



Via Villa Caracciolo - 83031 Ariano Irpino

e-mail: avis01600X@istruzione.it - sito web: www.iisdegruttola.gov.it - Tel. 0825.871579/Fax 0825.825763

Cod. Mecc. Scuola AVIS01600X - Cod. Fiscale 81001170646

Denominazione progetto	<i>A scuola d'Impresa</i>
Responsabile del progetto	<i>Maraia Generoso</i>

Priorità cui si riferisce	<i>Orientamento nel mercato del lavoro. Interazione tra scuola e l'imprenditoria locale.</i>
Traguardo di risultato	<i>Ogni alunno coinvolto dovrà saper selezionare gli elementi costitutivi di un'Impresa e successivamente approfondirli e collegarli in modo da sviluppare una visione sistemica delle Attività alberghiere e di ristorazione.</i>
Obiettivo di processo	<i>Consolidare le conoscenze disciplinari di settore approfondite in classe, le abilità strutturate nei laboratori scolastici e le competenze costruite nel mondo del lavoro.</i>
Indicatori utilizzati	<i>I saperi, le abilità e le competenze prescritte dal Ministero dell'Istruzione e attese al termine del secondo biennio e dell'ultimo anno.</i>
Destinatari	<i>tutte le classi</i>

Attività previste	<p>Un percorso circolare di alternanza scuola-lavoro che avrà avvio da uno studio preliminare dell'azienda oggetto dell'incontro dal punto di vista tecnico amministrativo per poi passare all'approfondimento del settore di competenza (Ricevimento, Sala, Cucina).</p> <p>In una seconda fase una o più classi visiteranno la struttura alberghiera per approfondire, attraverso il confronto diretto con i gestori e gli addetti dell'Impresa, quali sono le caratteristiche e le sue peculiarità.</p> <p>Nella giornata di confronto presso la struttura, si simulerà, in sinergia tra addetti della struttura e alunni dell'Istituto, un'attività coerente con quelle svolte con maggior frequenza dalla struttura alberghiera scelta.</p> <p>Nella terza e ultima fase si riproporrà nei laboratori della scuola, in chiave rielaborata, l'attività svolta in precedenza in modo da avere un confronto e un riscontro con gli addetti della struttura di ristorazione oggetto degli incontri di alternanza scuola-lavoro</p>
Risorse finanziarie necessarie	<p>Costi previsti per i spostamenti da effettuare, se disponibile, con lo scuolabus.</p> <p>Ingredienti, qualora non fossero già tra le disponibilità del magazzino, utili alla realizzazione, nei laboratori della scuola, dei menù realizzati precedentemente nelle strutture visitate.</p>
Risorse umane (ore) / area	<p>Docenti di Cucina, Sala-vendita e Ricevimento: 20 ore.</p> <p>Docenti di Diritto e tecnica amministrativa: 10 ore</p> <p>Referenze Alternanza: 10 ore</p> <p>Coordinatore delle diverse fasi del progetto: 20 ore</p>
Altre risorse necessarie	<p>Utilizzo dei laboratori di Cucina, Sala e Ricevimento.</p> <p>Utilizzo dello scuolabus per gli spostamenti dalla scuola in direzione delle Aziende visitate.</p>
Stati di avanzamento	<p><i>Il progetto sarà realizzato nell'a.s. 2016/2017</i></p>
Monitoraggio e risultati	<p><i>Si utilizzeranno Schede di osservazione strutturate per la valutazione degli alunni nel corso dello svolgimento delle attività di laboratorio e di Alternanza scuola-lavoro</i></p>
Riesame e miglioramento	<p>La simulazione relativa alla preparazione di un Menu proposto da una struttura ricettiva e di ristorazione sarà l'occasione per un confronto con gli addetti che lavorano presso queste strutture e l'opportunità per apportare le necessarie modifiche migliorative.</p>



Via Villa Caracciolo - 83031 Ariano Irpino

e-mail: avis01600X@istruzione.it - sito web: www.iisdegruttola.gov.it - Tel. 0825.871579/Fax 0825.825763

Cod. Mecc. Scuola AVIS01600X - Cod. Fiscale 81001170646

Denominazione progetto	<i>L'Arte bianca</i>
Responsabile del progetto	<i>Maria Generoso</i>

