

**SCHEDA PROGETTO: Percorsi enogastronomici per la valorizzazione dei “Presidi Slow Food” del territorio Val di Noto - a.s. 2017/2018**

Aggiornamento PTOF - Approvazione Collegio dei Docenti 26/10/2017 - Delibera Consiglio di Istituto 09/11/2017

<b>Denominazione progetto</b>	<b>Percorsi enogastronomici per la valorizzazione dei “Presidi Slow Food” del territorio Val di Noto</b>
<b>Tipologia del progetto</b>	Nuovo progetto annuale d’Istituto
<b>Destinatari</b>	Alunni Classi Terze IPCT

**B - RELAZIONE TRA - PRIORITÀ – TRAGUARDI - OBIETTIVI DI PROCESSO (ex PdM a.s. 2016/2017 e sezione 5 del R.A.V. - a.s. 2016/2017)**

<b>Priorità riferite agli esiti degli studenti</b>	<b>Traguardi di lungo periodo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Migliorare, rispetto alla media nazionale, gli esiti delle prove INVALSI</li> <li>- Sviluppare le competenze chiave, in campo linguistico, logico-matematico, scientifico e tecnologico, e le competenze di cittadinanza, in campo sociale e civico.</li> <li>- Migliorare gli esiti degli studi universitari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Aumentare di almeno 5 punti percentuale il punteggio medio dei risultati degli studenti nelle prove INVALSI di Italiano e di Matematica</li> <li>-L'80% degli alunni deve acquisire competenze chiave e di cittadinanza, almeno a livello base</li> <li>-Arricchire l'offerta formativa</li> </ul>

**Obiettivo di processo ritenuto prevalente nel progetto**

<b>Area di processo</b>	<b>Obiettivi di processo</b>	
3) Inclusione e differenziazione	5-Potenziare l'inclusione, contrastare la dispersione scolastica e garantire a tutti gli alunni il diritto allo studio	<b>X</b>

**C - RISULTATI ATTESI E MONITORAGGIO**

**In relazione all’Obiettivo di processo segnalato, indicare con una X, nei rispettivi riquadri:**

**Risultati attesi - Indicatori di monitoraggio - Modalità di rilevazione**

<b>Obiettivo di processo 5</b>	<b>Risultati attesi</b>
Potenziare l'inclusione, contrastare la dispersione scolastica e garantire a tutti gli alunni il diritto	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>X</b> Garantire agli studenti le medesime opportunità di successo formativo</li> <li><b>X</b> Ridurre la dispersione scolastica</li> <li><b>X</b> Promuovere l' apprendimento e la</li> </ul>

allo studio	partecipazione nella scuola <b>X</b> Aumentare l'autostima degli studenti attraverso la collaborazione e la costruzione di relazioni interpersonali efficaci <b>X</b> Sviluppare e promuovere l'educazione all'imprenditorialità
	<b>Indicatori di monitoraggio</b> <b>X</b> Comparazione del numero degli alunni iscritti e di alunni scrutinati a giugno <b>X</b> Esiti degli scrutini finali <b>X</b> Numero di attività svolte
	<b>Modalità di rilevazione</b> <b>X</b> Tabulati degli scrutini <b>X</b> Questionari con domande chiuse e/o aperte <b>X</b> Relazioni dei docenti referenti

#### **D – CONNESSIONE CON ALTRI PROGETTI O PROGRAMMI**

<b>Indicare in quali altre iniziative è inserito il progetto</b>
<b>Specificare le tematiche riferite alla Rete Nazionale U.N.E.S.C.O.</b> Educazione al turismo culturale Sviluppo sostenibile

#### **E - AZIONI PREVISTE PER RAGGIUNGERE CIASCUN OBIETTIVO DI PROCESSO E VALUTAZIONE DEGLI EFFETTI POSITIVI E NEGATIVI**

