



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA e PROFESSIONALE – SERALE Alberghiero e Manutenzione
assistenza tecnica - SEZIONE CARCERARIA Alberghiero
AGENZIA FORMATIVA ISO 9001-2015**

ENRICO MATTEI

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) - Via della Repubblica n. 16

Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 80004040491

Sito: www.isismattei.org - E-mail: liis006001@istruzione.it - PEC: liis006001@pec.istruzione.it

ALLEGATO 2 A CIRCOLARE N. 138 del 4 novembre 2023

ABSTRACT DEI PROGETTI PCTO :

- 1. SENZA POTENZIAMENTO**
- 2. CON POTENZIAMENTO**
- 3. DI INCLUSIONE ULTERIORI E APPLICATIVI DEL PROGETTO DELLA FS INCLUSIONE L. 104 .**

Legenda

PPOT Potenziamento

PR Senza Potenziamento

INCL Inclusione

ABSTRACT DEI PROGETTI NON PCTO

1. SOSTEGNO AGLI APPRENDIMENTI PPOT

Gli sportelli pomeridiani saranno offerti come opportunità di apprendimento supplementare per gli studenti con carenze specifiche. Saranno condotti da docenti di potenziamento di cattedra A027 e saranno aperti a tutti gli studenti interessati. Gli sportelli saranno strutturati in modo da offrire supporto individuale o di piccoli gruppi, a seconda delle esigenze degli studenti. Ogni incontro pomeridiano includerà attività di revisione, esercitazioni pratiche e l'opportunità per gli studenti di porre domande e chiarire dubbi. Il progetto di codocenza consisterà nella collaborazione tra docenti di cattedra A027. Questa collaborazione sarà finalizzata a integrare gli interventi di potenziamento con il curriculum standard.

I docenti lavoreranno insieme per identificare opportunità di integrazione dei contenuti e per adattare le lezioni in modo da soddisfare le esigenze degli studenti con carenze. Sarà promossa una comunicazione aperta e continua tra i docenti di potenziamento e i docenti di classe per garantire il successo dell'iniziativa.

2. ISIS MATTEI E CNA INSIEME PER IL LAVORO

PR

Progetto integrato orientato allo sviluppo di azioni tese ad avvicinare la scuola e gli studenti al mondo delle imprese per incrementare le opportunità di lavoro dei giovani.

Il progetto è indirizzato alle 4^e e 5^e classi dell'ITI e dell'IPSIA.

Per le attività relative all' apprendistato di 1° livello l'attività potrà coinvolgere anche le 3^e classi dell'IPSIA

3. SOGGIORNO SPORTIVO MONTANO MONTE CIMONE PR

Il soggiorno sportivo montano ha lo scopo di avvicinare gli studenti alla pratica dello sci/snow board e ciaspole sul comprensorio del Monte Cimone. Tutti gli studenti parteciperanno alle lezioni collettive di sci/snow/ciaspole che si terranno sia al mattino che nel pomeriggio guidate dai migliori maestri della Scuola Nazionale di Sci del Monte Cimone

4. ROBOTICA E CODING - FIRST LEGO LEAGUE CHALLENGE PR

Il progetto si articolerà su due anni scolastici, in quanto la competizione "First Lego League" si tiene nei mesi tra settembre e dicembre. Il progetto si articolerà dunque in due moduli: il primo di 15h da svolgere in sei rientri pomeridiani nel periodo febbraio-marzo 2024 per introdurre agli studenti l'argomento robotica e coding e farli familiarizzare con il software per la programmazione a blocchi e imparare a far svolgere ai minirobot semplici istruzioni (movimento comandato, riconoscimento di un colore etc.). Il secondo modulo da 20h andrà svolto nel primo trimestre dell'A.S. 2024-2025 ed avrà come finalità il training specifico per il tema della competizione "First Lego League" che sarà comunicato dopo l'iscrizione della/delle squadre.

5. VIAGGI DI ISTRUZIONE PR

Il Progetto si propone obiettivi formativi centrali socializzazione attraverso l'allontanamento dal proprio spazio abituale educazione alla lettura geo-storica del territorio l'approccio alla cultura del viaggio e quella laboratoriale extrascolastica obiettivi didattici l'approfondimento della storia degli insediamenti umani e dei fenomeni sociali attraverso le testimonianze dell'evoluzione umana in un determinato luogo l'avvicinamento agli aspetti scientifici connessi alla realtà di un territorio e/o di un ecosistema lo studio di aree di interesse storico-archeologico attraverso laboratori didattici e visite guidate affinare il senso di appartenenza alla casa comune europea. I viaggi di istruzione sono proposti dalla nostra scuola, come integrazione dell'attività didattica svolta in classe, a tutti gli studenti, sia del biennio che del triennio. Saranno poi i vari CDC (mese di Novembre), in base al regolamento dei viaggi di istruzione, una volta verificate tutte le condizioni per la sua effettuazione, ad indicare la meta più adatta per la classe in base a quelle indicate dalla commissione viaggi di istruzione. Considerando la situazione generale, soprattutto dal punto di vista sanitario e geopolitico, la commissione viaggi di istruzione di IISS "Mattei" ha individuato le seguenti mete (sia nazionali che estere) in grado di NAPOLI (Pompei TRIESTE (Aquileia - Redipuglia - Venezia)- Caserta)soddisfare gli obiettivi precedentemente esposti. ITALIA (max 4 giorni/3notti) VAL D'AOSTA (Aosta - Parco nazionale del Gran Paradiso) - TORINO ESTERO (max 6 giorni/5notti) VIENNA (Innsbruck - Lubiana) BARCELLONA (Aix en Provence - Marsiglia)

6. A SCUOLA CON LA CELIACHIA PER NON FARNE UNA MALATTIA PR

Il progetto ha lo scopo di sensibilizzare e rendere consapevoli gli studenti e futuri operatori della ristorazione, riguardo le problematiche salutari correlate all'intolleranza alimentare al glutine. Il progetto si concluderà con la realizzazione di un menù conforme ad uno specifico regime alimentare. Inoltre, il progetto permette il potenziamento di alcune competenze chiave per l'apprendimento permanente come:

- competenza digitale
- Competenza di comunicazione , sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza 3, 4 ,1 ,5 dell'allegato 2G del DM92/18
- Competenza di cittadinanza

7. ESAMI SENZA ANSIAPR

Sulla base delle Indicazioni Ministeriali, gli allievi si cimenteranno in vere e proprie simulazioni delle materie d'esame, ponendo l'attenzione sul creare collegamenti interdisciplinari. Metodologie didattiche: lezione frontale, attività laboratoriale, role playing, peer to peer, cooperative learning, flipped classroom. Sarà realizzata una classroom con tutti i materiali realizzati, suddivisi per materie a cui potranno accedere i ragazzi coinvolti nel progetto, con eventuale coinvolgimento degli insegnanti di sostegno presenti nelle classi quinte, che già seguono i ragazzi durante le lezioni.

