

ATTIVITÀ DI PROGETTAZIONE anno scolastico 2009/2010

Al fine di ampliare la propria efficacia sul campo e gli orizzonti culturali e professionali, la Scuola attua una vasta gamma di Progetti qualificanti, mirati al benessere e all'orientamento degli alunni, all'integrazione dei disabili, all'apertura all'Europa ed al territorio a noi circostante, ad un efficace supporto alle specifiche attività didattiche. Altri progetti hanno infine carattere eminentemente trasversale. Ogni progetto attuato dalla Scuola è esplicitamente indirizzato ad un miglioramento del servizio svolto nei riguardi dell'utenza (alunni, genitori); al termine, l'efficacia del lavoro svolto sarà valutata tramite appositi monitoraggi con cui ogni alunno potrà esprimere giudizi e suggerimenti per il miglioramento del servizio.

Elenco progetti a.s. 2009/2010

PROGETTI DI SUPPORTO ALLA DIDATTICA

STAR BENE A SCUOLA: ACCOGLIENZA E TUTORAGGIO

RESPONSABILI DI PROCESSO

Prof.^{ssc.} M. Tortonesi (nell'ambito dell'attività di collaboratore del D.S.)

E. Tugnoli (nell'ambito della funzione strumentale)

DESTINATARI

Studenti delle Classi prime e quarte

FINALITÀ- OBIETTIVI

Favorire la socializzazione e promuovere attività di aggregazione; creare un contesto che faciliti l'esplicitazione dei bisogni; innescare un processo di responsabilizzazione.

SINTESI DEL PROGETTO

Preso atto della condizione di disorientamento nella quale si trovano gli studenti in ingresso nelle classi prime superiori, il progetto di accoglienza viene affiancato da momenti di tutoraggio da parte degli alunni delle classi quarte. Nello stesso tempo l'attività favorisce nei "tutors" (allievi delle classi quarte), attraverso l'esperienza di sentirsi punti di riferimento, l'acquisizione di alcune competenze comunicative di base, l'emergere di processi di responsabilizzazione e una maggiore competenza nel controllo dell'ambiente.

TEMPI

Il progetto si sviluppa durante l'intero anno scolastico.

STUDIAMO INSIEME

RESPONSABILI DI PROCESSO

Prof.^{ssa} E. Tugnoli (nell'ambito della funzione strumentale)

DESTINATARI

Tutti gli alunni dell'Istituto.

FINALITÀ - OBIETTIVI

Favorire la collaborazione nell'attività di studio; favorire il senso di responsabilità individuale; potenziare la metodologia di lavoro; Saper lavorare in gruppo; saper rispettare le regole scolastiche; saper approfondire autonomamente i contenuti disciplinari.

SINTESI DEL PROGETTO

Il progetto nasce per permettere agli studenti che hanno bisogno di un aiuto per effettuare attività di recupero, lavori di gruppo, ricerche o approfondimenti di tematiche disciplinari, di disporre di

un'aula presso i locali della sede, coadiuvati nelle attività da allievi della classe 4 G, sotto la supervisione della Prof.ssa Tugnoli.

TEMPI

La durata del progetto è annuale.

MATEMATICA IN TEDESCO

RESPONSABILI DI PROCESSO

Prof. ^{ssa}, V. Cervi

DESTINATARI

Allievi classe 2B

FINALITÀ - OBIETTIVI

Operare con i numeri in microsituazioni in lingua tedesca; Imparare a percepire la lingua tedesca come mezzo di comunicazione e non solo come disciplina scolastica.

SINTESI DEL PROGETTO

Attraverso un intervento di quattro ore in codocenze le insegnanti di matematica e tedesco intendono permettere agli allievi di contare e operare fra i numeri relativi in lingua straniera.

TEMPI

Da novembre a febbraio 2009/2010

IL QUOTIDIANO IN CLASSE

RESPONSABILI DI PROCESSO

Prof. ^{sse} M. Tortonesi, S. Tasso, E. Tugnoli

DESTINATARI

Studenti di tutte le Classi.

FINALITÀ- OBIETTIVI

Comprendere l'origine del fenomeno giornalistico e riconoscere i diversi percorsi della notizia; acquisire l'abitudine di preordinare i concetti e le idee da esporre; saper valutare il diverso peso di una notizia rispetto alle modalità scelte per la sua presentazione e visualizzazione; acquisire consapevolezza riguardo alla funzione delle fonti per imparare a trattare e rielaborare i dati; saper distinguere il racconto dei fatti dall'espressione di un punto di vista su di essi; familiarizzare con il sistema dei diversi linguaggi nelle varie sezioni del giornale e comprendere la necessità di utilizzare codici differenti(per le classi quarte e quinte).

