



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"
LICEO CLASSICO "MANDRALISCA" e I.P.S.S.E.O.A.

Via Maestro Vincenzo Pintorno, 27 - 90015 CEFALU' (PA)

Tel. 0921/421695 - 421088 fax. 0921/422998

Codice ISTITUTO - PAIS00200N - CF. 82000270825

*Scheda di progetto prevista dall'art. 2 comma 6 del DECRETO 1° febbraio 2001, n°44
e del Decreto Assessoriale n° 895 del 31.12.2001
da allegare al Programma Annuale relativo all'A.F. 2017*

Codice _____ Titolo Progetto: Pasticceria di base

Responsabile del Progetto: Prof. Fiorino Mario

Il progetto è presentato da personale con incarichi di coordinamento ed è rivolto a:

Alunni

Genitori

Altri (specificare): _____

DENOMINAZIONE DEL PROGETTO _Pasticceria di base

AMBITO CULTURALE-DISCIPLINARE_ AREA PROFESSIONALE

CODICE DEL PROGETTO _____

Descrizione del progetto

Sezione 1.2 FINALITA' ED OBIETTIVI

1.2/a Specificare i destinatari del progetto:

N° 2 gruppi classe di 20 alunni coinvolti provenienti dalle classi PRIME sezioni TUTTE

Altri soggetti coinvolti (specificare): _____

1.2./b Specificare i bisogni formativi indicando le modalità di rilevazione:

Bisogni formativi: *Il progetto* si colloca in un momento di transizione della vita scolastica degli adolescenti. Esso è rivolto agli allievi delle prime classi dell' Istituto Professionale ed ha come obiettivo lo sviluppo di azioni atte a contrastare il fenomeno dell'abbandono scolastico. le relazioni che si instaurano in un contesto scolastico, tra docente/allievo, allievo/compagni, sono determinanti nell'alimentare motivazioni personali ed insuccessi. L'abbandono del percorso scelto va infatti imputato anche alla mancata efficacia delle relazioni; è possibile che una distorta comunicazione generi relazioni conflittuali, situazione non infrequente nella scuola, che influenza atteggiamenti e comportamenti di rifiuto del contesto scolastico. Questi, uniti al bisogno di autonomia e di indipendenza tipici dell'adolescenza, creano momenti di tensione e percezioni di inadeguatezza all'ambiente.

Se il gap relazionale è il contesto nel quale si alimentano le crisi che inducono tensioni capaci di portare fino all'abbandono scolastico, ricerche pubblicate negli ultimi anni hanno individuato alcuni fattori che concorrono a determinare la dispersione, intersecandosi fino ad influenzare e rafforzare l'opzione individuale in direzione dell'abbandono scolastico.

Condizioni socio-economiche e caratteristiche della sfera familiare (quindi il contesto extrascolastico) costituiscono gli ambiti principali all'interno dei quali si alimenta un

Scheda di progetto prevista dal comma 6 dell'art. 2 del Decreto 1/2/2001,n°44 e del Decreto Ass.le 895 del 31/12/2001– Archivio Direttore SGA G.CAPUANA.

I.I.S. LICEO CLASSICO – I.P.S.S.E.O.A. “MANDRALISCA” CEFALU’ (Pa)

fenomeno complesso, risultato di cause diverse e concatenate.

Per quanto attiene alle condizioni socio-economiche, non si può sottovalutare la situazione professionale dei genitori, poiché generalmente il livello culturale unito ad uno specifico status occupazionale determina le aspettative e le scelte dei figli nei riguardi dell’istruzione.

La sfera familiare conserva naturalmente sempre una funzione primaria nella scelte del minore: non è infrequente che in un ambiente socio-culturale deprivato, l’istruzione, la scuola, vengano percepiti come fattori che destabilizzano la quotidianità delle persone, in definitiva più dannosi che necessari a migliorare la qualità di vita dell’intera famiglia. Viene così a crearsi una situazione asimmetrica tra le richieste che la scuola rivolge alla famiglia perché attivi una partecipazione attenta al percorso di crescita culturale, e le reali esigenze familiari.

