



INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE PROGETTI

Titolo attività:

ALLESTIMENTO – DECORAZIONE

Dettagli a tavola: *la tavola è come la musica, cambia continuamente, non è mai la stessa, declinata ogni volta in modo diverso.*

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

In sala in orario curricolare • Scelta dei materiali da utilizzare. • Dare sfogo alla propria fantasia ed estro • prendere spunto dalla Natura, dall'arte fotografica, dall'ambiente circostante • Reperimento del materiale da utilizzare previa pianificazione precedente del progetto • Progettazione conseguente a determinate tematiche o ricorrenze • Conoscenza biologica del materiale deperibile usato • Conoscenza tecnica del materiale artificiale utilizzato • preparazione pratica • verranno utilizzate attrezzature di facile reperibilità : cesoie, tronchesina, filo metallico, spugna per fioristi, pistola per colla a caldo, colla. • Il materiale di decoro verrà recuperato da scarti alimentari delle nostre cucine, da materiale di recupero, ortaggi, vegetali, fiori, legno, plastica, vetro, sughero, sassi e qualsiasi cosa da cui potrà scaturire una piccola opera d'arte.

L'attività si svolgerà dal mese di Ottobre fino al Mese di Aprile per un totale di 22 ore. Il corso si svolgerà periodicamente in data e nelle ore da accordare col docente curricolare.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Sviluppare nello studente il senso estetico • ampliare le conoscenze già acquisite • far prendere consapevolezza delle proprie capacità manuali ed estetiche • Orientare gli alunni guidandoli ad assumere una propria consapevolezza di sé • Promuovere la capacità personale del riciclo con utilizzo di materiale povero o di recupero

• Potenziare la padronanza della manualità e del senso estetico • Saper allestire un tavolo o anche una sala di ricevimento • Sviluppare le capacità di organizzazione pratico – logica

AZIONI DI MONITORAGGIO E VERIFICA DEL PROGETTO E VALUTAZIONE DEL PROGETTO In itinere e a fine delle singole attività Maggiori parametri per la valutazione:

1: esecuzione pratica di manufatti proposti dal docente.

Destinatari

- Gruppi classe
- Altro

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Aule e materiali per esercitazioni di allestimento

Risorse professionali

Un docente di sostegno, o di potenziamento che abbia dimestichezza e manualità

Titolo attività:

ATTIVITÀ IN AMBIENTE NATURALE – SCUOLA DI SCI E SNOWBOARD

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto prevede complessivamente la realizzazione di un corso di sci e snowboard articolato nell'arco di 3/4 giornate – nel periodo invernale – con la collaborazione della locale Scuola di Sci.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Con tale iniziativa, oltre a fornire le prime nozioni di una determinata specialità ad alcuni alunni e a perfezionare la tecnica degli altri, si raggiungono anche alcuni obiettivi disciplinari specifici delle Scienze Motorie, come la promozione della pratica sportiva, il consolidamento dello schema corporeo, l'adattamento a situazioni di equilibrio diversificato e la capacità di orientamento nello spazio. Altri obiettivi previsti dal progetto sono: favorire, attraverso il movimento, l'unità tra corpo e mente, raggiungendo una buona gestione delle proprie competenze motorie; saper cogliere il proprio percorso formativo nell'affrontare le varie attività proposte; saper valutare il proprio miglioramento in relazione alle capacità individuali e iniziali.

Destinatari

- Gruppi classe
- Altro

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Strutture sportive

- Palestra
- SCUOLA SCI LOCALITA' ALPINA

Risorse professionali

INTERNE - ESTERNE

Titolo attività:

BERGAMOSCIENZA

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

L'Istituto Alberghiero Sonzogni partecipa dall'a.s. 2016/2017 alla manifestazione BergamoScienza, il festival di divulgazione scientifica che si tiene a Bergamo, con progetti annuali a carattere multidisciplinare che coinvolgono gruppi di alunni di classi diverse. La multidisciplinarietà dei progetti è garantita dal diretto coinvolgimento di docenti dei Laboratori di Cucina, di Sala e di Ricevimento Turistico, di Scienze dell'alimentazione, di Italiano. I giovani e le scuole sono un'importante componente di BergamoScienza, tanto che, a partire dalla terza edizione, le Scuole ne sono diventate protagoniste attive passando dai sette Istituti del 2005 ai ben 58 dell'edizione 2017 e il nostro Istituto, attraverso specifiche progettualità, si è fatto promotore della divulgazione scientifica proponendo alle classi prenotate e ai privati i seguenti laboratori: • a.s. 2016/17 "Pietre e Pietanze" • a.s. 2017/18 "Cibo e sensi: emozione, illusione e inganno" • a.s. 2018/19 "Novel Gastronomy" - a.s. 2019/20 "la scienza del raviolo" . Oltre ai laboratori sopra citati, l'Istituto partecipa anche all'evento divulgativo di BergamoScienza: "La Scuola in piazza" che si svolge annualmente nel centro di Bergamo prima dell'inizio delle attività laboratoriali. Gli studenti coinvolti nel progetto appartengono a classi e annualità differenti e vengono direttamente coinvolti sia nella progettazione che nell'attuazione delle pratiche laboratoriali previste.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Gli obiettivi previsti dal progetto sono: creare una nuova cultura della divulgazione scientifica finalizzata ad "educare" soprattutto i giovani alla conoscenza; favorire la crescita di una cultura dello sviluppo basata sul "sapere consapevole", garantendo un metodo di divulgazione basato sull'indipendenza culturale e su una fruibilità accessibile a tutti; favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze tecnico-scientifiche orientate all'innovazione; coniugare i moderni sistemi formativi e un habitat territoriale favorevole alla divulgazione scientifica, per costruire un indispensabile collegamento tra incentivi individuali e uguaglianza delle opportunità per tutti ma soprattutto per i giovani, gli adulti di domani.

Destinatari

- Gruppi classe
- Altro

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Con collegamento ad Internet
- Multimediale
- Laboratori di Cucina

Risorse professionali

Interne

Titolo attività:

BON TON A TAVOLA E ...NON

Le buone maniere riflettono una innata predisposizione al rispetto per se stessi e per gli altri (Emily Post)

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Per quanto tutto possa sembrare un po' fuori tempo massimo, le buone maniere esistono ancora, è dunque importante condividere con lo studente l'uso di queste buone abitudini che possono aiutarlo a stare con le persone in modo elegante e civile in ogni occasione, anche nella routine di tutti i giorni, un inciampo può cambiare spesso il corso degli eventi. Il progetto scaturisce dalla riflessione fatta, dopo costante osservazione del comportamento dei nostri studenti del biennio durante le ore di lezione in sala, e in particolare durante l'ora del pranzo. Si intende quindi, approfondire e affinare le loro conoscenze e farle applicare prioritariamente a tavola. Buona parte degli studenti applicano poco le buone norme a tavola: Tenere una corretta postura seduti, sapere usare le posate, bicchieri, tovagliolo, come portare il pane alla bocca, mangiare la frutta, versare le bevande, come avvicinarsi con eventuali commensali. Il Bon Ton prevede precise regole da rispettare. Periodo di Attuazione : Il corso si svolgerà nel primo e secondo periodo che va dal mese di Ottobre 2022 al mese di Aprile 2023 e sarà svolto durante le ore curriculari dell'attività di sala come da orario ufficiale per un numero complessivo di ore 28, previa disponibilità del docente curcolare il progetto potrebbe subire qualche modifica lungo il percorso adeguandosi alle esigenze degli studenti e del docente Metodologia: • Lezione frontale • Lavoro di gruppo • Elaborazione di schemi • Lezione dialogata e interattiva • Materiale multimediale

Obiettivi formativi e Competenze attese

comprensione dell'importanza del saper "stare a tavola" • conoscere nel dettaglio le regole del Bon Ton e saperle applicare • Norme fondamentali di comportamento • Sapersi relazionare nel rispetto del protocollo di sicurezza acquisendo comportamenti corretti negli spazi comuni per il contenimento del contagio da Covid • Le basi della comunicazione (comprendere le modalità più idonee nel comunicare con i commensali).

