



Gentili Genitori,

nell'auspicio di fare cosa gradita informo su alcune iniziative promosse dal nostro Liceo "Redi" in riferimento alla progettazione legata al "Piano Operativo Nazionale", promosso dall'Unione Europea.

Si tratta di progetti elaborati dal nostro Liceo e approvati dalle autorità competenti. Riguardano a rotazione tutti gli indirizzi di studio, in modo da valorizzare la specificità e la molteplicità della nostra offerta formativa. Sono stati promossi dal Collegio Docenti e dal Consiglio di Istituto.

Tutti i progetti rispondono a una serie di criteri per noi molto importanti:

- 1. Apertura della scuola oltre l'orario**
Attività pomeridiane, anche con servizio mensa
- 2. Coinvolgimento del territorio in termini di partenariati e collaborazioni**
Associazioni, enti pubblici, professionisti
- 3. Metodologie e Innovatività**
Tutoring, Peer-education, Debate, Cooperative learning, Learning by doing.
- 4. Coerenza con l'offerta formativa**
Ogni progetto ha connessioni con progetti già realizzati o in essere presso la scuola
- 5. Inclusività**
Inclusione di studenti con maggiore disagio negli apprendimenti.
- 6. Promozione di una didattica attiva e laboratoriale**
Utilizzo di ambienti e metodologie laboratoriali
- 7. Promozione delle pari opportunità**
Promozione delle discipline matematiche e scientifiche anche per le studentesse, superando gli stereotipi di genere che caratterizzano le scelte professionali ed educative

PROGETTI PON /FSE PER L'A.S. 2018/19

1 - COMPETENZE DI BASE

Organizzare la scuola come Comunità dell'apprendimento, in modo che la comunicazione interna ed esterna e il rapporto con il territorio siano sempre funzionali al successo formativo degli studenti. Obiettivi: **recupero** delle abilità di base anche attraverso Laboratori pomeridiani che utilizzino le metodologie più innovative e il supporto di ex studenti –mentoring- in grado di garantire un approccio più efficace. **Consolidare e potenziare** le attività già presenti nella Scuola che promuovono e arricchiscono competenze già acquisite in tutte gli assi dei linguaggi attraverso il potenziamento di tutte le attività progettuali già esistenti. **Valorizzazione delle Eccellenze**, la scuola ha già nella propria offerta





formativa una cospicua serie di collaborazioni, concorsi e attività che hanno rilasciato agli studenti riconoscimenti di merito a livello nazionale. **Inclusione** di alunni diversamente abili, di lingua straniera, e con problemi di salute, lotta al disagio e alla dispersione scolastica. **Predisporre** ambienti accoglienti, comunicativi, relazionali, innovativi che consentano l'istruzione in forma telematica. **Introduzione** nella scuola di genitori, ex studenti in qualità di esperti e tutor nella fase di gestione e tabulazione delle attività. **Formare uno studente, futuro cittadino che**, disponendo di un'ampia gamma di competenze chiave necessarie per adattarsi a flessibilità e mobilità, sia in grado di affrontare i cambiamenti avvenuti nella società e nell'imprenditoria.

Il Progetto farà riferimento a tutte le competenze chiave: comunicazione in madre lingua, nelle lingue straniere, competenza matematica in scienza e tecnologia, competenza digitale, imparare ad imparare, competenze psicomotorie, sociali e civiche, spirito di iniziativa, consapevolezza ed espressione culturale.

Le attività previste dal presente progetto saranno così effettuate: al fine di permettere anche agli studenti pendolari la partecipazione alle attività, il Liceo Redi prevede di organizzare un servizio mensa utilizzando il bar interno al liceo stesso, con orario 13.20 - 14.00 (escluso il sabato); le attività di formazione pomeridiana si svolgeranno nell'orario 14.00 - 17.00.

2 - ORIENTAMENTO FORMATIVO E RIORIENTAMENTO

Recupero delle abilità di base anche attraverso Laboratori pomeridiani che utilizzino le metodologie più innovative e il supporto di ex studenti in grado di garantire un approccio più efficace.

Potenziamento di percorsi di autovalutazione per il miglioramento della preparazione in campo scientifico e per una migliore consapevolezza delle proprie vocazioni

Approfondimento di percorsi di matematica utili per affrontare temi universitari

Potenziamento di attività che favoriscano un apprendimento cooperativo come la realizzazione di gare a squadre (la Scuola ha già nella propria offerta formativa una cospicua serie di collaborazioni, concorsi e attività che hanno rilasciato agli studenti riconoscimenti di merito a livello nazionale)

Potenziamento di attività per una maggiore coinvolgimento delle studentesse in ambito scientifico (STEM)

Predisposizione di ambienti accoglienti, comunicativi, relazionali, innovativi che consentano mettere in atto metodologie più coinvolgenti

3 - POTENZIAMENTO PERCORSI DI Alternanza Scuola/Lavoro

Il Progetto intende mettere a sistema un modello di alternanza scuola lavoro che fornisca agli studenti gli strumenti necessari per riuscire a leggere il mercato del lavoro attuale e saper cogliere i bisogni e le opportunità di uno specifico settore. Il Progetto introduce l'utilizzo del portfolio di competenze come strumento di riflessione delle esperienze in alternanza scuola lavoro, favorendo inoltre la ricerca e la raccolta di evidenze dell'esperienza svolta e delle competenze acquisite. Le attività di orientamento saranno caratterizzate da lezioni frontali partecipate, lavori di gruppo e cooperative learning, mentre



durante le esperienze di stage i tutor promuoveranno negli studenti la metodologia della ricerca/azione. Il valore aggiunto del Progetto è riuscire a valorizzare le competenze acquisite durante ogni singola esperienza di stage e allo stesso tempo acquisire un metodo per comprendere e saper prevedere i cambiamenti nel mondo del lavoro e riuscire a progettare dei percorsi professionali realistici.