SINTESI DEL PROGETTO

L'Osservatorio Permanente Giovani – Editori di Firenze promuove una campagna di educazione dei giovani alla lettura dei quotidiani, inoltre vari quotidiani attuano iniziative parallele, distribuendo copie gratuite alle Scuole Secondarie Superiori che aderiscono all'iniziativa. Il percorso didattico verrà impostato attraverso una prima ampia fase di decodificazione delle notizie, sviluppando il metodo di lettura e di decifrazione del testo. Si guideranno gli alunni a cogliere la specificità d'utilizzo dei codici diversi linguistici, grafici e strutturali presenti in un giornale e al confronto fra le varie testate. Si perverrà infine ad una produzione individuale di testi, in particolare per le classi quarte e quinte, codificando messaggi attraverso "piste" operative per stimolare lo spirito critico.

TEMPI

Il progetto si sviluppa durante un'ora settimanale, nel corso dell'Anno Scolastico.

EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"

RESPONSABILI DI PROCESSO

Prof. A. Furlani

DESTINATARI

Alunni delle classi 1 e 2

FINALITÀ- OBIETTIVI

La comprensione che il rispetto delle regole costituisce la condizione essenziale per l' esercizio delle libertà individuali; la comprensione della differenza tra esercizio e abuso del diritto; acquisizione delle conoscenze fondamentali inerenti i principi fondamentali della costituzione italiana e la parte prima.

SINTESI DEL PROGETTO

Incontri in orario extracurricolare della durata di 2 ore almeno per quadrimestre.

TEMPI

1 e 2 quadrimestre

IL BANCHETTO MEDIOEVALE

RESPONSABILE DI PROCESSO

Prof. S. Tasso

DESTINATARI

Alunni della classe 1 F

FINALITÀ- OBIETTIVI

Costruzione di un percorso conoscitivo su un oggetto coinvolgente, il banchetto, con raccordi fra i vari assi; raggiungimento delle seguenti competenze di cittadinanza da acquisire al termine dell' obbligo scolastico:

- a) comunicare
- b) collaborare e partecipare
- c) individuare collegamenti e relazioni

TEMPI

Il corso a durata annuale

LA BOTTEGA DEL CAFFÈ: PROGETTO BAR

RESPONSABILI DI PROCESSO

Prof. D. Balestra

DESTINATARI

Classi Terze Indirizzo Sala – bar.

FINALITÀ- OBIETTIVI

Abituare l'allievo al contatto con il pubblico, offrire agli alunni le conoscenze e gli strumenti idonei ad interagire in modo autonomo con "l'ospite" e "la brigata".

Fornire gli strumenti idonei a facilitare le relazioni interpersonali interpretando correttamente i vari linguaggi. Preparare i discenti a gestire le tabelle di carico e scarico

SINTESI DEL PROGETTO

Partendo dal presupposto che la realtà locale è caratterizzata da una forte presenza di attività di pubblico esercizio a conduzione familiare, si incentivano negli alunni, i fondamenti per l'esercizio di una piccola imprenditorialità; sviluppando l'applicazione delle regole del galateo, la capacità "ascoltare" comprendendo gli aspetti positivi e negativi del reclamo, la capacità di impostare la linea di servizio e l'allestimenti del piano di lavoro, di compilare la tabella giornaliera di carico e scarico attraverso il supporto informatico e di analizzare i costi fissi e i costi variabili .

TEMPI

Il progetto si svilupperà nel periodo compreso tra novembre 2009 e maggio 2010.

IL RISTORANTINO DEL VERGANI**RESPONSABILE DI PROCESSO**

Prof. D. Balestra

DESTINATARI

Allievi delle classi Terze di indirizzo cucina, sala bar

FINALITÀ- OBIETTIVI

Il progetto, che viene attuato con finalità di supporto alla didattica, mira ad avvicinare e addestrare gli allievi a un contatto con un pubblico vario e diverso, in quanto il laboratorio avrà come destinatari ultimi tutto il personale dell'istituto quale clientela del Ristorante. Questo potrà facilitare anche una maggiore flessibilità nella formazione dei ragazzi per la gestione di un Locale – Ristorante.