Nel secondo anno verranno riprese e praticate le conoscenze dell'anno precedente e contemporaneamente si lavorerà sul Bon Ton con i compagni di classe, da tenere nei locali pubblici e in ambienti esterni in genere.

AZIONI DI MONITORAGGIO E VERIFICA DEL PROGETTO Le azioni di monitoraggio e verifica del progetto coincidono con quelle che possiamo indicare come ricadute positive sull'acquisizione di competenze da parte degli alunni, facendone buone abitudini di vita. Dal piano di lavoro e relazioni finali si evince come il tema proposto dal progetto faccia scaturire temi pluridisciplinari per la classe.

VALUTAZIONE DEL PROGETTO In itinere e alla fine del percorso sarà espressa una valutazione (Giudizio) degli obiettivi raggiunti

Destinatari

- Classi seconde

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

- Materiali in uso nella struttura scolastica

Risorse professionali

Un docente di sostegno, o di potenziamento



Titolo attività:

CERTIFICAZIONI DI LINGUA STRANIERA

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto permette di ampliare l'offerta formativa della scuola, dando l'opportunità agli studenti di sviluppare dei percorsi di studio che permettano di raggiungere un livello di competenza linguistica tale da arrivare ad una certificazione linguistica riconosciuta a livello Europeo.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Il progetto è finalizzato a far acquisire agli studenti competenze linguistiche, permettendo di: - Potenziare le quattro abilità linguistiche - Acquisire le competenze linguistiche che permettano agli alunni di sostenere l'esame per l'acquisizione della certificazione B1/B2 - Contribuire ad allargare l'orizzonte culturale sociale e umano degli studenti - Raggiungere, attraverso l'uso di una lingua diversa dalla propria, in una situazione di realtà la consapevolezza dell'importanza del comunicare - Mettere in atto comportamenti di autonomia, autocontrollo e fiducia in sé stessi - Saper interagire con una certa disinvoltura in conversazioni che trattano argomenti di vita quotidiana.

Destinatari

- Gruppi classe

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Aule

- Aula generica

Risorse professionali

Interne

Titolo attività:

CONCORSI INTERNI ED ESTERNI E COOKING QUIZ

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento Il progetto Concorsi interni ed esterni si propone di stimolare la motivazione degli alunni attraverso la partecipazione a competizioni di vario genere e di carattere professionale, atte anche alla valorizzazione delle eccellenze. Ogni anno vengono valutate le proposte di partecipazione ai diversi concorsi e viene effettuata una scelta legata a quelle meglio aderenti al piano dell'offerta formativa della scuola. Il progetto didattico d'Istituto COOKING QUIZ, pluriennale, si sviluppa all'interno di un progetto nazionale riservato agli Istituti Alberghieri di Italia e realizzato da Edizioni PLAN e PEAKTIME SRL in collaborazione con ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, con l'obiettivo di stimolare lo studio attraverso tecniche didattiche innovative, creando un appuntamento formativo ed utilizzando strumenti tecnologici, vicini alle generazioni native digitali. Il progetto è rivolto agli studenti delle classi 4^a ad indirizzo "CUCINA" e ad indirizzo "SALA" e consiste in un incontro a scuola di circa 90 minuti per ogni indirizzo così di seguito organizzato. La prima parte è una lezione interattiva del docente/chef ALMA mentre la seconda parte consiste in una verifica con quiz durante la quale ogni classe agendo come una squadra deve rispondere esattamente e nel minor tempo possibile alle domande multi-risposta attraverso il risponditore wireless. I quesiti vertono sulla lezione proposta dallo CHEF e richiedono agli studenti la capacità di utilizzare in situazione le competenze acquisite nel proprio percorso di studio. L'ultima fase del progetto prevede che gli studenti della classe selezionata per i migliori risultati si rechino a Senigallia per poter mettere in pratica le competenze acquisite sfidando i loro coetanei partecipanti al viaggio e provenienti da tutta Italia. Durante il soggiorno gli studenti vivranno inoltre un'esperienza formativa attraverso la partecipazione a numerosi eventi organizzati. (es. incontro con importante Chef, tour eno-gastronomico, ecc.)

Obiettivi formativi e Competenze attese Di seguito si riportano gli obiettivi attesi del Cooking quiz che, in senso generale, si estendono anche ad altre tipologie concorsuali a cui la scuola aderisce. Gli obiettivi previsti dal progetto sono quelli di stimolare lo studio degli aspetti teorici di discipline laboratoriali (Tecniche di Cucina, Tecniche di Sala e Sana e Corretta Alimentazione) attraverso tecniche didattiche innovative, creando un appuntamento formativo che coinvolge le discipline professionali e utilizzando strumenti tecnologici, vicini alle generazioni native digitali. Tra gli obiettivi del progetto vi è inoltre quello della "VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE" con l'intento di applicare a livello di Istituzione scolastica quanto definito con D.M. 27 luglio 2010 dal MIUR, cioè la creazione un sistema che permetta la valorizzazione delle eccellenze e la promozione del merito degli allievi. Il riconoscimento delle eccellenze, in questo progetto, avviene attraverso iniziative di confronto e di competizione, come lo possono essere la partecipazione a gare e concorsi.

Destinatari

- Gruppi classe
- Classi aperte parallele

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

- Aula generica

Risorse professionali
INTERNE - - ESTERNE

Titolo attività:

EDUCAZIONE AL TEATRO E AL CINEMA - “Andar per cinema e teatri a scoprire la commedia umana”

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto prevede la scelta da parte del docente dello spettacolo da proporre al Consiglio di classe e agli alunni in linea con il piano di lavoro e la programmazione disciplinare. Seguirà l'organizzazione di un eventuale incontro con l'attore o gli attori, in collaborazione con Compagnie o Sale cinematografiche. L'individuazione di uno spettacolo può avvenire anche a seguito e/o come atto conclusivo di una tematica approfondita con altre metodologie didattiche nel corso dell'anno scolastico; oppure a seguito di un raccordo culturale con il territorio. La fruizione dello spettacolo ha un “prima” e un “dopo” che gli insegnanti valorizzano per potere tradurre l'esperienza artistica in esperienza educativa.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Gli obiettivi formativi del progetto sono i seguenti: Educare gli alunni ad essere attenti fruitori di spettacoli per comprendere l'agire umano e la relazione tra essi e con gli altri esseri viventi. Promuovere il gusto estetico, le potenzialità immaginative, espressive e creative. Attivare processi simbolici e sviluppare capacità ermeneutiche che sono alla base dell'autonomia critica della persona (L'arte dell'interpretazione consente, infatti, di attribuire significati alle cose in relazione a determinati contesti e, quindi, di agire con consapevolezza e di assumersi la responsabilità degli effetti delle proprie scelte). Strutturare e arricchire le capacità interpretative e creative dei giovani. Rivivere, attraverso l'esperienza visiva ed emozionale, i racconti di ieri e di oggi, le storie individuali e collettive (Ogni genere di spettacolo artistico offre esperienze che attivano molti registri della mente). Avvicinarsi a tematiche concernenti: vizi e virtù dell'uomo: il coraggio, la viltà, la cupidigia, l'eroismo, il vittimismo; i pregiudizi, le varie forme di discriminazione; a tematiche sociali, politiche, storiche ... (In sintesi, gli spettacoli, quando sono realmente artistici offrono un grande specchio in cui ciascuno vede riflessa la propria identità psicologica, morale, culturale... ed è indotto a riflettere su sé stesso e, in particolare, sul proprio modo di leggere e rapportarsi alla realtà). Conoscere quale patrimonio culturale, costruito dalle varie forme di spettacolo artistico che ha avuto, e ha tutt'ora, un ruolo sociale di rilievo sotto ogni latitudine e longitudine e in ogni tempo scandito dall'umanità in cammino. Sapersi disporre all'ascolto attivo; ad osservare le modalità di rappresentazione; a cogliere i segni del linguaggio simbolico usato dall'autore per rappresentare ciò che non è immediatamente visibile.

