|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| logo sicilia | images | logo europa |

*Istituto Superiore* “***Enzo Ferrari***”

*Vico Picardi - 98051 Barcellona P.G. (Me) - 🕿 (090) 9702516 - 🖷 (090) 9702515*

*Codice Fiscale 83000870838 – Codice Ministeriale. MEIS01100P*

*Sedi associate: I.P.S.I.A. di Barcellona P.G. – I.P.S.I.A di Pace del Mela - I.P.S.A.A. di Barcellona P.G. - I.P.S.A.A. di Milazzo*

*e-mail:* [***meis01100p@istruzione.it***](mailto:meis01100p@istruzione.it)[***meis01100p@pec.istruzione.it***](mailto:meis01100p@pec.istruzione.it)[*www.istitutoprofessionaleferrari.it*](http://www.istitutoprofessionaleferrari.it/)

*SCHEDA DI PROGETTAZIONE*

**SINTESI PROGETTO/ATTIVITA’ A.S. 2017/18**

**1.1 Denominazione progetto**

|  |
| --- |
| *Indicare Codice e denominazione del progetto* |
| PROGETTO: ***“Gli aromi in cucina”*** |

**1.2 Responsabile progetto**

|  |
| --- |
| *Indicare il responsabile del progetto* |
| Prof.ssa Rosalia Marullo |

**1.3 Obiettivi**

|  |
| --- |
| *Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate. Illustrare eventuali rapporti con altre istituzioni.* |
| **Obiettivi:**   * Creare delle tavole con la leggenda delle piante * Ricerca di tradizioni popolari sull’uso delle piante aromatiche e loro significato nella mitologia greca * Conoscere le piante aromatiche e/o officinali da coltivare * Individuare le piante utili alla **trasformazione** per: tisane, infusi, sciroppi, essenze, cosmetici, ecc. * **Individuare le condizioni pedoclimatiche per la loro coltivazione** * Conoscere le piante aromatiche di interesse commerciale * Conoscere i “profumi” ed ingredienti che usiamo quotidianamente in cucina (ad esempio rosmarino, salvia, prezzemolo, alloro, maggiorana, origano…),   **Destinatari :**  Allievi delle classi IIIA e IVA (min 10 max 20 allievi)  **Metodologia :**   * **Test d’ingresso per l’accertamento delle conoscenze di base per costruire tabelle in excel** * **Ricerche on-line sulla storia delle piante** * **Lezione frontale sulla parte tecnico-conoscitiva** * **Esercitazioni pratiche guidate nell’ambito dell’azienda agraria dell’I.P.S.A.A. di Milazzo** * **Test finale con valutazione e certificazione degli esiti e delle competenze** |
|  |

**1.4 Durata**

|  |
| --- |
| *Descrivere l’arco temporale nel quale il progetto si attua.* |
| Il progetto avrà la durata di 30 ore in orario pomeridiano. Il progetto si svolgerà nel periodo Novembre-Dicembre 2017 |

**1.5 Risorse umane**

|  |
| --- |
| *Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti.* |
| Docenti: **Proff. Salvatora Nania, Abbondanzia Maimone, Praticò Francesca, Andrea Maimone**  30 ore di insegnamento  Assistente tecnico Azienda Agraria: **Sig. Salvatore Aronica**  20 ore di collaborazione comprese nell’orario di servizio rimodulato  Addetto all’Azienda Agraria: **Sig. Concetto Giorgianni**  20 ore di collaborazione comprese nell’orario di servizio rimodulato  Collaboratore Scolastico (da individuare)  30 ore di collaborazione comprese nell’orario di servizio rimodulato |

**1.6 Beni e servizi**

|  |
| --- |
| *Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione.* |
| * Ognuno dei corsisti dovrà essere dotato di Dispositivi di Protezione Individuale secondo indicazioni della docente * Arnesi da lavoro forniti dall’istituto * Ombraio e bancali delle serre   Il personale della scuola provvederà a predisporre e fornire quanto richiesto dal docente per le varie attività. |

Milazzo, 27/10/2017

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO

Prof.ssa Rosalia Marullo