PROGETTO D'ISTITUTO

AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

PIANIFICAZIONE DIDATTICA E FINANZIARIA

DENOMINAZIONE PROGETTO	PIZZALAB
ANNO SCOLASTICO	2020-2021
ANNUALITÀ DEL PROGETTO	TERZA
RESPONSABILE DI PROGETTO	Prof. LUIGI VITIELLO
IDENTIFICATIVO SCHEDA FINANZIARIA	*P01 PROGETTI IN AMBITO "SCIENTIFICO, TECNICO E PROFESSIONALE"*

Sezione 1 - Descrittiva

DENOMINAZIONE PROGETTO	**PIZZALAB**
FINALITÀ – OBIETTIVI – RISULTATI ATTESI	
AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	
Area	Approfondimento disciplinare – Laboratorio di pizzeria
Finalità	• Ampliare l'offerta formativa dell'Istituto, individuando percorsi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti • Sviluppare competenze specifiche nel sistema di produzione e valorizzazione di Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore cucina, mettendo a sistema nuove attività laboratoriali di pizzeria • Potenziare la capacità di lavorare in gruppi eterogenei che interagiscono con ruoli diversi, finalizzati al medesimo obiettivo • Valorizzare le vocazioni personali e gli interessi individuali • Potenziare l'autonomia elaborativa e la capacità di ricerca

Risultati attesi	**Prodotto**: realizzazione della pizza nel forno a legna, secondo stili determinati e nel rispetto delle tecniche di impiego ed allestimento di attrezzature, del sistema di approvvigionamento, lavorazione, produzione e commercializzazione (in ambiente protetto)
	
	Risultati specifici:
	– Corretto utilizzo delle tecniche specifiche nell'intero processo di produzione della pizza, dimostrando il possesso delle conoscenze e delle abilità relative a:
	  • approvvigionamento di materie prime di qualità
	  • impasto, calibratura delle farine, utilizzo di blend diversi di farine, lievitazione, foggiatura, uso di lievito madre e poolish condimento, cottura e presentazione del prodotto
	  • monitoraggio e controllo della qualità dei processi produttivi
	  • sicurezza e igiene sul lavoro: regole e modalità di comportamento
	  • determinazione del prezzo di vendita del prodotto realizzato
	– Capacità personali
	  • organizzazione delle informazioni
	  • gestione del tempo
	  • partecipazione attiva
	  • interazione e comunicazione con i compagni e con gli adulti
	  • rispetto delle regole
	  • scelta e decisione
	  • consapevolezza riflessiva e critica
	  • creatività e originalità
	  • superamento delle crisi

Competenze mirate Assi	Area professionale: • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
Competenze chiave	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza imprenditoriale
DESTINATARI E PARTECIPANTI	
Destinatari del progetto	Max 20 alunni dell'Istituto - classi III-IV-V, articolazione Enogastronomia Per l'ammissione sarà considerato il merito scolastico (voto di profitto elevato, con particolare riferimento alla valutazione riportata nella disciplina LSE_ settore Cucina)
Partecipanti	n. 1 docente interno responsabile di progetto n. 1 esperto esterno associazione di settore "Cuochi Avellinesi - Pizzaioli Associati Avellino"

TEMPI

Durata	ANNUALE	BIENNALE	TRIENNALE
	X		

Periodo di svolgimento	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	MAG
			X	X	X	X		

Collocazione oraria	IN ORARIO SCOLASTICO	IN ORARIO EXTRASCOLASTICO
		X

Numero ore progetto	20	Numero incontri	7

ATTIVITÀ

annualità	3	Classi	Alunni delle classi III-IV-V, Enogastronomia

ATTIVITÀ PREVISTE

A - Attività laboratoriali

1. Condivisione obiettivi e fasi di studio e lavoro
2. Suddivisione nei gruppi di lavoro
3. Acquisizione e pratica di tecniche specifiche
4. Svolgimento delle consegne da parte degli studenti
5. Vendita finale (evento dedicato in ambiente protetto)

B - Monitoraggio delle attività e dei risultati degli alunni e relazione finale per i Consigli di classe e per il riesame della Direzione (a cura del referente del progetto)

METODOLOGIA

Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi

EVENTUALI RAPPORTI CON ENTI ESTERNI

Associazione di settore “Cuochi Avellinesi - Pizzaioli Associati Avellino”

SITUAZIONE SU CUI SI INTERVIENE

Il progetto interviene:

- sulla necessità di consolidare un sistema di percorsi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni
- sul potenziamento laboratoriale di settore, in risposta alle tendenze enogastronomiche che evidenziano nella produzione della pizza gourmet un emergente mercato di nicchia nel Mezzogiorno.

