



Candidatura N. 987247
3504 del 31/03/2017 - FSE - Potenziamento della Cittadinanza
europea

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	IPSEOA CATERINA DE' MEDICI
Codice meccanografico	BSRH02000T
Tipo istituto	IST PROF ALBERGHIERO
Indirizzo	VIA TRIESTE, 19
Provincia	BS
Comune	Gardone Riviera
CAP	25083
Telefono	036521107
E-mail	BSRH02000T@istruzione.it
Sito web	http://www.alberghierodemedici.gov.it/
Numero alunni	1099
Plessi	BSRH02000T - IPSEOA CATERINA DE' MEDICI BSRH02001V - SEZ. ASS. DESENZANO IPSEOA GARDONE R.



Sezione: Autodiagnosi

Sottoazioni per le quali si richiede il finanziamento e aree di processo RAV che contribuiscono a migliorare

Azione	SottoAzione	Aree di Processo	Risultati attesi
10.2.2 Azioni di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base	10.2.2A Competenze di base	Area 5. ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA	Aumento della consapevolezza dell'identità culturale dell'Unione europea
10.2.3 Azioni di internazionalizzazione dei sistemi educativi e mobilità	10.2.3B Potenziamento linguistico e CLIL	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE Area 5. ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA	Riduzione dei debiti formativi nelle discipline linguistiche (Sottoazione 10.2.3.B) Valorizzazione della dimensione esperienziale delle attività didattiche attraverso la realizzazione di prodotti/attività dedicate all'Europa e alle sue istituzioni (es. da avviso: brochure, sito web, contatti attraverso i media sociali e altro materiale informativo; percorsi turistici, di simulazione, laboratori)



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 987247 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.2.2A Competenze di base

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Cittadinanza Europea propedeutica al 10.2.3B	Cittadinanza europea e diritto alla salute a tavola	€ 5.082,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 5.082,00

Riepilogo moduli - 10.2.3B Potenziamento llinguistico e CLIL

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Potenziamento linguistico e CLIL	L'Europa a tavola attraverso i secoli	€ 10.164,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 10.164,00



Articolazione della candidatura

10.2.2 - Azioni di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base

10.2.2A - Competenze di base

Sezione: Progetto

Progetto: Cittadinanza europea e diritto alla salute a tavola

<p>Descrizione progetto</p>	<p>Il contesto sociale in cui nasce l'IPSEOA "Caterina De Medici" è quello del Lago di Garda, una zona caratterizzata da una forte vocazione turistica in cui è rilevante la presenza di strutture ricettive come alberghi, ristoranti, campeggi, ecc. L'Istituto, infatti, è ad indirizzo alberghiero e si prefigge di formare figure preparate professionalmente che andranno ad inserirsi in tale contesto lavorativo. Il territorio in cui opera attualmente sta affrontando la sfida della globalizzazione cercando di adeguare la propria offerta alle nuove tendenze di mercato. I flussi turistici sono per lo più provenienti da paesi europei come la Germania, la Francia, l'Austria, il Regno Unito, la Romania, la Repubblica Ceca, l'Olanda. Molto sentita, dunque, è la vocazione all'accoglienza turistica, allo scambio e al confronto tra differenti identità culturali. Sarebbe dunque auspicabile in questo contesto realizzare all'interno dell'Istituto un progetto che rafforzi la consapevolezza di essere cittadini europei non solo dal punto di vista giuridico, ma anche nel nome di un'appartenenza a una cultura e a dei valori comuni. Ciò risulta sempre più difficile: negli ultimi tempi, infatti, purtroppo si fa sempre più insistente la tendenza a voler disconoscere le ragioni che sono state alla base della creazione dell'Unione Europea, i benefici che quest'ultima ha apportato a livello sia nazionale che locale e soprattutto ciò che essa può continuare a dare in termini di vantaggi e di benessere. Il progetto da noi presentato mira a costruire il concetto di cittadinanza europea attraverso un modulo obbligatorio di 30 ore in cui si affronteranno le tappe salienti della storia dell'Unione Europea, la sua normativa e le problematiche relative all'integrazione politica. Si prevede inoltre un approfondimento sull'etichettatura dei prodotti alimentari, sui diritti dei consumatori e sulla salute a tavola. Le attività proposte si avvarranno di mezzi multimediali quali siti accreditati, piattaforme, filmati on line e la realizzazione di un e-book, quest'ultimo a carattere divulgativo.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio di riferimento dell'istituzione scolastica

L'area in cui i due plessi dell'Istituto operano è caratterizzata da un'economia basata su commercio e turismo con flussi provenienti da tutta l'Europa. Molto sentita, dunque, è la vocazione all'accoglienza turistica, allo scambio e al confronto tra differenti identità culturali. E' pertanto auspicabile la realizzazione di un progetto che approfondisca il senso di appartenenza all'Europa, ad una cultura e valori comuni. I due plessi insistono sulla sponda bresciana del lago di Garda, da Limone a nord fino a Peschiera a sud. Le strutture alberghiere e commerciali di questa area accolgono buona parte dei diplomati dell'Istituto e costituiscono anche l'area principale entro cui si svolge l'alternanza scuola-lavoro. Le relazioni ormai consolidate con associazioni di settore, istituzioni, enti pubblici e cooperative sociali costituiscono una ricca risorsa con cui l'Istituto si confronta organizzando eventi comuni e collaborando in progetti che coinvolgono il territorio. La relativa ricchezza di quest'ultimo funge inoltre da attrattiva per gli studenti che provengono da zone meno agiate e meno cosmopolite.



Obiettivi del progetto

Indicare quali sono gli obiettivi generali e gli obiettivi formativi specifici perseguiti dal progetto con riferimenti al PON "Per la scuola" 2014-2020.

Obiettivi generali: Potenziare la capacità di relazionarsi con gli altri e di lavorare in gruppo. Verificare le conoscenze e i percorsi compiuti in un clima di autovalutazione costruttiva. Partecipare ad attività integrative comuni. Innalzare il tasso del "successo formativo" stimolando gli allievi mediante una didattica laboratoriale e interattiva. Obiettivi formativi specifici: Acquisire la consapevolezza di essere cittadini europei. Superare le diffidenze verso un'integrazione politica per la creazione degli Stati Uniti d'Europa. Produrre un e-book. Riconoscere la normativa europea a tutela del diritto alla "salute a tavola". Acquisire la consapevolezza di cittadinanza europea attraverso la stimolazione del senso di appartenenza ad una cultura, a valori, a una storia e a un percorso comuni. Sollecitare una riflessione circa la condivisione di valori quali la dignità, la libertà, l'uguaglianza, la solidarietà, la cittadinanza, la giustizia, e le possibili minacce sottese ai predetti valori. Superare le diffidenze verso un'integrazione politica per la creazione degli Stati Uniti d'Europa. Riconoscere le differenze di etichettatura tra i prodotti europei e quelli italiani. Individuare le differenze tra la legge italiana e quella europea in materia di spreco alimentare e di controllo sull'igiene degli alimenti. Individuare il ruolo dell'Italia a tutela della sicurezza alimentare in Europa e nel mondo.

