piano finanziario relativo al progetto Valuta le aziende Cura del monitoraggio delle diverse esperienze e delle diverse fasi dell'alternanza Analizza la valutazione degli studenti	
<b>Funzione strumentale/ Commissione ASL</b>	Individua il fabbisogno. Partecipa all'idea progettuale. Sviluppa l'idea progettuale. Progetta gli strumenti di valutazione	Gestisce le varie fasi del progetto e i rapporti con le aziende/ tutor aziendali e con i Cdc/tutor scolastico	Cura del monitoraggio delle diverse esperienze e delle diverse fasi dell'alternanza	Coinvolge e motiva tutti i partner del progetto, gli studenti e i genitori Diffonde il progetto e i risultati. Promuove le attività di orientamento
<b>Consiglio di classe</b>	Coprogettazione Scuola /Azienda del percorso formativo in alternanza Elabora Unità di Apprendimento finalizzate all'acquisizione delle competenze riferite agli obiettivi formativi del curriculum Condivide la progettazione degli strumenti di valutazione	Definisce il percorso e l'articolazione del progetto. Individua la temporalità delle fasi di alternanza	Valuta i bisogni degli studenti. Valuta l'Unità di Apprendimento Redige la rubrica delle competenze da acquisire tramite l'alternanza Valuta le competenze acquisite nel percorso di alternanza	Monitora e diffonde i risultati degli studenti
<b>Tutor interno (scolastico)</b>	Partecipa all'idea progettuale	Raccorda l'esperienza in aula con quella in azienda. Monitoraggio attività Controllo fre-	Valuta l'attuazione del percorso formativo. Elabora report sull'andamento dell'attività formativa e sulle	

		quenza studenti	competenze acquisite per il Cdc	
<b>Tutor esterno (aziendale)</b>	Partecipa all'idea progettuale	Raccorda l' esperienza in azienda con quella in aula Cura dell' l'inserimento dello studente nel contesto operativo Assiste gli studenti nel percorso formativo Controlla frequenza studenti Monitora l'attività Compila ed aggiorna la modulistica	Valuta l'attu- azione percorso for- mativo. Elabora report sull'andamento dell'attività formativa e sulle competenze acquisite per il Cdc	
<b>Studenti</b>	Partecipano con funzione propositiva all'idea progettuale.	Svolgono le attività previste dal progetto nei tempi e nei modi programmati	Compilano gli strumenti di valutazione Compilano il questionario di gradimento dell'attività in alternanza. Procedono all'autovalutazione	Divulghano l'esperienza nel contesto scolastico, familiare e territoriale.
<b>Genitori</b>	Partecipano con funzione propositiva all'idea progettuale.			Divulghano l'esperienza nel contesto scolastico, familiare e territoriale

## 8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Una delle maggiori criticità delle scuole nella realizzazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro è l'integrazione del percorso all'interno del piano di studi. Spesso infatti il tirocinio presso le aziende viene considerato come un segmento formativo a sé, non sempre integrabile nel percorso formativo nel suo complesso. Il presente progetto si pone l'obiettivo di superare tale difficoltà fissando per la progettazione dei percorsi, per la gestione della partnership tra scuola e imprese, per il controllo e la valutazione dei risultati i seguenti requisiti:

- definizione di un accordo esplicito tra tutti i soggetti che assicurano il supporto formativo all'allievo;
- progettazione condivisa dell'intero percorso da parte dei diversi soggetti che collaborano alla formazione dell'allievo in alternanza scuola lavoro;
- gestione sistematica dei flussi informativi;
- condivisione dei criteri e degli strumenti per il controllo e la valutazione.

Si ribadisce, infine, l'importante ruolo di "cerniera" tra azienda e scuola svolto dal tutor aziendale che è responsabile dell'attuazione del progetto formativo individuale concordando con il tutor scolastico i dettagli operativi dell'esperienza, ed è incaricato dell'inserimento e affiancamento dello studente sul luogo di lavoro per tutto la durata del periodo formativo.