Destinatari

- Gruppi classe

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Multimediale

Aule

- Teatro

- Aula generica
- STRUTTURE PUBBLICHE

Risorse professionali

INTERNO - ESTERNO

[Approfondimento](#)

Il patrimonio artistico (il teatro e il cinema) è lo scrigno che custodisce lo spirito dell'umanità e, come tale, permette la trasmissione alle giovani generazioni, alla cui eredità hanno diritto anche le generazioni future. Lo studente, pertanto, va educato ad essere attento fruitore di spettacoli.



Titolo attività:

EDUCAZIONE ALLA LETTURA "LEGGERE PER VIVERE"

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto si prefigge di stimolare alla lettura e al piacere di condividere con altri i propri pensieri e le emozioni nate dal confronto con le pagine di un libro; di favorire la riflessione personale e il confronto su problematiche relazionali, sociali e ambientali di diverso genere in base ai temi trattati nei testi proposti per la lettura. Le attività proposte sono le seguenti: Scelta da parte del docente di libri da consigliare agli alunni durante l'anno scolastico, a casa, nei momenti di potenziamento o come compito delle vacanze Scelta libera dell'alunno Raccordo culturale con la Biblioteca (e le attività promosse) di Nembro o altre della Valle Seriana Incontro con uno scrittore a scuola o in luogo pubblico, come iniziativa del docente, del dipartimento o in collaborazione con eventi sul territorio Lettura integrale individuale e/o collettiva, in classe, di uno o più libri dell'autore Conoscenza e riflessione sul contesto storico-letterario cui i testi fanno riferimento Approfondimento delle tematiche affrontate nei libri Analisi dei testi; individuazione degli elementi storici Conoscenza della biografia e bibliografia dell'autore Analisi dei testi; individuazione delle principali caratteristiche testuali Preparazione dell'incontro con l'autore

Obiettivi formativi e Competenze attese

Sviluppare le conoscenze e abilità disciplinari e Interdisciplinari, utilizzando le modalità più motivanti Promuovere l'educazione integrale della persona Fare acquisire un'immagine sempre più chiara ed approfondita della realtà sociale Far comprendere il rapporto che intercorre fra le vicende storiche ed economiche, le strutture istituzionali e politiche, le aggregazioni sociali e la vita e le decisioni del singolo Orientare gli alunni guidandoli ad assumere un proprio ruolo nella realtà sociale e culturale Promuovere la coscienza civica attraverso la conoscenza dell'attuale realtà sociale e civile del nostro Paese e delle sue radici storiche Promuovere l'educazione integrale della persona Promuovere la cultura della legalità. Potenziare la padronanza della lingua italiana Saper trarre informazioni di varia natura storiche da testi letterari Acquisire la conoscenza dei diversi ambiti disciplinari e padroneggiarne i linguaggi specifici Sviluppare le capacità di comprensione, analisi, sintesi e valutazione Sviluppare, attraverso l'esperienza dei diversi saperi, le attitudini personali e l'auto-orientamento Riflessione sul contesto storico cui i testi fanno riferimento Approfondimento delle tematiche affrontate nei libri Riflessione sul tema dei Diritti umani e su altri temi. Alcuni esempi: tolleranza e inclusività; femminicidio e sessismo; questioni ambientali e questioni sociali; globalizzazione, urbanizzazione e nuove forme migratorie... Raccordo con le tematiche inerenti agli indirizzi dell'enogastronomia, dell'accoglienza turistica (Cultura locale, cibo, arte...) Consapevolezza dell'acquisizione di nuovi stili di vita per migliorare, riattivare il rapporto con sé stessi, con gli altri, con la natura, con gli animali, con le cose, con la mondialità

Destinatari

- Gruppi classe

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Biblioteche

- Classica

Aule

- Teatro
- Aula generica
- STRUTTURE PUBBLICHE

Risorse professionali

INTERNE - ESTERNE

Titolo attività:

EDUCAZIONE ALL'AFFETTIVITÀ

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

I percorsi di educazione all'affettività sono dedicati agli studenti delle classi terze e si articolano in 3 incontri di due ore a cura delle operatrici del consultorio familiare di Albino e un incontro di una/due ora/e a cura dei docenti della scuola, da svolgersi nel corso del primo trimestre. I contenuti trattati riguardano i seguenti argomenti: • Il concetto di "sessualità" (aspetti culturali, psicologici ed emotivo-relazionali) e le sue funzioni (componenti relazionali, ludico-edonistiche e riproduttive). • I pregiudizi e le false credenze attorno al concetto di sessualità; • I ruoli maschile e femminile (atteggiamenti, stereotipi...). • l'identità sessuale; • il tema della "prima volta" • l'orgasmo • l'anatomia e fisiologia degli apparati riproduttivi • la contraccezione e le malattie a trasmissione sessuale. La metodologia dell'intervento è: • esperienziale: attraverso attivazioni individuali e di gruppo cui seguono restituzioni da parte degli operatori di rielaborazione del materiale prodotto; • visiva (si utilizzano anche alcuni video di stimolo per i lavori di gruppo).

Obiettivi formativi e Competenze attese

Gli obiettivi che il corso si propone sono i seguenti: • fornire agli studenti un'immagine positiva della sessualità intesa come patrimonio individuale che può essere armoniosamente inserito nello sviluppo globale della persona: • offrire corrette informazioni scientifiche che permettano agli individui di operare delle scelte ed essere attori consapevoli della propria esistenza; • stimolare una riflessione sugli stereotipi culturali relativi al maschile e femminile.

Destinatari

- Gruppi classe

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Aule

- Aula generica

Risorse professionali
INTERNE - ESTERNE

Titolo attività:

ERASMUS + COOKING4EU

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il programma Erasmus+ offre la possibilità di sostenere i giovani europei e agevolarne l'occupabilità e l'inserimento nel mondo del lavoro, valorizzando le loro competenze tecniche ed arricchendole con competenze di livello internazionale. Il progetto si propone di coinvolgere gli studenti ed i neodiplomati, permettendo loro di svolgere esperienze di stage all'interno di aziende del settore nelle quali possano perfezionare le loro competenze professionali ed acquisire competenze linguistiche, oltre a lavorare in contesti internazionali che possono dar loro elementi di crescita e di sviluppo da riportare sul territorio di origine.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Il Progetto COOKING4EU coinvolge il territorio della East Lombardy, corrispondente alle province di Mantova, Cremona, Bergamo e Brescia, che ha ricevuto nel 2017 il riconoscimento di European Region of Gastronomy in funzione non solo delle eccellenze gastronomiche locali, ma anche dell'approccio sostenibile e innovativo adottato nel pensare allo sviluppo di questi territori. Il programma ha come obiettivo principale quello di sostenere i giovani europei e agevolarne l'occupabilità e l'inserimento nel mondo del lavoro, valorizzando le loro competenze tecniche ed arricchendole con competenze di livello internazionale. Il progetto si propone di coinvolgere gli studenti ed i neodiplomati del nostro Istituto Alberghiero, in cooperazione con altri istituti presenti nelle 4 province, permettendo loro di svolgere esperienze di stage all'esterno, valide anche ai fini dell'Alternanza scuola - lavoro, all'interno di aziende del settore nelle quali possano perfezionare le loro competenze professionali ed acquisire competenze linguistiche, oltre a lavorare in contesti internazionali che possono dar loro elementi di crescita e di sviluppo da riportare sul territorio di origine. Per i territori ciò rappresenta anche un investimento significativo per lo sviluppo del settore enogastronomico e turistico, in linea con il riconoscimento ricevuto. Nelle esperienze progettuali passate molti partecipanti hanno ricevuto proposte lavorative di alto livello all'estero e in Italia, subito dopo il rientro.

