



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA

C.da Vallina – 87012 Castrovillari Tel. 0981/489171 – Fax 0981/489195 Codice Fiscale : 83002080782 – Codice meccanografico : CSRH010004

www.ipssarcastrovillari.gov.it - Email: csr010004@istruzione.it Pec: csr010004@pec.istruzione.it

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO “CLASSI APERTE”.

DESTINATARI: Studenti del primo biennio.

DISCIPLINE COINVOLTE: Italiano e Matematica.

FINALITA': Garantire il successo formativo di tutti gli studenti.

PREMESSA:

La sperimentazione delle “Classi aperte” rappresenta una valida opportunità da offrire agli studenti per raggiungere livelli essenziali di competenze, adeguando il processo di insegnamento agli stili di apprendimento di ogni singolo allievo.

Il progetto, utilizzando una metodologia didattica ed organizzativa flessibile, si pone come obiettivo quello di rispondere tempestivamente alle esigenze di quegli alunni che necessitano di azioni di miglioramento e potenziamento delle competenze base relative ai quattro assi culturali da conseguire nei primi due anni di obbligo di istruzione secondaria di secondo grado.

Il progetto di innovazione didattica risponde coerentemente all'esigenza di ampliare l'offerta formativa in funzione dei bisogni cognitivi individuali, destinando un periodo di attività didattica al

- Recupero,
- Consolidamento/ Potenziamento.

L'incontro di ragazzi provenienti da classi diverse offre occasioni di confronto, socializzazione e integrazione. Non solo, la possibilità di interagire con docenti diversi dai propri costituisce un'occasione di confronto con differenti modalità comunicative ed operative.

Le classi del primo biennio saranno organizzate in gruppi per livelli di competenza e, dunque, l'organizzazione e la suddivisione degli alunni sarà a cura dei docenti di Italiano e Matematica coinvolti nel progetto.

Si presterà maggiore attenzione alla formazione dei gruppi di livello e laddove il numero degli studenti sarà elevato, si procederà ad una riorganizzazione ed un'ulteriore suddivisione degli alunni. Verranno programmati dei percorsi differenziati e degli interventi didattici funzionali, senza risorse aggiuntive a carico delle famiglie, in quanto le lezioni nelle “classi aperte” si effettueranno durante l'orario curricolare.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA

C.da Vallina – 87012 Castrovillari Tel. 0981/489171 – Fax 0981/489195 Codice Fiscale : 83002080782 – Codice meccanografico : CSRH010004

www.ipssarcastrovillari.gov.it - Email: csr010004@istruzione.it Pec: csr010004@pec.istruzione.it

PIANIFICAZIONE.

La prima fase del progetto inizierà dopo la valutazione trimestrale degli studenti, a partire da Gennaio

2018. I docenti delle discipline coinvolte metteranno a disposizione $\frac{1}{2}$ del monte ore settimanale. Le classi saranno suddivise in due gruppi di competenze (Recupero, Consolidamento/ Potenziamento). Durante le riunioni dei gruppi disciplinari interessati, i docenti, tenendo conto delle programmazioni disciplinari e degli obiettivi prefissati, selezioneranno i contenuti, sceglieranno le schede di lavoro, le modalità di verifica per dare uniformità alla realizzazione delle attività laboratoriali delle classi aperte.

Alla fine del primo trimestre, verranno effettuate verifiche mediante prove individuali, colloqui, elaborati scritti, questionari, test strutturati e semistrutturati, unitamente alle osservazioni sistematiche che permetteranno di controllare la qualità del processo formativo e degli apprendimenti di ciascun alunno.

La valutazione, pertanto, terrà conto:

- Del livello di partenza;
- Dell'interesse, della partecipazione e dell'impegno profusi nel lavoro scolastico;
- Del progresso compiuto in relazione agli obiettivi effettivamente raggiunti.

IPOTESI DI LAVORO ED ORGANIZZAZIONE

A partire da Gennaio 2018, la normale attività didattica sarà rimodulata e riorganizzata, destinando, come già detto, per ciascuna disciplina una quota oraria del 50% al progetto.

SCHEDA DEL PROGETTO.

RESPONSABILE DEL PROGETTO	D.S. Prof.ssa Franca Anna Damico	
REFERENTE DEL PROGETTO	Prof.ssa Maria Lauretana De Vita	
DOCENTI COINVOLTI	ITALIANO: De Vita Maria Lauretana; Marrone Antonia; Vetere Vincenzo; Ester Noia, DOCENTE DI POTENZIAMENTO: Francesca Nigro	MATEMATICA: Caminiti Teresa; Cosenza Antonio; Florio Carmela. DOCENTE DI POTENZIAMENTO: Angelo Quartarolo

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA

C.da Vallina – 87012 Castrovillari Tel. 0981/489171 – Fax 0981/489195 Codice Fiscale : 83002080782 – Codice meccanografico : CSRH010004

www.ipssarcastrovillari.gov.it - Email: csr010004@istruzione.it Pec: csr010004@pec.istruzione.it