MATERIALI / DOCUMENTI PER USO DIDATTICO

MATERIALE AUTO-PRODOTTO DA DOCENTE E/O ALUNNI *[da consegnare al termine del progetto]*	========
SUSSIDI DIDATTICI DA FORNIRE AGLI ALUNNI	Opuscolo “Accademia della pizza”

RISORSE UMANE

Profili	Nominativi / compiti	ORE
REFERENTE / RESPONSABILE / GESTORE PROGETTO	Antonio Esposito	15
TUTOR	===	===
ESPERTI ESTERNI (per attività di insegnamento)	Esperto associazione di settore “Cuochi Avellinesi - Pizzaioli Associati Avellino”	20
	===	===
PERSONALE DOCENTE (per attività di insegnamento)	===	===
	===	===
	===	===
PERSONALE ATA	Assistenti tecnici	20
	Assistenti amministrativi	10
	Collaboratori scolastici	10

AMBIENTI DIDATTICI

ISTITUTO ***Aule - Laboratori - Attrezzature multimediali***	(X)
Aula didattica	==
Aula convegni	==
Biblioteca	==
Palestra	==
Laboratorio Fisica - Chimica	==
Laboratorio multimediale (aula / mobile)	==
Laboratorio Cucina	==
Laboratorio Pizzeria	X
Laboratorio Bar-Sala e Vendita	==
Laboratorio Birra	==
Laboratorio Accoglienza turistica	==
PC / Tablet / Applicativi	==
LIM e Smart-TV	==