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

Le attività di ASL consentono agli alunni di acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro. Infatti, a conclusione delle attività, all'allievo sarà rilasciata una **certificazione delle competenze** conseguite al termine delle attività di ASL, firmata dal DS e dal Tutor scolastico.

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

Livello3/4

Competenze di Asse	Conoscenze	Abilità
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa con diversi interlocutori	Elementi della comunicazione e diverse funzioni della lingua Lessico fondamentale e specialistico per la gestione di comunicazioni orali in contesti formali e informali	Saper utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici. Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi Principali connettivi logici Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi Tecniche di lettura analitica e sintetica	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi Applicare strategie diverse di lettura Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Padroneggiare le strutture della lingua presenti in testi professionali
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Uso dei dizionari Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto,	Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni Rielaborare in forma chiara le informazioni Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni

	lettera, relazioni, ecc. Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione	comunicative
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi	Grammatica della frase e del testo Registri comunicativi formali e informali Lessico coerente con i messaggi ascoltati Modalità di uso del dizionario bilingue Struttura di un testo scritto meccanismi di coesione e coerenza; modalità di organizzazione dei diversi generi testuali Risorse multimediali per l'apprendimento delle lingue	Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media Ricerca e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di professionale Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di interesse professionale Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività, dell'ambiente	La Costituzione italiana e le sue principali interpretazioni Elementi di diritto dell'UE	Riconoscere il ruolo e l'importanza istituzionale degli Enti locali Comprendere le problematiche relative alla tutela dei diritti umani, delle pari opportunità per tutti e della difesa dell'ambiente adottando comportamenti responsabili
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Le norme fondamentali che regolano il mercato del lavoro Regole per la costruzione di un curriculum vitae Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio I soggetti del sistema economico del proprio territorio	Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio Individuare e distinguere i diversi soggetti economici che operano nel proprio territorio
<b>Competenze di Indirizzo</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Gli standard di qualità della filiera produttiva di interesse	Applicare standard di qualità della filiera produttiva di interesse
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti	Le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e	Realizzare servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza

<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>prodotti enogastronomici</p> <p>Forme di comunicazioni verbali e non verbali</p> <p>Le tradizioni locali, nazionali e internazionali e le nuove tendenze di filiera</p> <p>La normativa vigente, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>utilizzando idonee tecniche di lavorazione e coerenti strumenti gestionali</p> <p>Interagire con diversi interlocutori utilizzando idonee forme di comunicazione verbali e non verbali</p> <p>Realizzare servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza che valorizzino tradizioni locali, nazionali e internazionali e che tengano conto delle nuove tendenze di filiera</p> <p>Realizzare servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza che rispettino le norme vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
--	---	---

## 11. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Il progetto si sviluppa nell'arco di un triennio e prevede periodi di apprendimento articolati secondo criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, culturale e professionale degli studenti in relazione alla loro età, e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi della formazione professionale.

### Classe III

Fase	Attività	Contenuti	Modalità di svolgimento	Tempi	Contesto
1	Preparazione degli studenti	Sicurezza sui luoghi di lavoro Visita aziendale	Lezioni frontali	4 ore	Aula
			Cooperative learning	2 ore	Azienda
2	Formazione in assetto lavorativo	UdA progettate dal Cdc	Project work	30 ore	Aula Laboratorio
4	Stage	Definiti dal Cdc	Learning by doing	60 ore	Azienda
5	Feedback	Verifica dell'esperienza		4 ore	Aula

	Totale	<b>100 ore</b>
--	--------	----------------

#### Classe IV

Fase	Attività	Contenuti	Modalità di svolgimento	Tempi	Contesto
1	Preparazione degli studenti	Sicurezza sui luoghi di lavoro Comportamenti attesi Visita aziendale	Lezioni frontali  Role playing  Cooperative learning	5 ore	Aula   Azienda
2	Formazione in assetto lavorativo	UdA progettate dal Cdc	Project work	50 ore	Aula Laboratorio
3	Stage	Definiti dal Cdc	Learning by doing	155 ore	Azienda
4	Feedback	Verifica dell'esperienza		10 ore	Aula
	Totale				<b>220 ore</b>

