

Candidatura N. 1001106
3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di
alternanza scuola-lavoro

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.S. DE LILLA
Codice meccanografico	BAIS07300N
Tipo istituto	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
Indirizzo	VIA DON LUIGI STURZO N.C.
Provincia	BA
Comune	Polignano A Mare
CAP	70044
Telefono	0804241677
E-mail	BAIS07300N@istruzione.it
Sito web	www.iisspolignanoamare.gov.it
Numero alunni	742
Plessi	BARF07301A - "S. DE LILLA" BARH07301T - I.P.S.S.E.O.A.

Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 1001106 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.6.6A Percorsi alternanza scuola/lavoro

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti	LECTOR IN "TAVOLA".....CIBO	€ 13.446,00
Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti	LECTOR IN "TAVOLA".....ACCOGLIENZA	€ 13.446,00
Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti	LECTOR IN "TAVOLA".....TRADIZIONE E AUTONOMIA DOMESTICA	€ 13.446,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 40.338,00

Obiettivi

Indicare gli obiettivi che si intendono raggiungere con il progetto anche in collegamento con altre attività realizzate, o che si intendono realizzare, dalla scuola al suo interno e in collaborazione col territorio.

L'Istituto, candidandosi al progetto "Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola lavoro", persegue l'obiettivo di sviluppare l'autonomia e lo spirito di iniziativa di studenti e studentesse e di migliorarne i processi di motivazione favorendo il successo formativo con un forte orientamento alla pratica nel mondo del lavoro, per prevenire il disagio e l'abbandono, fenomeni significativi in una realtà scolastica come quella degli Istituti professionali, la cui utenza proviene da contesti sociali e familiari difficili, da esperienze di povertà educative che bloccano le possibilità di apprendimento e di sviluppo delle competenze. Dall'ultimo RAV lo status socio-economico e culturale delle famiglie degli studenti risulta **BASSO** e il dato relativo agli studenti che hanno abbandonato gli studi in corso d'anno, dall'ultimo RAV, risulta dell'**11,5%**. Sostenendo il recupero delle conoscenze, favorendo l'inclusione degli alunni disabili, ampliando e potenziando l'offerta curricolare è possibile rafforzare e sviluppare gli apprendimenti e le competenze per un approccio reale al mondo della scuola e al mercato del lavoro.

Caratteristiche dei destinatari

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

Il progetto mira al coinvolgimento degli alunni in percorsi di alternanza scuola lavoro e si rivolge, in particolare, alle studentesse e agli studenti con difficoltà di comunicazione interpersonale con il gruppo classe a causa di disagi socio-culturali, condizioni economiche svantaggiate e/o in situazione di abbandono familiare, studenti con disabilità o con disturbi specifici di apprendimento. L'attenta analisi delle caratteristiche socio-economiche hanno messo in evidenza:

- l'alto numero di situazioni di disagio e disorientamento negli alunni che si concretizza nell'abbandono già al primo anno (**14,4 dati RAV**);
- il fenomeno della elusione scolastica che a lungo andare sfocia nella dispersione di quegli alunni che escono dalla scuola con un bagaglio di conoscenze, in termini di abilità e competenze, inferiori agli standard previsti;
- la presenza sempre più numerosa di alunni con carenze negli apprendimenti disciplinari.

La possibilità di realizzare attività individualizzate e limitate a piccoli gruppi, anche attraverso l'uso di metodologie didattiche innovative permette di recuperare tutti quegli alunni a rischio di insuccesso scolastico.

Metodologie e Innovatività

Indicare l'innovatività e qualità pedagogica del progetto, in termini di metodologie, strumenti, impatti, nell'ottica della promozione di una didattica aperta al territorio e alle esperienze al fine di promuoverne l'autonomia e la capacità di scelta delle studentesse e degli studenti