Destinatari

- Altro

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Aule

- Aula generica

Risorse professionali

INTERNE - ESTERNE

Titolo attività:

EVENTI INTERNI ED ESTERNI

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

L'Istituto Alberghiero Sonzogni, a integrazione delle esperienze laboratoriali degli insegnamenti di Laboratorio di Cucina/Pasticceria, Laboratorio di Sala e Vendita e Laboratorio di Ricevimento Turistico, organizza e partecipa ad eventi interni e/o esterni in modo da riprodurre le tipiche condizioni di lavoro delle imprese ristorative reali, ma in modo controllato direttamente dalla scuola progettando, all'interno del percorso formativo, strategie didattiche affinché gli studenti possano sviluppare le competenze richieste dal mercato del lavoro, puntando ai livelli più qualificati dei profili professionali di riferimento (sala, cucina, pasticceria, accoglienza). Le esperienze che caratterizzano queste attività sono varie: pranzi o cene di degustazione "a tema" con i prodotti stagionali del territorio, serate organizzate dagli studenti con la supervisione dei docenti, catering o banqueting presso sedi esterne alla scuola, partecipazione ad eventi fieristici, eventi legati ad iniziative benefiche, eventi di carattere locale, nazionale ed internazionale organizzati da enti culturali, artistici, sociali, scientifici e professionali della città di Bergamo e provincia etc. L'obiettivo fondamentale è quello di ampliare il processo di insegnamento con interventi formativi non solo in simulazione d'azienda ma anche in situazioni operative reali. Agli studenti vengono offerte esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro, puntando a renderne evidenti gli aspetti più significativi: il rapporto con il cliente, la tutela della tipicità dei prodotti agroalimentari del territorio, il rispetto dei tempi rispetto alle esigenze dell'ospite, l'attuazione delle norme igienico-sanitarie richieste dalle normative per i locali pubblici, la gestione degli acquisti e l'organizzazione del lavoro funzionali al servizio, il coordinamento tra le diverse figure professionali che operano in sala e in cucina ecc. Di particolare valore formativo è il contatto diretto con il pubblico che stimola la professionalità degli studenti con un livello di coinvolgimento e di partecipazione ben più elevato rispetto alle tradizionali esercitazioni laboratoriali realizzate durante le ore curricolari. Si tratta di una "formazione in assetto lavorativo", che non modifica lo status dello studente bensì arricchisce l'organizzazione didattica dei percorsi educativi con esperienze di alternanza scuola lavoro, preordinate a uno scopo di apprendimento e progettate dalla scuola quale parte costitutiva del percorso formativo. Tutte le attività, costituendo tempo scuola, vengono svolte in convenzione con i soggetti che richiedono tali servizi.

Obiettivi formativi e Competenze attese

• Far acquisire agli studenti strumenti operativi concreti e conoscenze tecniche il cui utilizzo e la cui necessità siano direttamente sperimentabili. • Far sviluppare negli alunni competenze linguistiche, culturali e scientifiche per essere in grado di affrontare le situazioni che si verificano nella gestione di un'impresa della ristorazione, siano esse legate al ricevimento della clientela, alla produzione culinaria, al momento della vendita di sala e bar. • Far sviluppare negli alunni la capacità di apprendimento secondo un approccio costruttivista finalizzato all'acquisizione di competenze; • Favorire il processo di inclusione di tutti gli studenti grazie alla condivisione di spazi, esperienze e obiettivi.

Destinatari

- Gruppi classe

Risorse professionali

Interne

Titolo attività:

GIORNATA DELLA MEMORIA

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Percorso di Cittadinanza e Costituzione elaborato per affrontare in modo non rituale questa ricorrenza; significa in sintesi assumere questa data del calendario civile come occasione per accrescere la conoscenza delle modalità e delle cause che hanno scatenato le tragedie del Novecento, per sollecitare analisi e riflessioni non scontate, per far acquisire strumenti utili alla comprensione dei fenomeni del presente.

Obiettivi formativi e Competenze attese

-Costruire una cittadinanza democratica attraverso lo studio attivo e l'approfondimento di tematiche storiche

- Far comprendere la complessità della storia, la necessità di ricorrere a fonti diverse e attendibili, di fare i conti con le luci e con le ombre delle vicende del nostro Paese (almeno a partire dal ventennio fascista) e dell'Europa, la diversità dei comportamenti e delle scelte che si possono assumere nei momenti critici, come avviene anche oggi.

Fasi

- Analisi e confronto in classe di un repertorio di materiali (saggi, documenti, testimonianze ecc.) sul diverso tema individuato ogni anno;
- Riflessione sugli stereotipi, sulla loro origine e sulla necessità di una messa in discussione fondata su dati e testi esperti;
- Produzione di lavori di gruppo o di classe sulle riflessioni e le acquisizioni (con scadenza a febbraio)
- Un incontro pubblico (oppure in videoconferenza, come avvenuto nel 2020) di restituzione e di confronto con altre scuole

Destinatari

- Gruppi classe
- Altro

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

- Aula Magna / Strutture pubbliche

Risorse professionali

INTERNE

docenti di storia, italiano e diritto

ESTERNE

In collaborazione con Enti, associazioni e altre agenzie educative, in modo privilegiato con l'Associazione Proteo Fare Sapere

Titolo attività:

INNOVAZIONE E INFORMATIZZAZIONE

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

L'obiettivo primario è l'introduzione diffusa delle tecnologie ICT a supporto della didattica, a supporto dei processi di comunicazione scuola-famiglia e dei processi interni all'organizzazione. Il progetto intende fornire risposta sia al bisogno di innovazione e di razionalizzazione dei processi informativi e di comunicazione, comune a tutte le organizzazioni pubbliche, sia all'esigenza sempre più sentita, specifica del mondo della scuola, di superare i modelli tradizionali dell'insegnamento-apprendimento in favore di paradigmi più efficaci nella costruzione di competenze stabili, perseguibili grazie all'impiego delle tecnologie.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Il progetto prevede che gli alunni coinvolti sviluppino competenze digitali di base, che si riferiscono alla capacità di utilizzare con familiarità e criticità le tecnologie dell'informazione per lavorare, comunicare e per il tempo libero e specialistiche, che si riferiscono alle competenze avanzate e intese come dimostrate abilità di applicare conoscenza (knowledge), abilità (skill) e attitudini (attitude) per raggiungere risultati osservabili.

Destinatari

- Gruppi classe
- Altro

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Con collegamento ad Internet
- Informatica
- Multimediale

Aule

- Aula generica

Risorse professionali

Interne



Titolo attività:

ISTRUZIONE DOMICILIARE/OSPEDALIERA

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Secondo quanto indicato dalla legge 440/97 e seguenti, il progetto prevede, su richiesta delle famiglie, interventi formativi a domicilio e/o in ambiente ospedaliero per gli alunni colpiti da gravi patologie o impediti a frequentare la scuola per un periodo di almeno trenta giorni. Il progetto di istruzione domiciliare è caratterizzato da una adeguata pianificazione didattica volta a garantire il diritto all'apprendimento, nonché a facilitare il reinserimento nel contesto scolastico tradizionale degli studenti che eventualmente ne dovranno fruire e prevede attività di classe sincrone e asincrone nonché visite domiciliari/ospedaliere da parte dei docenti coinvolti.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Gli obiettivi generali e formativi del progetto sono: a. Garantire il diritto allo studio; b. Prevenire l'abbandono scolastico; c. Favorire la continuità del rapporto insegnamento-apprendimento; d. Mantenere rapporti affettivi con l'ambiente di provenienza; e. Garantire adeguate condizioni di apprendimento per favorire il successo scolastico; f. Favorire lo sviluppo della capacità di comunicare, anche a distanza, pensieri, emozioni, contenuti nelle varie forme. Le competenze disciplinari attese si riferiscono alle programmazioni delle diverse materie dell'area generale e di indirizzo.