Modalità di rilevazione: Questionario rilevazione bisogni formativi degli allievi, conversazioni guidate, utilizzo della rete dei soggetti presenti sul territorio: aziende, enti e centri per l’impiego.

Modalità di collegamento con i CDC per l’individuazione del target, il monitoraggio itinere e la valutazione in uscita :

Per la valutazione delle varie fasi dell’attività formativa si utilizzeranno una serie di strumenti didattici in grado di misurare e valutare i risultati formativi durante la fase formativa.

Verranno considerate in particolar modo le seguenti aree:

- a) Area della conoscenza (relativa al profilo professionale, tecnologia, organizzazione, processi di lavoro);
- b) Area della capacità (specifiche del profilo professionale, tecnico-professionale, lavori di gruppo);
- c) Area degli atteggiamenti (comportamenti attivi e rispetto del regolamento scolastico).

Gli strumenti utilizzati per la verifica del percorso scelti dal C.d.C. saranno:

Valutazione Ex ante:

- Questionario rilevazione bisogni formativi degli allievi, conversazioni guidate, utilizzo della rete dei soggetti presenti sul territorio: aziende, asl, enti e centri per l’impiego.

Valutazione In itinere:

- didattici - formativi: i contenuti svolti, le metodologie didattiche e formative, gli strumenti didattici impiegati, la documentazione fornita;
- organizzativi: risorse strutturali e tecnologiche impiegate e organizzazione di progetto attivata;
- impatto: soddisfazione di partecipanti, docenti, i risultati dell’apprendimento.

Valutazione finale:

- grado di raggiungimento degli obiettivi formativi
- grado di soddisfazione dei partecipanti
- criticità riscontrare per quanto riguarda la docenza, gli aspetti logistici, etc. .

Valutazione ex post:

- percorsi scolastici e personali dei formati (sia in termini quantitativi che qualitativi);
- grado di applicazione concreta nel contesto scolastico e sociale delle abilità acquisite (trasferibilità);
- eventuali effetti non attesi.

Al termine di ogni fase si procederà alla somministrazione di prove strutturate e schede di gradimento delle attività. A conclusione il docente condividerà con il C.d.C. il report finale del monitoraggio di tutte le attività svolte e provvederà a redigere per ciascun alunno un giudizio sintetico e analitico.

1.2/c Descrivere le finalità che il progetto intende perseguire:

Ridurre il numero degli insuccessi scolastici;
 Ridurre il numero degli abbandoni scolastici
 Ridurre il numero delle assenze
 Motivare gli alunni a rischio lavorando sull'autostima
 Favorire la conoscenza e l'accesso al lavoro attraverso un percorso scolastico
 Predisporre un supporto, anche in forma multimediale, da diffondere ad insegnanti ed allievi;
 Nascita e sviluppo di collaborazione ed integrazione con l'Asl
 Monitorare e verificare l'efficacia dell'intervento;

1.2/d Descrivere gli obiettivi misurabili attesi:

Indicatori	Descrittori
Conoscenza e uso delle attrezzature di laboratorio;	Non inferiore al 70%
Conoscenza ed uso delle materie prime utilizzate in pasticceria, Le paste montate, (il pan di spagna, la crema pasticcera) la pasta frolla (Le crostate i biscotti,) le paste secche,(pasta sfoglia, pasta choux,); i semifreddi; Le torte da forno I dolci al cucchiaio, (bavaresi, panna cotta, zabaione), Pasticceria secca, (biscotti di mandorla, frollini,);	Non inferiore al 70%
Diminuzione del tasso di insufficienze	Inferiore al 20% rispetto all'a.s.
Diminuzione del numero di provvedimenti disciplinari	Inferiore al 30% rispetto all'a.s. scorso
Soddisfazione dei destinatari	Non inferiore al 70%
Percentuale di assenze	Non superiore al 15%