I percorsi di alternanza scuola lavoro tengono conto dei fabbisogni espressi dalle aziende ospitanti e dei bisogni formativi degli alunni, che, cambiando in rapporto al mercato del lavoro e alla definizione di sempre nuovi profili professionalizzanti, necessitano di una continua implementazione ed innovazione. L'attività prevista è fortemente innovativa perché dà valore al lavoro riconoscendone la dimensione culturale ed educativa, interagisce con le imprese con le quali ha stabilito partenariati stabili, conta su collaborazioni consolidate con associazioni di categoria e soggetti rappresentativi del mondo del lavoro nel territorio di riferimento, con indubbe ricadute positive sugli alunni. La metodologia didattica innovativa consiste nel guidare gli alunni verso l'apprendimento sistemico, organizzativo ed emozionale delle competenze professionalizzanti attraverso lo sviluppo delle competenze di cittadinanza (saper lavorare in gruppo, saper risolvere i problemi, imparare ad imparare, comunicare in modo efficace, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione, progettare) sviluppando la creatività e l'innovazione. Si prevede, quale impatto sui destinatari del progetto, l'ampliamento ed il potenziamento dell'offerta curricolare, promuovendo la capacità di scelta delle studentesse e degli studenti coinvolti.

Struttura del progetto

Descrivere la struttura del progetto e la valorizzazione dell'esperienza di affiancamento delle studentesse e degli studenti all'interno della struttura ospitante attraverso attività di contestualizzazione dell'attività (introduzione alla rete, alla filiera o al settore di attività) e di orientamento (sensibilizzazione delle studentesse e degli studenti sulle professioni, le competenze e le conoscenze richiesti dal settore di attività)

Il progetto intende migliorare le possibilità di inserimento lavorativo attraverso una preparazione altamente professionalizzante e valorizzare i percorsi di alternanza scuola lavoro affiancando alle studentesse e agli studenti, all'interno delle strutture ospitanti, figure qualificate. Innovatività e qualità pedagogica, in termini di metodologie, strumenti, impatti, nell'ottica della promozione di una didattica aperta al territorio e alle esperienze caratterizzeranno la struttura del progetto. Verranno poste in essere attività di contestualizzazione dell'attività e di orientamento, sensibilizzando gli alunni sulle professioni, le competenze e le conoscenze richieste dal settore di attività, mediante il coinvolgimento delle piccole e medie imprese (PMI) mettendo in evidenza le interconnessioni delle attività tra gli attori coinvolti. L'obiettivo è quello di valorizzare le esperienze, riportando gli alunni alla dimensione reale delle opportunità offerte dalla rete delle strutture ospitanti e dalla comunità, nel caso specifico attraverso una riflessione su chi produce, trasforma, distribuisce e prepara il "cibo", attraverso il coinvolgimento di anziani (recupero delle ricette della tradizione) e disabili (mediante azioni atte a favorire la loro autonomia domestica) e attraverso la realizzazione di ambientazioni suggestive che, richiamando il passato e le tradizioni, restituiscono al territorio elementi in cui riconoscersi.

Inclusività

Indicare la capacità della proposta progettuale di includere le studentesse e gli studenti con maggiore disagio negli apprendimenti e di migliorare il dialogo tra studentesse e studenti e le capacità cooperative entro il gruppo-classe

Il progetto è rivolto agli studenti con difficoltà di inserimento ed integrazione con altri allievi; studenti provenienti da famiglie con problematiche socio-economiche; studenti con disabilità o con disturbi specifici di apprendimento. L'attuazione dei percorsi di ASL rivolti ad alunni con disabilità, già ampiamente promossa e valorizzata dalla scuola, offrendo agli alunni opportunità formative adeguate alla loro condizione e al loro status, tende a promuovere l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro. I tempi e le modalità di svolgimento dei percorsi terranno conto degli obiettivi didattici e formativi e potranno essere opportunamente resi flessibili, nella durata e nella distribuzione dei compiti. In tutti gli alunni coinvolti, indipendentemente dalle problematiche personali:

- attraverso lo sviluppo delle competenze organizzative e relazionali e l'implementazione delle relazioni collaborative degli studenti si cercherà di favorire l'integrazione sociale;
- attraverso il recupero delle conoscenze si tenderà ad attenuare le situazioni di svantaggio degli studenti;
- migliorando la motivazione ad apprendere e favorendo il rafforzamento delle competenze per lo sviluppo di un'idea progettuale si cercherà di aumentare i livelli di profitto nello studio;
- migliorando l'autoconsapevolezza, la crescita di stima, la responsabilizzazione si favorirà un approccio più consapevole al mondo del lavoro.