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 bacino di utenza della scuola è molto vasto e comprende anche zone interne lontane dall'area prettamente turistica caratterizzate da un livello socio-economico e culturale più basso rispetto a quest'ultima. Per questo motivo gli alunni iscritti al primo anno appartengono a realtà disomogenee. Questo porta l'Istituto a confrontarsi sempre più spesso con situazioni problematiche che comportano l'investimento di energie e risorse per facilitare l'integrazione fra gli alunni. Da indagini statistiche interne è emerso un forte rischio di abbandono scolastico in quanto spesso la motivazione principale che spinge i ragazzi a frequentare il nostro istituto è l'aspirazione al lavoro, la visione di una professione solida e abbastanza remunerata in un settore specifico che sembra in espansione: tutto ciò a discapito dell'acquisizione di buone competenze di base. Gli sforzi prodotti dai docenti nel corso degli anni hanno realizzato una notevole diminuzione della dispersione scolastica e un tendenziale innalzamento del livello di preparazione degli studenti maturato in itinere fino ad arrivare alle classi terminali. Il progetto intende rafforzare negli alunni delle classi quinte le competenze di cittadinanza in modo da acquisire senso di responsabilità, coscienza nelle relazioni interpersonali e una forte identificazione nel contesto europeo, arricchendo ulteriormente l'offerta formativa.

Apertura della scuola oltre l'orario

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, di sabato, nel periodo estivo

L'Istituto è aperto fino alle ore 18:00 tutti i giorni dal lunedì al venerdì per consentire lo svolgimento dei laboratori pomeridiani di sala e cucina. Per tale motivo il progetto può essere svolto in orario extra scolastico in piena libertà e con l'ausilio di tutti gli strumenti didattici e informatici nonché con il supporto del personale tecnico e ausiliario della scuola. Si precisa che l'attività laboratoriale si sviluppa in due turni suddivisi in quattro unità didattiche con termine previsto per le ore 16.00. Vista la normativa sulla sicurezza e sull'igiene, non va trascurato il tempo di intervento del personale Assistente Tecnico Amministrativo per garantire la massima efficienza ed idoneità delle strutture della scuola e delle attrezzature enogastronomiche. Il tempo impiegato per tale attività di ausilio si protrae dalle ore 16:00 alle ore 18:00.



Coerenza con l'offerta formativa

Indicare, ad esempio, se il progetto ha connessioni con progetti già realizzati o in essere presso la scuola e, in particolare, se il progetto si pone in continuità con altri progetti finanziati con altri azione del PON-FSE.

Il percorso didattico "Cittadinanza europea e diritto alla salute a tavola" si pone in continuità con il progetto dal titolo "Saperi e sapori" che ha visto la collaborazione con l'associazione "Libera, associazioni, nomi e numeri contro le mafie" della sezione di Mantova-Castiglione delle Stiviere. Gli studenti coinvolti hanno avuto modo di conoscere questa realtà e il suo operato a livello nazionale, di partecipare a incontri di educazione alla legalità, di conoscere per sommi capi la situazione nazionale relativa alle infiltrazioni mafiose, di prendere parte a laboratori di approfondimento sui prodotti alimentari delle cooperative agricole siciliane di "Liberaterra". Gli studenti hanno fatto un viaggio a Palermo e hanno visitato gli stessi luoghi in cui hanno vissuto i protagonisti della lotta alla mafia siciliana. Con l'occasione hanno visitato un'azienda vitivinicola sorta sui terreni requisiti alla mafia.

Metodologie e Innovatività

Indicare, ad esempio, per quali aspetti il progetto può dirsi innovativo; quali metodi saranno applicati nella promozione della didattica attiva; quali strumenti favoriranno la realizzazione del progetto, e quali impatti si prevedono sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio.

L'argomento verrà introdotto con un Brainstorming e una discussione guidata per monitorare le preconoscenze sull'argomento e allo stesso tempo far sì che tutti possano esprimere il proprio punto di vista senza timore di essere giudicati. Saranno proposti filmati on line sui temi dell'Unione Europea come realtà in divenire e sulle difficoltà di un percorso finalizzato all'integrazione politica. Si utilizzeranno piattaforme multimediali per la ricerca e la condivisione delle informazioni. Ai fini di una didattica attiva e laboratoriale si utilizzerà la piattaforma Kahoot con quesiti proposti dall'insegnante. Sarà realizzato un e-book informativo a scopo divulgativo sulle tematiche alimentari con l'ausilio della piattaforma ePubEditor. Le informazioni saranno ricercate con la guida dell'insegnante su siti accreditati. I partecipanti saranno suddivisi in gruppi disomogenei, favorendo un'interdipendenza positiva, in modo tale che ciascun componente sappia che il proprio contributo è fondamentale per il raggiungimento del risultato finale. Ciascun gruppo si occuperà di realizzare una parte specifica del prodotto che al termine del percorso sarà pubblicato sul sito internet della scuola così da poter essere condiviso dai diversi attori della comunità scolastica e del territorio.

Promozione di una didattica attiva e laboratoriale

Indicare come il progetto intende promuovere una didattica attiva e laboratoriale e della collaborazione tra i diversi attori della comunità educante.

La didattica attiva e laboratoriale coinvolge fortemente gli studenti e sfrutta la potenza della multimedialità. L'utilizzo di piattaforme multimediali prolunga i tempi di attenzione, consente di condividere materiali e li coinvolge in maniera attiva in modo tale che essi stessi possano ricercare informazioni su un tema predefinito e sviluppare un senso critico nella selezione delle informazioni proposte dalla rete. Con la realizzazione di un e-book divulgativo gli studenti si fanno promotori di un messaggio, in questo caso incentrato sul diritto di salute a tavola, rivolto alla comunità scolastica e al territorio al fine di far prendere coscienza su una tematica così attuale nel contesto europeo. Si propone a tal scopo la pubblicazione del prodotto multimediale sul sito della scuola. Attraverso la modalità del cooperative learning, inoltre, si intende favorire una didattica finalizzata all'inclusione in cui l'obiettivo finale sarà raggiunto grazie all'impegno di ciascun componente.



Inclusività

Indicare, ad esempio, quali strategie sono previste per il coinvolgimento di destinatari che sperimentano difficoltà di tipo sociale o culturale; quali misure saranno adottate per l'inclusione di destinatari con maggiore disagio negli apprendimenti.