1.2/e Descrivere le strategie ipotizzate

Attrezzature specifiche del laboratorio di pasticceria
Operare in team con i compagni
Uso di tecniche specifiche di laboratorio
Uso di questionari per verificare i livelli di apprendimento
Analisi di simulazioni date

1.2/f Illustrare eventuali rapporti e relazioni che si terranno con altre istituzioni:

Nascita e sviluppo di collaborazione ed integrazione con l’Asl

Sezione 1.3 DURATA – ORE E RISORSE COMPLESSIVE

1.3/a Descrivere l’arco temporale nel quale il progetto si deve attuare, il monte ore complessivo e le risorse finanziarie occorrenti:

Tempi: Dal 15/11/2016 al 30/04/2017

N°6 ore previste di progettazione, monitoraggio e valutazione delle attività al docente responsabile del progetto.

N° 30 ore docenza extracurricolare.

Risorse finanziarie previste € 1965.00 come da scheda finanziaria allegata

Anno 2015 € 1965.00 (beni durevoli e di consumo esclusi).

Sezione 1.4 RISORSE UMANE

1.4/a Indicare nominativi, la qualifica ed il profilo di riferimento dei docenti, del personale ATA e/o dei collaboratori esterni impegnati nella realizzazione del progetto nel corso dell'anno finanziario 2014:

COGNOME	NOME	QUALIFICA	INTERNO(I) ESTERNO(E)	PROFILO DI RIFERIMENTO
FIORINO	MARIO	I.T.P. CUCINA	I	AREA PROFESSIONALE
MAMMANA	VINCENZO	I.T.P. CUCINA	I	AREA PROFESSIONALE
		ASS. TECNICO CUCINA	I	AREA PROFESSIONALE
		COLLAB. SCOLASTICO		

1.4/b Indicare nominativi dei soggetti che ricopriranno ruoli rilevanti nella realizzazione del progetto, specificando le relative utilizzazioni per l'anno finanziario/i 2014:

COGNOME	NOME	QUALIFICA	INTERNO(I) ESTERNO(E)	RUOLO DI RILIEVO DA ESPLETARE
FIORINO	MARIO	I.T.P. CUCINA	I	AREA PROFESSIONALE

Sezione 1.5 BENI E SERVIZI

1.5/a Indicare le risorse logistiche ed organizzative necessarie che si prevede di utilizzare per la realizzazione degli interventi correlati al progetto :

Il laboratorio di cucina, macchine ed attrezzerie varie.

1.5/b Indicare i beni durevoli necessari di cui si intende fruire per la realizzazione del progetto individuandone l'utilizzo per ciascun anno finanziario :

DESCRIZIONE	QUANTITA'
Macchine cucina	

1.5/c Indicare i beni di consumo necessari di cui si intende fruire per la realizzazione del progetto individuandone l'utilizzo per ciascun anno finanziario 2016 :

DESCRIZIONE	QUANTITA'
Farina 00	Kg 15
Uova	N° 350
Zucchero	Kg 25
Bacche di vaniglia	N°9
Amido	Kg 2
Latte	Lt 25
Zucchero a velo	Kg 4
Burro	Kg 4,5
Panna fresca	Lt 12
Cioccolato fondente	Kg 2,500
Cacao amaro	Kg 2
Pirottini piccoli	N° 300
Sottotorta	N° 30
Carta merletto	N° 30
Stecche di cannella	N° 6
Limoni	Kg 2,500
Zucchero a granella	Gr 600
Carta da forno	N° 6
Rum 70° C	Dl 6
Granella di mandorla	Kg 1,500
Colla di pesce	N° 60 fogli
Mandorle intere	Kg 4,500
glucosio	Kg 0,500
Granella di cioccolata scura	G 300
Margarina sfoglia	Kg 3
Mele golden	Kg 7
Ananas golden	N° 3
kiwi	Kg 3
miragel	Kg 3