8. HATE SPEECH, FAKE NEWS E SOCIAL NETWORK. TRA LIBERTA' DI ESPRESSIONE, NUOVI STILI COMUNICATIVI E CONSAPEVOLEZZA CRITICA ISTORECO PR

L'obiettivo che si intende raggiungere è la sensibilizzazione dell'alunno nell'uso del digitale, la sua responsabilizzazione nell'uso di Internet, lo sviluppo delle competenze 1-8- 11 dell'All. B. Competenza intermedia n.1: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Competenza intermedia n.8: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.

Competenza intermedia n.11: Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione. Gli alunni, a completamento delle lezioni, realizzeranno un prodotto: una Presentazione di sintesi sull'argomento e il catalogo del buon cittadino digitale, che verrà valutato per Ed.Civica.

9. LA CAMMINATA SPORTIVA PR

L'obiettivo è quello di promuovere la pratica della camminata come vera e propria attività sportiva (da qui il termine camminata sportiva), ma soprattutto si propone di fornire agli studenti strumenti e conoscenze necessari ad una pratica corretta al fine di farla divenire "una sana abitudine quotidiana". Quest'attività si rivolge a tutti gli studenti dell'Isis Mattei, che abbiano un'ulteriore possibilità di svolgere non solo attività in palestra, ma anche una più salubre attività all'aria aperta in linea con le direttive ministeriali. La Camminata Sportiva aiuta a mantenere il fisico attivo e a combattere lo stress quotidiano senza compiere sforzi eccessivi e senza sovraccaricare le nostre strutture muscolari, articolari e ossee. E' un'attività che apporta grandi vantaggi all'organismo permettendo di riscoprire lo star bene mentale e fisico, senza le controindicazioni che possono invece presentare alcuni sport. Lezioni teoriche e pratiche.

10. EDUCAZIONE FINANZIARIA PPOT

Sulla base delle conoscenze ed abilità acquisite al corso, il gruppo classe elaborerà in project work (modalità da concordare in corso d'opera: presentazione ppt, creazione di volantino pubblicitario, registrazione di un video informativo-promozionale) che analizzando uno dei servizi innovativi di pagamento, ne migliorerà le criticità e la fruibilità per gli utenti.

Isis Mattei e CNA insieme per il lavoro

11. DIDATTICA PER COMPETENZE PPOT

12. Gli Obiettivi Sono Di Revisionare E Migliorare I Percorsi Disciplinari Delle Materie Professionali/Scientifiche Del Triennio Previsti Nelle Uda Multiassi Per Adeguarle Maggiormente Alle Competenze Previste Dai Pecup Con Modalita' Di Verifica Sostenibili Per Il Nostro Istituto. Oltre Lo Studio Delle Normative E Confronti Con Altri Istituti Similari Sono Previsti Continui Contatti Con I Capi Dipartimento E Con Gli Insegnanti Che Si Sono Occupati Negli Anni Scorsi Delle Uda Multiassi Seguendo Le Loro Disponibilità Con Incontri In Presenza A Scuola E Con Incontri On-Line. (Professori Bruno, Schiazza, Ferraioli) Saranno In Questo Anno Testate, Con La Collaborazione Dei Cdc , Le Modalita' Di Verifica Delle Uda Multiasse Per Vedere L'effettiva Fattibilità E Registrare I Fattori Di Criticità Nelle Performance Di Fine Anno Scolastico Previste Per Maggio In Tutte Le Classi Terze, Quarte E Quinte. Inoltre Sara' Presentato Alla Dirigente Un Report Dei Risultati E Delle Criticità Rilevate.

13. NUOVI RITMI A SCUOLA PR

Lo scopo fondamentale del progetto è lavorare sulla profonda conoscenza del sé attuata attraverso molteplici esperienze motorie e creative che permettano all'alunno di sentirsi sereno in una scuola accogliente, attenta alla dispersione scolastica, alla salute dinamica e che orienta lo studente verso una vita in armonia con se stessi, con gli altri e con l'ambiente. Il progetto si propone di consegnare al giovane strumenti validi che lo mettano in condizione di poter scegliere, se diventare soggetti liberi e futuri cittadini maturi; condizioni queste, indispensabili oggi, per interpretare e governare la complessità.

14. GRUPPO SPORTIVO PR

Finalità : migliorare l'efficacia e il rendimento delle squadre scolastiche potendo allenare insieme ragazzi di classi differenti e per gli alunni che non praticano l'attività sportiva presso la polisportiva, cercare di sensibilizzare l'importanza dello sport nella quotidianità con la speranza di suscitare loro un interesse, promuovendo l'attività locale.

Metodologie : i criteri metodologici utilizzati saranno : lezioni frontali, lezioni interattive, lavoro di gruppo e lavoro individuale; durante lo svolgimento dei tornei , si cercherà il più possibile di coinvolgere tutti gli studenti, impegnandoli anche in attività collaterali di arbitraggio, rilevazione dati e assistenza. E' importante stimolare l'interesse, la motivazione, la reciproca collaborazione, il rispetto delle regole, il fair play, contenendo la competitività entro i limiti di un reale confronto e valorizzando le proprie capacità.

Le attività programmate saranno finalizzate in parte alla partecipazione ai Campionati Sportivi Studenteschi, in parte ad approfondire discipline che non sempre è possibile svolgere in orario curricolare. Nello specifico le attività proposte saranno:

-tornei sportivi interclassi (fase di Istituto) di pallavolo, calcetto a cinque, basket, tennistavolo, corsa campestre

-avviamento e/o perfezionamento della pratica di sport diversificati (tennistavolo, pallavolo, calcetto, basket, badminton, pallapugno, atletica leggera, sci, snow-board).

15. CERTILINGUE INGLESE PPOT

16. Il progetto ha una durata di 30 ore, con incontri settimanali di 3 ore.
17. La prima fase operativa è di stampo meramente divulgativo: il gruppo di lavoro fornisce le
18. informazioni necessarie ai colleghi di AB24, i quali – entro il 2 novembre 2023 - forniscono alla FdS i nominativi degli alunni interessati a partecipare al corso.
19. Il 9 novembre si svolgerà un placement test per formare un gruppo di 25 alunni.
20. Un primo incontro di stampo orientativo verrà tenuto dalla FdS e collaboratori l'11 dicembre, mentre il corso stesso inizierà il 18 dicembre. Il corso avrà una durata di 30 ore, 3 ore settimanali (2 lezione e 1 ora speaking), e terminerà l'8 aprile 2024. Gli esami si svolgeranno presso la sede di ISIS Mattei il 17 e il 18 aprile 2024.