Valutabilità

Descrivere la valutabilità, intesa come capacità della proposta progettuale di stimolare la riflessione pedagogica e di misurare l'impatto del progetto

Il progetto ed i percorsi di alternanza scuola lavoro attivati saranno oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e delle aziende secondo i seguenti descrittori: Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità, autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), capacità di problem solving, socievolezza e rapporti con superiori e colleghi acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento. Il Tutor interno valuterà l'intero percorso anche con visite in azienda e raccogliendo su apposita modulistica tutte le osservazioni su comportamenti, processi operativi, dinamiche comunicative attuate dagli studenti e, rilevando il livello di gradimento, attraverso questionari specifici. La valutazione è indispensabile e sarà condivisa con il Consiglio di classe per misurare l'impatto del progetto sui soggetti coinvolti, favorire la riflessione pedagogica e consentire di migliorare le attività future.

Modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori

Indicare la modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori nella progettazione, da definire nell'ambito della descrizione del progetto

Coinvolgere le famiglie e avvicinarle alla realtà formativa dei loro figli. Le attività di sensibilizzazione mireranno a far comprendere gli obiettivi e le finalità del progetto e permetteranno di migliorare i rapporti tra le due agenzie educative per giungere al successo formativo di ogni alunno e saranno così articolate:

- a) un incontro di presentazione all'utenza che esporrà il progetto in tutte le sue parti;
- b) diffusione delle informazioni relative al progetto attraverso il sito web dell'IISS, le testate giornalistiche cartacee e online locali;
- c) consigli di classe con la presenza dei genitori, colloqui scuola/famiglia.

Per motivare e sostenere l'impegno degli alunni sono previsti incontri di gruppo sui contenuti del progetto e, per un coinvolgimento attivo, verranno poste in essere azioni che mireranno a:

Favorire l'integrazione sociale e le pari opportunità.

Attenuare le situazioni di svantaggio degli studenti attraverso il recupero delle conoscenze.

Aumentare i livelli di profitto migliorando l'apprendimento e favorendo il successo scolastico.

Migliorare l'autostima, la responsabilizzazione degli studenti:

Con lacune nelle discipline del curriculum.

Con difficoltà di inserimento ed integrazione.

Provenienti da famiglie con problematiche socio-economiche.

Con disabilità o con disturbi specifici di apprendimento.



Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
IMPRESA IN AZIONE	22-23	http://www.alberghieropolignanoprofconve rsano.gov.it/sito/wp-content/uploads/2017/01/PTOF-20APRILE17-Polignano-Conversano-2016-19-DS.pdf
LABORATORIO CREATIVO	22-23	http://www.alberghieropolignanoprofconve rsano.gov.it/sito/wp-content/uploads/2017/01/PTOF-20APRILE17-Polignano-Conversano-2016-19-DS.pdf
LE MANI IN PASTA	22-23	http://www.alberghieropolignanoprofconve rsano.gov.it/sito/wp-content/uploads/2017/01/PTOF-20APRILE17-Polignano-Conversano-2016-19-DS.pdf
OPEN COESIONE	22-23	http://www.alberghieropolignanoprofconve rsano.gov.it/sito/wp-content/uploads/2017/01/PTOF-20APRILE17-Polignano-Conversano-2016-19-DS.pdf

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. so ggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Pr otocollo	Data Protocollo	All ega to
Attività di formazione e orientamento in percorsi di alternanza scuola lavoro	1	Comune di Conversano	Accordo	650/C14	09/02/2017	Sì
Attività di formazione e orientamento in percorsi di alternanza scuola lavoro	1	COMUNE DI POLIGNANO A MARE	Accordo	1703	31/03/2017	Sì
Attività di formazione e orientamento in percorsi di alternanza scuola lavoro	1	FONDAZIONE "GIUSEPPE DI VAGNO (1889-1921)"- ONLUS	Accordo	2862/07	01/06/2017	Sì
Attività di formazione e orientamento in percorsi di alternanza scuola lavoro	1	ASSOCIAZIONE RISTORATORI DI POLIGNANO A MARE	Accordo	1724/C14	17/11/2016	Sì
Attività di formazione e orientamento in percorsi di alternanza scuola lavoro	1	ASSOCIAZIONE ALBERGATORI DI POLIGNANO A MARE	Accordo	1719/C14	17/11/2016	Sì