#### Classe V

Fase	Attività	Contenuti	Modalità di svolgimento	Tempi	Contesto
1	Preparazione degli studenti	Sicurezza sui luoghi di lavoro Il regolamento dell'ASL Visita aziendale	Lezioni frontali  Cooperative learning	5 ore	Aula   Azienda
2	Formazione in assetto lavorativo	UdA progettate dal Cdc	Project work	10 ore	Aula Laboratorio
3	Stage	Definiti dal Cdc	Learning by doing	60 ore	Azienda
4	Feedback	Verifica dell'esperienza		5 ore	Aula
	Totale				<b>80 ore</b>

L'indicazione dei tempi è indicativa: si lascia ai singoli consigli di classe l'autonomia di variare i tempi nella definizione della progettazione di classe.

## 12. MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il monitoraggio e la valutazione saranno articolati in tre momenti:

- 1- in ingresso per l'accertamento dei prerequisiti;
- 2- in itinere per controllare il corretto svolgimento del progetto;
- 3- al termine del percorso per la valutazione finale dell'esperienza.

Chi	Cosa	Come	Quando
-----	------	------	--------

Tutor aziendale	Possesso prerequisiti	Test iniziali di verifica tecnico professionale Test di inserimento in azienda	In ingresso
Tutor aziendale	Processo di formazione e performance dello studente	Questionario a risposta aperta e/o chiusa Prove in situazione Griglie di osservazione	In itinere In uscita
Tutor scolastico	L'esperienza complessiva dello stage	Diario di Bordo Registro presenze	In itinere In uscita
Studenti	L'esperienza dello stage: <i>coerenza rispetto alle aspettative, accoglienza rapporti con i colleghi, preparazione scolastica, competenze attivate, competenze conseguite.</i>	Scheda di valutazione del percorso aziendale Relazione finale individuale	In itinere In uscita

### 13. ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE

Chi	Cosa	Come	Quando
Docenti delle discipline coinvolte nel progetto	Conseguimento delle competenze disciplinari	Prove di verifica disciplinari Prove esperte	In itinere In uscita
Consiglio di classe	Efficacia dell'attività formativa Competenze disciplinari e di cittadinanza conseguite	Prova esperta multidisciplinare	In uscita

### 14. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE FORMALI

Il **consiglio di classe** certifica, attraverso l'**attestato delle competenze**, l'efficacia dell'attività formativa tenendo conto della crescita professionale e personale dello studente. L'attestato, strutturato dal Consiglio di classe, viene **redatto dal docente tutor interno** e dovrà contenere, oltre ai dati dell'alunno, la tipologia di attività, la durata dell'esperienza, l'elencazione delle conoscenze, abilità e competenze acquisite.

### 16. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

- Pubblicazione delle attività ASL sul sito della scuola
- Invio di comunicazioni a testate giornalistiche locali
- Organizzazione di un Convegno aperto a tutto il territorio e in particolare agli stakeholder, studenti, docenti, imprese, enti locali, famiglie, stampa locale, sui risultati ottenuti nell'attività di alternanza scuola lavoro

Attività di Alternanza scuola lavoro per le classi terze quarte della sede coordinata di Agerola dell'IPSSEOA Raffaele Viviani

Titolo dell'unità di apprendimento	<b>Il Viviani sui sentieri del latte.</b>
------------------------------------	---

