



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**

**2017/2018**

### **Titolo**

**STRADA FACENDO**

### **Responsabile**

Anna M. Rossiello

### **Premessa**

Il Progetto "**Strada facendo**" ruota intorno alla parola "inclusività" (alunni BES, alunni certificati, non italofofoni, a rischio di dispersione scolastica e normodotati). I laboratori pensati consentono di osservare, produrre o trasformare diversi e nuovi modi di stare insieme.

### **Finalità**

Il Progetto vuole realizzare interventi didattici finalizzati all'acquisizione di abilità cognitive, operative e comunicative attraverso concrete esperienze di lavoro. Le attività pratico-operative si propongono di aiutare i ragazzi ad esprimersi al meglio attraverso il "fare", inteso come progettazione e realizzazione di prodotti, in uno spazio ben definito, cioè nel "laboratorio", dove i ragazzi svolgeranno un'azione osservata e sostenuta dagli insegnanti.

### **Obiettivi misurabili**

Facilitare l'inserimento e l'integrazione

Facilitare la socializzazione come elemento centrale per la crescita psicologica della persona

Favorire l'apprendimento scolastico

Agevolare l'apprendimento dei linguaggi specifici delle varie discipline per l'utilizzo dell'italiano come lingua veicolare ai fini di acquisizione di conoscenze

Favorire la crescita globale degli alunni con BES, accompagnandone lo sviluppo cognitivo, sociale e affettivo

Promuovere il successo scolastico e l'autostima

### **Traguardi di competenze che si intendono attivare**

Autonomia, Inclusione, Condivisione delle esperienze, Acquisizione di competenze trasversali alle varie discipline

### **Competenze trasversali interessate**

-Diagnosticare (la situazione, il compito, il ruolo organizzativo, il problema, se Stesso), relazionarsi con altri per rispondere alle richieste della situazione lavorativa (fatta di persone, macchine e strumenti, regole, procedure, ecc.), affrontare le richieste specifiche (della situazione, del compito, del problema, del ruolo), riflettere sul proprio agire e sulle esperienze vissute nella vita professionale e lavorativa.

-Comunicare in un contesto organizzativo e di lavoro" ovvero comunicare con altri nel contesto di lavoro, in situazioni di interazione diretta o mediata da strumenti di diversa natura (cartacei, informatici, telematici). Lavorare in gruppo ovvero operare attivamente nel gruppo di lavoro per affrontare problemi, progettare soluzioni, produrre risultati collettivi. Negoziare, ovvero concertare e negoziare con altri soluzioni e risorse, in situazione interpersonale e di gruppo.

-Produrre soluzioni creative in gruppo utilizzando specifiche tecniche di problem solving. Valorizzare i metodi per lo sviluppo della creatività, individuali e di gruppo. Organizzare le conoscenze individuali e di contesto per finalizzarle meglio alla attuazione dei progetti di routine e innovativi. Utilizzare in modo rapido le risorse esistenti (tecniche, strumentali, conoscitive ecc.) per riportare a norma il processo di lavoro. Gestire le relazioni interpersonali e di gruppo influenzate dalle situazioni impreviste o di emergenza

### **Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza**

-Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti.

-Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e vari modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

-Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni, riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

-Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

### **Discipline coinvolte**

Italiano, Matematica informatica, Scienze degli Alimenti, Cucina

### **Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento**

Sono previsti quattro laboratori: i docenti responsabili in maniera indipendente seguiranno gli alunni iscritti ai relativi laboratori

### **Destinatari**

Alunni dell'Istituto

### **Soggetti coinvolti**

Docenti interni ed esterni dell'Istituto

**Risorse professionali**

Docenti dell'Istituto

**Risorse strumentali**

LABORATORIO ITALIANO L2	Aula
LABORATORIO INFORMATICA	Laboratorio di Informatica
LABORATORIO SERRA	Serra, aula video
LABORATORIO CUCINA ETNICA	Laboratorio di Cucina

**Risorse finanziarie**

USR per la Toscana - MIUR

**Ore di insegnamento di personale interno**

92 ore (+ 60 ore di assistenza nei Laboratori)

**Ore di coordinamento e progettazione**

44 ore

**Personale esterno autorizzato**

1 per 10 ore

**Personale ATA coinvolto**

1 tecnico di laboratorio, 1 collaboratore scolastico, 1 AA

**Attrezzature**

LABORATORIO ITALIANO L2	Smartphone
LABORATORIO INFORMATICA	Computer
LABORATORIO SERRA	Strumenti da lavoro, computer
LABORATORIO CUCINA ETNICA	Attrezzature presenti nel Laboratorio

**Materiali di consumo**

LABORATORIO ITALIANO L2	Carta, penne, libri, fotocopie
LABORATORIO INFORMATICA	Carta
LABORATORIO SERRA	Semi per le piante, terra
LABORATORIO CUCINA ETNICA	Materie prime, materiale non edibile necessario alle esercitazioni pratiche

**Tempi e durata**

Dal 16 ottobre al 16 dicembre:

LABORATORIO ITALIANO L2	3 incontri settimanali di 1 ora ciascuno	MA MER GIO
LABORATORIO INFORMATICA	1 incontro settimanale di 2 ore ciascuno	LU
LABORATORIO SERRA	1 incontro settimanale di 2 ore ciascuno	MER
LABORATORIO CUCINA ETNICA	1 incontro settimanale di 3 ore ciascuno	MA

**Metodologia**

Flipped classroom, didattica laboratoriale, learning by doing, cooperative learning, circle time, peer to peer, lavori di gruppo

**Risultati attesi/prodotti**

Maggiore autonomia e capacità di relazionarsi con gli altri. Capacità di progettare e realizzare un prodotto

**Modalità di monitoraggio e valutazione:**

Monitoraggio in itinere a cura dei Responsabili dei Laboratori e della Referente, questionario in uscita di valutazione e grado di soddisfazione dei partecipanti al Progetto. Realizzazione di brochure, e-book, ricettari.

Massa, 15 ottobre 2017

La Referente  
Anna M. Rossiello