I contenuti da apprendere saranno proposti agli studenti mediante esposizione multimodale cambiando e adattando il canale comunicativo a partire dalle loro caratteristiche sensoriali e attitudinali, per rispondere alle esigenze di tutti, attraverso l'uso di più codici linguistici e secondo schemi espositivi diversificati per caratteristiche cognitive e conoscitive, linguistiche, sensoriali e motorie. Attraverso l'utilizzo della strategia di brainstorming sarà possibile organizzare situazioni in cui siano possibili il confronto e lo scambio di idee per liberare il potenziale espressivo degli studenti e favorire esperienze di apprendimento produttive e inedite. La discussione si caratterizza come momento di partecipazione e scambio di idee evitando giudizi tra gli studenti. L'eventuale presenza di conflitti sarà risolta dalla figura del mediatore. Al fine di impostare le attività di apprendimento con il gioco per renderle divertenti e motivanti sarà utilizzata la piattaforma Kahoot che consente di proporre quesiti preparati dagli esperti. Questa strategia didattica permette di fare esperienza mediante un coinvolgimento diretto e attivo utilizzando allo stesso tempo dinamiche interattive e stimolanti. Infine per la redazione dell'e-book sarà impiegata la tecnica del cooperative learning. Ciascun gruppo opererà attraverso i seguenti elementi: interdipendenza positiva, responsabilità individuale, parità di partecipazione, interazione simultanea.

Impatto e sostenibilità

Indicare, ad esempio, in che modo saranno valutati gli impatti previsti sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio; quali strumenti saranno adottati per rilevare il punto di vista di tutti i partecipanti sullo svolgimento e sugli esiti del progetto; come si prevede di osservare il contributo del progetto alla maturazione delle competenze.

Al fine di una valutazione del percorso verrà somministrata agli alunni partecipanti una batteria di test a risposta multipla in ingresso, in itinere e in uscita per rilevare il livello di gradimento ed eventuali suggerimenti. Per quanto riguarda la parte relativa alla storia e al diritto dell'Unione Europea si considereranno le schede strutturate compilate on line dagli alunni. Inoltre, si terrà conto del lavoro eseguito sulla piattaforma Blendspace e dei risultati ottenuti con la risoluzione dei quesiti proposti attraverso l'utilizzo di Kahoot. L'efficacia del percorso sul tema dell'alimentazione, oltreché per i contenuti, sarà valutata in merito alle competenze digitali acquisite con la realizzazione dell'e-book. Quest'ultimo sarà documentato sul sito della scuola al fine di divulgare sul territorio il messaggio di cui si fa portavoce la comunità scolastica.

Prospettive di scalabilità e replicabilità della stessa nel tempo e sul territorio

Indicare, ad esempio, come sarà comunicato il progetto alla comunità scolastica e al territorio; se il progetto prevede l'apertura a sviluppi che proseguano oltre la sua conclusione; se saranno prodotti materiali/modelli riutilizzabili e come verranno messi a disposizione; quale documentazione sarà realizzata per favorire la replicabilità del progetto in altri contesti (Best Practice).

Il progetto svolto sarà documentato sul sito internet della scuola, sul sito PON e sulla pagina Facebook dell'Istituto. Gli alunni coinvolti saranno invitati a redigere un articolo che invieranno ai giornali locali nel quale racconteranno la loro esperienza. L'e-book prodotto ha il fine di sensibilizzare ad una cultura contro lo spreco alimentare e sarà messo a disposizione della comunità scolastica e del territorio. I risultati del progetto possono essere ulteriormente presentati in altri contesti, come ad esempio istituti di pari grado o di grado inferiore. Si prevede un'apertura al territorio con l'organizzazione di un incontro presso la sala del Palazzo Todeschini di Desenzano in cui gli alunni si faranno portavoce del messaggio di salvaguardia ambientale facendo riferimento all'e-book realizzato.



Capacità di avere ricadute territoriali, sia dirette, come ambito di applicazione dei percorsi, sia indirette, attraverso momenti di restituzione

Indicare, ad esempio, in che modo si intendono presentare, all'interno della scuola e sul territorio, i risultati dei percorsi, nonché valorizzare il ruolo delle studentesse e degli studenti come "promotori" di dibattito pubblico all'interno della classe, nella comunità territoriale e/o in Rete.

Il progetto svolto sarà presentato al territorio con un articolo redatto dagli alunni e pubblicato dai giornali locali. Inoltre verrà condiviso dalla Rete di Garda – Valle Sabbia della quale il nostro Istituto fa parte. Il materiale prodotto sarà pubblicato sul sito internet della scuola, sul sito PON e sulla pagina Facebook dell'Istituto. Il ruolo delle studentesse e degli studenti come "promotori" di dibattito pubblico sarà valorizzato in occasione dell'organizzazione di un incontro presso la sala del Palazzo Todeschini di Desenzano in cui gli alunni si faranno portavoce del messaggio di salvaguardia ambientale contro lo spreco alimentare facendo riferimento all'e-book realizzato. Se si decide inoltre di continuare a sviluppare i contenuti del progetto durante l'anno scolastico successivo gli alunni coinvolti delle classi quinte trasmetteranno i contenuti del percorso agli studenti delle classi inferiori in maniera tale che saranno questi ultimi a diventare portavoce del messaggio appreso negli istituti di pari grado o di grado inferiore.

Modalità di coinvolgimento di studentesse e di studenti e genitori nella progettazione da definire nell'ambito della descrizione del progetto

Indicare, ad esempio, come sarà previsto il coinvolgimento di studenti e genitori, specificando in quali fasi e con quali ruoli.

Gli studenti partecipanti verranno coinvolti attivamente in tutte le fasi del progetto che prevedono il brainstorming, la discussione guidata e la visione di alcuni filmati on line sul tema dell'Unione Europea. Al termine di queste attività sarà proposto un dibattito durante il quale emergeranno varie opinioni circa le tematiche affrontate che saranno raccolte in una relazione conclusiva. Gli studenti saranno coinvolti attivamente nella realizzazione dell'e-book divulgativo attraverso la selezione di informazioni e immagini allo scopo di potenziare il loro senso critico. Infine gli stessi organizzeranno l'evento della presentazione del progetto che si terrà al Palazzo Todeschini di Desenzano. Al termine della presentazione i genitori ospiti saranno invitati a intervenire con eventuali osservazioni.

Coinvolgimento del territorio in termini di partenariati e collaborazioni

Indicare, ad esempio, il tipo di soggetti con cui si intende avviare o si è già avviata una collaborazione o un partenariato, con quali finalità.