<b>Risultato atteso</b>	Erogazione di servizio di sala e enogastronomia su committenza del Comune di Agerola per lo svolgimento del progetto “I sentieri del latte. Profumi e sapori dei Monti Lattari”	
<b>Classi coinvolte</b>	III A Enogastronomia III A Sala e Vendita IVA Enogastronomia IVB Enogastronomia IV A Sala e Vendita	
<b>Discipline coinvolte</b>	Laboratorio di enogastronomia <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Settore cucina</li> <li>○ Settore sala e vendita</li> </ul>	
<b>Competenze professionali testate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza.</li> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>	
<b>Competenze di cittadinanza testate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Acquisire ed interpretare l’informazione</li> </ul>	
<b>Declinazione delle competenze disciplinari in termini di conoscenze ed abilità</b>		
	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi ristorativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri di elaborazioni di menu degustativi per eventi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare menu degustativi per eventi</li> <li>• Essere in grado di stilare un diagramma di flusso delle operazioni di programmazione e di organizzazione della cucina</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forme di comunicazioni verbali e non verbali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare le forme di comunicazione tradizionali</li> <li>• Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio</li> <li>• Presentare i prodotti e servizi offerti</li> </ul>
<b>Declinazione delle competenze professionali in termini di conoscenze e abilità</b>		
	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme sulla prevenzione antinfortunistica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare la normativa antinfortunistica nell’attività di laboratorio</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali tecniche di cottura</li> <li>• Il vino e gli abbinamenti con le diverse portate</li> <li>• La mise en place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> <li>• Operare nella predisposizione della mise</li> </ul>

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.		<p>en place</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare i Vini del Territorio in abbinamento alle pietanze proposte predisponendo il materiale necessario al suo servizio</li> <li>Operare nella predisposizione della mise en place sotto la supervisione del personale tecnico</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>Linguaggio tecnico specifico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usare le forme di comunicazione tradizionali</li> <li>Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio</li> <li>Utilizzare il linguaggio tecnico specifico del settore di riferimento</li> <li>Presentare i prodotti e servizi offerti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'enogastronomia regionale e locale nella realizzazione di buffet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distinguere i prodotti ed i vini regionali</li> <li>Valorizzare i piatti della tradizione locale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il quadro di riferimento del sistema HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Operare correttamente in cucina applicando le norme di igiene</li> <li>Essere in grado di individuare i punti critici nell'ambito di un processo di produzione di prodotti alimentari</li> </ul>
<b>Declinazione delle competenze di cittadinanza in termini di comportamenti attesi</b>		
Comunicare	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fornire messaggi verbali e scritti di interesse professionale, in lingua italiana, inglese e francese</li> </ul>	
Collaborare e partecipare	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare scadenze ed impegni concordati con gli insegnanti e con i compagni</li> <li>Agire in modo propositivo e rispettoso dei diversi punti di vista</li> </ul>	
Progettare	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendere le consegne dei lavori assegnati</li> <li>Individuare gli strumenti da usare per risolvere i problemi e i casi proposti</li> </ul>	
Acquisire e interpretare l'informazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leggere le principali tipologie testuali previste, individuando le informazioni richieste</li> <li>Ordinare e classificare i contenuti appresi secondo criteri noti</li> </ul>	

I DOCENTI

Cuomo Giovanni, Somma Aniello, Tuberosa Giovanni, Vecchione Paolo

### Calendario degli incontri

Data	Luogo	Attività	Classi
14/12/2016	Napoli	Conferenza stampa Gran Caffè Gambrinus  Degustazione prodotti lattiero caseari e del paniere enogastronomico di Agerola	IV A Sala
17/12/2016	Agerola Bomerano	Degustazione prodotti lattiero caseari e del paniere enogastronomico di Agerola	III A Sala IV A Sala  III A Cucina  IV A Cucina  IV B Cucina
23/12/2016	Agerola San Lazzaro	Degustazione prodotti lattiero caseari e del paniere enogastronomico di Agerola	III A Sala IV A Sala  III A Cucina  IV A Cucina  IV B Cucina
26/12/2016	Agerola Pianillo	Degustazione prodotti lattiero caseari e del paniere enogastronomico di Agerola	III A Sala IV A Sala  III A Cucina  IV A Cucina  IV B Cucina
02/01/2016	Agerola Campora	Degustazione prodotti lattiero caseari e del paniere enogastronomico di Agerola	III A Sala IV A Sala  III A