DATA DI INIZIO E FINE	Da Gennaio 2018 fino a Marzo/Aprile 2018.	
	Obiettivi operativi	
	<ul style="list-style-type: none"> - Permettere in modo più adeguato di colmare le lacune pregresse degli studenti; - Rendere omogenea la qualità dell'apprendimento nelle varie sezioni dell'istituto; - Approfondire e potenziare le proprie conoscenze; - Migliorare il metodo di studio; - Recuperare abilità e competenze di base; - Potenziare gli apprendimenti di base; - Migliorare gli esiti medi conseguiti dagli allievi nel primo trimestre; - Sviluppare e/o consolidare le abilità trasversali di base; - Migliorare le capacità intuitive e logiche; - Incrementare l'autostima e la motivazione all'apprendimento; - Favorire la socializzazione; - Migliorare i rapporti all'interno del gruppo classe e della scuola; - Migliorare la relazione, la comunicazione e il confronto tra i docenti. 	
RELAZIONE TRA LA LINEA STRATEGICA DEL PIANO E IL PROGETTO	In relazione alle criticità individuate, il progetto prevede interventi mirati e differenziati finalizzati al recupero, al consolidamento ed al potenziamento delle competenze	
RISORSE UMANE NECESSARIE	Docenti di Italiano e Matematica primo biennio.	
DESTINATARI DEL PROGETTO	Alunni delle prime e delle seconde.	
REALIZZAZIONE	DESCRIZIONE DELLE PRINCIPALI FASI DI ATTUAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione dei bisogni in base alle prove d'ingresso e delle prime valutazioni; - Individuazione degli alunni da parte dei Consigli di Classe; - Pianificazione degli interventi: quantificazione delle ore da dedicare a ciascuna disciplina, organizzazione oraria per classi parallele, composizione dei gruppi di lavoro; - Predisposizione del materiale delle attività- a cura

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA

C.da Vallina – 87012 Castrovillari Tel. 0981/489171 – Fax 0981/489195 Codice Fiscale : 83002080782 – Codice meccanografico : CSRH010004

www.ipssarcastrovillari.gov.it - Email: csr010004@istruzione.it Pec: csr010004@pec.istruzione.it

		<p>dei Dipartimenti interessati;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Somministrazione di prove di verifica ed analisi comparativa dei risultati; - Monitoraggio finale e somministrazione di questionari di gradimento ad alunni di ciascun consiglio di classe; - Raccolta dei dati emersi dal monitoraggio finale; - Analisi dei risultati e Relazione finale.
	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' PER LA DIFFUSIONE DEL PROGETTO	<ul style="list-style-type: none"> - Condivisione delle attività programmate nei Consigli di Classe; - Pubblicazione del progetto tramite Circolare interna; - Pubblicazione del progetto sul sito dell'Istituto; - Diffusione degli esiti negli organi collegiali e negli incontri con le famiglie;
MONITORAGGIO	<p>Il progetto prevede un sistema di monitoraggio strutturato con modalità di controllo ed eventuali adattamenti delle strategie, in relazione alle verifiche. Il confronto fra i risultati ottenuti e i risultati attesi permetterà di tenere sotto controllo l'intero progetto di intervento e, se necessario, di riequilibrarlo e riadattarlo.</p> <p>Il monitoraggio sarà strutturato in modo da prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Incontri periodici con i docenti coinvolti per monitorare e confrontare i dati raccolti; - Eventuali azioni di miglioramento; - Raccolta dei dati e delle informazioni tese a misurare gli indicatori attinenti ai processi chiave e ai processi di supporto all'intera organizzazione. <p>MONITORAGGIO INIZIALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rilevazione aspettative e bisogni formativi degli alunni; - Rilevazione risultati e voti primo Trimestre <p>Strumenti utilizzati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Test d'ingresso; - Verifiche in Itinere; - Tabella scrutinio Primo Trimestre. 	

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA

C.da Vallina – 87012 Castrovillari Tel. 0981/489171 – Fax 0981/489195 Codice Fiscale : 83002080782 – Codice meccanografico : CSRH010004

www.ipssarcastrovillari.gov.it - Email: csr010004@istruzione.it Pec: csr010004@pec.istruzione.it

	<p>MONITORAGGIO IN ITINIRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifica dello stato di avanzamento del progetto e sull'andamento dei percorsi formativi degli allievi a cura dei docenti coinvolti; - Resoconto della valutazione a cura dei Consigli di Classe finalizzato alla verifica della ricaduta curriculare del progetto e degli eventuali miglioramenti nelle aree dell'attenzione, della motivazione e dell'interesse verso le attività scolastiche. <p>MONITORAGGIO FINALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rilevazione gradimento dei docenti e degli allievi; - Rilevazione voti finali; <p>Strumenti utilizzati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Questionario di valutazione finale; - Tabellone Scrutinio finale;
<p>RIESAME E MIGLIORAMENTO</p>	<p>Sono previsti degli incontri periodici per risolvere eventuali problematiche emerse e per analizzare i punti di forza e criticità del progetto. Le proposte di miglioramenti terranno conto delle osservazioni dei Dipartimenti e dei risultati conseguiti.</p>

RISULTATI ATTESI:

La sperimentazione delle classi aperte ha come obiettivo quello di raggiungere un miglioramento nei processi di apprendimento per tutti e per ciascuno, approfondendo e condividendo pratiche educative didattiche che favoriscano processi di inclusione di tutte le diversità (BES e Alunni stranieri), ribadendo un principio cardine della scuola pubblica, quello cioè di offrire a tutti le medesime opportunità, promuovendo le condizioni di autostima e fiducia in se stessi e negli altri.