Per la realizzazione della sottoazione 10.2.2 A Cittadinanza europea propedeutica al 10.2.3B Competenze di base non è previsto un coinvolgimento del territorio in termini di partenariato. Al contrario, nella sottoazione 10.2.3B Potenziamento linguistico e CLIL, sempre facente parte di questo progetto, è prevista la collaborazione con il Liceo Fermi di Salò con la finalità della valorizzazione della cultura latina, una delle fonti d'origine dell'Unione Europea. In particolare, il piano di intervento prevede la condivisione di alcuni aspetti legati ai banchetti nell'età antica e alla giornata tipo di un romano a tavola. Gli studenti di entrambi gli istituti approfondiranno, attraverso la strategia didattica del peer to peer, la consapevolezza di appartenere ad un'unica cultura che ha radici e valori comuni. Si è voluta promuovere la collaborazione in rete tra le due scuole per favorire la conoscenza di realtà diverse da quella di appartenenza e per gettare le basi di una futura collaborazione al fine di offrire una visione quanto più completa e complementare delle tematiche da affrontare assieme.



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
Gruppi Azione Locale	5-6	http://www.alberghierodemedici.gov.it/wp-content/uploads/2015/10/Progetto-Saperi-Sapori-2014.pdf

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Nessuna collaborazione inserita.

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Cittadinanza europea e diritto alla salute a tavola	€ 5.082,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 5.082,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Cittadinanza Europea propedeutica al 10.2.3B

Titolo: Cittadinanza europea e diritto alla salute a tavola

Dettagli modulo

Titolo modulo	
	Cittadinanza europea e diritto alla salute a tavola



**Descrizione
modulo**

**CITTADINANZA EUROPEA E DIRITTO ALLA SALUTE A TAVOLA
STRUTTURA**

- Fase 1: Brainstorming e discussione guidata sulle fonti del Diritto Internazionale e sulle principali organizzazioni operanti a livello mondiale.
- Fase 2: Visioni di filmati on line sul tema dell'Unione Europea come realtà in divenire e sulle difficoltà di un percorso finalizzato all'integrazione politica.
- Fase 3 Compilazione informatica di schede strutturate finalizzata alla sintesi delle informazioni acquisite
- Fase 4: Brainstorming e discussione guidata sul concetto di cittadinanza europea e sull'accordo di Schengen
- Fase 5: Approfondimento sulla Carta dei Diritti e sull'organizzazione dell'Unione Europea con l'ausilio della piattaforma Blendspace.
- Fase 6: Verifica generale delle informazioni acquisite mediante piattaforma Kahoot
- Fase 7: Brainstorming e discussione guidata sul tema dell'etichettatura dei prodotti alimentari in Italia e nel resto dell'Europa . Approfondimento sullo spreco alimentare e sulle modalità di controllo dell'igiene degli alimenti con l'ausilio di ricerche guidate sul web.
- Fase 8: Realizzazione di e-book informativo a scopo divulgativo sulle tematiche alimentari affrontate con l'ausilio della piattaforma ePubEditor
- Fase 9: Presentazione del progetto alla comunità scolastica e del territorio.

OBIETTIVI

- La presa di coscienza e la consapevolezza di vivere in un contesto europeo più ampio e ricco di opportunità e di prospettive;
- la conoscenza, la consapevolezza e la riflessione intorno all'idea di Europa e di Unione Europea;
- far acquisire agli studenti la consapevolezza di cittadinanza attraverso la stimolazione del senso di appartenenza ad una cultura, a valori, a una storia e a un percorso comuni;
- favorire tra i giovani il dialogo interculturale, con particolare riferimento alle problematiche civiche e sociali e alle norme che caratterizzano i diversi paesi, dalle rispettive costituzioni ai diversi statuti dei diritti e doveri degli studenti.
- sollecitare una riflessione circa la condivisione di valori quali la dignità, la libertà, l'uguaglianza, la solidarietà, la cittadinanza, la giustizia, nonché le possibili minacce sottese ai predetti valori;
- far acquisire agli studenti la consapevolezza di essere cittadini europei;
- indurre a superare le diffidenze verso un'integrazione politica per la creazione degli Stati Uniti d'Europa;
- saper riconoscere le differenze di etichettatura tra i prodotti europei e quelli italiani;
- individuare le differenze tra la legge italiana e quella europea in materia di spreco alimentare;
- interpretare e confrontare le normative italiane ed europee relative ai controlli sull'igiene degli alimenti;
- individuare il ruolo dell'Italia a tutela della sicurezza alimentare in Europa e nel mondo.

CONTENUTI

- Le fonti del diritto internazionale;
- Le principali organizzazioni internazionali;
- L'Unione europea: una realtà in movimento;
- Il difficile percorso dell'integrazione politica;
- La cittadinanza europea. L'accordo di Schengen;
- I valori fondanti l'azione dell'Unione Europea;
- La Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea;
- L'organizzazione dell'Unione europea.
- Concetto di sicurezza alimentare ed evoluzione della politica sulla sicurezza alimentare dalla nascita dell'Unione Europea ad oggi;
- La legge quadro.
- Il D.Lg.vo 155/1997.
- Il libro bianco sulla sicurezza alimentare.
- Il pacchetto igiene



	<p>- L'EFSA e il ruolo che svolge nella tutela della salute dei cittadini europei e al benessere degli animali.</p> <p>- La legge contro lo spreco alimentare in Italia e in Europa.</p> <p>- Confronto tra l'impegno dell'Italia e degli altri paesi europei nei confronti del problema 'sicurezza alimentare'.</p> <p>ATTIVITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brainstorming e discussione guidata; - Visione di filmati on line; - Uso di piattaforme multimediali; - Sintesi di informazioni su schede strutturate; - Ricerca guidata sul web; - Realizzazione di un e-book - Redazione di un articolo di giornale. <p>RISULTATI ATTESI</p> <p>Si auspica che un siffatto intervento giuridico possa far acquisire alle giovani generazioni una coscienza europea e la consapevolezza di vivere in un contesto internazionale più ampio, ricco di opportunità e di prospettive. E' auspicabile che per ogni studente venga stimolata la riflessione intorno all'idea di Europa, di Unione Europea e di diritto alla salute a tavola.</p> <p>METODOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricerche guidate su internet svolte individualmente o in gruppo; - Uso di piattaforme multimediali per approfondimenti e verifiche; - Lezione dialogata; - Brainstorming; - Cooperative learning; - Uso di schede strutturate da compilare on line. <p>VERIFICA E VALUTAZIONE</p> <p>Gli studenti verranno sottoposti ad una verifica iniziale, una in itinere ed infine a una sommativa. Si terrà conto della partecipazione, dell'impegno mostrato durante il percorso e dei progressi raggiunti rispetto alla situazione di partenza.</p> <p>FINALITA'</p> <p>Essendo l'istituto IPSEOA "C. de Medici" situato in un territorio a forte vocazione turistica come il lago di Garda, è giocoforza pensare che il contesto socio-economico sotteso all'istituto scolastico stia affrontando la sfida della globalizzazione nello sforzo di adeguare la propria offerta alle nuove esigenze del mercato. In un siffatto contesto territoriale, non smentito da una tendenza anche a livello nazionale, va rilevato come si faccia sempre più insistente l'idea di disconoscimento delle ragioni che hanno costituito l'Unione Europea. Da qui l'esigenza di intervenire sulla formazione delle giovani generazioni affinché possa essere loro trasmessa una più pregnante coscienza europea.</p>
Data inizio prevista	09/10/2017
Data fine prevista	12/01/2018
Tipo Modulo	Cittadinanza Europea propedeutica al 10.2.3B
Sedi dove è previsto il modulo	BSRH02001V
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30