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Collaborazioni con Strutture ospitanti



con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne gli interessi, gli stili di apprendimento individuali, le vocazioni personali; d) favorire la partecipazione attiva di tutti i soggetti coinvolti (scuole, imprese, enti pubblici e/o privati) nei processi formativi degli studenti; e) potenziare le capacità di utilizzare le tecnologie informatiche; f) accrescere la motivazione allo studio; g) valorizzare le potenzialità del proprio territorio attraverso la conoscenza e il confronto con contesti diversi nell'ottica di imparare dalle best practices; h) favorire l'inclusione e l'integrazione. L'attività offrirà agli studenti delle classi terze e quarte opportunità di crescita culturale, umana e professionale attraverso lo svolgimento di percorsi di alternanza scuola-lavoro in contesti altamente stimolanti.

1. Finalità:

Il progetto si propone una riflessione intorno al cibo, inteso come nutrimento per il corpo e lo spirito, con l'intento di guardare alla tavola come luogo per dibattere, ragionare e comprendere le ragioni e i significati propri della parola "cibo".

Il cibo rappresenta la nostra storia, la nostra memoria e quello che oggi siamo, dato da un continuo scambio e intreccio di culture diverse, di un sovrapporsi di sistemi produttivi, di sperimentazioni, di "rivoluzioni" nel vero senso della parola.

Il cibo è cultura perché ha inventato e trasformato il mondo. E' cultura quando si produce, quando si prepara, quando si consuma. E' il frutto della nostra identità e costituisce lo strumento ideale per esprimerla e comunicarla.

2. Obiettivi:

a) Preparazione e descrizione di piatti della tradizione attraverso la conoscenza della storia del piatto e della storia del territorio di appartenenza alla luce delle nuove abitudini alimentari dovute alle contaminazioni generate dai flussi migratori.

b) Partecipazione a dibattiti sull'alimentazione transculturale come stile di alimentazione in cui convergono e si fondono tradizioni di diversi paesi e che prendono spunto dalla descrizione del piatto, partendo da considerazioni circa il sincretismo alimentare.

3. Azioni previste a favore dei destinatari:

1) La finalità del progetto consiste nel creare, attraverso percorsi mirati di alternanza scuola lavoro, le condizioni perché gli studenti e le studentesse siano in grado di descrivere in chiave innovativa ed alla luce delle mutate abitudini alimentari il prodotto della tradizione dagli stessi realizzato ed il periodo storico a cui esso fa riferimento considerando la contaminazione tra la cucina tradizionale del Paese di origine e quella autoctona legata ai flussi migratori.

2) Partecipare attivamente a dibattiti sull'alimentazione transculturale e sul melting pot alimentare.

PROGRAMMAZIONE MODULO (120 H)

Iniziative di informazione e orientamento propedeutico (8 h)

Attività previste:

Conoscere l'alternanza Scuola-lavoro.

Conoscere il sistema socio-economico di riferimento, gli Enti, le associazioni e le aziende partners.

FASE 1

ATTIVITA' Conoscenza delle disposizioni di legge propedeutiche alle attività lavorative. Individuazione on the job presso il soggetto ospitante dei piatti della tradizione e studio del contesto storico di riferimento.