21. LOTTA ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA PPOT

Sviluppo delle competenze sociali, civiche e multilinguistiche. Imparare a imparare. L'uso dell'inglese base per lavorare e viaggiare. Presentazione personale in inglese. Promozione di attività di ascolto, di peer to peer, di analisi e di gruppo. Lavoro sull'empatia e sul dialogo. Presentazione personale e relazione finale su quanto appreso in inglese e comprensione di dialoghi di vita quotidiana.

22. ALFABETIZZAZIONE FINANZIARIA PPOT

Creare le basi di una coscienza finanziaria come perno della cittadinanza consapevole; le competenze finanziarie sono competenze trasversali e devono essere inquadrare nel sistema delle regole del vivere civile. Cittadini con maggiori conoscenze nel campo finanziario comprendono più chiaramente rischi e opportunità dei prodotti offerti; compiono scelte più consapevoli su indebitamento, risparmio e previdenza; contribuiscono alla formazione di un mercato più inclusivo, efficiente e stabile.

23. EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' FISCALE PPOT

Finalità : creare le basi di una coscienza fiscale quale perno della cittadinanza consapevole e favorire la cultura contributiva. Il progetto intende approfondire tematiche importanti legati agli adempimenti fiscali e legali delle imprese ristorative sia durante la fase costitutiva che durante la gestione ; si ritiene inoltre particolarmente utile per le classi che nell'anno scolastico precedente hanno aderito al Progetto IFS CONFAO .

24. IL POLLICE VERDE DEL MATTEI INCL

Ogni aspetto dell'ambiente, sia naturale che antropizzato, può essere usato come leva del processo educativo e che faccia crescere nei ragazzi la consapevolezza di essere parte dell'intero ecosistema Terra, un ecosistema che va salvaguardato e valorizzato in tutte le sue componenti. Piccolo orto, Germogliatore, Creazione di un PPT che descrive le fasi di crescita e le caratteristiche specifiche dei germogli.

25. IMPARO NUOTANDO INCL

Gli obiettivi dunque, oltre che psicofisici sono:

- Migliorare l'autonomia personale (fare la doccia da soli, spogliarsi, asciugarsi, vestirsi..) e l'autonomia sociale
- Incoraggiare la cooperazione
- Migliorare le qualità motorie di base (forza, resistenza, velocità e mobilità)
- Migliorare l'apprendimento motorio e la qualità della vita attraverso una migliore autostima raggiungibile attraverso un ambiente diverso dal consueto
- Incentivare l'integrazione dei soggetti con completamente autoriori,
- Conoscere situazioni nuove, fare nuove esperienze, cimentarsi in nuove realtà

26. MATEMATICA DI LEGNO INCL

Acquisire e rafforzare competenze di base dei principi di matematica e di geometria con materiale di legno facilmente manipolabile. Questo progetto è rivolto alle classi dell'istituto ITI/Liceo nelle quali sono inseriti gli alunni diversabili. La metodologia utilizzata è quella di far apprendere attraverso la manipolazione del materiale solido, dei principi matematici di base come la tavola di Archimede, le tabelline, il Decanomio, le figure geometriche, il Tangram, il filetto, la bilancia (per apprendere il concetto del maggiore, minore e le equazioni di primo grado), il teorema di Pich. Questo progetto verrà svolto con il materiale e i docenti del M.U.S.N.A. (Museo di Scienze Naturali di Rosignano M.mo).

29 CONOSCIAMO IL NOSTRO TERRITORIO INCL

I docenti rielaborano singolarmente l'esperienza in base agli obiettivi riportati sul PEI del proprio alunno, in un'ottica del miglioramento dell'autonomia (orientamento stradale, gestione e riconoscimento degli euro per esemplificare). La valutazione sarà spesso autentica nell'esecuzione del compito di realtà in autonomia.

ABSTRACT PROGETTI PCTO

27. STAGE IN AZIENDE MECCANICHE

Gli alunni del triennio ITI meccanici, della 2IP14 e del Triennio IPIA Manutenzione Mezzi di trasporto saranno indirizzati presso aziende meccaniche del territorio per sviluppare quanto segue: favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché per aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a svilupparne il senso di responsabilità

favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca. Le Attività di PCTO in Aziende Meccaniche degli alunni delle classi coinvolte saranno svolte per tutto l'anno scolastico principalmente in orario pomeridiano, mentre nel periodo estivo (giugno) per tutto l'arco della giornata.

28. STAGE INTERNO IIEFP COSTRUIAMO UN KART ELETTRICO

Questo stage interno si pone quindi l'obiettivo di raggiungere le competenze necessarie per la realizzazione di un GO KART ELETTRICO in officina meccanica. Gli alunni hanno le competenze intermedie per la realizzazione di ogni singolo componente, devono assemblarlo mediante collegamenti fissi o mobili (bulloni e saldature) nel rispetto delle tolleranze richieste.

29. UNIPI INGEGNERIA

La Scuola di Ingegneria dell'Università di Pisa desidera svolgere, tramite il Laboratorio Didattico Interdisciplinare Live!, attività di formazione curriculare e nell'ambito di progetti studenteschi aventi per oggetto la progettazione, lo sviluppo, la realizzazione e l'assemblaggio, l'innovazione, l'applicazione e la diffusione delle conoscenze e dell'uso di veicoli e di velivoli elettrici e con altri tipi di propulsione. Tali competenze vengono istituzionalmente sviluppate attraverso l'attività di ricerca dipartimentale e trasmesse dai docenti della Scuola di Ingegneria nelle attività didattiche. Presso la Scuola di Ingegneria sono attive competizioni studentesche relative a veicoli e velivoli. La Scuola di Ingegneria svolge attività di orientamento dei futuri allievi provenienti dalle scuole superiori, affinché essi possano effettuare una scelta consapevole ed intraprendere un proficuo percorso universitario. Le citate competenze e attività possono essere utilmente impiegate nell'ambito della presente collaborazione.

30. MOTOR VALLEY

Il progetto "MOTOR VALLEY" intende dare agli studenti competenze spendibili nel mondo del lavoro, supportarli nella conoscenza delle proprie attitudini e nell'acquisizione di competenze necessarie per la loro realizzazione professionale. In particolare l'obiettivo è quello di trasmettere e sviluppare le competenze chiave e le buone pratiche di cittadinanza attiva attraverso processi basati sull'applicazione delle migliori conoscenze oggi acquisite a livello internazionale e nazionale. Il progetto si propone di formare gli alunni con forti attitudini al problem solving e alla gestione delle problematiche aziendali. Alla fine del progetto i partecipanti conosceranno i modelli di organizzazione e delle più grandi e prestigiose aziende della motor valley, citiamo a titolo di esempio aziende leader nel settore come FERRARI, LAMBORGHINI, DUCATI, MASERATI ecc. ecc.