TEMPI

Dal mese di novembre al mese di maggio 2010

PROGETTI DI APERTURA ALL'EUROPA**PROGETTO****LINGUA****RESPONSABILI DI PROCESSO**

Prof.^{ssa} D. Benetti

DESTINATARI

Alunni delle Classi Terze, Quarte e Quinte

FINALITÀ- OBIETTIVI

L'esigenza di migliorare la conoscenza delle lingue straniere tramite l'acquisizione di abilità e competenze generali e trasversali nell'ambito dell'educazione linguistica, l'approfondimento di tematiche culturali e specifiche professionalizzanti, la necessità di collocarsi ai livelli standard previsti dall'U. E., sono gli elementi che stanno alla base della scelta di attivare il Progetto Lingua nell'Istituto. Mentre le finalità e gli obiettivi del progetto sono scaturiti naturalmente dalla sinergia dei fattori sopra elencati, una motivazione non meno importante, anche se collocata in posizione finale, è nata "sul campo", attraverso la rielaborazione statistica dei dati raccolti nel corso dell'indagine conoscitiva attuata fra gli ex allievi diplomati per verificare la corrispondenza fra curricoli scolastici ed esigenze delle imprese, nella prima fase dell'attuazione del programma europeo "Leonardo da Vinci". Da tale indagine sono emerse, infatti, le seguenti considerazioni

conclusive, che vengono riportate interamente: <A livello generale, possiamo dire che... è pressoché unanime il riconoscimento dell'importanza di alcune discipline quali le Lingue straniere... Tentando di interpretare le indicazioni ricevute... possiamo ipotizzare un Istituto Professionale Alberghiero ideale con le seguenti caratteristiche: a) una particolare attenzione per le Lingue straniere (più di due, con maggior spazio orario) ... Eppure è grave che... lo spazio didattico per le Lingue Straniere sia stato prevalentemente ridotto. Forse è necessario ripensare qualcosa... >.

Il Progetto Lingua è stata una risposta a questa richiesta di “ripensare”; i Docenti e gli studenti coinvolti concorrono a mettere in pratica questa proposta operativa: le modalità di realizzazione e di effettuazione hanno seguito una scansione modulare differenziata per Classi e per lingua.

SINTESI DEL PROGETTO

Il progetto iniziato da qualche anno tiene conto, quanto ad obiettivi, risorse, livelli e certificazioni, delle linee guida della Legge 18 Dicembre 1997 n° 444 “Seconda lingua comunitaria”. Gli studenti delle classi coinvolte, che abbiano dimostrato particolare interesse, preparazione e capacità, verranno sollecitati a partecipare all’esame di certificazione esterna (“Alliance Française”), il livello che raggiungeranno gli alunni sarà: A2 per le classi 3^a, B1 per le classi Quarte e Quinte. In preparazione ai suddetti esami verranno attivati moduli atti al miglioramento delle abilità comunicative con l’ausilio di lettori madre lingua.

TEMPI

La preparazione avverrà nel corso del primo quadrimestre e nel mese iniziale del secondo.

UN LONG DRINK PER IL VERGANI

RESPONSABILE DI PROCESSO

Prof. Davide Balestra, Di Giangiacomo

DESTINATARI

Studenti del quarto e quinto anno dei settori di Ristorazione e Sala-bar, nell’ambito della Terza Area.

FINALITÀ- OBIETTIVI

Sviluppare la creatività nella produzione di ricette che tengano presenti le nuove tendenze ed esigenze del bere miscelato e la capacità di interpretare in modo personale e di realizzare le ricette dei long drink, calcolandone le gradazioni finali.

SINTESI DEL PROGETTO

Il progetto, attraverso una riflessione teorica sulla classificazione e le caratteristiche delle bevande miscelate, le tipologie dei drinks, le tecniche per la creazione delle ricette e la valutazione dell’evoluzione delle ricette del bere miscelato, attraverso la discussione e la pratica esercitazione nei laboratori, tende a sviluppare la progettazione creativa concretizzata in una esercitazione che costituisce il momento finale di confronto.

TEMPI

Il progetto si articola in interventi realizzati nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio; e si conclude con un concorso previsto per il 21 febbraio 2010.

PROGETTI DI ORIENTAMENTO

Come previsto dalla direttiva ministeriale n. 487 del 6/8/1997, l’orientamento costituisce parte integrante dei curricula di studio e del processo formativo degli alunni, affinché essi possano essere protagonisti del loro progetto di vita e operare scelte consapevoli. In ottemperanza di ciò l’Istituto propone una gamma di attività che mirano a formare e/o potenziare le capacità degli studenti di conoscere se stessi, l’ambiente in cui vivono, i mutamenti culturali, le opportunità formative e professionali offerte dal territorio. Oltre ai Progetti di seguito descritti è necessario ricordare che

molte attività d'orientamento sono gestite direttamente ai Consigli di Classe, i quali indirizzano la propria azione in funzione delle problematiche e delle richieste che via via possono evidenziarsi fra gli Alunni. Ai Docenti dei Consigli di Classe Terza e Quinta è altresì demandato l'orientamento generale agli Esami che coronano i relativi curricoli.