			Cucina IV A Cucina IV B Cucina
06/01/2016	Agerola San Lazzaro	Degustazione prodotti lattiero caseari e del paniere enogastronomico di Agerola	III A Sala IV A Sala III A Cucina IV A Cucina IV B Cucina
07/01/2016	Agerola Bomerano	Degustazione prodotti lattiero caseari e del paniere enogastronomico di Agerola	III A Sala IV A Sala III A Cucina IV A Cucina IV B Cucina
09/12/2016	Napoli Eccellenze Campane	Show cooking con prodotti tipici agerolesi Degustazione prodotti lattiero caseari e del paniere enogastronomico di Agerola	III A Sala IV A Sala III A Cucina IV A Cucina IV B Cucina

### Griglia di valutazione

<b>UDA:</b>					
<b>ALLIEVO:</b>					
<b>PRODOTTO*:</b>					
<b>Lo studente rispetto al compito sa:</b>	<b>parziale</b>	<b>basilare</b>	<b>adeguato</b>	<b>eccellente</b>	<b>osservazioni</b>
Pianificare il lavoro					
Avanzare proposte (classi IV e V)					
Controllare i tempi					
Dare informazioni					
Chiedere informazioni					
<b>Lo studente nel gruppo sa:</b>	<b>parziale</b>	<b>basilare</b>	<b>adeguato</b>	<b>eccellente</b>	<b>osservazioni</b>
Ascoltare					
Sostenere il gruppo					
Mediare le proposte (classi IV e V)					
Interagire correttamente (non scherza, non divaga, non aggredisce)					
<b>Lo studente individualmente sa:</b>	<b>parziale</b>	<b>basilare</b>	<b>adeguato</b>	<b>eccellente</b>	<b>osservazioni</b>
Condurre il lavoro					
Presentare il lavoro					
Chiedere aiuto					
Concentrarsi					
<b>Indicatori del grado di conseguimento delle competenze professionali</b>					
Correttezza	<b>eccellente</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione			
	<b>adeguato</b>	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità			
	<b>basilare</b>	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto			
	<b>parziale</b>	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione			
Precisione e destrezza nell'utilizzo	<b>eccellente</b>	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito			

degli strumenti e delle tecnologie		pratico a intuizione
	<b>adeguato</b>	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione
	<b>basilare</b>	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
	<b>parziale</b>	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Creatività	<b>eccellente</b>	Elabora e conduce in modo personale il processo di lavoro, realizzando produzioni originali
	<b>adeguato</b>	apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali
	<b>basilare</b>	L'allievo dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro ed al prodotto
	<b>parziale</b>	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività

\* indicare, se possibile, il prodotto realizzato dall'allievo

Il docente

## “Il Viviani sui sentieri del latte”

Attività di Alternanza scuola lavoro per le classi terze quarte della sede coordinata di Agerola dell'IPSSEOA Raffaele Viviani

<b>Titolo dell'unità di apprendimento</b>	<b>Il Viviani sui sentieri del latte.</b>	
<b>Risultato atteso</b>	Erogazione di servizio di sala e enogastronomia su committenza del Comune di Agerola per lo svolgimento del progetto “I sentieri del latte. Profumi e sapori dei Monti Lattari”	
<b>Classi coinvolte</b>	III A Enogastronomia III A Sala e Vendita IVA Enogastronomia IVB Enogastronomia IV A Sala e Vendita	
<b>Discipline coinvolte</b>	Laboratorio di enogastronomia <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Settore cucina</li> <li>○ Settore sala e vendita</li> </ul>	
<b>Competenze professionali testate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza.</li> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>	
<b>Competenze di cittadinanza testate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Acquisire ed interpretare l'informazione</li> </ul>	
<b>Declinazione delle competenze disciplinari in termini di conoscenze ed abilità</b>		
	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi ristorativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri di elaborazioni di menu degustativi per eventi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare menu degustativi per eventi</li> <li>• Essere in grado di stilare un diagramma di flusso delle operazioni di programmazione e di organizzazione della cucina</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forme di comunicazioni verbali e non verbali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare le forme di comunicazione tradizionali</li> <li>• Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio</li> <li>• Presentare i prodotti e servizi offerti</li> </ul>
<b>Declinazione delle competenze professionali in termini di conoscenze e abilità</b>		