31. E-PLANT

Il progetto "e-PLANT - IMPIANTI INDUSTRIALI" intende dare agli studenti competenze spendibili nel mondo del lavoro, supportarli nella conoscenza delle proprie attitudini e nell'acquisizione di competenze necessarie per la loro realizzazione professionale. In particolare l'obiettivo è quello di trasmettere e sviluppare le competenze chiave e le buone pratiche di cittadinanza attiva attraverso processi basati sull'applicazione delle migliori conoscenze oggi acquisite a livello internazionale e nazionale. Nel concreto avremmo intenzione di proporre un progetto di formazione di circa 24h da svolgere con orari da definire in base alle esigenze della scuola, durante le quali approcciare i seguenti argomenti:

Panoramica sull'impiantistica industriale, sull'importanza di questo settore nel mercato italiano e internazionale e sulle realtà operanti sul territorio comunale;

Cenni su normative di riferimento e definizione dei principali componenti che costituiscono un impianto;

P&Id (Process & Instrument Diagrams): cosa sono e cosa rappresentano per la creazione di un impianto e il suo corretto funzionamento;

layout di impianto - tipologia di documento, quali informazioni contiene, come viene concepito e quale utilizzo ha nella costruzione di un impianto;

Modellazione 3D – primi cenni sull'utilizzo delle nuove tecnologie informatiche per lo sviluppo della progettazione;

Isometrici tubazioni – cosa sono, come vengono realizzati e quale utilizzo hanno ai fini della costruzione dell'impianto;

Esempi pratici ed esercitazioni durante tutto il percorso, con Autocad ed altri programmi utili alla progettazione;

Attività finale: progettazione di un piccolo impianto pensato e realizzato direttamente dagli studenti singolarmente o in gruppo.

Scopo principale del progetto è fornire conoscenze di base che possano aiutare ad accrescere le competenze dei nuovi diplomati degli istituti tecnici e stimolare la loro curiosità su un settore che, pur sconosciuto ai più, rappresenta un'importante opportunità professionale.

32. BPM

Il progetto BPM - BASIC PROJECT MANAGEMENT (CORSO BASE DI GESTIONE MANAGERIALE) intende dare agli studenti competenze spendibili nel mondo del lavoro, supportarli nella conoscenza delle proprie attitudini e nell'acquisizione di competenze necessarie per la loro realizzazione professionale. In particolare l'obiettivo è quello di trasmettere e sviluppare le competenze chiave e le buone pratiche di cittadinanza attiva attraverso la diffusione della disciplina del Project Management, attraverso processi basati sull'applicazione delle migliori conoscenze oggi acquisite a livello internazionale e nazionale. Il ruolo di Project Manager è la figura centrale all'interno di ogni realtà aziendale, sia essa piccola, media o grande, sia essa in Toscana, nel resto d'Italia o all'estero, sia che si occupi di produzione industriale o di servizi. È importante pertanto diffondere questa filosofia aziendale sin dalle scuole secondarie di secondo grado di qualsiasi istituto e di qualsiasi indirizzo. La capacità di risolvere in maniera efficiente, efficace e brillante i problemi

aziendali è una delle chiavi di successo di una qualsiasi attività imprenditoriale. Il corso si propone di formare gli alunni con forti attitudini al problem solving e alla gestione delle problematiche aziendali. Al termine del corso i partecipanti conosceranno tecniche base di organizzazione e monitoraggio per gestire al meglio i progetti aziendali.

33. MODELLAZIONE MECCANICA SOFTWARE

Il PCTO Progettazione e Modellazione Meccanica Software si sviluppa per il dipartimento di Meccanica dell'istituto tecnico e prevede un corso di 40 ore da svolgersi nel laboratorio di idonei per ospitare gli studenti. Il Corso si concentra sull'utilizzo del software INVENTOR, utilizzato in ambito professionale per la realizzazione di progetti o pezzi meccanici di vario tipo e livello. Per il percorso è necessaria l'individuazione di un soggetto esterno professionista ed esperto del Software in oggetto. Tale abilità consente agli studenti del percorso tecnico Meccanica e Meccatronica di sviluppare abilità e competenze sulla progettazione meccanica peculiari di diversi ambiti lavorativi di settore. Vista l'ottima riuscita dell'edizione 22-23, si propone di strutturare il progetto in due corsi di Livello Base e Livello Avanzato.

34. MECCANICA DI PRECISIONE

Il PCTO "MECCANICA DI PRECISIONE PER LA TECNOLOGIA E L'AMBIENTE" è un per-

corso didattico sviluppato in collaborazione con una delle realtà industriali leader nella meccanica di precisione che ricopre un ruolo fondamentale nel distretto industriale del territorio e a livello internazionale. E' prevista una visita guidata all'interno delle linee di produzione di OMP e Officine 2000 situate nella zona industriale di Rosignano, all'interno delle quali l'azienda meccanica produce sistemi tecnologici per l'industria navale, per l'industria energetica e per la riduzione delle emissioni nei parchi industriali di tutto il mondo.

35. GROW & START UP YOUR BUSINESS

Il progetto parte dalla considerazione che, nell'ultimo decennio, la crisi economica e il progressivo invecchiamento della popolazione hanno fortemente inciso sulla competitività e

creatività della piccola imprenditoria di Rosignano. L'Incubatore di Rosignano è stato concepito per affiancare l'Amministrazione nel trovare soluzioni efficaci per sostenere lo sviluppo economico e l'innovatività imprenditoriale del territorio, costituisce un supporto alle imprese e ha tra le sue missioni quella di favorire varie forme di collaborazione tra scuole, imprese, professionisti e cittadini. A tal fine, l'obiettivo generale di Grow & Start Up Your Business è quello di creare nuove opportunità di crescita per Rosignano a partire dai giovani del territorio, in modo che diventino il vero e proprio motore dello sviluppo locale. L'evidenza mostra come l'alta mortalità delle imprese nei primi anni di vita sia spesso dovuta a una scarsa programmazione prospettica delle attività aziendali nella fase di avvio o in

quelle a essa immediatamente precedenti. Per convertire e superare tale trend, il progetto proposto mira a trasferire agli studenti dell'ISS Mattei forti basi di imprenditorialità secondo