AMBITO DISCIPLINARE COINVOLTO Laboratorio di cucina. Diritto. Italiano e storia.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Quartierino per la Programmazione
Direzioni Generali per interventi in materia di attività
formativa, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (ESE-FESR)

Scuola I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.S. DE LILLA
(BAIS07300N)

Sedi dove è previsto il modulo	BARH07301T
Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali
Numero ore	120

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: LECTOR IN "TAVOLA".....CIBO

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	TOTALE					13.446,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti
Titolo: LECTOR IN "TAVOLA".....ACCOGLIENZA

Dettagli modulo

Titolo modulo	LECTOR IN "TAVOLA".....ACCOGLIENZA
Descrizione modulo	<p>PROGETTO ASL TITOLO: LECTOR IN "TAVOLA".....ACCOGLIENZA FINALITA' E OBIETTIVI GENERALI</p> <p>La crisi economica globale ha avuto conseguenze gravi sull'economia del nostro territorio dove si registrano alti tassi di disoccupazione, di qui la necessità di offrire agli studenti gli strumenti per costruire un valido progetto di vita orientato alla prosecuzione degli studi o all'inserimento nel mondo del lavoro. L'obiettivo è quello di contrastare più efficacemente la dispersione scolastica e la disoccupazione giovanile facendo crescere cittadini più responsabili e attivi nella vita sociale. Tale prospettiva è più che mai necessaria nel nostro territorio dove sono ancora molto alti i livelli di dispersione scolastica uniti all'aumento dei tassi di disoccupazione conseguenti alla crisi nei settori produttivi. Per contrastare il fenomeno il progetto di alternanza scuola lavoro intende perseguire i seguenti obiettivi: a) attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica; b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne gli interessi, gli stili di apprendimento individuali, le vocazioni personali; d) favorire la partecipazione attiva di tutti i soggetti coinvolti (scuole, imprese, enti pubblici e/o privati) nei processi formativi degli studenti; e) potenziare le capacità di utilizzare le tecnologie informatiche; f) accrescere la motivazione allo studio; g) valorizzare le potenzialità del proprio territorio attraverso la conoscenza e il confronto con contesti diversi nell'ottica di imparare dalle best practices; h) favorire l'inclusione e l'integrazione. L'attività offrirà agli studenti delle classi terze e quarte opportunità di crescita culturale, umana e professionale attraverso lo svolgimento di percorsi di alternanza scuola-lavoro in contesti altamente stimolanti.</p> <p>1. Finalità:</p>



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di attività
didattica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
uffici IV

Scuola I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.S. DE LILLA
(BAIS07300N)

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E ABILITÀ PER L'APPRENDIMENTO (CSE-FESF)

MIUR

	<p>ATTIVITA' Formazione on the job presso il soggetto ospitante circa l'alimentazione transculturale ed il melting pot. Descrizione dei piatti e del contesto storico.</p> <p>AMBITO DISCIPLINARE COINVOLTO Laboratorio di sala e di accoglienza. Scienze dell'alimentazione. Italiano e storia.</p> <p>DURATA 40 h</p> <p>FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE Tutor in rappresentanza della scuola e tutor in rappresentanza del mondo del lavoro</p> <p>FASE 3</p> <p>ATTIVITA' Organizzazione dell'evento finale.</p> <p>AMBITO DISCIPLINARE COINVOLTO Laboratorio di sala e di accoglienza.</p> <p>DURATA 10 h</p> <p>FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE Tutor in rappresentanza della scuola e tutor in rappresentanza del mondo del lavoro</p> <p>FASE 4</p> <p>ATTIVITA' Realizzazione dell'evento finale.</p> <p>AMBITO DISCIPLINARE COINVOLTO Laboratorio di sala e di accoglienza.</p> <p>DURATA 22 h</p> <p>FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE Tutor in rappresentanza della scuola e tutor in rappresentanza del mondo del lavoro</p> <p>Il percorso è rivolto a 15 alunni delle classi terze e quarte dell' I.P.S.S.E.O.A. di Polignano a Mare, indirizzo "sala e vendite" ed indirizzo "accoglienza".</p> <p>Il monitoraggio e la valutazione saranno articolati in tre momenti:</p> <p>1- monitoraggio -valutazione in ingresso per l'accertamento dei prerequisiti;</p> <p>2- monitoraggio in itinere durante lo svolgimento del progetto;</p> <p>3- valutazione finale al termine del percorso.</p>
Data inizio prevista	20/09/2017
Data fine prevista	15/06/2018
Tipo Modulo	Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti
Sedi dove è previsto il modulo	BARH07301T
Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali
Numero ore	120



