|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Descrizione: logo sicilia | Descrizione: images | Descrizione: 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 SINTESI PROGETTO/ATTIVITA’ DI POTENZIAMENTO**

**A. S. 2018/19**

|  |
| --- |
| **1. Denominazione del Progetto e sua descrizione sintetica** |
| * TITOLO Progetto: Scuola e salute: Mangiar sano in adolescenza * DESCRIZIONE SINTETICA Progetto (max tre righe): Promuovere un corretto stile di vita in rapporto all’ adozione di sane abitudini alimentari, per il raggiungimento di un buon stato di salute da adulto. |

|  |
| --- |
| **2 . Responsabile del Progetto** |
| * Indicare il nome e la qualifica del / i responsabile / i del progetto (docente, area disciplinare, incaricato di funzione strumentale, altro): * Prof.ssa Patrizia Mazzu’ A050 |
| **3. Destinatari - Motivazioni – Esigenze formative - Obiettivi (generali e specifici) - Risultati attesi** |
| * **Destinatari** (cui si rivolge il progetto): Alunni I classe * **Motivazioni dell’intervento** (analisi dei bisogni formativi emersa dal RAV esplicitata nel P. di M. e dall'Atto di Indirizzo del Dirigente scolastico e che rientrano nel progetto formativo o “Mission” dell’Istituto espressa nel P.T.O.F.):   La Scuola s'impegna, come si evince dal P.T.O.F., ad affrontare le tematiche della salute in modo integrato e interdisciplinare. Nello specifico la motivazione dell’ intervento è quella di diffondere tra gli alunni le nozioni basilari per una corretta educazione alimentare e convivialità.   * **Esigenze formative** (competenze chiave che l’attività formativa vuole potenziare):   •**Comunicazione nella madrelingua**  • **Comunicazione nelle lingue straniere**  •**Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia**  •**Competenza digitale**  •**Imparare ad imparare**  •**Competenze sociali e civiche**   * **Spirito di iniziativa e imprenditorialità** * **Consapevolezza ed espressione culturale** * **Altro…….** * ***Obiettivi:*** *(descrivere gli obiettivi da perseguire):*      * Aumentare la percezione del rischio e l’ empowerment degli individui in età adolescenziale in relazione all’alimentazione non corretta e al consumo dannoso di alcool. * Migliorare il rapporto degli alunni con il cibo al fine di prevenire situazioni patologiche. * Intrecciare relazioni positive rispettando le regole di buon comportamento e le norme igieniche a tavola * Assumere un comportamento positivo e critico nei confronti del cibo e delle bevande alcooliche. * ***Risultati attesi: (****indicare quale ricaduta formativa a favore dei destinatari):* * Migliorare lo stile di vita degli alunni i rapporto alle abitudini alimentari * Trasferire le conoscenze acquisite in ambito familiare * Potenziare le competenze sociali e civiche |

|  |
| --- |
| **4 Durata del progetto** |
| * Descrivere l’arco temporale nel quale il progetto si attua (dal/al), specificando le ore necessarie e la collocazione oraria (curricolare/extracurricolare): * Gennaio-Maggio 2019 h 4 settimanali |

|  |
| --- |
| **5 Metodologie e strumenti** |
| * Indicare le metodologie che si intendono utilizzare, motivandole rispetto al percorso progettuale:   Gli interventi curricolari finalizzati al raggiungimento degli obiettivi specifici e cognitivi verranno sviluppati trasversalmente alle discipline secondo una progettazione articolata all’interno delle classi coinvolte.  Verranno progettati, in particolare, dei laboratori di ricerca che impegneranno gli alunni in:   * Percorsi educativo-didattici; * Ricerca-azione ovvero l’insegnamento riflessivo * Lezioni frontali * Didattica laboratoriale * Brainstorming cioè tecnica creativa di gruppo per far emergere idee volte alla risoluzione di un problema * Apprendimento cooperativo che si basa sull’interazione all’interno di un gruppo di allievi che collaborano al fine di raggiungere un obiettivo comune * Problem solving * Questionario d’ attivazione validato * Diario alimentare * Piramide a semaforo * Strumenti multimediali * Libretti esplicativi |

|  |
| --- |
| **6 Modalità di valutazione dell’apprendimento e del percorso** |
| * Indicare gli strumenti di valutazione: * **VALUTAZIONE DIAGNOSTICA**: effettuata all’inizio del progetto al fine di determinare gli obiettivi della valutazione, gli indicatori di esito e i destinatari della stessa mediante l’utilizzo di questionari di rilevazione sulle abitudini alimentari rivolte ad alunni e famiglie. Si useranno i questionari redatti e già sperimentati all’interno del Progetto nazionale “Okkio alla salute” * **VALUTAZIONE FORMATIVA**: effettuata in itinere con funzioni di monitoraggio dei processi in corso atta a rilevare per ogni azione : * - il grado di soddisfazione del destinatario in relazione: * al bisogno formativo individuale esplicitato; * all’organizzazione dell’intervento * alla metodologia adottata * ai tempi dedicati alle varie attività previste * alla rispondenza tra risultati attesi e risultati conseguiti in termini di competenze e /o conoscenze acquisite. * **VALUTAZIONE SOMMATIVA**: effettuata a conclusione degli interventi * Si useranno anche i questionari redatti e già sperimentati all’interno del Progetto nazionale “Okkio alla salute” |

|  |
| --- |
| **7 Modalità di pubblicizzazione e di fruizione** |
| * Scegliere tra:   •Divulgazione all’interno del Consiglio di Classe e degli organi collegiali per portare a conoscenza tutto il personale scolastico delle finalità dell’iniziativa;  •Informazione delle attività del corso sul Blog di Istituto;  •Archiviazione e disponibilità del progetto e dei suoi materiali per gli anni scolastici successivi;  •Realizzazione di un prodotto finale (testuale, multimediale, teatrale, altro);   * Partecipazione ad un concorso locale, nazionale, internazionale * Altro (Specificare): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| **8 Beni e Servizi** |
| Indicare la SEDE dell’Istituto in cui viene attuato il Progetto e le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione:  Sede: IPSAA Barcellona  Collaboratori: docenti interessati all’interdisciplinarietà  Laboratori: Scienze  Attrezzatura: LIM, Computer, linee guida per una sana alimentazione |

***Barcellona P.G., 20/11/2018***

***REFERENTE PROGETTO***

***Prof.ssa Patrizia Mazzù***

***.***