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 edilizia
scuolastica, 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 IPSEOA CATERINA DE' MEDICI
(BSRH02000T)

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Cittadinanza europea e diritto alla salute a tavola

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €



Articolazione della candidatura

10.2.3 - Azioni di internazionalizzazione dei sistemi educativi e mobilità

10.2.3B - Potenziamento llinguistico e CLIL

Sezione: Progetto

Progetto: L'Europa a tavola attraverso i secoli

<p>Descrizione progetto</p>	<p>Il modulo di 60 ore ha come filo conduttore il cibo nell'arte. Essendo infatti il nostro Istituto ad indirizzo alberghiero, abbiamo ritenuto interessante incentrare il percorso di costruzione di identità europea su questo tema che ci permette anche di fare riferimenti alla storia e alla storia dell'alimentazione, quest'ultima materia portante della scuola. Attraverso un excursus che va dai mosaici di epoca romana fino all'età contemporanea ci proponiamo infatti di mettere in evidenza differenze ed elementi in comune tra le varie correnti artistiche al fine di delineare un percorso legato al patrimonio culturale europeo. L'argomento sarà presentato con l'ausilio di tecnologie multimediali innovative e avrà come restituzione un prodotto finale di cui parte realizzato in Lingua Francese. Sempre all'interno dello stesso modulo prevediamo l'intervento del Liceo "Fermi" di Salò in modalità peer to peer per un approfondimento relativo alla storia della letteratura latina focalizzando l'intervento sui temi del convito e del banchetto nella cultura romana e sulla giornata tipo di un romano a tavola. Parte delle 60 ore sono dedicate ad una modalità di restituzione caratterizzante il nostro Istituto ossia l'organizzazione di una cena all'insegna dei piatti tipici delle varie nazioni europee e delle antiche ricette di Apicio ancora realizzabili. Essa verrà realizzata dagli alunni coinvolti nel progetto e per l'occasione saranno invitati i genitori e le autorità del territorio. In questa sede verrà presentato il lavoro multimediale realizzato dai ragazzi insieme a un breve video in Lingua Francese accompagnato da musica a tema in cui si parla di specialità gastronomiche europee. Tutte le varie fasi del progetto sono state pensate per favorire la partecipazione di tutti anche grazie alla presenza della figura del mediatore.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio di riferimento dell'istituzione scolastica

L'area in cui i due plessi dell'Istituto operano è caratterizzata da un'economia basata su commercio e turismo con flussi provenienti da tutta l'Europa. Molto sentita, dunque, è la vocazione all'accoglienza turistica, allo scambio e al confronto tra differenti identità culturali. E' pertanto auspicabile la realizzazione di un progetto che approfondisca il senso di appartenenza all'Europa, ad una cultura e valori comuni. I due plessi insistono sulla sponda bresciana del lago di Garda, da Limone a nord fino a Peschiera a sud. Le strutture alberghiere e commerciali di questa area accolgono buona parte dei diplomati dell'Istituto e costituiscono anche l'area principale entro cui si svolge l'alternanza scuola-lavoro. Le relazioni ormai consolidate con associazioni di settore, istituzioni, enti pubblici e cooperative sociali costituiscono una ricca risorsa con cui l'Istituto si confronta organizzando eventi comuni e collaborando in progetti che coinvolgono il territorio. La relativa ricchezza di quest'ultimo funge inoltre da attrattiva per gli studenti che provengono da zone meno agiate e meno cosmopolite.

Obiettivi del progetto

Indicare quali sono gli obiettivi generali e gli obiettivi formativi specifici perseguiti dal progetto con riferimenti al PON "Per la scuola" 2014-2020.

Obiettivi generali Potenziare la capacità di relazionarsi con gli altri e di lavorare in gruppo. Verificare le conoscenze e i percorsi compiuti in un clima di autovalutazione costruttiva. Partecipare ad attività integrative comuni. Innalzare il tasso del "successo formativo" stimolando gli allievi mediante una didattica laboratoriale e interattiva. Accrescere l'autonomia decisionale e l'autostima. Obiettivi formativi specifici Acquisire la consapevolezza di essere cittadini europei. Potenziare le competenze di base della Lingua Francese. Applicare le conoscenze della Lingua Francese in ambito artistico-creativo. Utilizzare il lessico della microlingua in maniera attiva e personale. Conoscere e valorizzare il patrimonio artistico europeo. Produrre un testo multimediale. Collegare la produzione artistica al contesto storico-geografico-alimentare. Riconoscere i valori simbolici di un'opera d'arte anche in relazione al contesto storico. Valorizzare e promuovere le tradizioni dei paesi europei attraverso l'organizzazione di eventi gastronomici collegati con il territorio.

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 intende rafforzare negli alunni delle classi quinte le competenze linguistiche della Lingua Francese, al fine di fornir loro una preparazione idonea e maggiormente qualificata che consenta loro di essere impiegati in un ambiente lavorativo quale il settore alberghiero del Lago di Garda sempre più caratterizzato da attori provenienti da contesti europei. Dall'ultimo Rapporto di Autovalutazione della scuola, inoltre, è emerso che il livello delle competenze chiave e di cittadinanza raggiunto dagli studenti non è soddisfacente; nella maggior parte delle classi le competenze sociali e civiche sono scarsamente sviluppate. Il progetto dunque si propone, attraverso l'analisi di un percorso incentrato sul cibo che mette in evidenza tangenze e differenze tra le varie correnti artistiche europee, di contribuire alla costruzione di una identità comune a partire dalla tutela del patrimonio culturale.