un programma triennale. In particolare, il primo anno sarà a volto a far acquisire, trasversalmente a tutti gli studenti delle classi coinvolte, le conoscenze iniziali di imprenditorialità, stimolando i ragazzi e le ragazze a ideare e proporre idee innovative per la soluzione di problemi concreti del mercato, soprattutto locale, e alla creazione di veri e propri business team. Obiettivo del primo anno sarà quindi quello di innescare processi creativi per individuare delle business ideas vincenti. Il secondo anno, il progetto coinvolgerà i gruppi di studenti che vorranno sviluppare i propri progetti, che lavoreranno insieme ai docenti della scuola e agli esperti dell'Incubatore per trasformare l'idea in un vero e proprio progetto di start up, acquisendo competenze via via più specifiche e mirate in materia di avvio, organizzazione, gestione, promozione, sviluppo, innovazione e controllo d'impresa. Il terzo anno, alla fine del percorso, i gruppi di studenti saranno condotti alla definizione di business plan completi e solidi, e di efficaci strumenti di comunicazione e promozione della connessa idea imprenditoriale. Il progetto prenderà avvio il primo anno con una presentazione plenaria a scuola con tutte le classi coinvolte (2h) e prevederà una parte di formazione (2 incontri di 2h a classe/gruppo classe a scuola in orario extrascolastico) e una parte di laboratorio e co-progettazione presso l'Incubatore e/o scuola ISS "E.Mattei" (5 incontri di 2 h a classe/gruppo classe), per un totale di 16 ore. Si prevede invece un impegno orario per classe di 24 ore il secondo anno e di 20 ore il terzo. Alla fine di ogni anno verrà chiesto agli studenti di realizzare una piccola restituzione dei risultati attraverso un pitch. L'ultimo anno, i team presenteranno la propria idea di business completa durante l'evento conclusivo del percorso, che si auspica possa essere realizzato mediante Contest, alla presenza di possibili finanziatori e/o sponsor. La progettazione d'impresa rappresenta uno strumento utile per aiutare i giovani ad acquisire lo spirito di

iniziativa e di imprenditorialità, oltre a capacità di utilizzo e applicazione degli strumenti di base in campo economico e finanziario. Per tali motivi, il progetto si può rivelare utile in tutti gli indirizzi di studi, se si considera come strumento di orientamento delle scelte degli studenti che, anche dopo un percorso universitario, hanno l'aspirazione di avviare una propria attività.

36. OPEN FIBER

Il PCTO "FIBRA OTTICA E BANDA ULTRA LARGA" si sviluppa sulla collaborazione con azienda leader in campo nazionale ed internazionale sulla posa e la realizzazione di impianti di distribuzione dei segnali in fibra ottica e banda ultra larga. Il corso prevede la partecipazione della classi quinte degli indirizzi ITEC ed ITTL a lezioni frontali in aula con esperti dell'azienda e visite agli impianti esistenti ed in fase di realizzazione nel comune di Rosignano M.mo. La conoscenza della realizzazione dell'infrastruttura amplia ed approfondisce il modulo didattico sul trasporto dei segnali in fibra, fornendo una conoscenza precisa della struttura della rete di distribuzione dei segnali in banda larga.

37. KAYSER

Il PCTO "KAYSER" offre l'opportunità di approfondire l'impiego di tecnologie di alto livello che vengono impiegate in ambito industriale, aerospaziale, civile nell'ambito elettronico, telecomunicazione e meccanica di precisione. La collaborazione con lo stabilimento dell'azienda KAYSER nella città di Livorno amplia l'offerta formativa e la panoramica d'impiego della tecnologia.

38. INTELLIGENZA ARTIFICIALE & CYBERSECURITY

La convergenza tra Intelligenza Artificiale (IA) e cyber security è diventata essenziale nel settore in continua evoluzione. L'adozione di strumenti e tecniche basate sull'IA nella cyber security non è più solo una strategia opzionale, ma una necessità per contrastare l'aumento della sofisticazione degli attacchi informatici. Il progetto pone come obiettivo, oltre l'acquisizione delle competenze informatiche riguardanti le nuove frontiere dell'intelligenza artificiale, la sensibilizzazione verso la tematica dell'intelligenza artificiale e il suo ruolo nella cybersecurity.

39. ENERGIA EOLICA ED ENERGIE RINNOVABILI

Il PCTO per lo studio degli Aerogeneratori nasce dall'idea di avvicinare la didattica dell'ambito tecnico alla conoscenza delle energie rinnovabili integrando il progetto in una panoramica trasversale mirata a coinvolgere diverse classi ed indirizzi di studio fornendo una panoramica di conoscenze e competenze fondamentali per il mondo del lavoro sempre più predisposto a sviluppare la ricerca e la sensibilizzazione della tutela ambientale e lo sfruttamento delle energie rinnovabili. Infatti una tutina eolica consente il lavoro trasversale di diverse discipline e differenti dipartimenti. Le attività, di fatto, prevedono diverse fasi, dalla progettazione al montaggio, dalla pianificazione allo studio della componentistica e delle condizioni anemometriche. Un plus aggiuntivo al progetto è il valore etico ambientale e la visibilità che l'istituto acquisisce sia nella collaborazione con aziende specializzate ed enti pubblici, la valorizzazione dell'Orientamento in entrata ed in uscita e della comunicazione del plesso statale nei confronti della cittadinanza limitrofa, donando un aspetto tecnologico, sensibile, inclusivo, collaborativo e sostenibile all'identità ed alla storia dell'istituto tecnico

dedicato ad Enrico Mattei, riformatore di ENI, già colosso multinazionale in ambito energetico, fondendo storia ed innovazione, pietre miliari ed avanguardia del sapere

tecnologico tramandato e sviluppato per i nostri studenti. Il progetto prevede la collaborazione con aziende leader nel settore aprendo nuove porte alla partecipazione dei discenti a progetti aziendali, regionali e di ricerca.

40. AUDIO ACUSTICA E STUDIO DI SEGNALE

Il corso di audio ed acustica, già attivo al Mattei dal 2017, ha come obiettivo principale permettere agli studenti di approfondire ed osservare da un diverso punto di vista lo studio dei segnali semplici e complessi, già argomento fondamentale per gli indirizzi tecnici e professionali. Il PCTO in oggetto è comunque aperto a tutti gli studenti dell'istituto Mattei in quanto gli argomenti sono esposti in una forma semplice e compatibile con i vari livelli di competenze di ogni corso di studi, approfondite da esempi e descrizione approfondita di esperienze professionali, laboratori per l'utilizzo della strumentazione di misura, possibilità di stage in aziende o realtà del territorio, presentazioni in PP, contenuti multimediali e soprattutto lezione frontale.

41. IL CICLO IDRICO INTEGRATO

ASA SpA, in collaborazione con il Museo di Storia Naturale del Mediterraneo della Provincia di Livorno e con il gradito patrocinio della Provincia stessa, per l'Anno Scolastico 2022/2023 ha voluto affiancare ai tradizionali percorsi di educazione ambientale nelle scuole dell'ATO5 Toscana Costa un progetto pilota di formazione tecnica di alto livello finalizzato alla formazione e sensibilizzazione degli alunni delle quinte delle scuole secondarie di secondo grado circa il ciclo idrico integrato e il suo valore nell'ambiente, con focus sul funzionamento degli impianti di potabilizzazione e di depurazione, sui processi fisico-chimici di potabilizzazione e di depurazione, sulle tecnologie più comunemente impiegate. Si propone, quindi, una formazione molto specifica ed approfondita rivolta principalmente a far conoscere gli aspetti tecnici e tecnologici dell'attività industriale dell'Azienda; formazione utile, eventualmente, anche per progetti di PCTO o per l'orientamento universitario.