Destinatari

- Altro

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Con collegamento ad Internet

Risorse
Interne

professionali

Approfondimento

Il Progetto viene attivato su richiesta della famiglia di quegli alunni con certificazione sanitaria comprovante la grave patologia e la prevedibile assenza dalle lezioni per periodi superiori ai 30 giorni e prevede il coinvolgimento di insegnanti del Consiglio di Classe e dell'organico dell'autonomia della scuola.

Di seguito si riportano le principali attività didattiche e le metodologie previste:

Attività didattiche sincrone

- Lezioni in presenza individualizzate e/o semplificate a domicilio
- Lezioni in videoconferenza con la classe e/o con la scuola ospedaliera, con il tutoraggio di un docente anche in forma di didattica cooperativa a distanza (*se il domicilio dell'alunno è dotato di strumentazione telematica e di collegamento internet*)
- Chat con il tutor o con il gruppo classe
- Monitoraggio degli apprendimenti in presenza e/o in modalità telematica (*chat, e-mail, ecc.*)

Attività didattiche asincrone

Utilizzo di funzionalità multimediali che non prevedono il contemporaneo collegamento di docenti e discenti, né degli stessi discenti tra loro (es. unità didattiche multimediali per piattaforme e-learning)

Principali metodologie educative

relazione socio-affettiva-educativa

Apprendimento individualizzato

Apprendimento cooperativo a distanza

Metodologie didattiche

Didattica breve

Didattica modulare

Didattica per progetti

Il Progetto prevede attività di **verifica e valutazione** attraverso rendicontazione e relazione in itinere e finale.

Titolo attività:

LABORATORIO DIDATTICO BAR

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto prevede lo svolgimento, nelle ore curricolari, di attività laboratoriali nel laboratorio Bar per piccoli gruppi di studenti in presenza dell'assistente tecnico e co-progettate con gli insegnanti tecnico-pratico di Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita. I gruppi di studenti sono impegnati nella simulazione del servizio di bevande calde e fredde e snack vari destinate a studenti e personale della scuola.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Le competenze attese che si prevede vengano acquisite dagli studenti durante il "Laboratorio didattico - BAR" sono le seguenti: Acquisizione di maggiori competenze nel servizio di bevande calde, fredde e snack. Acquisizione di maggiori competenze nel rapportarsi con la clientela nella maniera adeguata. Acquisizione di maggiori competenze nell'utilizzo delle macchine e degli strumenti necessari a soddisfare le richieste del cliente. Acquisizione delle capacità di "guidare", con i giusti consigli, il cliente alla scelta delle diverse preparazioni disponibili secondo il momento della giornata.

Destinatari

- Gruppi classe

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Laboratorio Bar

Risorse professionali

Interne

Titolo attività:

LABORATORIO DIDATTICO PANIFICAZIONE

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto prevede lo svolgimento, nelle ore curricolari, di attività laboratoriali nel laboratorio di panificazione per gruppi di studenti, in presenza dell'assistente tecnico e coprogettate con gli insegnanti tecnico-pratico di Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina (indirizzo pasticceria). I gruppi di studenti sono impegnati, sempre in presenza dell'assistente tecnico, nell'eseguire i passaggi necessari alla realizzazione dei prodotti da forno, simulando la produzione di una azienda, che ha come destinatari gli allievi della scuola.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Il progetto prevede che vengano acquisite dagli studenti interessati le competenze riguardo alle fasi della panificazione (dalla lievitazione in poi) e alla produzione di diversi tipi di pane, pizze e focacce e alla capacità produttiva, nel rispetto delle modalità e delle tempistiche richieste dalla produzione, anche in larga scala, dei prodotti da forno.

Destinatari

- Gruppi classe

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Laboratorio di panificazione

Risorse professionali

Interne

Titolo attività:

MADRELINGUA

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

In un contesto di scarso utilizzo della lingua straniera quale reale mezzo di comunicazione, si è constatato quanto i ragazzi abbiano necessità di esperienze in cui l'utilizzo della lingua avvenga in situazioni di realtà, in questo caso in un contesto culturale e linguistico britannico. Tali esperienze hanno un ruolo fondamentale nel motivare lo studente all'apprendimento della lingua straniera. I ragazzi hanno generalmente acquisito le competenze di base necessarie per trarre beneficio da un'esposizione alla lingua in situazione di realtà, quale la conversazione su argomenti vicini alla loro realtà di adolescenti con una persona di cultura e lingua inglese, spagnola o francese, con la quale essi possono approfondire e paragonare la loro realtà con quella estera.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Il progetto ha come obiettivo quello di favorire l'acquisizione di competenze mirate allo sviluppo delle abilità orali ed in modo particolare si propone di: - creare un ambiente reale di comunicazione tramite la presenza dell'insegnante madrelingua, esperienza che va oltre le simulazioni generalmente proposte in classe. Tale attività può quindi essere un modo efficace per motivare e stimolare i ragazzi allo studio delle lingue straniere. - sviluppare le abilità di comprensione e di produzione della lingua orale, avviando gli allievi all'acquisizione di fluenza espositiva; - acquisire elementi di fonologia, ritmo, accento e intonazione, tenendo presente che la lingua inglese presenta ben 12 diversi suoni vocalici e, in quanto lingua germanica, utilizza ritmi completamente diversi da quello della lingua italiana, rendendo di fondamentale importanza la pratica orale, così per le due lingue romanze. Si fa presente come, per queste attività, sia necessario lavorare con gruppi numericamente ridotti, cosa che l'attuale struttura rigida del corso non rende possibile se non tramite l'intervento di un insegnante esterno.

Destinatari

- Gruppi classe

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Aule

- Aula generica

Risorse professionali

Personale interno ed esterno Personale interno ed esterno Personale interno ed esterno



Titolo attività:

ORIENTAMENTO IN ENTRATA

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto Orientamento in entrata prevede una serie di attività volte a presentare l'offerta formativa dell'Istituto nella sua completezza, come percorso regolare e continuativo che accompagna lo studente fino all'esame conclusivo del piano di studio. Il progetto favorisce inoltre negli studenti la capacità di operare una scelta scolastico-professionale che richiede un'analisi attenta di aspetti "personali" ed "ambientali": lo studente deve essere guidato alla riflessione per conoscere i propri punti di forza e di debolezza così come è importante che gli vengano fornite informazioni relative ai percorsi formativi e lavorativi. Tra le attività proposte ci sono interventi presso gli istituti scolastici comprensivi; open day; mini-inserimenti, attivazione di uno sportello per l'orientamento; incontri formativi con gli studenti delle classi seconde per la scelta dell'indirizzo.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Gli obiettivi formativi perseguiti dal progetto sono legati allo sviluppo della capacità: di analisi delle proprie risorse e dell'esame delle opportunità offerte dal contesto; di fare previsioni sullo sviluppo della propria esperienza; di assumere decisioni; di individuare traguardi e di progettazione il proprio sviluppo, monitorando e valutando le scelte operate. Le competenze attese hanno quindi una dimensione meta-cognitiva, cognitiva e comunicativa.