Il Progetto prevede una fase iniziale di **orientamento**, di circa **20 ore**, che vuole fornire informazioni sulle caratteristiche, le opportunità e le professionalità della filiera agroalimentare e consegnare agli studenti gli strumenti necessari per la costruzione di un proprio portfolio di competenze. Gli strumenti forniti permetteranno agli studenti di valorizzare le esperienze di alternanza all'interno delle aziende ospitanti da una parte come ricerca/azione di informazioni sulle aziende, le professionalità del settore e le competenze richieste, dall'altra parte come riflessione sulle competenze trasversali acquisite durante i periodi di alternanza. Il portfolio di competenze è uno strumento che permetterà agli studenti di appropriarsi delle competenze orientative di base che faciliteranno la costruzione di un proprio progetto professionale e di vita. La seconda fase del Progetto permetterà agli studenti di svolgere **30 ore di stage** presso la Cooperativa Agricola Sociale Terraviva in modo da conoscere il processo produttivo di un'**azienda certificata biologica** e altre **30 ore di stage** presso il Mercato Coperto le Logge del Grano, gestito dalla Cooperativa Sociale Margherita+, per conoscere il **processo di vendita a Km0** dei prodotti agroalimentari del territorio. Nell'ultima fase si prevedono **10 ore di orientamento** per aiutare gli studenti a riflettere sul percorso svolto, a riconoscere le competenze acquisite e quali competenze saranno richieste in futuro dal settore.

4 – COMPETENZE DI CITTADINANZA GLOBALE

Due Moduli “Cittadinanza Globale” e “Sapere i Sapori”

L'OMS ha richiamato, negli ultimi anni, tutte le nazioni per un maggiore impegno nel settore dell'educazione e della prevenzione nutrizionale. Certamente il benessere psicofisico e lo stato di salute dipendono da caratteristiche genetiche e da condizioni ambientali, ma anche da abitudini e stili di vita. È dunque, a scuola che si possono offrire ad alunni e famiglie quelle informazioni essenziali per effettuare scelte alimentari consapevoli, nel rispetto delle tradizioni culturali e gastronomiche e del piacere che l'atto alimentare deve sempre avere. Oltre all'educazione alimentare attiva e consapevole che si sofferma sul rapporto tra cibo e territorio, nonché al cibo come strumento di conoscenza e integrazione culturale, particolare attenzione sarà anche dedicata al benessere e ai corretti stili di vita, costruzione di un'immagine positiva di sé che diviene investimento in una collettività in ambito globale e globale.

- Educare all'unione di cibo ed emozioni: **SAPERE I SAPORI**
- Insegnare a leggere una etichetta e la pubblicità legata ad un prodotto
- Creare una relazione tra mondo della scuola e mondo della produzione, finalizzata anche all'orientamento scolastico e/o lavorativo;
- Raccordare le iniziative promosse da enti e istituzioni presenti nel territorio;
- Diffondere l'attività motoria fisica e sportiva per aiutare i giovani a costruire un rapporto positivo con il proprio corpo, incoraggiando la partecipazione femminile a tutti i livelli di pratica sportiva, senza le tradizionali distinzioni.
- Incrementare una mentalità imprenditoriale
- I percorsi valorizzeranno la dimensione esperienziale con la produzione di materiale digitale da mettere in condivisione in rete.



Come destinatari del Progetto sono stati individuati sia gli alunni della scuola media, del biennio che quelli del triennio, distinguendo solo le specifiche attività, ma è fondamentale predisporre un percorso formativo e continuativo che sia tempestivo, ovvero capace di prevenire scorretti modelli alimentari e stili di vita. Questo affinché si verifichi un corretto e duraturo apprendimento nel tempo in grado anche di modificare abitudini scorrette. Molte ricerche psicopedagogiche confermano che le abitudini e i gusti in fatto di cibi si strutturano e si fissano nella preadolescenza. Inoltre i destinatari del progetto devono essere coinvolti in maniera completa, ovvero è indispensabile comprendere come nelle scelte alimentari sono presenti e agiscono bisogni biologici, psicologici, valori, significati culturali, motivazioni simboliche che spesso vengono condivise con i coetanei all'interno o nel contesto affettivo relazionale costruito dentro l'Istituto Scolastico. Sarà presentato al gruppo di lavoro inizialmente un questionario per valutare i bisogni, in itinere verrà monitorata ogni attività e poi alla fine dei moduli valutato l'effettiva modifica dei comportamenti e l'acquisizione degli obiettivi prefissati.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Anselmo Grotti