42. IDROGENO

Il PCTO IDROGENO si orienta sulla base dello sviluppo energetico del complesso industriale di Rosignano Solvay che individua come percorso di ricerca e sviluppo, in correlazione con le aziende del territorio, lo studio di sistemi di produzione dell'idrogeno tramite elettrolisi affiancata alla produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili. Il progetto prevede l'interazione tra scuola e aziende del parco industriale al fine di orientare gli studenti nel campo della produzione e utilizzo dell'idrogeno come fonte energetica. Si analizzeranno i processi di produzione e gestione della risorsa anche grazie a visite, lezioni e partecipazioni in collaborazione con le aziende e gli enti del territorio.

43. CAD

Il progetto è volto a fornire allo studente uno strumento che risulta spendibile sia direttamente nel mondo del lavoro che all'Università .

La conoscenza degli strumenti base del disegno automatico è infatti indispensabile sia per l'introduzione dello studente in qualsiasi studio tecnico/scientifico sia per sostenere molti esami nel campo ingegneristico/agrario/chimico

44. Attività professionali

Le attività, in presenza, saranno svolte presso strutture pubbliche o private con le quali saranno stipulate le convenzioni:

Farmacie

Cliniche veterinarie e studi veterinari

Studi fisioterapici

Studi di progettazione di architettura e ingegneria

Studi di commercialisti

Ludoteche

Camp di formazione in ambito ludico-sportivo

La finalità è quella di far conoscere agli studenti alcune attività professionali al fine di orientarli nelle scelte future.

45. RICERCA E INNOVAZIONE

1)VISITE GUIDATE:

Visita impianti Parco Industriale Solvay (INEOS) - classi 5A, 5B e 5C LSA, 4ITCM, 5ITCM

2) ATTIVITÀ proposte dai DIPARTIMENTI DELL'UNIVERSITÀ DI PISA:

- gruppi di studenti delle classi 4 e 5 liceo, gruppi di studenti del triennio ITCM
- classi intere nel caso di videoconferenze tematiche e/o incontri a scuola

46. ROBOTICA BASE

Il progetto è finalizzato a:

- • Approfondire le conoscenze del problem-solving e le tecniche di programmazione degli studenti. Contribuire all'apprendimento peer to peer con gli studenti delle classi inferiori;
- • Progettare e costruire manufatti robotici atti a competere anche in gare di robotica. Le competizioni di robotica usano la chiave ludica per intervenire nell'ambito della motivazione degli studenti ad approfondire e studiare.
- • contribuire alla acquisizione di competenze in un contesto laboratoriale privilegiando l'approccio in peer-education
 - Partecipazione ad una gara finale di fine corso, organizzata nel nostro istituto.
- Sarà organizzato 1 corso dedicato agli studenti delle classi 3 che affrontano la robotica per la prima volta, uso di un ambiente di programmazione grafico. In funzione del numero di robot disponibili gli studenti saranno suddivisi in due gruppi con al massimo 12 studenti ciascuno (1 robot ogni 3 studenti)

47. ROBOTICA AVANZATA

Il progetto è finalizzato a:

- Approfondire le conoscenze del problem-solving e le tecniche di programmazione degli studenti.
Contribuire all'apprendimento peer to peer con gli studenti delle classi inferiori;
- Progettare e costruire manufatti robotici atti a competere anche in gare di robotica. Le competizioni di robotica usano la chiave ludica per intervenire nell'ambito della motivazione degli studenti ad approfondire e studiare.
- contribuire alla acquisizione di competenze in un contesto laboratoriale privilegiando l'approccio in peer-education
 - Partecipazione ad una gara finale di fine corso, organizzata nel nostro istituto. Sarà organizzato 1 corso dedicato agli studenti delle classi 3 che affrontano la robotica per la

prima volta, uso di un ambiente di programmazione grafico. In funzione del numero di robot disponibili gli studenti saranno suddivisi in due gruppi con al massimo 12 studenti ciascuno (1 robot ogni 3 studenti)

48. IL TIRRENO 20_30

“Scuola2030” è un progetto di PCTO (ex alternanza scuola-lavoro) del quotidiano Il Tirreno che crea una triangolazione virtuosa tra scuola, giornale, alto orientamento e mondo del lavoro. Scopo del progetto è quello di avvicinare i giovani al mondo del giornalismo e della comunicazione nell’era del web, attraverso una formazione orientata a far acquisire conoscenze e competenze in vista delle loro future scelte in campo universitario, rendendo gli studenti protagonisti del proprio processo di apprendimento, cercando di sviluppare in loro coinvolgimento e motivazione, al fine di imparare ad esprimere liberamente le proprie vocazioni, attitudini e potenzialità.

49. COMUNICARE, NARRARE, CAPIRE

Il PCTO “COMUNICARE, NARRARE, CAPIRE” viene organizzato in modo da permettere agli alunni di partecipare attivamente alla realizzazione del progetto mirato alla gestione delle pagine social della scuola. Il percorso si sviluppa in due fasi, una all’interno della scuola con docenti interni ed esterni nella quale verranno affrontate le tematiche legate all’utilizzo di piattaforme di comunicazione web; normativa di riferimento, Social Media Manager, Advisoring ed una all’interno dell’Incubatore di Rosignano con tre incontri di formazione dedicate ai giovani sull’utilizzo positivo ed efficace delle tecnologie della comunicazione visiva e giornate di lezione laboratoriali per la realizzazione di una strategia di comunicazione personale o di gruppo legato al personal branding o alla promozione di un’idea di progetto. Il corso deve offrire ai discenti la possibilità di acquisire le competenze necessarie alla gestione di un Blog con fine di mezzo stampa ed le capacità di creare e gestire contenuti multimediali, comunicati stampa, comunicare le attività svolte dagli studenti all’interno dell’istituto, descrivere e promuovere le attività in collaborazione con aziende, enti ed associazioni, giornalisti, esperti del settore. Il percorso vuole offrire una panoramica completa delle nozioni e delle attività necessarie ad una comunicazione sicura e trasparente. Nel corso vengono affrontate le normative legate alla gestione di una pagina social, la consapevolezza delle azioni e delle loro conseguenze, la ricerca delle fonti di informazione, le fake-news e l’esposizione mediatica, la comunicazione necessaria e superflua, pianificazione degli obiettivi a lungo e breve termine, azioni costruttive e controproducenti, realizzazione dei contenuti multimediali (foto, video, contenuti trasversali), utilizzo di tools specifici, utilizzo delle risorse digitali.