TERRITORIO	(X)
Azienda (visita guidata)	==
Centro sportivo	==
Altro: =========	

TIPOLOGIA DI BENI E SERVIZI PER LO SPECIFICO PROGETTO *(le voci di seguito riportate fanno riferimento al Piano dei Conti dell'Istituzione Scolastica)*			DISPONIBILE	ACQUISTARE
BENI DI CONSUMO				
CARTA, CANCELLERIA E STAMPATI	CARTA	Carta	X	
	CANCELLERIA	Materiale di facile consumo per il quotidiano uso d'ufficio (es. raccoglitori, cartelle, ecc.)		
	STAMPATI	Stampati (es. modulistica, modelli prestampati, ecc.)	X	
GIORNALI, RIVISTE E PUBBLICAZIONI distribuite al personale quali strumenti del proprio lavoro non costituenti raccolte e dotazioni di uffici	GIORNALI E RIVISTE	Pubblicazioni anche periodiche di settore, di carattere generale e di larga diffusione, giornali e riviste, anche on-line, destinate ad uso interno, purché non raccolte e dotazioni di ufficio tali da costituire materiale bibliografico		
	PUBBLICAZIONI	Realizzazione di documenti pubblicati dall'istituzione scolastica		
MATERIALI E ACCESSORI destinati al funzionamento degli uffici e all'attività didattica	GENERI ALIMENTARI	Viveri per o in sostituzione del servizio mensa		X
	VESTIARIO	Abbigliamento in dotazione al personale per lo svolgimento della propria attività (es. divise, tute da lavoro, berretti, scarpe, ecc.)		
	EQUIPAGGIAMENTO	Beni che costituiscono equipaggiamento per persone e animali, necessari allo svolgimento di specifiche attività (es. occhiali da laboratorio, rastrelli, mascherine, ecc.)		
	CARBURANTI, COMBUSTIBILI E LUBRIFICANTI	Carburanti, combustibili e lubrificanti, ovvero materiale utilizzato per il funzionamento di impianti	X	
	ACCESSORI PER ATTIVITÀ SPORTIVE E RICREATIVE	Beni utilizzati per attività ricreative e sportive, il cui acquisto sia ricorrente		
	STRUMENTI TECNICO-SPECIALISTICI NON SANITARI	Beni tecnico-specialistici non destinati a uso sanitario		
	MATERIALE INFORMATICO	Accessori e materiali per computer, stampanti e tutto ciò che concerne le attrezzature informatiche (es. cartucce, toner, ecc.) che si consumano in un tempo limitato e la cui spesa risulta ciclica e costante		
	MEDICINALI E ALTRI BENI DI CONSUMO SANITARIO	Materiale e piccole attrezzature utilizzate per la pulizia e l'igiene di locali, beni e persone, o prodotti farmaceutici per la cura, la prevenzione e la profilassi di malattie dell'uomo e degli animali, o materiali di pronto soccorso e strumenti tecnico-specialistici utilizzati per lo svolgimento di attività riconducibili alla categoria sanitaria		X
SERVIZI E UTILIZZO BENI DI TERZI				
PRESTAZIONI PROFESSIONALI E SPECIALISTICHE	**ASSISTENZA** PSICOLOGICA, SOCIALE E RELIGIOSA	Servizi specialistici resi da psicologi, assistenti sociali, religiosi (soggetti terzi alla scuola) finalizzati a svolgere **un'attività** circoscritta allo specifico servizio		
PROMOZIONE	PUBBLICITÀ	Attività pubblicitarie, di promozione e di divulgazione realizzate attraverso i mezzi di comunicazione di massa (es. radio, televisione, giornali e periodici, internet, ecc.) per la diffusione di informazioni utili alla collettività anche al fine di far conoscere l'esistenza e/o ad incrementare l'uso e la convenienza di un servizio o di un bene		
	RAPPRESENTANZA	Attività tese a promuovere l'immagine dell'istituzione scolastica (es. servizi per cerimoniale, relazioni pubbliche, ospitalità, ecc.)		
	ORGANIZZAZIONE MANIFESTAZIONI E CONVEGNI	Servizi finalizzati allo svolgimento di convegni, cerimonie, mostre, fiere, concorsi ed altre manifestazioni, inclusi allestimenti locali e stands, servizio hostess, ecc		
FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO	FORMAZIONE PROFESSIONALE SPECIALISTICA	Corsi di formazione che attengono alla missione istituzionale dell'amministrazione		X
UTILIZZO DI BENI DI TERZI	MEZZI DI TRASPORTO *noleggio e leasing*	Noleggio e leasing di mezzi di trasporto, relativo ai veicoli che possono essere usati per trasportare persone o cose via terra, mare o aerea		
SERVIZI AUSILIARI	STAMPA E RILEGATURA	Servizi di stampa, fotocomposizione, fotoriproduzione, rilegatura, ecc.		
VISITE, VIAGGI E PROGRAMMI DI STUDIO ALL'ESTERO	VISITE, VIAGGI DI ISTRUZIONE E PROGRAMMI DI STUDIO	Visite, viaggi di istruzione e programmi di studio, in Italia e all'estero, per gli studenti		
BENI D'INVESTIMENTO				
BENI IMMATERIALI	SOFTWARE	Pacchetti software disponibili sul mercato		
BENI MOBILI	MOBILI E ARREDI PER LOCALI AD USO SPECIFICO	Oggetti per l'arredamento per ambienti destinati allo svolgimento di particolari attività (es. arredi per laboratori - fotografici, chimici, linguistici - sale prova e collaudo, aule, ecc.)		
	MACCHINARI	Complesso delle macchine necessarie allo svolgimento delle attività, distributori automatici, ecc.	X	
	IMPIANTI	Strutture artificiali fisse, costruite per scopi tecnici complessi (infrastrutture)	X	
	ATTREZZATURE SCIENTIFICHE	Attrezzature scientifiche		
	HARDWARE N.A.C.	Apparati di informatica e telecomunicazioni non classificabili nelle voci		
	MATERIALE BIBLIOGRAFICO	Libri, pubblicazioni, materiale multimediale di valore tale da essere suscettibile, economicamente, di ammortamento		

RISORSE FINANZIARIE SPECIFICHE PER IL PROGETTO

(per il dettaglio: *cfr. scheda finanziaria*) € 2.837,00

MONITORAGGI – VALUTAZIONE - INDICATORI

MONITORAGGIO VALUTAZIONE	**VALUTAZIONE *EX ANTE*** controllo della fattibilità del progetto	ENTRO LA METÀ DI OTTOBRE (PER APPROVAZIONE)
	MONITORAGGIO *IN ITINERE* *verifica dell'andamento del progetto*	REPORT MENSILE: AREA VP2.4 E REPORT PER ECCEZIONI: DIRIGENTE SCOLASTICA
	VALUTAZIONE *EX POST* *valutazione del* processo e del risultato	FINE MAGGIO