PROGETTO ORIENTAMENTO

ALLIEVI SCUOLE MEDIE – ALLIEVI CLASSI QUINTE

RESPONSABILE DI PROCESSO

Prof.^{ssa} A. Botti

DESTINATARI

Alunni, Genitori, Scuole Medie della Provincia di Ferrara e delle Province limitrofe; allievi classi quinte.

FINALITÀ-OBIETTIVI

Rendere consapevoli gli alunni della scuola media inferiore della loro scelta futura informandoli sul nostro percorso educativo e scolastico;

Informare gli studenti lavoratori sul nostro progetto formativo dei corsi serali;

Informare gli studenti delle classi quinte sulle possibili prospettive di studio e/o lavoro dopo il conseguimento del diploma

SINTESI DEL PROGETTO

ALLIEVI SCUOLE MEDIE

Gli alunni della Classe Terza Media dovranno compiere, entro il mese di Gennaio, la scelta dell'Istituto di 2° grado cui iscriversi per l'Anno Scolastico successivo. Sulla base della normativa relativa all'obbligo scolastico, il nostro Istituto ha il dovere di farsi conoscere, tramite attività varie che guideranno i giovani ad una scelta consapevole:

- Invio alle Scuole Medie di materiale informativo inerente l'attività dell'Istituto.
- Organizzazione, previo appuntamento, di visite guidate all'Istituto e ai suoi laboratori.
- Organizzazione, in alcuni giorni feriali o festivi, di visite guidate all'Istituto.
- Organizzazione di interventi presso le Scuole Medie che ne faranno richiesta.
- Organizzazione di Laboratori Informativi presso l'Istituto.

TEMPI

ALLIEVI SCUOLE MEDIE

Il progetto si svilupperà nei mesi di novembre, dicembre, gennaio e febbraio.

SINTESI DEL PROGETTO

ALLIEVI CLASSI QUINTE

Il progetto si articola nel modo seguente:

1. Orientamento ai corsi post – diploma e all'Università

OBIETTIVO

Informare sui contenuti e sull'organizzazione dei vari corsi post-diploma ed universitari.

ATTIVITÀ

Visita a strutture orientative universitarie e/o pertinenti alla formazione professionale.

Incontri con Esperti preposti all'attività di orientamento.

Analisi di pubblicazioni relative ai corsi di laurea proposti dai vari Atenei.

Incontri con responsabili dei Corsi post-diploma.

2. Orientamento al mondo del lavoro

OBIETTIVO

Illustrare le prospettive occupazionali e di crescita personale, con particolare attenzione per le tecniche di ricerca attiva di lavoro.

ATTIVITÀ

Partecipazione a seminari e/o incontri relativi al mondo del lavoro.

Visita a selezionate strutture ricettive e ristorative.

Analisi di materiale informativo, anche avvalendosi di Internet.

TEMPI

ALLIEVI CLASSI QUINTE

Nell'intero anno Scolastico.

PROGETTO

ORIENTAMENTO CLASSI SECONDE

RESPONSABILI DI PROCESSO

Docenti ITP delle classi 2^a

DESTINATARI

Studenti delle Classi seconde

FINALITÀ- OBIETTIVI

Orientare gli allievi nella scelta del settore di qualifica.

SINTESI DEL PROGETTO

Per ogni classe seconda – si organizzerà un incontro di tre ore in presenza dei rispettivi docenti tecnico pratici e di tre ex allievi, uno per ogni diverso servizio.

Per i genitori di ogni classe seconda - si organizzerà un incontro di tre ore in presenza dei docenti tecnico pratici della classe per informarli sulle realtà occupazionali del territorio e sulle opportunità lavorative.

TEMPI

Il progetto si sviluppa tra novembre e dicembre, prima del termine ultimo per la scelta del settore di qualifica da parte degli allievi.

PROGETTI DI ATTIVITA' INTERCULTURALE

CULTURE E LETTERATURA DELLA MIGRAZIONE

RESPONSABILI DI PROCESSO

Prof.^{ssa} M. Marchesini

DESTINATARI

Studenti delle classi terze e quarte delle sez. C-G-D

FINALITÀ- OBIETTIVI

Sensibilizzare gli studenti all'attenzione per altre culture, far conoscere le culture e la letteratura della migrazione; Favorire l'incontro tra linguaggi ed esperienze culturali diverse. Sviluppare la capacità di riflessione.