Apertura della scuola oltre l'orario

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, di sabato, nel periodo estivo

L'Istituto è aperto fino alle ore 18:00 tutti i giorni dal lunedì al venerdì per consentire lo svolgimento dei laboratori pomeridiani di sala e cucina. Per tale motivo il progetto può essere svolto in orario extra scolastico in piena libertà e con l'ausilio di tutti gli strumenti didattici e informatici nonché con il supporto del personale tecnico e ausiliario della scuola. Si precisa che l'attività laboratoriale si sviluppa in due turni suddivisi in quattro unità didattiche con termine previsto per le ore 16.00. Vista la normativa sulla sicurezza e sull'igiene, non va trascurato il tempo di intervento del personale Assistente Tecnico Amministrativo per garantire la massima efficienza ed idoneità delle strutture della scuola e delle attrezzature enogastronomiche. Il tempo impiegato per tale attività di ausilio si protrae dalle ore 16:00 alle ore 18:00.



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 edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

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

Scuola IPSEOA CATERINA DE' MEDICI
(BSRH02000T)

Coerenza con l'offerta formativa

Indicare, ad esempio, se il progetto ha connessioni con progetti già realizzati o in essere presso la scuola e, in particolare, se il progetto si pone in continuità con altri progetti finanziati con altri azione del PON-FSE.

Il progetto "L'Europa a tavola nei secoli" si pone in continuità con altri due realizzati all'interno del nostro Istituto: "Saperi e sapori" e "Convenzione con il Vittoriale". Il primo, in particolare, ha visto la collaborazione con l'associazione "Libera, associazioni, nomi e numeri contro le mafie": gli studenti hanno partecipato ad incontri sull'educazione alla legalità e a laboratori di approfondimento sui prodotti alimentari delle cooperative agricole siciliane di "Liberaterra". Una delle tappe è stata l'organizzazione di una cena che ha coinvolto gli studenti nella progettazione, nella stesura, nella realizzazione e nella presentazione del menu. Alla cena hanno partecipato i genitori, i docenti e i rappresentanti regionali dell'associazione "Libera". Il secondo progetto si intitola "Convenzione con il Vittoriale" e ha previsto un accordo finalizzato allo sviluppo e all'approfondimento di temi correlati ai cibi e alle bevande in uso ai tempi di Gabriele d'Annunzio anche attraverso l'organizzazione di eventi.

Metodologie e Innovatività

Indicare, ad esempio, per quali aspetti il progetto può dirsi innovativo; quali metodi saranno applicati nella promozione della didattica attiva; quali strumenti favoriranno la realizzazione del progetto, e quali impatti si prevedono sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio.

Il progetto prevede la presentazione dell'argomento da parte di un esperto con l'ausilio di tecnologie digitali si da porlo agli studenti in maniera accattivante. Per la realizzazione del prodotto multimediale i ragazzi saranno suddivisi in piccoli gruppi con all'interno la figura di un mediatore che avrà il compito di gestire eventuali conflitti. Ciascun componente rivestirà un ruolo specifico: selezionerà le immagini, elaborerà i testi, tradurrà con l'aiuto dell'insegnante madrelingua parte del lavoro in Lingua Francese, scriverà i sottotitoli in Lingua Italiana. L'impaginazione del lavoro finale avverrà con l'aiuto dell'esperto. Gli alunni, inoltre, saranno protagonisti del video in Lingua Francese che avrà come principale tema le specialità gastronomiche dei paesi europei. Gli argomenti presentati dal Liceo "Fermi" presso il nostro Istituto avverranno in modalità peer to peer. La fase finale prevede l'organizzazione di una cena all'interno della scuola in cui verranno serviti piatti tipici europei realizzati dagli stessi alunni assieme alle ricette ancora realizzabili menzionate da Apicio: ciò potrebbe costituire una valida esperienza di alternanza scuola-lavoro. Gli ambienti richiesti per la realizzazione del lavoro sono: l'aula informatica, il laboratorio di cucina e la sala ricevimento della scuola. Al progetto parteciperanno 15/20 studenti delle classi quinte. In occasione della cena saranno invitati i relativi genitori e le autorità territoriali.

Promozione di una didattica attiva e laboratoriale

Indicare come il progetto intende promuovere una didattica attiva e laboratoriale e della collaborazione tra i diversi attori della comunità educante.

Ai fini di una didattica attiva e laboratoriale il progetto intende utilizzare le tecnologie digitali sia nella fase di presentazione da parte dell'esperto, sia nella fase di restituzione da parte degli alunni. Il lavoro in piccolo gruppo avverrà con la modalità del cooperative learning mentre l'approfondimento legato alla cultura latina con quella del peer to peer. Coprotagonisti di questa fase saranno i ragazzi del liceo Fermi di Salò, altro attore della comunità educante del territorio. È stato scelto come partner del progetto per promuovere e valorizzare la collaborazione in rete tra le scuole, per far conoscere agli studenti delle realtà diverse dalla propria ma ugualmente importanti e per gettare le basi di una collaborazione che in futuro potrebbe ripetersi anche nell'approfondimento di altre tematiche. Essendo il nostro un Istituto alberghiero molto attivo sul territorio si è pensato ad una cena finale con protagonisti i piatti tipici della gastronomia europea nonché le ricette ancora realizzabili menzionate da Apicio. L'evento sarà organizzato dagli alunni della scuola che cureranno la scelta e la realizzazione del menu. La serata conclusiva si propone di coinvolgere le famiglie e le autorità del territorio ai fini di renderle partecipe alla restituzione del lavoro svolto.

Inclusività

Indicare, ad esempio, quali strategie sono previste per il coinvolgimento di destinatari che sperimentano difficoltà di tipo sociale o culturale; quali misure saranno adottate per l'inclusione di destinatari con maggiore disagio negli apprendimenti.

Il progetto intende favorire una piena inclusione scolastica, in modo tale che tutti si sentano partecipi e coprotagonisti del lavoro. Attraverso il cooperative learning si organizzeranno occasioni affinché gli alunni acquisiscano conoscenze, abilità, competenze. Ogni componente del gruppo dovrà svolgere un preciso compito e assumere un ruolo specifico. Il carico di lavoro assegnato terrà conto delle difficoltà e dei disturbi specifici di apprendimento dei singoli. Ad esempio gli alunni con maggiore difficoltà lavoreranno su un'attività di ricerca e selezione di immagini, altri ricercheranno e selezioneranno i contenuti, altri ancora assembleranno e rielaboreranno le informazioni da inserire nel prodotto finale o sintetizzeranno il lavoro e lo esporranno verbalmente. Dovrà essere realizzata un'interdipendenza positiva in cui ogni membro del gruppo è consapevole di essere importante per il raggiungimento del risultato atteso. Si intende favorire le condizioni per un idoneo e non casuale coinvolgimento di tutti al fine di conseguire gli obiettivi desiderati. Sarà costituita una figura che avrà il ruolo di mediatore. Nel caso in cui dovessero nascere discussioni o incomprensioni tra i componenti del gruppo, questo ruolo al di sopra delle parti cercherà di ascoltare le ragioni divergenti e di farle dialogare al fine di una risoluzione pacifica dei conflitti.