INDICATORI DI PROCESSO

1. Fase progettazione
- Frequenza: partecipazione dei componenti del gruppo di progettazione a tutte le riunioni programmate
- Rispetto nella redazione dei progetti degli obiettivi prioritari assegnati in relazione al miglioramento dei risultati scolastici, alla didattica attraente e per competenze
- Rispetto della tempistica: produzione del progetto entro i tempi previsti, con la verifica della fattibilità finanziaria e della disponibilità delle risorse umane necessarie
- Predisposizione del materiale didattico per i corsisti

2. Fase di erogazione delle azioni

2.1. Frequenza :
- Media delle presenze superiore al 90% nei primi 3 incontri (progetti extracurricolari)
- Tempestività dell'implementazione dell'azione correttiva in caso di flessione (rientro nell'arco di 1-2 incontri)

2.2. Gestione del processo:
- Condivisione di obiettivi e di attività/ compiti con docente/-i e alunni coinvolti (evidenza a cura del responsabile del progetto)
- Regolare distribuzione ai corsisti dei sussidi didattici necessari e preventivati
- Numero dei reclami per mancata erogazione/malfunzionamento necessari per l'attività
- Tempestività dell'implementazione dell'azione correttiva in caso di disfunzione (rientro nell'arco di 1 incontro)

2.2. Comunicazione
- Numero dei reclami per disfunzioni nella comunicazione alle parti interessate interne ed esterne
- Tempestività dell'implementazione dell'azione correttiva in caso di disfunzione (rientro nell'arco di 1 incontro)
- Partecipazione alle riunioni di riallineamento della programmazione

3. Fase di valutazione (svolgimento della riunione di valutazione, riesame e miglioramento)
- N. interventi correttivi rispetto alle azioni progettate
- Rispetto dei tempi di svolgimento degli interventi prefissati
- Completezza della consegna dei materiali di documentazione
- Uso di metodi e gli strumenti innovativi in aula

INDICATORI DI RISULTATO / PERFORMANCE
- N. alunni che hanno ottenuto una valutazione positiva nel progetto non inferiore all'80%
- Esiti di apprendimento: raggiungimento del livello avanzato non inferiore al 50%
- Evidenze sugli esiti di apprendimento relativi alle competenze dichiarate nel progetto
- Indagine specifica di gradimento (≥90%). Questionario NIV
- Frequenza: media delle presenze/$_{alunno}$ ≥80%
- Conformità fra numero delle azioni progettate e numero di quelle erogate
- Conformità al rapporto prestabilito della spesa per studente (standard da richiedere al DSGA)
- Confronto tra docenti delle discipline di riferimento del progetto sulle pratiche didattiche utilizzate e sugli esiti ottenuti, al fine di evidenziarne la ricaduta / utilità nel lavoro curricolare (modalità di confronto: focus group, colloqui, dipartimenti, …)
- Numero di contatti e adesioni stabiliti con la scuola in relazione al progetto

DOCUMENTAZIONE FINALE

Raccolta da parte del docente responsabile e consegna/archiviazione secondo le specifiche SGQ:
- Scheda progetto
- Registro presenze e attività con totale assenze per corsista
- Materiale prodotto
- Questionari gradimento corsisti / docenti
- Rendicontazione finale, didattica e finanziaria, del progetto

A cura degli Uffici di Segreteria
- Determine / Ordini
- Registrazioni contabili progetto

Avellino, 30/10/2020

RESPONSABILE DEL PROGETTO
Prof. Luigi Vitiello

Sezione 2 – Finanziaria

P01- PIZZALAB

Per le motivazioni e le finalità didattiche, di cui alla sezione 1, è predisposta una scheda descrittiva finanziaria da sottoporre, prima della pubblicazione, all'attenzione della Dirigente Scolastica, che la convaliderà per l'inserimento nella Contrattazione d'Istituto e nel Programma Annuale.