Destinatari

- Gruppi classe
- Altro

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Con collegamento ad Internet
- Enologico
- Lingue
- Multimediale

Aule

- Aula generica

Risorse professionali

INTERNO - ESTERNO

Titolo attività:

ORIENTAMENTO IN USCITA

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto di Orientamento in uscita è rivolto all'orientamento al mondo del lavoro e a quello di prosecuzione degli studi, anche ma non solo, in ambito universitario. Il progetto mira a favorire una scelta consapevole da parte degli studenti degli ultimi di scuola, a facilitare il loro passaggio dalla scuola superiore al mondo del lavoro e dell'università e dei corsi post-diploma, apprendendo quali siano le occupazioni realmente utili e disponibili. Le attività proposte sono molteplici e vanno dagli incontri di orientamento con referenti di Università, di istituti per corsi post-diploma, I.T.S., I.F.T.S., accademie; agli incontri con i rappresentanti del mondo del lavoro e delle professioni. Il progetto si propone inoltre di raccogliere le iniziative relative all'orientamento post-diploma ed informare gli studenti potenzialmente interessati; organizzare momenti di confronto con ex studenti dalle esperienze significative di studio, nel mondo del lavoro, in altri ambiti; valutare la possibilità di partecipazione a bandi, concorsi, iniziative per la valorizzazione professionale, in Italia e all'estero. vengono organizzati inoltre: - Visite presso istituti di istruzione post-diploma e Università; - Blog informativo per raccogliere e rendere disponibili le informazioni; - Incontri con ex studenti; - Sportello settimanale di consulenza; - Lezioni accademiche presso il nostro istituto e presso le Università; - Facilitazione alla partecipazione agli Open day universitari; - Incontri organizzativi commissione orientamento; - Partecipazione a fiere a tema.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Gli obiettivi formativi del progetto sono i seguenti: - sostenere gli studenti nella riflessione sulle caratteristiche personali; - aiutare gli studenti a raccogliere ed organizzare le informazioni che possiedono su se stessi in relazione a interessi, valori professionali, conoscenze e capacità; - sostenere il processo di scelta individuale e sviluppare abilità decisionali; - fornire una metodologia di decisione che permetta agli studenti di utilizzare i dati e le informazioni raccolte in funzione della scelta, operando un bilancio personale in rapporto alle possibili alternative. Le competenze attese hanno una dimensione meta-cognitiva, cognitiva e comunicativa.

Destinatari

- Gruppi classe
- Classi aperte parallele

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Con collegamento ad Internet

Aule

- Magna
- Proiezioni

Risorse professionali

INTERNE - ESTERNE

Titolo attività:

PIT STOP

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto si prefigge approfondire la conoscenza del “fenomeno dispersione scolastica” individuandone le principali cause, monitorare la situazione e proporre strategie di intervento adeguate. Tali strategie non puntano solo ad attivare dei servizi ma a costruire una rete di servizi e risorse tra i diversi soggetti territoriali, al fine di attivare delle azioni sinergiche di contenimento della dispersione scolastica e di aumento dei processi di successo formativo.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

In particolare il progetto intende: 1. supportare gli studenti del biennio della scuola secondaria di secondo grado nei processi di apprendimento, nell'acquisizione di un metodo di studio e nella gestione del “compito scolastico”; 2. sostenere gli alunni che manifestano segnali di malessere tali da far presumere un possibile abbandono; 3. offrire ai genitori dei ragazzi spazi e tempi per un confronto a livello individuale e/o di gruppo; 4. condividere con la scuola metodi e prassi di intervento sul tema della prevenzione alla dispersione scolastica

Destinatari

- Gruppi classe
- Classi aperte parallele

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Informatica

Aule

- Aula generica

Risorse professionali

INTERNO - ESTERNO INTERNO - ESTERNO INTERNO - ESTERNO

Approfondimento

PIT STOP – Progetto di prevenzione dell'abbandono scolastico finanziato dalla Società Servizi della Valle Seriana

TIPO DI SERVIZIO OFFERTO Il servizio offre percorsi e interventi di sostegno e rimotivazione dell'esperienza scolastica, di riorientamento delle scelte e di accompagnamento ai passaggi scuola-lavoro.

DESTINATARI Studenti del biennio delle scuole secondarie di secondo grado.

FINALITA'/OBIETTIVI Il servizio ha la finalità di accompagnare e sostenere il percorso scolastico degli studenti in una fase di passaggio – dalla scuola media alla scuola superiore – particolarmente esposta al rischio del fallimento e dell'abbandono e di prevenire o ridurre il più possibile il fenomeno della dispersione scolastica. In particolare ci si prefigge i seguenti obiettivi:

supportare gli studenti nei processi di apprendimento, nell'acquisizione di un metodo di studio e nella gestione dei compiti scolastici;

sostenere gli studenti che manifestano segnali di malessere che fanno presumere un possibile abbandono;

offrire ai genitori dei ragazzi spazi e tempi per un confronto a livello individuale e/o di gruppo;

condividere con la scuola metodi e prassi di intervento sul tema della prevenzione alla dispersione scolastica.

ATTIVITÀ/MODALITÀ DI LAVORO

Il servizio articola l'intervento attraverso le seguenti azioni:

- Aiuto allo studio e sostegno scolastico in piccolo gruppo Nel piccolo gruppo si realizzano attività di sostegno e recupero degli apprendimenti, supporto e accompagnamento al raggiungimento del successo formativo, rielaborazione del rapporto con la scuola. • Aiuto allo studio e sostegno scolastico individuale Si realizzano attività di sostegno e recupero degli apprendimenti, supporto e accompagnamento al raggiungimento del successo formativo, rielaborazione del rapporto con la scuola.

- Tutoring educativo e ri-orientativo Nei casi di malessere diffuso e di generale chiusura rispetto alla scuola, si attivano percorsi individuali per elaborare le questioni problematiche e individuare strategie di fronteggiamento.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE. Il servizio si realizza all'interno dell'Istituto scolastico in stretto raccordo con i consigli di classe degli studenti interessati dall'intervento. Parallelamente allo svolgimento degli interventi educativi vengono svolti periodici incontri con i referenti scolastici al fine di presidiare e monitorare l'andamento e gli sviluppi del percorso scolastico degli studenti. Il servizio prevede 1 figura di Responsabile e 1 o più educatori che gestiscono le azioni educative.

ORARI L'aiuto allo studio in gruppo e individuale vengono svolti in orario pomeridiano; il tutoring viene svolto in orario mattutino.

ACCESSO Al servizio si accede volontariamente dopo segnalazione da parte della scuola e opportuni incontri di valutazione del bisogno. Attualmente la Cooperativa Sociale il Cantiere gestisce il servizio Pit Stop negli Istituti secondari di secondo grado della bassa e media Valle Seriana.



Titolo attività:

QUOTIDIANO IN CLASSE

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il Progetto prevede che, una sola volta alla settimana e per l'intero anno scolastico, nel giorno liberamente scelto da ciascun docente, più copie di tre diverse testate a confronto, in versione digitale o cartacea, per accendere l'attenzione dei giovani sui grandi fatti che accadono nel mondo, con l'ambizione di mostrare loro come tre diversi giornali presentino gli stessi fatti in maniera diversa, sviluppando così in loro quello spirito critico che li renderà uomini più liberi e cittadini più padroni di se stessi. Inoltre nell'era delle fake news e della post-verità, riuscire anche a sviluppare la capacità di distinguere le fonti affidabili da quelle che non lo sono, è diventata un'assoluta necessità, una lezione che la scuola può impartire anche attraverso questo progetto. Il progetto ha quindi l'obiettivo di aiutare i giovani di oggi a diventare, non solo i lettori critici di domani in grado di riconoscere l'informazione di qualità dal resto dell'informazione, ma soprattutto cittadini più partecipi alla vita democratica del nostro Paese e dotati di un sempre più forte spirito critico e senso civico.

Obiettivi formativi e Competenze Attese

Al termine dell'esperienza, i docenti partecipanti compileranno un questionario messo a punto da un Istituto indipendente di ricerca, per capire come i giovani valutano i media di oggi e come vorrebbero cambiarli domani, per renderli sempre più vicini ai loro bisogni e per testare quanto sia cresciuta la sensibilità civile e sociale dei giovani partecipanti all'iniziativa rispetto ad un campione di loro coetanei che non vi avranno preso parte.

