



SCHEMA PRESENTAZIONE PROGETTO PTOF

A.S. 2024/2025

orario curricolare

orario extracurricolare

<b>Denominazione progetto</b>
Il diritto di restare

<b>Referente Responsabile del Progetto</b>
Prof.ssa Olimpia Di Vito

<b>FIGURE COINVOLTE:</b> <b>indicare i nominativi</b> docenti interni, esperti esterni, altre scuole, eventuali Enti, Associazioni (specificare)
Docenti interni: i docenti delle discipline professionali di tutti gli indirizzi.
Esperti esterni: Dott Ferdinando Laghi – medici e paramedici che operano nel SSN- Esperti settore agricolo.
Altre figure coinvolte: Associazioni che operano sul territorio – AIAB Calabria - CPI – ANPAL – Albo dottori commercialisti - Strutture che operano nel settore enogastronomico e agricolo – Enti della PA.

<b>Analisi del fabbisogno</b>
L'idea progettuale nasce dalla particolare situazione economica, sociale ed ambientale della Calabria che vede molti giovani lasciare il loro territorio per cercare lavoro in altre regioni d'Italia o, addirittura, all'estero. Ad andarsene sono soprattutto i giovani qualificati, che hanno conseguito un diploma superiore o una laurea. E' pertanto necessario che la scuola conduca i suoi studenti a guardare con occhi nuovi un territorio già ad alta vocazione turistica, bisognoso di menti imprenditoriali in grado di individuarne il potenziale e le risorse di cui naturalmente è portatore e che, imprescindibilmente, richiede professionalità nel settore alberghiero, agrario, tecnico-economico e del benessere sociale.

<b>Destinatari</b>
--------------------

Alunni delle classi 3,4 e 5 degli indirizzi IPSSEOA – SIA – ITA – Socio Sanitario.
--

<b>Descrizione sintetica del progetto (Abstract)</b> (da inserire nel PTOF)
--

Il progetto coinvolge le diverse aree di studio presenti nell'IIS Diamante Praia a Mare, con l'intento di creare un percorso formativo che utilizzi al meglio i punti di forza rappresentati dalla presenza, nello stesso istituto, di indirizzi con profili professionali diversi.

L'obiettivo è quello di creare un percorso didattico ricco e articolato che abbia un unico filo conduttore e che coinvolga gli studenti dei vari indirizzi nell'affrontare tematiche diverse perseguendo un obiettivo comune.

I docenti delle singole discipline svilupperanno tematiche, inerenti alla valorizzazione del territorio, finalizzate all'acquisizione della competenza chiave europea di imprenditorialità.

Sono previsti i seguenti incontri con esperti e laboratori:

- "Produzioni tipiche e zootecnia locale: dall'allevamento alla tavola" – dott.ssa Sonia Ceglie dell'azienda agricola biologica "Terre Rosse di Massadita" (Indirizzi Alberghiero e Agrario).
- "Preservazione della Biodiversità. Tipicità di un territorio e processi produttivi", AIAB Calabria relatore Antonio Modaffari (indirizzo Agrario).
- "Combustione, combustibili e rischi per ambiente e salute – relatore Dott. Ferdinando Laghi (Medico per l'ambiente) (Tutti gli indirizzi).
- Cybersecurity (corso SIA)

Si propongono, inoltre, le visite aziendali presso l'azienda Mulinum " Pane nostro " di Catanzaro e presso l'ITA Majorana di Rossano.

Al termine del percorso progettuale è prevista una conferenza o una fiera scolastica, dove saranno presentate le varie iniziative: prodotti locali preparati dagli studenti di alberghiero, prodotti di marketing web preparati del corso Sia, presentazioni di servizi socio-sanitari e proposte per uno sviluppo agricolo sostenibile.

<b>Obiettivi formativi prioritari collegati al RAV</b>
--

Migliorare la progettualità nella didattica attraverso processi di condivisione e la strutturazione di percorsi interdisciplinari. Rafforzare i processi di costruzione del curricolo d'istituto orizzontale/verticale, caratterizzanti l'identità dell'istituto, uniformando e condividendo i processi di pianificazione, sviluppo, verifica e valutazione dei percorsi di studio (curricolo del singolo studente, curricolo per classi parallele, curricolo per ordine di scuola, curricolo d'istituto). Coinvolgere nella progettualità dell'Istituto il territorio attraverso convenzioni che rendano più efficace ed incisiva l'azione didattica.

<b>Contenuti</b>
<p>Per il corso SIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Agevolazioni fiscali e finanziarie per le zone a rischio spopolamento;</li> <li>➤ Analisi del territorio</li> <li>➤ Business Plan di una impresa turistica locale</li> <li>➤ Marketing web e sicurezza informatica.</li> </ul> <p>Per il corso IPSSEOA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menù sostenibili</li> <li>➤ Alimentazione sana e a Km 0;</li> <li>➤ La cucina tradizionale;</li> <li>➤ Creazione di itinerari enogastronomici e culturali;</li> </ul> <p>Per il corso ITA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Innovazione agricola e valorizzazione dei prodotti locali;</li> <li>➤ Conservazione della biodiversità;</li> <li>➤ Pratiche agricole sostenibili.</li> </ul> <p>Per il corso SASS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ruolo dei servizi sociali sul territorio;</li> <li>➤ Accesso alle cure mediche nelle aree marginali e l'abbandono del territorio;</li> <li>➤ Alimentazione sana e prevenzione delle malattie: legame tra cibo e benessere.</li> <li>➤ Il diritto alla salute.</li> </ul>
<b>Metodologie</b>
Problem solving, learning by doing, cooperative learning, role playing.
<b>Modalità di monitoraggio, verifica, valutazione</b>
<p>Il monitoraggio delle attività avverrà attraverso la raccolta dei dati in appositi registri.</p> <p>La valutazione sarà effettuata tenendo conto delle ore svolte dagli alunni e delle competenze acquisite al termine del percorso e risulterà formalizzata in schede di valutazione approvate dai cdc.</p>
<b>Traguardi attesi al termine del percorso</b>
Al termine del progetto, gli alunni dovranno aver acquisito le competenze afferenti le aree di competenze ai sensi delle Linee Guida ( art.1, co. 785, L. 30 dicembre 2018, n.145)
<b>Indicatori di efficacia e efficienza</b>
(es. gradimento risultante da questionari di soddisfazione; specificare indicatori e riportare dati ottenuti nella relazione finale)
<p>X Motivazione</p> <p>X Frequenza</p> <p>X Partecipazione</p> <p>X Conoscenze e abilità acquisite</p> <p>X Rapporto con i compagni</p> <p><input type="checkbox"/> Modalità organizzative</p> <p>X Competenze raggiunte</p> <p><input type="checkbox"/> Altro.....</p>
<b>Risorse umane</b>
<b>Docenti interni all'istituto. Esperti esterni.</b>

<b>Mezzi e strumenti</b>
PC, Stampanti, laboratori di cucina e sala, materie prime da definire in sede di definizione dei laboratori.
<b>Rapporti programmati con le famiglie e il territorio</b>
Invito alla manifestazione conclusiva del progetto sia ai genitori che alle autorità locali e agli operatori del settore turistico operanti sul territorio.
<b>Risorse finanziarie necessarie</b>

*DIAMANTE , 04/10/2024*

*La DOCENTE RESPONSABILE DEL PROGETTO*

*Prof.ssa Olimpia Di Vito*