PERSONALE DOCENTE E ATA

n.	DOCENTI INTERNI	ORE NON DIDATTICHE (1)	ORE DOCENZA (2)	COMPENSO LD (€)	FONTE DI FINANZIAMENTO
	Responsabile - gestore progetto	15	===	262,50	FIS
	Tutor	===	===	===	
	Docente	===	===	===	
			Totale	262,50	

n.	ATA	COMPENSO ORARIO LD (€)	ORE ATTIVITÀ AGGIUNTIVE	COMPENSO LD (€)	FONTE DI FINANZIAMENTO
	AA. Tecnici	14,50	20	290,00	FIS
	AA. Amministrativi	14,50	10	145,00	FIS
	Collaboratori scolastici	12,50	10	125,00	Fondi propri IS
			Totale	560,00	

02. ACQUISTO DI BENI DI CONSUMO

Livello 2 (Conto)		Livello 3 (Sottoconto)		COSTO PRESUNTO	FONTE DI FINANZIAMENTO
01	Carta, cancelleria e stampati	001	Carta		
		002	Cancelleria		
		003	Stampati		
02	Giornali, riviste e pubblicazioni	001	Giornali e riviste		
		002	Pubblicazioni		
03	Materiali e accessori	001	Generi alimentari	450,00	Fondi propri IS
		002	Vestiario		
		003	Equipaggiamento		
		004	Carburanti, combustibili e lubrificanti		
		006	Accessori per attività sportive e ricreative		
		007	Strumenti tecnico-specialistici non sanitari	524,00	Fondi propri IS
		009	Materiale informatico		
		010	Medicinali e altri beni di consumo sanitario		
			Totale	974,00	

03. ACQUISTI DI SERVIZI E UTILIZZO DI BENI DI TERZI

Livello 2 (Conto)		Livello 3 (Sottoconto)		ORE	COSTO PRESUNTO	FONTE DI FINANZIAMENTO
02	Prestazioni professionali e specialistiche	004	Assistenza psicologica, sociale e religiosa			
04	Promozione	001	Pubblicità			
		002	Rappresentanza			
		003	Organizzazione manifestazioni e convegni			
05	Formazione e aggiornamento	002	Formazione professionale specialistica **[*esperti esterni - compenso lordo/h = € 50,00*]**	20	1000,00	Fondi propri IS
07	Utilizzo di beni di terzi	002	Noleggio e leasing di mezzi di trasporto			
10	Servizi ausiliari	003	Stampa e rilegatura			
12	Visite, viaggi e programmi di studio **all'estero**	001	Spese per visite, viaggi e programmi di studio all'estero			
				Totale	1000,00	

1 € 17.50/h: ore dedicate all'organizzazione, progettazione, tutoring, …
2 € 35.00/h: ore di insegnamento

04. ACQUISTO DI BENI D'INVESTIMENTO

Livello 2 (Conto)		Livello 3 (Sottoconto)		COSTO PRESUNTO	FONTE DI FINANZIAMENTO
01	Beni immateriali	001	Software		
03	Beni mobili	009	Mobili e arredi per locali ad uso specifico		
		010	Macchinari		
		011	Impianti		
		012	Attrezzature scientifiche		
		017	Hardware n.a.c.		
		019	Materiale bibliografico		
			Totale	===	

Considerate le dotazioni ed i servizi di cui dispone l'Istituto per il suo funzionamento generale e per la didattica, il Direttore SGA, sig. Gerardo Bergamasco, procederà all'eventuale imputazione delle spese *comuni* allo specifico progetto in sede di valutazione dell'efficienza della scuola (*erogazione del servizio formativo ed educativo con il minor assorbimento di risorse economiche e con il costo unitario più basso possibile, contenendo, quindi, il più possibile il rapporto tra le risorse utilizzate e i risultati ottenuti*)

Il DSGA, inoltre, fornirà al Responsabile del progetto le necessarie informazioni sull'indicatore RAV relativo alla spesa per studente/$_{progetto}$ (*standard*), al fine di rendere possibile la rendicontazione completa alla Dirigente scolastica e al Collegio dei docenti.

RIEPILOGO SEZIONE FINANZIARIA

AGGREGATI		RIEPILOGO (€)	Fonte di finanziamento
PERSONALE DOCENTE E ATA (**LD**)		822,50	FIS Fondi propri IS
PERSONALE DOCENTE (**LS**)	===		
PERSONALE ATA (**LS**)	165,90		
02. ACQUISTO DI BENI DI CONSUMO		974,00	Fondi propri IS
03. ACQUISTI DI SERVIZI E UTILIZZO DI BENI DI TERZI		1000,00	Fondi propri IS
04. ACQUISTO DI BENI D'INVESTIMENTO		===	

Avellino, 30/10/2020

RESPONSABILE DEL PROGETTO
Prof. Luigi Vitiello