Destinatari

- Gruppi classe

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Aule

- Aula generica

Risorse professionali
Interne

Titolo attività:

SICUREZZA

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

L'attuazione degli adempimenti in materia di salute e sicurezza previsti dalla normativa, (D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.), per gli Istituti scolastici, ed in particolare per la formazione professionale, risulta molto articolata e complessa per una serie di fattori. Si tratta di attività che, oltre ad essere di docenza, è anche educativa e formativa, con la presenza diverse componenti di rischio per i docenti come per gli allievi. La presenza di laboratori determina rischi spesso paragonabili a quelli dei settori produttivi con la differenza che gli studenti devono "imparare" e pertanto è fondamentale che il docente sia competente sui rischi esistenti nello svolgimento dell'attività e sia consapevole di dover prestare la massima attenzione durante l'utilizzo di macchine, attrezzature o sostanze. Per la gestione corretta di tutte le attività inerenti la sicurezza la scuola adotta un "sistema di gestione della sicurezza" che non si limita agli aspetti impiantistici e strutturali degli edifici, ma riguarda anche aspetti gestionali ed organizzativi. Come previsto dal T.U. sulla sicurezza la scuola prevede l'inserimento in ogni attività scolastica di specifici percorsi formativi interdisciplinari alle diverse materie scolastiche ai fini della promozione e divulgazione della cultura della salute e sicurezza sul lavoro. La scuola non ha solo l'obbligo, come tutti gli altri settori di attività, pubblici e privati, di rispettare la normativa in materia di tutela della sicurezza, ma ha anche il compito di promuovere la cultura della sicurezza tra gli studenti. Nella didattica è previsto uno spazio obbligatorio dedicato alla formazione sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, da svolgersi prima che i ragazzi facciano il loro ingresso nei laboratori. La scuola ritiene si debba investire anche sulla formazione approfondita sulla sicurezza alimentare e sull'educazione alimentare.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Gli obiettivi previsti dal progetto sono: adempiere a quanto regolato dal D.Lvo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni per quanto riguarda la sicurezza dei lavoratori; formare il personale A.T.A. su competenze specifiche di primo soccorso e antincendio; la formazione ed informazione per tutto il personale, docenti e studenti riguardante la sicurezza nella scuola e nei luoghi di lavoro.

Destinatari

- Gruppi classe
- Altro

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Con collegamento ad Internet

Aule

- Aula generica

Risorse professionali

Interne

Titolo attività:

SPORTELLLO DI ASCOLTO

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto prevede la presenza di uno psicologo professionista in istituto in determinati periodi. Lo psicologo ascolta su appuntamento, un giorno alla settimana, studenti, genitori e docenti, fornendo consulenza in merito alle problematiche presentate e si confronta con la funzione strumentale prevenzione disagio, con gli altri docenti e con il Dirigente Scolastico per affrontare specifiche problematiche. Altri suoi compiti sono quelli di orientare gli studenti, i docenti e i genitori verso le strutture e i servizi che operano sul territorio di fronte a situazioni particolarmente problematiche e complesse. Su richiesta dei CdC, può inoltre intervenire nelle classi per cercare e condividere soluzioni atte a risolvere problemi di relazione e conflittualità.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Gli obiettivi formativi previsti dal progetto sono: creare spazi e opportunità per favorire delle riflessioni; promuovere l'educazione alla salute e la prevenzione del disagio, per il benessere psicofisico degli studenti e degli insegnanti; promuovere negli studenti la motivazione allo studio e la fiducia in se stessi; costituire un momento qualificante di ascolto e di sviluppo di una relazione di aiuto; costituire un momento qualificante per la prevenzione del disagio evolutivo; collaborare con le famiglie per la prevenzione del disagio scolastico; orientare studenti, docenti e genitori verso le strutture e i servizi operanti sul territorio nel caso di situazioni particolarmente problematiche e complesse.

Destinatari

- Gruppi classe

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Aule

- Aula generica

Risorse professionali

INTERNE - ESTERNE

Titolo attività:

SPORTELLLO DSA-BES

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto si articola nelle seguenti iniziative: somministrazione di questionari e confronto diretto con alunni, docenti e genitori; creazione di uno sportello di consulenza pedagogica a cui genitori e studenti potranno accedere attraverso un sistema di prenotazione; realizzazione di momenti assembleari di discussione e di confronto tra docenti, studenti e famiglie sul tema DSA/BES; creazione di un archivio apposito che contenga tutta la documentazione degli studenti con DSA/BES.

Obiettivi formativi e Competenze attese

- Monitorare l'efficacia dei progetti didattici predisposti dai diversi CdC per gli studenti con DSA/BES - Raccogliere le indicazioni degli insegnanti, degli studenti e dei genitori rispetto a difficoltà e problemi riscontrati nell'attuazione delle misure previste all'interno dei diversi PDP - Fornire consulenza agli studenti e alle famiglie rispetto alla normativa e all'azione didattica rivolta agli studenti con DSA/BES - Individuare, attraverso il confronto con alunni, docenti e famiglie, metodologie e strumenti efficaci atti a garantire il successo scolastico degli studenti - Creare un archivio, sia cartaceo che elettronico, delle diagnosi e dei PDP relativi agli studenti con DSA/BES - Effettuare rilevazioni utili alla stesura del PAI - Riscrivere, alla luce delle analisi e dei dati rilevati, il protocollo di accoglienza di Istituto per DSA/BES - Realizzare una raccolta di buone prassi

Destinatari

- Gruppi classe

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Informatica

Aule

- Aula generica

Risorse professionali

Interne



Titolo attività:

STOP CYBERBULLISMO

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

Il progetto prevede l'attivazione di Incontri di formazione per gli studenti, per i docenti e per i genitori sul bullismo e cyberbullismo, sull'uso consapevole di smartphone e social media e sui rischi che si corrono rispetto ad un uso scorretto del web.

Obiettivi formativi e Competenze attese

Gli obiettivi previsti dal progetto sono: sensibilizzare studenti, genitori e docenti sui temi del bullismo e del cyberbullismo; fornire informazioni corrette sulla legislazione vigente in materia di bullismo e cyberbullismo e sugli aspetti del regolamento scolastico legati all'uso dei telefoni cellulari; illustrare le diverse modalità attraverso le quali si realizzano le azioni legate al cyberbullismo, Dare indicazioni chiare su quale debba essere un corretto uso dei social media; i Informare sui possibili rischi connessi ad un uso sbagliato degli smartphone e dei social media.

Destinatari

- Gruppi classe

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Informatica

Aule

- Aula generica

Risorse professionali

INTERNE - ESTERNE

Titolo attività:

UDA ZERO-CENTO

Laboratorio di MATEMATICA in cucina anche in modalità DDI

Descrizione sintetica dell'attività con eventuale indicazione dell'area tematica di riferimento

L'attività è destinata a un gruppo ristretto di ragazzi dell'istituto che svolgono una programmazione differenziata ed è stata progettata con l'intento di favorire, in un'ottica inclusiva, l'acquisizione di competenze anche a distanza superando le difficoltà spesso incontrate nella didattica digitale caratterizzata dalla mancanza di un contatto diretto, spesso fondamentale nel processo di formazione dell'alunno diversamente abile. La progettazione dell'unità di apprendimento disciplinare ha coinvolto, oltre ai docenti di sostegno, i docenti curricolari, in sede di cdc e durante le ore di lezione, gli assistenti educatori degli alunni interessati e l'intero GLI con il benessere della Dirigenza. La formulazione dell'apprendimento unitario proposto, profilato nello schema seguente, è il risultato del confronto attivo e della riflessione emersa. L'UdA è stata progettata facendo anche riferimento al modello di apprendimento esperienziale. Il percorso didattico è stato delineato a partire da una situazione-problema aperta, significativa e di difficoltà mirata.