- a) Presentazione e descrizione di piatti della tradizione attraverso la conoscenza della storia del piatto e della storia del territorio di appartenenza alla luce delle nuove abitudini alimentari dovute alle contaminazioni generate dai flussi migratori.
- b) Partecipazione a dibattiti sull'alimentazione transculturale come stile di alimentazione in cui convergono e si fondono tradizioni di diversi paesi e che prendono spunto dalla descrizione del piatto, partendo da considerazioni circa il sincretismo alimentare.
- c) Comprensione, attraverso la testimonianza degli anziani, del valore e del significato che il cibo possa diventare lo strumento con il quale superare le barriere del tempo e dello spazio.
- d) Caratterizzazione dell'ambiente in cui il dibattito si svolge attraverso la realizzazione di allestimenti idonei a rappresentare l'evento finale.
- e) Favorire l'integrazione sociale attraverso il coinvolgimento di soggetti appartenenti a fasce deboli nella manipolazione delle principali materie prime per la preparazione di semplici piatti nell'ottica di favorire l'autonomia domestica.
- f) Realizzazione di strumenti di facile lettura visiva atti a favorire l'autonomia domestica delle fasce più deboli nella preparazione di semplici pasti.
- g) Realizzazione di un prodotto narrativo e figurativo, cartaceo e/o multimediale, in grado di spiegare con semplicità le diverse abitudini alimentari.

3. Azioni previste a favore dei destinatari:

- 1) La finalità del progetto consiste nel creare, attraverso percorsi mirati di alternanza scuola lavoro, le condizioni perché gli studenti e le studentesse siano in grado di descrivere in chiave innovativa ed alla luce delle mutate abitudini alimentari il prodotto della tradizione ed il periodo storico a cui esso fa riferimento considerando la contaminazione tra la cucina tradizionale del Paese di origine e quella autoctona legata ai flussi migratori.
- 2) Partecipare attivamente a dibattiti sull'alimentazione transculturale e sul melting pot alimentare.
- 3) Rafforzare la capacità di promuovere l'integrazione e il miglioramento della qualità della vita collaborando con altre figure professionali per tutelare le fasce più deboli.
- 4) Favorire relazioni con le figure presenti nelle varie istituzioni del territorio, al fine di poter conoscere i bisogni socio sanitari del luogo e poter rivolgere, in modo adeguato, il proprio aiuto alle persone.
- 5) Migliorare l'interazione con persone delle fasce più deboli (es. anziani e disabili) al fine di favorire l'individuazione di soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico-sanitari della vita quotidiana.
- 6) Potenziare le competenze nella promozione di progetti socio-educativi come alternativi all'assistenza attraverso l'uso di strumenti multimediali e prodotti visivi tradizionali.
- 7) Acquisire un'appropriata modalità di indagine e di ricerca del materiale documentativo.

PROGRAMMAZIONE MODULO (120 H)

Iniziative di informazione e orientamento propedeutico (8 h)

Attività previste:

Conoscere l'alternanza Scuola-lavoro.

Conoscere il sistema socio-economico di riferimento, gli Enti, le associazioni e le aziende partners.

FASE 1

ATTIVITA' Conoscenza delle disposizioni di legge propedeutiche alle attività lavorative.
Antropologia e cultura alimentare: viaggio presso il soggetto ospitante attraverso le ricette tramandate dagli anziani con un approfondimento su differenze e analogie tra cibi della cucina tradizionale e stile di vita contemporaneo con le sue mutate abitudini alimentari.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Operativa Nazionale per il sostegno di attività
invalutabili, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.S. DE LILLA
(BAIS07300N)

Data inizio prevista	20/09/2017
Data fine prevista	15/06/2018
Tipo Modulo	Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti
Sedi dove è previsto il modulo	BARF07301A
Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali
Numero ore	120

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: LECTOR IN "TAVOLA".....TRADIZIONE E AUTONOMIA DOMESTICA

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	TOTALE					13.446,00 €



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Strategica Generale per il mercato di pubblica
istruzione, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale.

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (PSE-TES3)

Scuola I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.S. DE LILLA
(BAIS07300N)

	Totale Progetto "LECTOR IN "TAVOLA""	€ 40.338,00	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 40.338,00	