50. DIGISCHOOL v

Il PCTO DIGISCHOOL LABORATORIO TRASVERSALE, prevede un’attività di “Teach to Learn” effettuata dagli alunni del percorso LSA ed ITTL attività STEM e making 3D per l’ampliamento dell’offerta formativa all’interno delle scuole primarie di secondo grado. Il Corso è da svolgersi in orario pomeridiano all’interno dei plessi delle Scuole Medie di riferimento, durante il quale alcuni studenti del triennio LSA ed ITTL, ITEC, ITCM, ITMM si prestano a partecipare le lezioni di materie Stem applicate riferite a lezioni curricolari o di approfondimenti. Il corso prevede circa 12 incontri pomeridiani di 2 ore ciascuno. Il PCTO prevede ore di docenza interna a carico dell’ISIS Mattei, e la fase didattica di preparazione durante le ore curricolari e stem, gli alunni saranno affiancati dal Docente di riferimento della scuola Media.

51. SUONARE INSIEME v

Il PCTO “ SUONARE INSIEME” viene organizzato in modo da permettere agli alunni di partecipare attivamente alla realizzazione del progetto mirato alle competenze pratiche mirate alla Musica d’insieme: suonare con altri uno strumento musicale sviluppa un processo di conoscenza reale, non sterile e di breve durata, bensì ricco di conseguenze positive, specie se iniziato in un momento della vita dedicato alla sperimentazione e alla scoperta del proprio talento e delle proprie potenzialità. La musica d’insieme rappresenta un’attività complementare all’alfabetizzazione musicale. Sviluppa la capacità di partecipazione all’esperienza musicale, sia nella dimensione del fare musica che in quella del capire e dell’ascoltare. Suonare insieme significa Ascoltarsi. Il frutto del lavoro dei discenti sarà la realizzazione di un lavoro multimediale e di un evento dedicato agli attenti della scuola.

52. IL GUSTO DELL’ECCELLENZA: PREMIO POLO MAGONA PER L’ALBERGHIERO.

Il Polo Magona offre un'opportunità straordinaria per gli studenti meritevoli della scuola alberghiera: questo progetto prevede l'assegnazione di una borsa di studio per la valorizzazione delle eccellenze e attraverso questa iniziativa, il Polo Magona mira a nutrire e sviluppare le competenze di futuri operatori del settore alberghiero, contribuendo all'eccellenza culinaria e all'innovazione gastronomica. L'obiettivo è promuovere la crescita dell'industria alberghiera locale, generando nuove opportunità di lavoro e alimentando la passione per l'arte culinaria. Il progetto è un investimento nell'eccellenza culinaria, con impatti positivi sul territorio e nel settore alberghiero.

53. BORSA DI STUDIO POLO MAGONA 2024

Il Polo Tecnologico Magona rappresenta un prezioso centro di eccellenza tecnologica sul nostro territorio: con le sue risorse avanzate e la vasta esperienza nelle tecnologie e nella Ricerca, il Polo si erge come un faro di innovazione e sviluppo. Grazie a questa partnership, gli studenti hanno l'opportunità di immergersi in un ambiente ricco di know-how tecnologico e di accedere a esperienze uniche. La collaborazione Scuola-Polo Tecnologico Magona rafforza l’impegno a formare gli studenti in modo da soddisfare le esigenze del mondo reale e a coltivare il talento locale, garantendo un impatto duraturo sulla crescita del territorio. Il progetto mira quindi a promuovere l'innovazione e l'eccellenza tra gli studenti, mantenendo una stretta coerenza con le esigenze formative del territorio. Gli obiettivi principali includono l'incoraggiamento della creatività e della capacità di problem-solving degli studenti, nonché la creazione di un ponte efficace tra istruzione e mondo del lavoro. Le attività prevedono la partecipazione attiva degli studenti in progetti tecnologici, il coinvolgimento di esperti del settore e la competizione per ottenere la borsa di studio. I risultati attesi sono una crescita significativa delle competenze tecniche e trasversali degli studenti, oltre a un impatto duraturo sulle prospettive di carriera.

54. BENI COMUNI

Il progetto mira a far confrontare i ragazzi con il tema dei beni comunali di natura territoriale e sui meccanismi attraverso i quali gli stessi divengono beni comuni.

I beni comunali territoriali (piazze, giardini, scuole, biblioteche, ex fabbriche, aiuole, ecc.), diventano beni comuni quando esiste una comunità di abitanti che si attiva per prendersene cura, riconoscendo in questi un valore d’uso che è contestuale e negoziale. E’ infatti il progetto dell’uso aperto e collettivo dello spazio, che nasce dalla co-progettazione tra

cittadini e amministrazione, a trasformare un bene urbano in bene comune, declinando nel patto di collaborazione in azioni di rigenerazione materiali e immateriali. Nella maggior parte dei casi la cura dello spazio e veicolo per favorire interventi a carattere sociale, culturale. I ragazzi alla fine del progetto avranno acquisito la nozione di beni comuni territoriali e sapranno riconoscere gli elementi costitutivi (materiali e immateriali). Dopo aver trasferito ai ragazzi queste conoscenze il progetto mira ad immaginare strategie e modi di riattivazione del bene. Per far questo occorre attivare un percorso di conoscenza che porti i ragazzi ad avere piena consapevolezza di tale problematica. Il Progetto attuato nel corso del TRIENNIO concluderà con la classe quinta, lo svolgimento sarà distribuito nel primo e/o secondo periodo dell'anno scolastico, in base alle esigenze didattiche della classe. Il progetto termina il percorso formativo sui beni comuni nell'ultimo anno ovvero il quinto (anno corrente).

55. STUDENTI-ATLETI DI ALTO LIVELLO

Il progetto, destinato a studenti-atleti di alto livello, ha lo scopo di riconoscere il valore dell'attività sportiva all'interno della programmazione educativo-didattica del nostro Istituto per permettere a Studentesse e Studenti impegnati in attività sportive di rilievo nazionale, di conciliare gli impegni scolastici con quelli agonistici, grazie alla stesura di un Progetto Formativo Personalizzato (PFP), redatto e approvato dai consigli di classe, su apposito modello fornito dal MIUR e pubblicato su specifica piattaforma, gestita dal Ministero.

In questo modo si promuove per gli Studenti Atleti di Alto Livello il loro diritto allo studio e al conseguimento del successo formativo, riconoscendo loro la capacità di riuscire per anni ad organizzarsi fra studio, allenamenti e gare.