Obiettivi formativi e Competenze attese

OBIETTIVI/ COMPETENZE FASE ATTIVA : MATEMATICA E CUCINA

- Migliorare la motricità fine e la coordinazione oculo manuale - **IMPASTARE**: pane, pizza, grissini, torcetti, biscotti, ciambelline, ecc - **ARROTOLARE**: pasta salata o dolce - **AMALGAMARE**: torta di pane, mele ecc - **SPALMARE**: formaggio, crema, cioccolato - **TAGLIARE** : frutta, verdura, pane, ecc - **UTILIZZARE FORMINE** per esercitare pressione creando biscotti a tema (animali, natalizi...) - **DECORARE** torte, biscotti, focaccine - **CUCINARE** sughi, pasta, risotti lasagne, gnocchi..... - **APPARECCHIARE E SERVIRE IN TAVOLA I PROPRI FAMIGLIARI** - **LAVARE** attrezzi e piani di lavoro - **RISISTEMARE** il materiale utilizzato al suo posto
- Arricchire il lessico Attività - dare un nome agli ingredienti - imparare il nome delle attrezzature della cucina, - scrivere l'etichetta: a computer nel caso di cibi da conservare nel congelatore o nel frigo. - dare le caratteristiche agli ingredienti e ai cibi cucinati: caldo, freddo, buono, salato, dolce, liquido, soffice, acido, amaro ecc. - preparare un menù.
- Mettere in ordine temporale le sequenze del lavoro e verbalizzare Attività: - durante la settimana, con le insegnanti preposte, si studierà la ricetta da realizzare, verranno dati gli ingredienti e le modalità di preparazione. - sistemare in schemi fotografie o immagini di quanto eseguito, il materiale verrà poi rielaborato, la settimana successiva **AL FINE DI RACCOGLIERE IN UN PORTALISTINI TUTTE LE RICETTE REALIZZATE**.
- Condividere materiale e tempi in esperienze per - rispettare il turno: prima io, poi tu nel prendere la parola o porre le domande - distribuire oggetti o ingredienti in parti uguali (impariamo il concetto di frazione) - saper aspettare, dando il tempo necessario al compagno di capire i passaggi e le operazioni da realizzare.
- Classificare il materiale utilizzato, sistemandolo negli appositi contenitori, per creare categorie
- Attività: • Fare raggruppamenti di frutta, verdura, cibi dolci, cibi salati, oggetti da cucina ecc. • Associare categorie di cibi e quantità uguali. • Abbinare numeri a quantità • Contare manipolando materiale e facendo confronti: di più, di meno, uguale • Seriare confrontando la quantità, il peso, le dimensioni • Acquisire i concetti delle misure di peso capacità e lunghezza (impariamo le equivalenze e le vediamo dal vivo) • Comprendere il peso lordo, netto e la tara (utilizziamo la bilancia i contenitori e gli ingredienti) • Far proprio il concetto del tempo impraticarsi nell'orologio (indispensabile per i tempi di cottura e lievitazione) • Capire i numeri relativi (con l'uso delle diverse strumentazioni presenti in cucina dal congelatore al forno) • Apprendere il concetto e il calcolo delle proporzioni per adeguare le ricette al numero dei commensali • Saper calcolare i guadagni conoscendo costi delle materie prime e prezzi di vendita • Impraticarsi con l'euro (in collaborazione con la famiglia, fare la spesa, rendersi conto del valore del denaro e dei diversi

ingredienti, contare il giusto ammontare e il resto corretto) ALIMENTAZIONE E SCIENZE • Verificare i diversi stati della materia (ghiaccio, acqua, vapore) • Sperimentare soluzioni omogenee ed eterogenee (il sale nell'acqua, la pasta nell'acqua) • Lettura delle etichette degli ingredienti e realizzazione di etichette per conservare il cibo • Virus e batteri, malattie a trasmissione alimentare. EDUCAZIONE FISICA • Una dieta equilibrata per avere un corpo sano. Alcune linee guida • Il calcolo delle calorie. SALA -BAR • Come apparecchiare con i menù previsti • Come servire in tavola, diversi tipi di servizio. • Buone prassi di igiene e sicurezza ITALIANO GEOGRAFIA E STORIA • Origini delle ricette e degli ingredienti principali • Le ricette regionali, conoscere alcune tipicità • Preparazione di testi descrittivi dei passaggi di lavorazione • Suddivisione di ricette in sequenze • Riordino delle sequenze relative allo svolgimento di una ricetta al fine di comprendere il nesso di causa-effetto e il concetto prima-dopo LINGUE STRANIERE (inglese-francese-spagnolo) • Imparare i nomi dei principali utensili e dei verbi che indicano le azioni svolte • Conoscere i nomi delle principali stoviglie e gli elementi che compongono la divisa • Esprimere le quantità degli ingredienti (indicando i numeri e anche le unità di misura) • Imparare i nomi delle diverse figure all'interno della brigata di cucina e le azioni che svolgono • Apprendere i nomi dei principali ingredienti TIC • Realizzazione di power point con le ricette eseguite, foto e didascalie. Archiviazione in un porta listini e in una cartella elettronica per la successiva pratica al fine di migliorare l'autonomia degli studenti nella realizzazione delle ricette in autonomia.

Destinatari

- Classi aperte verticali

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

Laboratori

- Con collegamento ad Internet
- Informatica
- Multimediale
- Cucina delle abitazioni degli alunni

Risorse professionali

Interno

Approfondimento

Di seguito la Rubrica di valutazione – Profili di competenza dell'UDA zero/cento

Competenze	Livello A - Avanzato	Livello B - Intermedio	Livello C - Base
Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo Con particolare riferimento alle ricette	Comprende a fondo i materiali forniti o reperiti, li riassume o schematizza e li confronta in modo puntuale ed esaustivo.	Comprende parzialmente i materiali forniti o reperiti, li riassume ed è in grado di effettuare alcuni confronti.	Comprende, riassume e confronta i materiali forniti soltanto con il supporto del docente.

Utilizzare le attrezzature e gli ingredienti in cucina alla fine della produzione e al servizio di pasti	Utilizza in modo autonomo quanto necessario alla preparazione delle ricette assegnate.	Utilizza abbastanza autonomamente, dopo specifica indicazione attrezzi e ingredienti	Utilizza gli attrezzi come suggerito e seguendo le indicazioni, svolge i compiti assegnati
Competenza digitale	Analizza le risorse digitali individuate in modo puntuale e progetta prodotti multimediali in modo autonomo e competente.	Analizza le risorse digitali individuate col supporto di docenti e compagni e progetta semplici prodotti multimediali.	Analizza soltanto parzialmente le risorse digitali individuate e fatica nella realizzazione di un prodotto finale multimediale.
Competenze personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Argomenta le proprie opinioni e sostiene le proprie idee in modo assertivo e prosociale ed è in grado di identificare eventuali errori procedurali o interpretativi.	Argomenta le proprie opinioni e si confronta attivamente con i compagni. Si serve di modelli proposti per risolvere i problemi.	Non sempre riesce ad argomentare le proprie opinioni e idee. Fatica nel servirsi di modelli procedurali forniti dai docenti.
Saper riconoscere e gestire le dinamiche di gruppo all'interno dei laboratori sala-bar e cucina	Analizza e confronta i processi relativi alle dinamiche di gruppo in modo molto pertinente. È in grado di auto-regolare la propria condotta all'interno del gruppo di lavoro.	Analizza e confronta alcune dinamiche di gruppo. Talvolta è in grado di auto-regolare la propria condotta all'interno del gruppo di lavoro.	Analizza e confronta alcune dinamiche di gruppo soltanto con il supporto del docente. Non è in grado di auto-regolare la propria condotta all'interno del gruppo di lavoro.
Utilizzare strategie di <i>team working</i> anche in riferimento alla natura del gruppo brigata di cucina e di sala	Comprende a fondo e si serve in modo molto efficace di strategie di <i>team working</i> quali il <i>cooperative learning</i> .	Comprende l'importanza delle strategie di <i>team working</i> , ma non sempre se ne serve per rendere più efficace il lavoro.	Comprende con fatica le strategie di <i>team working</i> e molto spesso non è in grado di servirsene attivamente.