Impatto e sostenibilità

Indicare, ad esempio, in che modo saranno valutati gli impatti previsti sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio; quali strumenti saranno adottati per rilevare il punto di vista di tutti i partecipanti sullo svolgimento e sugli esiti del progetto; come si prevede di osservare il contributo del progetto alla maturazione delle competenze.

Al fine di una valutazione del percorso verrà somministrata agli alunni partecipanti una batteria di test a risposta multipla in ingresso, in itinere e in uscita anche per rilevare il livello di gradimento ed eventuali suggerimenti. Inoltre gli ospiti presenti alla cena finale verranno invitati ad esprimere il loro apprezzamento compilando un apposito questionario in forma anonima. L'efficacia del percorso verrà valutata in merito alle competenze digitali acquisite con la realizzazione del prodotto multimediale, inoltre saranno monitorati in itinere i lavori di gruppo e somministrati test di microlingua francese. Il lavoro svolto sarà documentato sul sito della scuola al fine di rendere maggiormente partecipe la comunità scolastica e il territorio. Infine verrà attribuito a ciascun partecipante un credito formativo.

Prospettive di scalabilità e replicabilità della stessa nel tempo e sul territorio

Indicare, ad esempio, come sarà comunicato il progetto alla comunità scolastica e al territorio; se il progetto prevede l'apertura a sviluppi che proseguano oltre la sua conclusione; se saranno prodotti materiali/modelli riutilizzabili e come verranno messi a disposizione; quale documentazione sarà realizzata per favorire la replicabilità del progetto in altri contesti (Best Practice).

Il progetto sarà documentato sul sito internet della scuola, sul sito PON e sulla pagina Facebook dell'Istituto. Si prevede un'ulteriore apertura al territorio con l'organizzazione di una mostra presso la Galleria Civica del Palazzo Todeschini a Desenzano. In quest'occasione verranno presentate in forma cartacea le opere d'arte analizzate durante il percorso, accompagnate da pannelli esplicativi. In questa stessa sede verrà presentato al pubblico un video che testimonia le varie fasi del lavoro svolto compresa la cena conclusiva. Il prodotto multimediale finale verrà condiviso con la Rete Generale dell'Ambito territoriale Garda e Valle Sabbia di cui la nostra scuola fa parte, e una copia in visione verrà messa a disposizione dalla biblioteca dell'Istituto in maniera tale da favorire la replicabilità del progetto in altri contesti.



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 edilizia
scuolastica, 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 IPSEOA CATERINA DE' MEDICI
(BSRH02000T)

Capacità di avere ricadute territoriali, sia dirette, come ambito di applicazione dei percorsi, sia indirette, attraverso momenti di restituzione

Indicare, ad esempio, in che modo si intendono presentare, all'interno della scuola e sul territorio, i risultati dei percorsi, nonché valorizzare il ruolo delle studentesse e degli studenti come "promotori" di dibattito pubblico all'interno della classe, nella comunità territoriale e/o in Rete.

I risultati percorsi saranno presentati all'interno della scuola in occasione della cena conclusiva ispirata ai piatti tipici europei e alle ricette ancora realizzabili di Apicio. Ospiti della serata saranno i genitori degli alunni partecipanti e le autorità del territorio. In quella stessa sede verrà proiettato il prodotto multimediale realizzato dagli studenti con la spiegazione del percorso svolto (di cui parte in lingua francese con i sottotitoli in italiano) e gli obiettivi perseguiti. Il tutto verrà accompagnato dalla presentazione del video in Lingua Francese, con protagonisti gli stessi ragazzi, in cui si parla di specialità gastronomiche europee. Saranno gli studenti coinvolti che presenteranno la serata e che esprimeranno un commento finale sul valore di quanto appreso, aiutati anche da un breve filmato realizzato in itinere dietro le quinte che assembla i momenti più significativi del percorso. La documentazione del lavoro verrà pubblicata sul sito Internet della scuola e sarà condivisa in Rete con le altre realtà territoriali. Per quanto riguarda le classi all'interno dell'Istituto potranno fare richiesta della visione del prodotto multimediale e intervistare personalmente i ragazzi protagonisti del percorso.

Modalità di coinvolgimento di studentesse e di studenti e genitori nella progettazione da definire nell'ambito della descrizione del progetto

Indicare, ad esempio, come sarà previsto il coinvolgimento di studenti e genitori, specificando in quali fasi e con quali ruoli.

Gli studenti dell'Istituto verranno coinvolti attivamente in tutte le fasi del progetto a partire dalla realizzazione del percorso multimediale (selezione di immagini, elaborazione del testo anche in Lingua Francese), sino alla realizzazione del video a tavola sempre in Lingua Francese, di quello del "dietro le quinte", fino ad arrivare alla stesura e alla realizzazione del menu in occasione della serata finale. Saranno gli studenti stessi ad organizzare e a presentare l'evento ai genitori e alle autorità del territorio e, inoltre, a fornire una valutazione in itinere e alla fine del percorso. Per quanto riguarda i genitori essi verranno invitati ad esprimere il loro apprezzamento sulla cena conclusiva compilando un apposito questionario in forma anonima. Infine, gli alunni del Liceo Fermi di Salò parteciperanno al progetto con la modalità del Peer to peer nella fase di condivisione di alcuni aspetti della tematica legati ai banchetti nell'età antica e alla giornata tipo di un romano a tavola.



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 edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

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

Scuola IPSEOA CATERINA DE' MEDICI
(BSRH02000T)

Coinvolgimento del territorio in termini di partenariati e collaborazioni

Indicare, ad esempio, il tipo di soggetti con cui si intende avviare o si è già avviata una collaborazione o un partenariato, con quali finalità.

Il coinvolgimento del Liceo "Enrico Fermi" di Salò (BS) ha come finalità la valorizzazione della cultura latina, culla della civiltà europea. Con la formale istanza di partenariato al Liceo Fermi è stato richiesto un piano di intervento sulla condivisione di alcuni aspetti legati ai banchetti nell'età antica e alla giornata tipo di un romano a tavola così come sono descritti in alcuni testi della letteratura latina. Gli studenti di entrambi gli istituti possono in tal modo approfondire, attraverso la strategia didattica del peer to peer, la consapevolezza di appartenere ad un'unica cultura che ha radici e valori comuni. Si è voluta promuovere la collaborazione in rete tra le due scuole per favorire la conoscenza di realtà diverse da quella di appartenenza e per gettare le basi di una futura collaborazione al fine di offrire una visione quanto più completa e complementare delle tematiche da affrontare assieme. Ciò non potrà far altro che arricchire il percorso degli studenti in uscita.



