



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.

I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO

2019/2020

Titolo	"Progetto merende" UN PANINO PER TUTTI
Responsabile	Prof.ssa Ceragioli Cesarina
Premessa	<p>Il progetto "un panino per tutti" favorisce l'integrazione e la valorizzazione della diversità, attraverso la partecipazione di alunni con bisogni educativi speciali affiancati da alunni in servizio nei laboratori di cucina, sala e accoglienza.</p> <p>Questo permette di realizzare un ambiente, in cui ciascun alunno diventi partecipe di un progetto educativo, i cui obiettivi siano chiaramente condivisi con tutti i soggetti coinvolti, nella prospettiva dell'apprendimento cooperativo.</p> <p>Promuovendo "l'effetto cordata" sarebbero valorizzate le capacità di ciascun partecipante con la possibilità di effettuare una parte del monte orario, prevista dall'ASL. Con questa attività verranno recuperati fondi che potrebbero permettere ad alunni con disabilità (con scarse possibilità economiche) di vivere un'esperienza attiva a bordo del "Brigantino Italia". Il progetto sarà promosso dal centro di aggregazione "La Comasca" dove la maggior parte dei nostri alunni svolgono attività extrascolastica.</p>
Finalità	<ul style="list-style-type: none">- Saper interagire e socializzare con compagni di classi diverse- Acquisire la consapevolezza del proprio ruolo e contributo nel gruppo- Acquisire le capacità manuali per l'attività proposta
Obiettivi misurabili:	<ul style="list-style-type: none">- Acquisire conoscenze nelle varie discipline attraverso un lavoro di tipo trasversale.- Sviluppare abilità specifiche in cui coniugare in modo piacevole le capacità degli allievi con le abilità richieste.- Facilitare l'apprendimento attraverso l'operatività.- Migliorare l'autonomia personale e l'assunzione di responsabilità
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	<ul style="list-style-type: none">- Acquisire autonomia nella preparazione- Riconoscere gli ingredienti
Competenze trasversali interessate:	<ul style="list-style-type: none">- Sviluppare abilità specifica- Facilitare l'apprendimento attraverso l'operatività- Migliorare l'autonomia personale
Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:	<ul style="list-style-type: none">- Partecipare, comunicare, imparare e collaborare
Discipline coinvolte:	<ul style="list-style-type: none">- Enogastronomia settore cucina e pasticceria- Enogastronomia settore sala bar- Accoglienza turistica- Matematica- Alimentazione

<p>Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:</p>	<p>1 fase Preparazione Per la preparazione merende in sede centrale: n.3 assistenti tecnici entrata ore 7.30 a rotazione con firma sul registro presenze e pianificazione orario settimanale; con mansioni di spesa magazzino derrate alimentari, preparazione di focacce e panini, macedonia (secondo la richiesta giornaliera). Ore 8.00 entrata di 1 Docente di sostegno, un alunno del percorso B, a rotazione, 2 alunni settore cucina, per concludere la preparazione e successiva consegna ai rappresentanti di classe. Per il turno pomeridiano le merende saranno preparate il mattino, imbustate con saldatrice termica (da acquistare, vista su Amazon euro 200,00), per garantire il prodotto e conservarlo in frigorifero, rispettando le normative HACCP.</p> <p>Preparazione merende ordinate nella sede Toniolo, consegna con il nostro mezzo di trasporto con autista orario partenza sede centrale circa 9.45. Alla fine di tutte le attività un collaboratore scolastico a rotazione settimanale svolgerà le fasi di pulizia del locale.</p> <p>2 fase Vendita merende Dalle ore 8 alle 9 il rappresentante di classe solo 1 persona o chi per lui tramite la lista compilata in ogni sua parte e pagato l'importo con matrice di controllo si recherà nel laboratorio merende per l'ordinazione. Si fa presente che non si venderanno merende direttamente, solo con lista merende.</p> <p>Ritiro buste con merende dalle ore 10.15 alle ore 10.30 per quanto riguarda le lezioni del mattino.</p> <p>Per il turno del pomeriggio consegna della lista entro le ore 14.20, ritiro dalle ore 15.15 fino alle 15.30.</p> <p>Solo con lista merende (da sperimentare, nel caso in cui non sia possibile, verrà effettuata la vendita diretta).</p> <p>Vendita merende succursale Toniolo Gli interessati avranno cura di aiutare l'autista scarico merende e preparare le buste per ogni classe come da ordinazione e consegnarle tramite il pagamento, che sarà consegnato all'autista per poi essere rendicontato insieme all'importo della Sede centrale.</p> <p>Cassa rendicontazione responsabile progetto e assistenti tecnici individuate dalla DSGA</p>
<p>Destinatari:</p>	<p>Alunni diversamente abili in collaborazione con alunni in servizio nei laboratori</p>
<p>Soggetti coinvolti:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Alunni di tutte le classi - Responsabili del progetto, - Docenti delle discipline coinvolte - Tecnici di laboratorio - Docenti di sostegno - Personale ATA

Risorse umane e professionali:	Docenti di sostegno a rotazione Assistenti tecnici a rotazione, Collaboratori scolastici a rotazione Personale amministrativo Autista Alunni presenti nei laboratori di sala, cucina e accoglienza a rotazione
Risorse strumentali:	
Svolgimento: (da indicare) -Orario scolastico -Orario extrascolastico	
Risorse finanziarie:	Costo zero (autofinanziato)
Ore di insegnamento di personale interno:	2 ore per preparazione 2 ore per distribuzione
Ore di coordinamento e progettazione:	25 ore complessive
Personale esterno autorizzato:	Nessuno
Personale ATA coinvolto:	1 pulizia, 3 assistenti tecnici a turnazione
Attrezzature:	Laboratori e attrezzature presenti
Materiali di consumo:	Derrate alimentari da definire il tipo di panino, sacchetti per il confezionamento.
Tempi e durata:	Tutto l'anno scolastico dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 12.00
Metodologia:	Operare attivamente nel laboratorio
Risultati attesi/prodotti:	- Acquisire le competenze attraverso il fare consapevole - Acquisire autonomia personale e sociale
Modalità di monitoraggio e valutazione:	<i>test finale di monitoraggio</i>

Firma del referente/responsabile del progetto

Marina di Massa, 7 novembre 2019

Prof.ssa Ceragioli Cesarina, Prof.ssa Arcolini Graziana