



**Progetto Formativo rientrante nel Piano Offerta Formativa
A.S. 2016 - 2017 finanziato con il Fondo di Istituto**

Sezione 1 - Descrittiva

1.1 Denominazione progetto

Indicare la denominazione del progetto e breve descrizione

Denominazione del Progetto: Orienta Scuola

Si tratta della realizzazione di un evento aperto al territorio per presentare tutti i prodotti realizzati dalla scuola da quelli digitali e a quelli gastronomici quali artefatti della conoscenza affini agli indirizzi di studio presenti nell'istituto e ai ruoli professionali di riferimento in uscita.

Presentazione della campagna pubblicitaria – Comunicazione di Istituto

1.2 Responsabile progetto

Indicare il responsabile del progetto e lo staff di progetto

Responsabile del Progetto: Prof.ssa Rosa Anna Cirasino

Staff di progetto: Docenti delle due scuole

1.3 Destinatari

Descrivere i destinatari a cui si rivolge il progetto

Destinatari: Territorio e varie classi dell'istituto tecnico, tecnologico e professionale

1.4 Articolazione del progetto

Descrivere le competenze in esito e le competenze di cittadinanza che si intendono perseguire, le abilità, le conoscenze, le fasi di lavoro e le metodologie utilizzate facendo esplicito riferimento al prodotto che si andrà a realizzare (prova di realtà) e alla valutazione degli alunni coinvolti attraverso la descrizione dei livelli di competenza raggiunti da restituire ai consigli di classe.

Competenza/e in esito:

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Competenze di cittadinanza:

- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Individuare collegamenti e relazioni

Discipline coinvolte nel processo didattico e valutativo:

Tutte le discipline di competenza raggiunti da indirizzi

Fasi di lavoro:

1. Ricerca: selezione delle immagini e delle musiche, dei prodotti, individuazione del software di post-produzione e montaggio

2. Azione: selezione delle informazioni utili alla realizzazione dell'evento

3. Produzione:

- Realizzazione di un evento di promozione dei vari indirizzi di studio della scuola attraverso l'esposizione di prodotti digitali, gastronomici e cartacei.

3. Confronto e verifica conclusiva

- Presentazione dei risultati della ricerca-azione alla comunità scolastica, al territorio ed ai rappresentanti delle amministrazioni e degli enti locali.

Metodologie utilizzate:

La metodologia proposta per lo sviluppo del progetto trova i suoi elementi fondativi :

- nell'interdisciplinarietà nonché dalla possibilità applicativa della didattica laboratoriale;
- nella partecipazione attiva dello studente al percorso formativo ed educativo mettendo in gioco le conoscenze, le competenze e le capacità di ciascuno;
- nell'applicazione del metodo dialogico.

Prova di realtà:

Realizzazione di un evento sul territorio

Declinazione dei livelli raggiunti:			
Descrizione livello lacunoso	Descrizione livello base	Descrizione livello intermedio	Descrizione livello avanzato
<u>Competenza comunicativa</u> - La prova appare lacunosa dal punto di vista sintattico e ortografico. - Il linguaggio è carente. <u>Competenza disciplinare</u> - La prova risponde solo in parte o in modo carente a quanto richiesto - La ricerca e la selezione di documenti e fonti risulta lacunosa. <u>Competenza elaborativa</u> - Inesistente o frammentaria la coerenza e la pertinenza delle argomentazioni.	<u>Competenza comunicativa</u> - La prova presenta errori lievi dal punto di vista sintattico e ortografico. - Il linguaggio è generico. <u>Competenza disciplinare</u> - La prova risponde tutto sommato in modo essenziale a quanto richiesto. - La ricerca e la selezione di documenti e fonti risulta limitata agli elementi essenziali e più evidenti. <u>Competenza elaborativa</u> - Poco articolata la coerenza e la pertinenza delle argomentazioni	<u>Competenza comunicativa</u> - La prova si presenta adeguata dal punto di vista sintattico e ortografico. - Il linguaggio è corretto. <u>Competenza disciplinare</u> - La prova risponde a quanto richiesto in modo pertinente. - Adeguata la capacità di ricerca e selezione di documenti e delle fonti. <u>Competenza elaborativa</u> - Corretta la coerenza e la pertinenza delle argomentazioni	<u>Competenza comunicativa</u> - La prova si presenta appropriata dal punto di vista sintattico e ortografico - Il linguaggio è corretto. <u>Competenza disciplinare</u> - La prova risponde a quanto richiesto in modo completo e approfondito. - Appropriata e pertinente la capacità di ricerca e di selezione di documenti e fonti. <u>Competenza elaborativa</u> - Appropriata e originale la pertinenza delle argomentazioni.

1.5 Durata

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua. Illustrare le fasi operative individuando le attività da svolgere in un anno finanziario separatamente da quelle da svolgere in un altro.

Data inizio: DICEMBRE 2016 **Data conclusione:** gennaio 2017 **Durata in ore:** 50 H

1.6 Risorse umane

Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno i ruoli.

Docenti coinvolti: prof. Greco, prof. Zarcone, prof. Legrottaglie, vari docenti dell'istituto

1.6 Collegamenti con il territorio

Indicare Enti-Istituzioni-Aziende-Strutture con cui collaborare e specificare il tipo di collaborazione

Amministrazione comunale; Associazione Accordi Abili; Aziende del territorio

1.7 Beni e servizi

Indicare le risorse logistiche e organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione.

Sede ☒ X ITE ☒ X I PSEO

☐ X Aule ☐ Palestra ☐ X Laboratori ☐ X Fotocopie

☐ X Attrezzature: macchina fotografica, software specifico, prodotti gastronomici

Fasano, 20 ottobre 2016

IL REFERENTE DEL PROGETTO

Il dirigente scolastico

Prof.ssa Rosa Anna Cirasino