I.I.S. LICEO CLASSICO - I.P.S.S.E.O.A. "MANDRALISCA" CEFALU' (Pa)

fragole	N°12 cestini
Ricotta fresca	Kg 6
Farina di mandorla	Kg 3
Frutta candita	Kg 1
Ciliegie candite	Kg 0,500
Lievito bertolini	N 9 buste
Marmellata albicocche	Kg 1,500
Pistacchi interi	Kg 1,500
ammoniaca	Gr 30
noci	Kg 1
Miele millefiori	Kg 1
Margarina	Kg 3
Marmellata di pesche	Kg 1,500
yogurt	Kg 1,500

I.I.S. LICEO CLASSICO - I.P.S.S.E.O.A. "MANDRALISCA" CEFALU' (Pa)
SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA - MODELLO B
 (Prevista dal comma 6 -art. 2 del Decreto 1/2/2001, n°44 D.A- 895/2001)

ESERCIZIO FINANZIARIO _____

Codice progetto _____ Denominazione progetto _____

Arco Temporale in cui si prevede di realizzare il progetto: Dal ___/___/2013___ al ___/___/2014

ENTRATE PREVISTE				SOMME RISCOSE		
DESCRIZIONE ENTRATA	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	SOMMA RISCOSSA ANNO _____	SOMMA RIMASTA DA RISCOUTERE ANNO _____	TOTALE ACCERTATO
AVANZO AMMINISTRAZ.						
Vincolato						
Non vincolato						
FINANZIAMENTO STATO						
Dotazione ordinaria						
Dotazione perequativa						
Fondo istituzione						
Fondi legge 440/97						
Fondi u.e						
FINANZIAMENTI DA ENTI O ALTRE ISTITUZIONI						
COMUNE -vincolati						
COMUNE - non vincolati						
PROVINCIA -vincolati						
PROVINCIA-non vincolati						
REGIONE-vincolati						
REGIONE-non vincolati						
CONTRIBUTI DA PRIVATI VINCOLATI						
NON VINCOLATI						
TOTALI						

I.I.S. LICEO CLASSICO - I.P.S.S.E.O.A. "MANDRALISCA" CEFALU' (Pa)

SPESE PREVISTE				SOMME PAGATE		
DESCRIZIONE USCITE	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	SOMMA PAGATA ANNO _____	SOMMA RIMASTA DA PAGARE ANNO _____	TOTALE IMPEGNATO
SPESE DI PERSONALE - ONERI RIFLESSI A CARICO STATO E PERSONALE E TRIBUTI						
COMPENSI AL PERSONALE INTERNO netto da ritenute previdenziali ed assistenziali						
COMPENSI AL PERSONALE ESTERNO netto da ritenute previdenziali ed assistenziali						
RITENUTA IRAP						
RITENUTA INPS						
RITENUTA IRPEF						
IVA						
INPDAP A carico stato						
INPDAP a carico lavoratore						
FONDO CREDITO						
MISSIONI						
Totale parziale						

SPESE PREVISTE				SOMME PAGATE		
DESCRIZIONE USCITE	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	SOMMA PAGATA ANNO _____	SOMMA RIMASTA DA PAGARE ANNO _____	TOTALE IMPEGNATO
BENI D'INVESTIMENTO OCCORRENTI AL PROGETTO						
ACQUISTO SUSSIDI:						
1. _____						
2. _____						
3. _____						
4. _____						
5. _____						
NOLEGGIO SUSSIDI:						
1. _____						
2. _____						
3. _____						
4. _____						
5. _____						
ACQUISTO DI MATERIALE DI CANCELLERIA E DI CONSUMO OCCORRENTE						
Materiale come da preventivi allegati (*) (DS)						
PRESTAZIONI DI SERVIZI RESI DA TERZI						
Consulenza, promozione, assistenza						
ONERI FINANZIARI						
TOTALI						

Cefalù li' ___/___/2013

**IL DIRETTORE DEI SERVIZI GENERALI ED AMMINISTRATIVI
GIUSEPPE CAPUANA**

SCHEDE ILLUSTRATIVA FINANZIARIA - ENTRATE

(Prevista dal comma 3 -art. 2 del Decreto 1/2/2001, n°44)