SINTESI DEL PROGETTO

Attraverso la lettura e analisi di testi di scrittori immigrati, durante gli incontri fra alunni, scrittori, poeti immigrati saranno confrontate le diverse esperienze, prendendo in considerazione i temi della letteratura della migrazione.

TEMPI

Il progetto si sviluppa tra febbraio e maggio.

PROGETTO INTERCULTURA E INTEGRAZIONE ALUNNI STRANIERI

RESPONSABILI DI PROCESSO

Prof.^{sse} A. Gunalachi e Prof. Pasqualini.

DESTINATARI

allievi stranieri di tutte le classi.

FINALITÀ- OBIETTIVI

Facilitazione dell' inserimento sociale culturale degli alunni non etalofoni; potenziamento delle conoscenze della lingua italiana.

SINTESI DEL PROGETTO

I corsi di alfabetizzazione si articoleranno a seconda dei bisogni degli studenti secondo i seguenti due moduli:

1- modulo: funzioni linguistiche e comunicative essenziali; contenuti grammaticali e lessico(pronomi personali in funzione di soggetto, i verbi avere e essere indicativo presente, frasi affermative, interrogative e negative; la concordanza degli aggettivi).

2- modulo: funzioni linguistiche e comunicative potenziamento delle abilità linguistiche e redazione di una lettera o cartolina in forma scritta; contenuti grammaticali e lessico (articoli determinativi e indeterminativi, uso di essere con valore transitivo, espressioni spazio temporale, preposizioni semplici; la pronuncia e l'intonazione

TEMPI

Il progetto viene realizzato nel corso dell'intero anno scolastico 2009/2010

PROGETTI PER L'INTEGRAZIONE DEGLI ALUNNI DISABILI

NESSUNO E' FUORIGIOCO

RESPONSABILI DI PROCESSO

Prof. A. Bolognesi

DESTINATARI

Un gruppo di alunni di pallavolo e calcio

FINALITÀ E SINTESI DEL PROGETTO

Permettere a persone che presentano problemi psicologici di confrontarsi attraverso una dimensione di gioco, con un gruppo di ragazzi al di fuori del circuito psichiatrico; sollecitare l' interesse degli studenti e favorire un approccio diretto alle problematiche legate alla diversità al fine di prevenire l' emarginazione per gli studenti, incontrarsi e giocare con persone con disturbo psichico, significa anche conoscere più da vicino la malattia mentale e imparare a non averne paura.

TEMPI

2 incontri al mese per specialità.

LABORATORIO DI CUCINA PER ALLIEVI DISABILI

RESPONSABILI DI PROCESSO

Prof.^{ssa} A.M. Compagno.

DESTINATARI: N° 4 allievi provenienti dalle classi 1[^] e 2[^]

FINALITÀ E SINTESI DEL PROGETTO

L'obiettivo di migliorare la capacità di autonomia personale degli allievi con difficoltà, favorendo lo sviluppo dell'apprendimento pratico di laboratorio, sarà perseguito accompagnando gli allievi nel loro percorso individuale, sia sul piano teorico che su quello della pratica operativa, con l'ausilio di due docenti e quattro collaboratori, impegnandoli nella esecuzione pratica dei metodi di cottura, nelle operazioni preliminari alla cottura d'ortaggi e legumi, nella produzione degli impasti di base, dolci e salati e nella lavorazione del riso e della pasta alimentare.

TEMPI

Il progetto viene realizzato dalla fine di gennaio alla fine di marzo 2010.

TRANSIZIONE

RESPONSABILE DI PROCESSO

Prof.^{ssa} P. Negrelli

DESTINATARI

Alunni diversamente abili maggiorenni

FINALITÀ'

Inserimento degli alunni in difficoltà;
Inserimento nel mondo del lavoro a fine percorso.

SINTESI DEL PROGETTO

Il progetto, gestito in collaborazione con il C.F.P. "Città del Ragazzo" - Istituto Don Calabria -, mira a realizzare piani individuali di transizione scuola-lavoro rivolti ai giovani dai 17 ai 24 anni in procinto di inserimento nel mondo del lavoro, per mezzo di attività di formazione professionale e di stage individualizzati, mirati a valorizzare le potenzialità dei singoli alunni.

TEMPI

Il progetto ha durata annuale.

TUTOR

RESPONSABILI DI PROCESSO:

Prof. A. Cavicchi.

DESTINATARI

Alunni diversamente abili

FINALITÀ' E SINTESI DEL PROGETTO

Il progetto, finanziato dai Comuni (di Ferrara e altri comuni dai quali provengono allievi diversamente abili iscritti), evidenzia il valore che la scuola attribuisce all'integrazione degli alunni disabili nelle attività didattiche e operative.