Priorità cui si riferisce	<i>Realizzare un processo educativo in cui i saperi e le abilità acquisite a scuola si strutturano in competenze grazie all'interazione con le Aziende che operano nella filiera agroalimentare delle farine e dell'Olio.</i>
Traguardo di risultato	<i>1.4 Realizzare "alleanze formative" sul territorio con il mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca così come previsto dal d.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, articolo 8, comma 6</i>

<p>Obiettivo di processo</p>	<p><i>Gli obiettivi del presente progetto sono coerenti con quanto indicato nelle linee guida degli Istituti professionali: agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle farine e dei prodotti enogastronomici nazionali e locali.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> •<i>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</i> •<i>applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</i> •<i>controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</i> •<i>predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</i> •<i>riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</i> • <i>correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</i> • <i>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</i> • <i>redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</i>
<p>Indicatori utilizzati</p>	<p><i>Per misurare il raggiungimento dei risultati alla fine del processo saranno somministrate verifiche sommative in cui verranno utilizzati i seindicatori l'elenco di conoscenze, abilità e competenze previste dalle linee guida per gli Istituti professionali "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"</i></p>
<p>Destinatari</p>	<p><i>Tutte le classi</i></p>

Attività previste	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Il coordinatore del progetto pianificherà in collaborazione con i docenti di indirizzo coinvolti i tempi e le modalità per svolgere le ricerche previste.</i> • <i>Il coordinatore del progetto predisporrà un contratto formativo da sottoporre all'attenzione degli alunni per renderli consapevoli delle finalità del progetto e delle singole attività che andranno a svolgere.</i> • <i>Ricerca e studio in classe delle sementi impiegate nell'agricoltura locale per la produzione del grano ed illustrazione dei metodi biologici e tradizionali impiegati. (Classi primo biennio)</i> • <i>Realizzazione nel laboratorio di informatica di una mappa geografica indicante alcune aziende agricole produttrici di cereali, i mulini, le industrie, i centri di ricerca pubblici e privati, i pastifici artigianali e aziendali, i forni e le pizzerie. (Classi primo biennio)</i> • <i>Ricerca in merito alla natura economico-giuridica delle Aziende prese in esame (Classi secondo biennio e ultimo anno)</i> • <i>Realizzazione di una brochure pubblicitaria dei prodotti e delle aziende produttrici analizzate nel corso del progetto (Classi indirizzo Ricevimento)</i> • <i>Condivisione tra tutte le classi dei materiali frutto della ricerca, attraverso l'utilizzo della piattaforma Argo e delle tecnologie presenti nell'Istituto.</i> • <i>Visite d'istruzione: ogni classe visiterà un'azienda, da quelle agricole a quelle di trasformazione delle farine e dell'Olio Dop locale.</i> • <i>Attività di Alternanza scuola-lavoro: le classi del secondo biennio e dell'ultimo anno svolgeranno queste attività presso i pastifici, forni e pizzerie locali sia industriali che artigianali.</i> • <i>Le classi dovranno organizzare tutti i dati e le informazioni raccolte nel corso del progetto in un singolo prodotto illustrativo dell'attività di ricerca-azione.</i> • <i>Convegno: "Il re e la regina della tavola: la pasta e il pane in irpinia" dove saranno presentate dagli imprenditori, coadiuvati dagli alunni di ricevimento, le eccellenze agroalimentari prodotte dalle Aziende locali, buffet di ricette tipiche realizzate dagli alunni di cucina e abbinamenti con Olio e vino locali serviti dagli alunni di Sala e vendita.</i>
Risorse finanziarie necessarie	<p><i>Spese per la realizzazione delle locandine relative al Convegno finale.</i></p> <p><i>Spese per l'acquisto di farine speciali e biologiche ove non fossero già in dotazione del magazzino e ove non fossero fornite a titolo gratuito dalle aziende coinvolte.</i></p> <p><i>Solo per alcune visite guidate, nel caso fosse disponibile, si richiede l'utilizzo dello scuolabus dell'Istituto.</i></p> <p><i>Ove fosse necessario, concordandolo preventivamente, si chiede di finanziare eventuali altre spese sostenute per la realizzazione del progetto</i></p>