FINANZIAMENTO PROGETTO CODICE _____ **DENOMINAZIONE** _____

ENTRATE PREVISTE				SOMME RISCOSE		
DESCRIZIONE ENTRATA	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	SOMMA RISCOSSA ANNO _____	SOMMA RIMASTA DA RISCUOTERE ANNO _____	TOTALE ACCERTATO
AVANZO AMMINISTRAZ.						
Vincolato						
Non vincolato						
FINANZIAMENTO STATO						
Dotazione ordinaria						
Dotazione perequativa						
Fondo istituzione						
Fondi legge 440/97						
Fondi u.e						
FINANZIAMENTI DA ENTI O ALTRE ISTITUZIONI						
COMUNE -vincolati						
COMUNE - non vincolati						
PROVINCIA -vincolati						
PROVINCIA-non vincolati						
REGIONE-vincolati						
REGIONE-non vincolati						
CONTRIBUTI DA PRIVATI						
VINCOLATI						
NON VINCOLATI						
TOTALI						

Sezione 1.6 FASI DI REALIZZAZIONE – PIANIFICAZIONE - VERIFICA

1.6/a Descrivere la provenienza degli utenti cui sono destinate le attività progettuali:

- ATTIVITA' PER GRUPPO CLASSE
- ATTIVITA' PER GRUPPI
- di interessi
 - Eterogenei
 - Omogenei
 - Variabili per opportunità didattica
- ATTIVITA' PER CLASSI APERTE
- ORIZZONTALI
 - VERTICALI

I.I.S. LICEO CLASSICO – I.P.S.S.E.O.A. “MANDRALISCA” CEFALU’ (Pa)

1.6/b descrivere il processo di realizzazione integrando, eventualmente, con una rappresentazione grafica (Cronoprogramma di Cant) o documentale, per evidenziare fasi operative, moduli didattici, relazioni tra soggetti attuatori ed utenti da realizzare in ciascun anno finanziario:

Periodo iniziale	Periodo intermedio	Periodo finale
<p>OBIETTIVI INIZIALI Conoscenze delle materie prime Manipolazione</p>	<p>OBIETTIVI INTERMEDI Preparazione di impasti di base; realizzazione di creme base;</p>	<p>OBIETTIVI FINALI Realizzazione di dessert in uso nella ristorazione.</p>
<p>STRATEGIE DIDATTICHE Usare le attrezzature specifiche del laboratorio di pasticceria Operare in team con i compagni Uso di tecniche specifiche di laboratorio Uso di questionari per verificare i livelli di apprendimento Analisi di simulazioni laboratoriali date</p>	<p>STRATEGIE DIDATTICHE Usare attrezzature specifiche del laboratorio di pasticceria Operare in team con i compagni Uso di tecniche specifiche di laboratorio Uso di questionari per verificare i livelli di apprendimento Analisi di simulazioni laboratoriali date</p>	<p>STRATEGIE DIDATTICHE Usare attrezzature specifiche del laboratorio di pasticceria Operare in team con i compagni Uso di tecniche specifiche di laboratorio Uso di questionari per verificare i livelli di apprendimento Analisi di simulazioni laboratoriali date</p>
<p>CONTENUTI Conoscenza e uso delle attrezzature di laboratorio; Conoscenza ed uso delle materie prime utilizzate in pasticceria, Le paste montate, (il pan di spagna, la crema pasticcera) (la pasta frolla) Le crostate i biscotti, le paste secche,(pasta sfoglia, pasta choux,); i semifreddi; Le torte da forno I dolci al cucchiaio, (bavaresi, panna cotta, zabaione), Pasticceria secca, (biscotti di mandorla, frollini,);</p>	<p>CONTENUTI Conoscenza e uso delle attrezzature di laboratorio; Conoscenza ed uso delle materie prime utilizzate in pasticceria, Le paste montate, (il pan di spagna, la crema pasticcera) (la pasta frolla) Le crostate i biscotti, le paste secche,(pasta sfoglia, pasta choux,); i semifreddi; Le torte da forno I dolci al cucchiaio, (bavaresi, panna cotta, zabaione), Pasticceria secca, (biscotti di mandorla, frollini,);</p>	<p>CONTENUTI Conoscenza e uso delle attrezzature di laboratorio; Conoscenza ed uso delle materie prime utilizzate in pasticceria, Le paste montate, (il pan di spagna, la crema pasticcera) (la pasta frolla) Le crostate i biscotti, le paste secche,(pasta sfoglia, pasta choux,); i semifreddi; Le torte da forno I dolci al cucchiaio, (bavaresi, panna cotta, zabaione), Pasticceria secca, (biscotti di mandorla, frollini,);</p>
<p>Verifiche iniziali per analizzare il grado di omogeneità</p>	<p>Verifica in itinere per valutare il feedback</p>	<p>Verifica finale per verificare il raggiungimento degli obiettivi dell’azione formativa</p>