	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme sulla prevenzione antinfortunistica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare la normativa antinfortunistica nell'attività di laboratorio</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali tecniche di cottura</li> <li>• Il vino e gli abbinamenti con le diverse portate</li> <li>• La mise en place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> <li>• Operare nella predisposizione della mise en place</li> <li>• Utilizzare i Vini del Territorio in abbinamento alle pietanze proposte predisponendo il materiale necessario al suo servizio</li> <li>• Operare nella predisposizione della mise en place sotto la supervisione del personale tecnico</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>• Linguaggio tecnico specifico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare le forme di comunicazione tradizionali</li> <li>• Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio</li> <li>• Utilizzare il linguaggio tecnico specifico del settore di riferimento</li> <li>• Presentare i prodotti e servizi offerti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enogastronomia regionale e locale nella realizzazione di buffet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i prodotti ed i vini regionali</li> <li>• Valorizzare i piatti della tradizione locale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il quadro di riferimento del sistema HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare correttamente in cucina applicando le norme di igiene</li> <li>• Essere in grado di individuare i punti critici nell'ambito di un processo di produzione di prodotti alimentari</li> </ul>
<b>Declinazione delle competenze di cittadinanza in termini di comportamenti attesi</b>		
Comunicare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fornire messaggi verbali e scritti di interesse professionale, in lingua italiana, inglese e francese</li> </ul>	
Collaborare e partecipare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare scadenze ed impegni concordati con gli insegnanti e con i compagni</li> <li>• Agire in modo propositivo e rispettoso dei diversi punti di vista</li> </ul>	
Progettare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le consegne dei lavori assegnati</li> <li>Individuare gli strumenti da usare per risolvere i problemi e i casi proposti</li> </ul>	
Acquisire e interpretare l'informazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggere le principali tipologie testuali previste, individuando le informazioni richieste</li> <li>• Ordinare e classificare i contenuti appresi secondo criteri noti</li> </ul>	

I DOCENTI  
Cuomo Giovanni  
Somma Aniello  
Tuberosa Giovanni  
Vecchione Paolo

# Progetti formazione permanente

## “Project Work del Team per l’Innovazione Digitale”

<b>Titolo del progetto: “Project Work del Team per l’ Innovazione Digitale”</b>			
<b>Responsabile del progetto:</b>	Rosa Celentano Rossana Piemontino	<b>Data prevista di attuazione definitiva:</b>	Anno Scolastico 2016/2017
<b>Livello di priorità:</b>		<b>Docenti:</b>	
<b>Altre risorse umane impegnate:</b> un collaboratore scolastico			

### Fase di PLAN - DESCRIZIONE DEL PROGETTO E PIANIFICAZIONE

Nell’a.s. 2015/2016 nel nostro Istituto, in accordo con quanto previsto dal **Piano Nazionale Scuola Digitale**, è stato individuato il **team per l’innovazione digitale**. Le docenti responsabili del progetto, in qualità di componenti del team, hanno quindi iniziato un percorso di formazione in tal senso (azione # 25 Formazione in servizio per l’innovazione didattica e organizzativa). Questo progetto nasce per **condividere** e **diffondere buone pratiche** didattiche nel nostro Istituto.

I tre ambiti di azione del team per l’innovazione digitale sono:

**FORMAZIONE INTERNA:** stimolare la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, attraverso l’organizzazione di laboratori formativi (senza essere necessariamente un formatore), favorendo l’animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative.

**COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITA’ SCOLASTICA:** favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli studenti nell’organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa.

**CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE:** individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all’interno degli ambienti della scuola (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; la pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole; un laboratorio di coding per tutti gli studenti), coerenti con l’analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.