<p>Risorse umane (ore) / area</p>	<p><i>Docenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Docenti di Diritto e tecniche amministrative, Docenti di cucina, Docenti di Sala e vendita, Docenti di ricevimento.</i></p> <p><i>Le ore di lezione frontale e di ricerca saranno svolte nell'orario previsto dal curriculum e in modo particolare nelle ore dove è prevista una compresenza tra i docenti sopra elencati.</i></p> <p><i>Ogni disciplina avrà a disposizione 10 ore per impostare le procedure atte a guidare gli alunni nell'attività di organizzazione del materiale prodotto in classe.</i></p> <p><i>Per un totale di 50 ore.</i></p> <p><i>Due docenti dell'organico di potenziamento cureranno la correzione, con gli alunni, delle schede di osservazione utilizzate nel corso delle visite guidate o nelle attività di alternanza scuola-lavoro e guideranno gli alunni nella realizzazione di un prodotto, sintesi di tutti i materiali realizzati, da presentare nell'ambito del Convegno conclusivo. Impiego orario totale di 100 ore</i></p> <p><i>Per quest'ultima attività ci si riserva di verificare la disponibilità complessiva delle ore disponibili nell'organico di potenziamento.</i></p> <p><i>Il referente del progetto si occuperà della progettazione, supervisione delle attività, coordinamento di visite guidate e attività di rielaborazione dei dati raccolti, creazione di schede di osservazione strutturate e di strumenti validi per la conoscenza e l'orientamento nei luoghi visitati e nelle attività svolte dagli alunni.</i></p> <p><i>Per un totale di 20 ore.</i></p>
<p>Altre risorse necessarie</p>	<p><i>Laboratorio di informatica e Lim per le attività di ricerca e realizzazione del prodotto illustrativo finale.</i></p> <p><i>Utilizzo dei laboratori di Cucina, Sala-vendita e di Ricevimento.</i></p>
<p>Stati di avanzamento</p>	<p><i>IL progetto ha una valenza pluriennale in quanto in ogni singolo anno scolastico si approfondiranno una o più eccellenze eno-gastronomiche irpine e le relative Aziende produttrici.</i></p> <p><i>Il primo anno si inizierà con l'esaminare alcuni prodotti tipici dei comuni che si affacciano sulla Valle dell'Ufita.</i></p> <p><i>Negli anni successivi si allargherà gradualmente il territorio della Provincia di Avellino preso in esame e la filiera agroalimentare prevalente.</i></p> <p><i>A conclusione del primo tour quinquennale tra i territori riunendo i singoli prodotti finali si realizzerà una raccolta delle eccellenze enogastronomiche irpine.</i></p> <p><i>Il seguente progetto si propone di creare una procedura standard nella progettazione di percorsi analoghi che prendono in considerazione le eccellenze enogastronomiche campane e nazionali.</i></p> <p><i>Alla fine di ciascun anno è previsto un Convegno monotematico in cui saranno illustrate le attività svolte, i prodotti e le aziende coinvolte. Il miglioramento atteso sarà misurabile assumendo come indicatore il numero di aziende partecipanti al progetto.</i></p>

Monitoraggio e risultati	<p><i>I materiali prodotti nelle ricerche iniziali saranno valutati dai docenti.</i></p> <p><i>La valutazione in itinere delle attività svolte in classe farà riferimento ai lavori prodotti da ogni singolo alunno nell'ambito della ricerca prevista nelle fasi iniziali del progetto.</i></p> <p><i>Valutazione degli alunni nel corso delle visite guidate o delle attività di alternanza scuola-lavoro mediante l'utilizzo di schede strutturate di osservazione.</i></p> <p><i>Oltre ai risultati in termini di conoscenze, abilità e competenze Sia la brochure pubblicitaria che il Convegno finale in cui sarà presentata, saranno i due risultati attesi al termine del progetto</i></p>
Riesame e miglioramento	<p>Sarà fornito agli alunni un questionario finalizzato alla valutazione del percorso formativo svolto e all'autovalutazione dei nuovi saperi e delle nuove competenze acquisite.</p> <p>Attraverso il questionario e l'analisi del registro delle attività si procederà al riesame del progetto in vista di eventuali integrazioni o correzioni da apportare negli anni successivi.</p>