Sezione 1.7 VALUTAZIONE FINALE

PUNTI FORTI DEL PROGETTO	PUNTI DEBOLI DEL PROGETTO
DIFFICOLTA' INCONTRATE	ILOPTESI DI MIGLIORAMENTO
SCARTO TRA RISULTATI ATTESI ED OTTENUTI INDIVIDUATO	

I.I.S. LICEO CLASSICO - I.P.S.S.E.O.A. "MANDRALISCA" CEFALU' (Pa)
Sezione 1.8 MONITORAGGIO QUALITATIVO E QUANTITATIVO

1.8/a indicare la partecipazione effettiva al progetto di utenti ed attuatori, l'utilizzo di risorse specificando tempi e costi:

PERSONALE E RISORSE UTILIZZATE	N°	N° ore	Totale importo lordo ore di insegnamento	N° ore	Totale importo lordo ore non di insegnamento comprensivo di progettazione ed intensificazione	Totale ritenute a carico dello Stato	SPESA TOTALE MATERIALI	SPESA TOTALE COMPRENSIVA DEGLI ONERI A CARICO STATO
Docenti interni								
Docenti esterni								
Alunni								
Genitori								
Altri								
Direttore amministrativo								
Assistenti amministrativi								
Ausiliari								
Beni durevoli								
Materiale di consumo								
Noleggio di sussidi								
Totali								

COSTO TOTALE SOSTENUTO Euro _____ di cui Euro _____ prelevati

dal fondo di riserva (nel limite del 10% del costo del progetto - somma prevista dal comma 3 dell'art. 7 del Decreto 1/2/2001,n°44)

1.8/b livello delle acquisizioni e modalità di indagine:

Gli alunni hanno acquisito:

Nessuna conoscenza/competenza: n° _____	DATI RILEVABILI ATTAVERSO	
Alcune conoscenze/competenze: n° _____		PRODUZIONI INDIVIDUALI
Tutte le conoscenze/competenze: n° _____		GRUPPO DI DISCUSSIONE
		LAVORO DI GRUPPO
		QUESTIONARIO
		ALTRE PERFORMANCE

Per l’aspetto didattico il referente del progetto
Prof. _____

Per l’aspetto finanziario il Direttore S.G.A
GIUSEPPE CAPUANA

SCHEDA ANALITICA PERSONALE

COGNOME	NOME	QUALIFICA	N° ORE	IMPORTO LORDO PER IL N° ORE	COMPENSO PER INTENSIFICAZIONE	COMPENSO PER PROGETTAZIONE	TOTALE COMPENSO
TOTALI							

SCHEDA ANALITICA RITENUTE

DESCRIZIONE	IMPORTO COMPENSO	TOTALE RITENUTA
IRAP		
INPS		
IRPEF		
INPDAP STATO		
INPDAP DIPENDENTE		
FONDO CREDITO		
TOTALE		

**IL DIRETTORE DEI SERVIZI GENERALI ED AMMINISTRATIVI
GIUSEPPE CAPUANA**