Il "tutor" è un/una giovane, di solito un ex- alunno dell'istituto diplomato da poco, che svolge un ruolo di sostegno di tipo amicale nei confronti di uno studente "in difficoltà", accompagnandolo, aiutandolo e facilitandolo nel contesto scolastico, grazie appunto alla capacità di comprenderne e dividerne difficoltà e bisogni.

Il tutor affianca l'alunno per un certo numero di ore settimanali durante l'orario curricolare e opera lavorando in modo coordinato con il docente di sostegno e i docenti del consiglio di classe, come risorsa per incrementare e arricchire le condizioni per un apprendimento significativo per l'alunno disabile, in classe, nelle attività di laboratorio e nello studio individuale.

Può accompagnare l'alunno nei percorsi integrati scuola-lavoro.

Il tutor partecipa ad incontri periodici di formazione e verifica del proprio intervento.

TEMPI

Tutto l'anno scolastico.

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' E ALLA CONVIVENZA**EDUCAZIONE STRADALE****RESPONSABILE DI PROCESSO**

Prof. A. Bolognesi

DESTINATARI

Allievi di tutte le classi dell' Istituto; allievi delle classi 1 e 2 per il conseguimento del patentino..

FINALITÀ - OBIETTIVI

Educazione a una corretta educazione stradale e dei corrispettivi comportamenti.
Maggiore conoscenza delle problematiche inerenti la sicurezza stradale (guida, alcool, abilità).

SINTESI DEL PROGETTO

Il progetto prevede, oltre a lezioni frontali e gruppi di lavoro in cui vengono presentate le norme del codice stradale e la casistica, in cui vengono somministrate schede-quiz che consentano la simulazione dell'esame, lezioni differite e visite guidate a manifestazioni inerenti l'educazione stradale per sensibilizzare gli alunni sulle difficoltà della circolazione oggi.

TEMPI

Il progetto ha una durata da settembre 2009 a maggio 2010.

IL GIORNALINO SCOLASTICO**RESPONSABILI DI PROCESSO**

Prof.^{ssa} M. Marchesini

DESTINATARI

Gruppo trasversale di alunni di tutte le classi dell' Istituto.

FINALITÀ

Potenziamento delle abilità di scrittura e comunicazione; sviluppo delle capacità di progettazione; favorendo iniziative autonome e promuovendo atteggiamenti critici produttivi.

OBIETTIVI

Educare a realizzare un progetto di lavoro attraverso l'assunzione di precisi compiti di responsabilità; impadronirsi di diverse tecniche espositive; usare un lessico specifico; acquisire un processo autonomo di elaborazione e problematizzazione dei dati acquisiti.

SINTESI DEL PROGETTO

Produzione di articoli individuali e di gruppo; selezione ed impaginazione mediante lavoro di gruppo ed uso del computer; pubblicazione di un giornale con lo scopo di instaurare un rapporto tra scuola, territorio ed Enti; inoltre per comunicare, discutere le attività che si svolgono all'interno dell'Istituto e per trattare argomenti di attualità .

TEMPI

Da novembre 2009 a marzo 2010.

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE**GRUPPO SPORTIVO DI SCI**

RESPONSABILE DI PROCESSO

Prof. A. Bolognesi

DESTINATARI

Gli alunni di tutte le classi

FINALITÀ - OBIETTIVI

Conoscere l' ambiente montano; attività motoria in ambiente naturale; miglioramento degli schemi motori attraverso la pratica dello sci alpino raggiungendo di tecnica minimi per i principianti e un sensibile miglioramento della tecnica per quelli già in possesso della abilità di base creando negli alunni un abitudine sportiva nello stile di vita.

TEMPI

Il progetto avrà la durata di 4 giorni nel mese di gennaio o febbraio..

LA GESTIONE DELLA CELIACHIA NELL' AMBITO RISTORATIVO

RESPONSABILE DI PROCESSO

Prof.^{sse} Mirella Guberti, Elda De Marco.

DESTINATARI

Gli alunni delle Classi 3 A, 3 B, 3 C, 3 I.

FINALITÀ - OBIETTIVI

Fare acquisire ai discenti specifiche competenze spendibili nel mondo del lavoro. Il superamento di una prova finale, attestante le conoscenze, le capacità e le competenze in uscita, consentirà il conseguimento di una certificazione utile per un futuro inserimento lavorativo.

SINTESI DEL PROGETTO

Gli alunni parteciperanno a incontri con esperti interni ed esterni alla scuola; sono previste esercitazioni laboratoriali per applicare le conoscenze acquisite. Quale momento finale del progetto è segno di compimento della collaborazione tra I.P.S.S.A.R e A.I.C verrà preparata una cena destinata anche alle istituzioni territoriali, per sensibilizzare l' opinione pubblica e le associazioni di categoria.