Per ognuno degli ambiti di azione il team per l’innovazione propone le seguenti azioni:

#### 1. FORMAZIONE INTERNA

##### PER I DOCENTI:

- Realizzazione di seminari divulgativi finalizzati alla diffusione e alla sperimentazione di nuove metodologie didattiche (flipped classroom, classe virtuale...)
- Organizzazione di laboratori per la creazione di materiale didattico con le nuove tecnologie.
- Supporto ai docenti per la documentazione e la condivisione delle buone pratiche.
- Creazione di una banca dati di risorse didattiche da pubblicare nella relativa sezione del sito della nostra scuola.

##### PER GLI ALUNNI:

- Organizzazione di laboratori in orario extracurricolare per fornire agli studenti le competenze di base per usufruire in modo consapevole dei mezzi informatici.

#### 2. COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITA’ SCOLASTICA

- Organizzazione di laboratori in orario extracurricolare dedicati agli studenti per:
  - a) Realizzare semplici prodotti multimediali inerenti al loro percorso formativo.
  - b) Simulazione online delle Prove Invalsi (per le classi seconde).
- 3. **CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE**
  - Creazione di classi virtuali per il recupero e il potenziamento.

Introduzione di una didattica progettuale multidisciplinare che utilizzi le nuove tecnologie

### **Fase di DO - DIFFUSIONE E REALIZZAZIONE**

I responsabili della realizzazione di tale progetto sono le referenti del progetto.

Il progetto è diretto:

1. a tutto il personale docente interno
2. agli alunni di tutte le classi seconde, terze, quarte e quinte di tutte le sedi dell'Istituto.

L' inizio delle attività è previsto per novembre, ma è subordinato all'allestimento di un laboratorio multimediale con LIM e n. 15 postazioni PC nella sede centrale dell'Istituto.

Sono previste 20 ore in presenza per i docenti, 10 ore di consulenza, 20 ore in presenza per gli alunni.

Al fine di non oberare l'Istituzione Scolastica di costi aggiuntivi, le attività pomeridiane in presenza saranno svolte in concomitanza con altre attività già esistenti.

I docenti saranno divisi in gruppi di massimo trenta utenti.

Fase I: Formazione interna dei docenti (Novembre – Dicembre)

Fase II: Creazione di soluzioni innovative (Gennaio - Maggio)

Fase III: Formazione interna degli alunni e coinvolgimento della comunità scolastica (Febbraio – Maggio)

### **Fase di CHECK – MONITORAGGIO E RISULTATI**

Il monitoraggio del progetto terrà conto dei seguenti indicatori:

- numero di partecipanti al progetto
- numero di sperimentazioni avviate entro la fine dell'anno scolastico e loro ricaduta sul rendimento scolastico dei nostri alunni
- numero di prodotti multimediali originali creati dai docenti e dagli alunni

#### **Indicatori di obiettivo**

- Formare e coinvolgere il 30% del personale Docente ed alunni.

### **Fase di ACT – RIESAME E MIGLIORAMENTO**

Alla fine di ogni fase del progetto verrà valutata l'attività svolta al fine di evidenziare le criticità emerse ed apportare le necessarie modifiche. A settembre verranno valutati gli esiti complessivi del progetto in termini di successo formativo dei discenti (percentuale alunni promossi rispetto a classi che non hanno partecipato al progetto) e di nuovi utenti che utilizzano le nuove metodologie didattiche proposte.

# **“Progetto triennale di intervento dell’AD per il PTOF”**

## **Premessa**

L’Animatore Digitale è un docente che, insieme al Dirigente Scolastico e al Direttore Amministrativo, avrà il compito di coordinare la diffusione dell’innovazione digitale nell’ambito delle azioni previste dal POF triennale e le attività del Piano Nazionale Scuola Digitale.

Individuato dal Dirigente Scolastico di ogni Istituto sarà fruitore di una formazione specifica affinché possa “favorire il processo di digitalizzazione delle scuole nonché diffondere le politiche legate all’innovazione didattica attraverso azioni di accompagnamento e di sostegno sul territorio del piano PNSD”.