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
Convenzione Vittoriale	5	http://www.alberghierodemedici.gov.it/convenzione-vittoriale/
Gruppi Azione Locale	5 - 6	http://www.alberghierodemedici.gov.it/wp-content/uploads/2015/10/Progetto-Saperi-Sapori-2014.pdf

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Nessuna collaborazione inserita.

Collaborazioni con altre scuole

Oggetto	Scuole	Num. Protocollo	Data Protocollo	Allegato
Partnership Progetto PON n. 3504 'Potenziamento della cittadinanza europea'.	BSPS05000X 'ENRICO FERMI'	6864/4.1.0	01/06/2017	Sì

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
L'Europa a tavola attraverso i secoli	€ 10.164,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 10.164,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Potenziamento linguistico e CLIL

Titolo: L'Europa a tavola attraverso i secoli

Dettagli modulo

Titolo modulo	
L'Europa a tavola attraverso i secoli	



**Descrizione
modulo**

L'Europa a tavola attraverso i secoli

Struttura

Fase 1 Presentazione del percorso con l'ausilio di mezzi multimediali

Fase 2 Divisione in gruppi e realizzazione del prodotto multimediale con traduzione di parte del lavoro in lingua francese con sottotitoli in italiano

Fase 3 Peer to peer con il liceo Fermi

Fase 4 Realizzazione di un breve video in Lingua Francese accompagnato da musica a tema in cui si parla di specialità gastronomiche europee

Fase 5 Montaggio del video "dietro le quinte" che testimonia il lavoro in itinere

Fase 6 Organizzazione della cena a tema

Fase 7 Realizzazione della cena e presentazione del lavoro svolto.

Obiettivi

- Potenziare la capacità di relazionarsi con gli altri e di lavorare in gruppo
- Verificare le conoscenze e i percorsi compiuti in un clima di autovalutazione costruttiva
- Partecipare ad attività integrative comuni
- Innalzare il tasso del "successo formativo" stimolando gli allievi mediante una didattica laboratoriale e interattiva
- Accrescere l'autonomia decisionale e l'autostima
- Potenziare le competenze di base della Lingua Francese
- Applicare le conoscenze della Lingua Francese in ambito artistico-creativo
- Utilizzare il lessico della microlingua
- Conoscere e valorizzare il patrimonio artistico europeo
- Produrre un testo multimediale
- Collegare la produzione artistica al contesto storico-geografico-alimentare
- Riconoscere i valori simbolici di un'opera d'arte anche in relazione al contesto storico
- Valorizzare e promuovere le tradizioni dei paesi europei attraverso l'organizzazione di eventi gastronomici collegati con il territorio.

Contenuti

Storia dell'alimentazione dall'epoca romana a quella contemporanea

Il tema del cibo affrontato nella storia dell'arte dall'epoca romana a quella contemporanea

Ricette della gastronomia europea

Giornata tipo di un romano a tavola

Conviti e banchetti nella cultura romana

Stesura di un menu a tema

Realizzazione di un evento gastronomico

Attività

Ricerche guidate sul web

Realizzazione di un prodotto multimediale

Realizzazione di video

Traduzione di testi in lingua francese

Laboratori sala e cucina

Metodologia

Tecnologie digitali

Peer to peer

Cooperative learning

Microlingua L2

Esperienza alternanza scuola- lavoro

Verifica e valutazione

Al fine di una valutazione del percorso sarà somministrata agli alunni partecipanti una batteria di test a risposta multipla in ingresso, in itinere e in uscita per rilevare anche il livello di gradimento ed eventuali suggerimenti. Inoltre gli ospiti presenti alla cena finale verranno invitati ad esprimere il loro apprezzamento compilando un apposito questionario in forma anonima. L'efficacia del percorso verrà valutata in merito alle competenze digitali



	<p>acquisite con la realizzazione del prodotto multimediale, inoltre saranno monitorati in itinere i lavori di gruppo e somministrati test riguardanti la microlingua francese. Infine verrà attribuito a ciascun partecipante un credito formativo.</p> <p>Risultati attesi Il progetto si propone di potenziare le competenze digitali e le capacità di comunicazione nella lingua francese. Inoltre si prevede, grazie ad uso di strategie quali il peer to peer e il cooperative learning che favoriscono l'inclusione, un rafforzamento dell'autostima e dell'autonomia decisionale in modo da segnare una tappa decisiva nel percorso di maturazione personale degli studenti. Infine l'organizzazione di un evento gastronomico può costituire una valida esperienza di alternanza scuola-lavoro.</p> <p>Finalità L'approfondimento di una tematica cara all'Istituto e in linea con un percorso storico e culturale che accomuna i paesi europei non può che rafforzare il concetto di appartenenza ad un'unica identità ancora in evoluzione e allo stesso tempo sollecitare alla valorizzazione e alla tutela del patrimonio artistico europeo. L'accostamento tra cibo e arte può diventare veicolo di condivisione e confronto di sensazioni personali ed emozioni al fine di consentire un dialogo tra docente e discente che possa superare i contenuti prettamente scolastici contribuendo alla maturità personale dell'individuo, ad ampliare i suoi orizzonti culturali e di vita facendolo sentire parte integrante del panorama europeo.</p>
Data inizio prevista	15/01/2018
Data fine prevista	18/05/2018
Tipo Modulo	Potenziamento linguistico e CLIL
Sedi dove è previsto il modulo	BSRH02001V
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	60

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: L'Europa a tavola attraverso i secoli

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			4.200,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			1.800,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	4.164,00 €
	TOTALE					10.164,00 €



Azione 10.2.2 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Riepilogo progetti

Progetto	Costo
Cittadinanza europea e diritto alla salute a tavola	€ 5.082,00
L'Europa a tavola attraverso i secoli	€ 10.164,00
TOTALE PROGETTO	€ 15.246,00

Avviso	3504 del 31/03/2017 - FSE - Potenziamento della Cittadinanza europea(Piano 987247)
Importo totale richiesto	€ 15.246,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	7932/4.1.o del 7 giugno 2017
Data Delibera collegio docenti	12/05/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	7033/4.1.o del 7 giugno 2017
Data Delibera consiglio d'istituto	30/05/2017
Data e ora inoltro	12/06/2017 18:11:34
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.2.2A - Competenze di base	Cittadinanza Europea propedeutica al 10.2.3B: <u>Cittadinanza europea e diritto alla salute a tavola</u>	€ 5.082,00	€ 6.000,00
	Totale Progetto "Cittadinanza europea e diritto alla salute a tavola"	€ 5.082,00	
10.2.3B - Potenziamento llinguistico e CLIL	Potenziamento linguistico e CLIL: <u>L'Europa a tavola attraverso i secoli</u>	€ 10.164,00	€ 11.000,00
	Totale Progetto "L'Europa a tavola attraverso i secoli"	€ 10.164,00	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 15.246,00	