TEMPI

Il progetto verrà realizzato nel corso del primo quadrimestre; ogni classe articolerà in 20 ore di lezione (da svolgere in orario curricolare): 7 ore teoriche di cui una a cura di uno esperto dell' A.I.C. 12 ore pratiche, 1 ora di verifica finale.



RESPONSABILE DI PROCESSO

Prof. A. Bolognesi.

DESTINATARI

Gli alunni di tutte le Classi dell' Istituto.

FINALITÀ - OBIETTIVI

Educare a un sano e corretto agonismo e incentivare, attraverso la partecipazione ai campionati studenteschi, la pratica sportiva; Potenziare le abilità motorie di base

SINTESI DEL PROGETTO

L'Istituto parteciperà ai campionati studenteschi con il maggior numero di partecipanti, divisi per sesso e categoria, iscritti nelle seguenti discipline: Calcetto, Pallavolo, Atletica leggera, Nuoto, Sci alpino. Individuati gli alunni interessati, i Docenti procederanno agli allenamenti, alle selezioni ed alle iscrizioni alle gare.

TEMPI

Il progetto ha durata da ottobre a maggio.

PROGETTI TRASVERSALI

LABORATORIO DI TEATRO DANZA

RESPONSABILE DI PROCESSO

Prof.^{ssa} M. Marchesini

DESTINATARI

Tutti gli alunni dell' Istituto

FINALITÀ- OBIETTIVI

Favorire e potenziare l'autonomia linguistica e gestuale degli alunni favorendone l'espressività, l'improvvisazione creativa, la socialità, mirando a superare forme di individualismo e competizione

SINTESI DEL PROGETTO

Il progetto prevede, attraverso quindici incontri della durata di 2 ore, in orario curricolare ed extracurricolare, la preparazione di una performance dall' opera "L'alchimista". La performance presuppone un' attività di trasposizione e adattamento dell' opera stessa

Si prevede attività laboratoriale di cucina, sala bar e ricevimento unitamente a lezioni frontali di alimentazione e di lingua italiana, finalizzate ad acquisire competenze tali da rendere gli studenti idonei ad accogliere chiarificandone le valenze alimentari e organolettiche, una classe elementare presso la sede centrale della scuola, si prevede l'allestimento di un banchetto

TEMPI

Mesi da ottobre a marzo..

ALTRO

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

TECNICHE DI FRONT E BACKOFFICE

RESPONSABILE DI PROCESSO

Prof. R. Caselli

DESTINATARI

Gli alunni delle classi 4[^] e 5[^] G – Tecnici dei servizi turistici, nell'ambito dell'area professionalizzante.

FINALITÀ - OBIETTIVI

Il mercato turistico è in continua evoluzione, così come il cliente è costantemente diverso come tipologia. In un contesto di questo tipo, la figura professionale di cui sopra trova una ragione di esistere ed una collocazione ben precisa nell'azienda alberghiera, azienda che tende sempre più a diversificare l'offerta turistica e personalizzare al massimo i servizi, cercando di prevenire ed assecondare le esigenze ed i desideri della clientela moderna. Lo stage rappresenta un momento molto importante del percorso formativo in quanto permette ai ragazzi di essere inseriti in vari contesti lavorativi e avrà una durata complessiva di 410 ore (per il IV° anno 160 ore; per il V° anno 250 ore)

Lo stage, di tipo applicativo, sarà finalizzato al raggiungimento dei seguenti obiettivi: applicare abilità acquisite durante il percorso formativo; approfondire e sviluppare conoscenze rispetto ad uno specifico ambito lavorativo attraverso l'utilizzo degli strumenti acquisiti in formazione; acquisizione delle abilità d'uso sulle attrezzature innovative presenti nell'ambiente di lavoro; acquisizione di esperienze dirette di processo e di collaborazione con gli staff dirigenziali delle strutture ospitanti.

SINTESI DEL PROGETTO

L'attività formativa è proposta agli allievi della 4^a G e della 5^oG dell'I.P.S.S.A.R. "Orio Vergani" di Ferrara; questi ultimi proseguono un'attività iniziata l'anno precedente. L'attività tiene conto che, accanto alla formazione di base, deve esservi una forma di specializzazione e soprattutto la capacità di lettura delle interdipendenze, affinché il soggetto possa spendere nel mercato del lavoro una serie di conoscenze di base, di contesto, di conoscenza del settore tra loro integrate. Accanto alla specializzazione si prevede, quindi, una polivalenza della professionalità con input dinamici, con una serie di conoscenze polivalenti anche nel campo delle lingue, delle public-relations, approfondendo con input formativi mirati quello che viene richiesto dal mercato.