Si tratta quindi di una figura di sistema e **NON DI SUPPORTO TECNICO** .

Il Miur chiede alla figura dell’Animatore Digitale di poter sviluppare progettualità sui seguenti ambiti: **FORMAZIONE INTERNA, COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITA’ SCOLASTICA E CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE** (cfr. Azione #28 del PNSD)

**FORMAZIONE INTERNA:** stimolare la formazione interna alla scuola **SUI TEMI** del PNSD, attraverso l’organizzazione e il coordinamento di laboratori formativi favorendo l’animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative.

**COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA:** favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo di tutta la comunità scolastica nell’organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD, anche aprendo i momenti formativi alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa.

**CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE:** individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all’interno degli ambienti della scuola (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole), coerenti con l’analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.

Coerentemente con quanto previsto dal PNSD (azione #28), e dal piano digitale della scuola, in qualità di animatore digitale dell’istituto, si presenta il piano di intervento

previsto per il prossimo triennio e coordinato con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

Descrizione della situazione attuale della scuola

L' I.P.S.S.E.O.A. " R. VIVIANI" di C/mare di Stabia è alquanto carente di strutture tecnologiche e, con un totale di due LIM e due laboratori distribuiti su due sedi, non ancora avviato nel processo di digitalizzazione della didattica, e una connessione Internet con connessione wifi solo negli uffici .

Non abbiamo video proiettori interattivi nelle classi

L'utilizzo del registro elettronico è, in maggior parte, limitato allo scrutinio

I docenti della sede centrale hanno a disposizione un solo computer in sala docenti, nella sede di Rovigliano manca anche questo.

Mancano corsi di formazione per docenti sul "Fare didattica con le tecnologie"  
preferenza di adozione di testi scolastici in formato misto

Dove vogliamo andare

La visione innovativa di una scuola digitale in cui le tecnologie sono abilitanti consente di pensare a una scuola aperta e inclusiva completamente integrata nel territorio e attenta ai cambiamenti della realtà e della società. Questi cambiamenti hanno conseguenze visibili sulla didattica, che deve considerare le competenze come elementi chiave di un corretto sviluppo del percorso scolastico dei discenti.

Il Piano prevede dunque per il prossimo triennio interventi nei diversi ambiti di formazione, strumenti, competenze, contenuti.

INTERVENTI A.S. 2016/2019	
FORMAZIONE INTERNA	Formazione specifica dell'Animatore Digitale Formazione base per i docenti sull'uso degli strumenti tecnologici già presenti a scuola, uso del tablet, sia come strumento per il trattamento di contenuti didattici, sia per la gestione del registro elettronico.
COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA	Publicizzazione e socializzazione delle finalità del PNSD con il corpo docente. Eventuale somministrazione di un questionario informativo/valutativo per la rilevazione delle conoscenze/competenze/tecnologie/aspettative in possesso dei docenti Produzione di materiale in formato elettronico per l'alfabetizzazione del PNSD e pubblicazione sul

<p>CREAZIONE SOLUZIONI INNOVATIVE</p>	<p>DI Completamento della cablatura della rete Internet della scuola e allargamento della copertura wifi</p> <p>Avvio della realizzazione di un portfolio digitale per gli studenti che accompagni ciascuno lungo la propria carriera scolastica, come documento dei crediti personali accumulati.</p> <p>Avvio della procedura per consentire alle famiglie di giustificare on line sulla piattaforma digitale del registro elettronico le assenze e i ritardi dei propri figli, eliminando il libretto di giustifiche cartaceo.</p> <p>Revisione e utilizzo degli ambienti di apprendimento digitali</p> <p>Sperimentazione in alcune classi di libri di adozione digitali.</p> <p>concorso a progetti offerti dal Miur</p>
---	---

Essendo parte di un Piano Triennale ogni anno potrebbe subire variazioni o venire aggiornato secondo le esigenze e i cambiamenti dell'Istituzione Scolastica.