<b>Risorse impegnate</b>
<b>Figure professionali: N. 2 Docenti interni,</b>
<b>Classi coinvolte (specificare anno e indirizzo):</b> Classi 3 <sup>A</sup> ind. servizi enogastronomici, 3 <sup>A</sup> B ind. servizi di sala e vendita e 3 <sup>A</sup> D ind. accoglienza turistica dell'I.P.C.T.
<b>N. alunni coinvolti: 20</b>
<b>Docenti Referenti: due</b>
<b>Strumenti: LIM, slides, dispense, brochures</b>
<b>Spazi</b> Un' aula del plesso centrale provvista di LIM, laboratorio multimediale, aziende
<b>Metodi</b> Lezione frontale, lezione partecipata, cooperative learning, peer to peer, learning by doing
<b>Tipologia di attività (descrivere nel dettaglio)</b> Il progetto intende proporre un nuovo modello di viaggio fatto <b>di incontri e scambi con agricoltori e allevatori che, insieme ai cuochi che cucinano i loro prodotti, saranno i narratori dei loro territori e guide speciali alla scoperta delle tradizioni locali.</b> E' opinione consolidata che l'educazione alimentare svolge un ruolo determinante nella promozione del piacere del cibo, del consumo consapevole, del rispetto della biodiversità e della sostenibilità ambientale e sociale. Per tale ragione deve essere valorizzata attraverso il confronto sulle scelte di acquisto e sulle abitudini alimentari quotidiane. Il progetto è rivolto agli alunni interessati delle classi terze dell' I.P.C.T., ind. enogastronomia, servizi di sala e vendita, accoglienza turistica. La selezione avverrà sulla base della media dei voti riportati nell'anno scolastico 2016/2017. Sono previsti 10 incontri di 2,5 ore ciascuno.

Durante le lezioni frontali gli studenti verranno informati sulle caratteristiche dei Presidi Slow Food, in particolare sul loro rischio di estinzione, reale o potenziale, sul loro legame con il territorio e con la memoria di un gruppo sociale e sulla loro grande qualità organolettica. Si esamineranno le tecniche e i processi di produzione e distribuzione, facendo riferimento ai concetti di biodiversità e sostenibilità ambientale, sociale ed economica del cibo. Si introdurranno, inoltre, i principi generali della comunicazione istituzionale e i principali strumenti per la promozione e la comunicazione del territorio e dei prodotti enogastronomici attraverso il Web marketing.

Sono previsti 2 seminari durante i quali 2 rappresentanti dell'organizzazione "Brassicari rosolinesi" presenteranno l'organizzazione Slow Food Italia e la sua mission e illustreranno il disciplinare di produzione da seguire per ottenere il riconoscimento come Presidio Slow Food.

Verranno svolte escursioni didattiche per incontrare tecnici (imprenditori agricoli e operatori del settore enogastronomico) che, condividendo le loro esperienze, trasformeranno concetti chiave in messaggi che ispirano fiducia ed entusiasmo.

Si forniranno in tal modo occasioni per una conoscenza diretta e proficua del mondo del lavoro e delle professioni che ruotano attorno al comparto agro-alimentare realizzando un efficace orientamento scolastico e professionale.

#### **Tempi di attuazione**

Gli incontri si terranno da novembre fino a gennaio, con cadenza settimanale, secondo un calendario da concordare successivamente.

#### **Effetti prevedibili**

<b>Effetti positivi nella scuola a medio termine</b>	<b>Effetti negativi nella scuola a medio termine</b>	<b>Effetti positivi nella scuola a lungo termine</b>	<b>Effetti negativi nella scuola a lungo termine</b>
Valorizzare la scuola intesa come comunità attiva aperta al territorio. Individuare approcci pedagogici innovativi e incentrati sullo studente.		Incrementare il numero di studenti iscritti e ridurre la dispersione scolastica. Prendere coscienza della possibilità di creare dei progetti innovativi d'impresa per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari e in particolare dei Presidi Slow Food del territorio del Val di Noto.	