Dal punto di vista della metodologia della formazione si prevedono:

orientamento al lavoro e all'azienda: favorire le abilità professionali in situazioni lavorative, curare la capacità di organizzare il proprio lavoro; la presenza di operatori aziendali in aula: formazione per moduli intensivi (140 ore nel 4^o anno) con la presenza di operatori aziendali come portatori di esperienza e di applicazione della professionalità; l'azienda come risorse formative: stages (160 ore nel 4^o anno; 250 nel 4^o anno) accuratamente preparati e concordati con le aziende stesse.

TEMPI

Il progetto ha durata annuale

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO TECNICHE DI RISTORAZIONE

RESPONSABILE DI PROCESSO

Prof. R. Caselli

DESTINATARI

Studenti della Classe 4^a A 5^a A

DURATA DEI PERCORSI FORMATIVI SUDETTI

600 ore, comprensive di stage (300 ore) ed esame finale.

FINALITÀ - OBIETTIVI

Il progetto di alternanza scuola lavoro nasce dalla collaborazione tra gli istituti IPSSAR di Cervia-Milano Marittima, Savioli di Riccione, Vergani di Ferrara, Malatesta di Rimini, Scappi di Castel San Pietro terme e ha come finalità l'acquisizione di più elevate ed adeguate competenze tecnico-professionali correlate alla qualifica di tecnico delle attività ristorative.

Gli obiettivi del progetto mirano a consentire ai partecipanti, l'acquisizione di competenze di base e trasversali attraverso attività di alternanza in azienda, in attività operativa di progettazione di menu e realizzazione di piatti in relazione alla tipologia di clientela.

SINTESI DEL PROGETTO

Questo progetto di alternanza intende rappresentare un'opportunità di orientamento professionale e di transizione verso il lavoro in un settore che nel nostro territorio rappresenta un fabbisogno reale. Infatti per lo sviluppo e consolidamento dei nuovi bacini di impiego nel territorio ferrarese uno degli elementi prioritari è rappresentato dai servizi turistici e ristorativi.

Promuovendo dunque la formazione di una forza lavoro qualificata e facilitandone l'ingresso nel mondo del lavoro attraverso il presumibile inserimento in strutture ricettive e ristorative, il percorso in alternanza contribuisce a rafforzare la competitività del territorio.

Per questo le aziende ricettive e ristorative, partner del progetto, hanno dato la loro disponibilità ad accogliere corsisti per i periodi di alternanza.

E' opportuno che il personale potenziale si formi in percorsi specifici per inserirsi in un mondo della ristorazione che sta cambiando; si richiedono figure sempre più flessibili e competenti

nell'applicazione di norme igieniche e di sicurezza, nel rispetto delle diverse normative che regolano il comparto, ma anche dell'utilizzo di nuove tecnologie nella produzione dei pasti e nella gestione e amministrazione, dell'impiego e riconoscimento e trattamento dei prodotti tipici, dei valori nutrizionali o ancora degli abbinamenti tra cibo e vino, della produzione di pasticceria di qualità, oltre che ai diversi tipi di servizio da adeguare allo stile commerciale e all'immagine della struttura. Quello che l'IPSSAR "O.Vergani" di Ferrara si propone è di dar vita ad azioni formative che, forti dell'esperienza e delle professionalità, creino profili appetibili sul mercato e pronti a rispondere alle esigenze della nuova ristorazione.

Le attività prevedono forme di accompagnamento, il tutoring scolastico ed aziendale dello stage e l'accompagnamento educativo personalizzato nel caso di allievi in situazione di disagio.

Per ciò che concerne gli strumenti adottati, il periodo di alternanza nelle strutture ricettive e ristorative prevede l'utilizzo di nuovi strumenti rispetto agli stage aziendali tradizionali.

In particolare sono stati predisposte schede di supporto al progetto personalizzato di alternanza, al fine di descrivere: il contesto aziendale, la/le mansione/i oggetto dell'esperienza e le principali competenze necessarie per presidiare il posto di lavoro; il profilo di ogni studente, in termini di competenze possedute, di attitudini ed aspirazioni.

Ciò consentirà di effettuare un incrocio più efficace tra allievi ed aziende disponibili, e di identificare in modo preciso gli obiettivi ed i risultati attesi per ciascun allievo e le modalità di valutazione di tali obiettivi e risultati, al fine di definire un piano formativo personalizzato.

TEMPI

Dal mese di ottobre 2009 al mese di maggio 2010.

FERRARA
IPSSAR