56. ALIMENTIAMO LA MERENDA SANA

Il progetto vede il coinvolgimento degli alunni della classe VBENO indirizzo di enogastronomia che realizzeranno un'attività di peer-education verso alunni della scuola secondaria di primo grado, (classi prime e/o seconde). Gli alunni della nostra scuola saranno promotori di una sana alimentazione attraverso l'utilizzo di giochi interattivi, presentazioni multimediali, esempi concreti di sane merende. In particolare le merende saranno preparate dalla nostra classe di IVCENO di enogastronomia con la supervisione del prof. Caloiero. Il progetto che alla base vede l'importanza della collaborazione tra le scuole anche di grado diverso, offre l'opportunità di sviluppare competenze in materia di cittadinanza attiva. Permette negli studenti delle scuole secondarie di primo grado di sviluppare e/o potenziare personali, sociali, capacità di imparare ad imparare e competenze in materia di cittadinanza. Il progetto si propone di fornire agli studenti e alle loro famiglie le informazioni necessarie per attuare scelte consapevoli, recuperando i principi di una sana alimentazione. Educare a un buon rapporto con il cibo diventa, dunque, un processo di insegnamento/apprendimento formale e informale in grado di facilitare l'incontro con il proprio territorio e ambiente. Dall'altra parte negli studenti del nostro istituto, questa attività di didattica laboratoriale, produrrà in loro un apprendimento significativo. Infatti, viene potenziato quel senso di responsabilità nei confronti della sicurezza e della salute del consumatore, che non si limiterà ad essere messo in atto solo nel contesto scolastico, ma lo accompagnerà anche nella futura realtà lavorativa. I nostri

ragazzi somministreranno alla fine di ogni incontro anche un questionario anonimo sulle abitudini alimentari. I dati raccolti saranno quindi elaborati per un'indagine statistica e una riflessione personale su quali sono le abitudini alimentari corrette e meno, maggiormente diffuse tra i ragazzi.

57. FOTO FOOD

Stante l'importanza che il cibo e la gastronomia in genere hanno acquisito nell'escalation mediatica degli ultimi anni, si avverte la necessità di introdurre negli studenti le conoscenze di base fondanti della tradizione comunicativa sul tema. L'obiettivo del progetto è far acquisire agli studenti che si stanno formando nel settore HoReCa i fondamenti della corretta comunicazione del cibo e le competenze tecniche, estetiche e operative per comunicare le immagini a livello professionale, utilizzabili nei canali mediatici di settore. La durata totale del percorso è di 12 ore totali, suddivise in 2 ore di lezione frontale durante le quali fornire le basi teoriche e 10 di laboratorio, da svolgersi in orario scolastico, anche in affiancamento alle attività curriculari, da concordare in base alle disponibilità e necessità delle classi.

58. BENI COMUNI - LA CURA E LA RIGENERAZIONE DELL'OLIVETA

Il progetto "La cura e la rigenerazione dell'Oliveta: prodotti a chilometro zero" trae origine dalla esistenza della convenzione tra il Comune di Rosignano Marittimo e l'Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "E. Mattei" di Rosignano Marittimo. Con la suddetta convenzione, in particolare il Comune di Rosignano Marittimo, che si configura quale "soggetto ospitante", si impegna ad accogliere, a titolo gratuito, presso l'area verde di proprietà comunale di via Filidei a Rosignano Solvay, gli allievi e le allieve in alternanza scuola lavoro su proposta di ISIS E. Mattei, definito "soggetto proponente", nell'ambito del patto di collaborazione "Educazione civica e gestione dei beni comuni. Un patto di collaborazione per l'oliveta di via Filidei". Il progetto si inserisce nell'offerta formativa dell'istituzione scolastica, valorizzando ulteriormente le esperienze già rodiate di PCTO e impresa in azione dell'Istituto, patrimonio della curricularità ordinaria e perno dell'orientamento permanente degli allievi dell'Istituto. Iscrive le attività didattiche previste nella cornice di studio e approfondimento degli aspetti curriculari dei beni patrimoniali. indisponibili dell'Amministrazione comunale, la cui esplorazione, cura e rigenerazione da parte degli allievi dell'istituto Mattei, in collaborazione con Agenzie formative del territorio e con il soggetto ospitante, dispone il patrimonio naturale del territorio a divenire ambiente di apprendimento. Il progetto prevederà azioni formative dedicate ad allievi, allieve e al personale docente, volte anche ad approfondire: il significato del bene comune;

- le opportunità che possono essere generate dall'amministrazione condivisa;
- il valore del bilancio sociale dell'Ente;
- la concertazione del "Regolamento sulla collaborazione tra cittadini e amministrazione per la cura e la rigenerazione dei beni comuni urbani".

59. RISTORANTE DIDATTICO

L'obiettivo generale di questo progetto è l'apertura e la gestione continuativa di un ristorante didattico all'interno del percorso formativo quinquennale dell'ISIS MATTEI. Il

“Ristorante didattico” vuole essere un significativo progetto ad alta valenza formativa e professionalizzante che parte dalla convinzione che il mestiere si impara sul campo. Il “ristorante didattico”, infatti, sarà organizzato in modo da riprodurre le tipiche condizioni di lavoro delle imprese ristorative reali, ma sarà realizzato e controllato direttamente dalla scuola. Questo progetto permette di attivare, all’interno del percorso formativo ordinario, una *strategia didattica* che aiuti gli studenti – già all’interno delle aule e dei laboratori della scuola - a orientarsi e a sviluppare le competenze richieste dal mercato del lavoro, puntando ai livelli più qualificati dei profili professionali di riferimento (sala, cucina, accoglienza). Gli alunni, infatti, avranno la possibilità di mettere in pratica le loro conoscenze teoriche attraverso il rapporto diretto con il cliente. Tutto sarà organizzato dai docenti e seguito dagli studenti: dalla composizione dei menù, agli ordini delle materie prime, le prenotazioni, la preparazione dei piatti in cucina, il servizio in sala, il controllo dei costi, la gestione del magazzino, il rispetto delle norme igieniche, l’allestimento dei tavoli, l’abbinamento cibo-vino, sino alla traduzione dei menù in lingua straniera, al servizio ed alla presentazione dei vini. Avere una clientela autentica all’interno dell’istituto alberghiero che degusta il menu preparato dagli allievi- cuochi, che commenta le presentazioni e il servizio degli allievi di sala-bar, è un passo avanti notevole nel migliorare la qualità della formazione alla professione in questo settore . Tutti gli assi culturali sono coinvolti: dall’italiano, alle lingue straniere, al diritto e tecnica amministrativa, alle scienze dell’alimentazione, alla tecnica e pratica professionale, proprio per far cogliere all’allievo l’importanza di tutti i saperi che concorrono a formare le competenze professionali.

60. PCTO 4SV

Nell’ambito della formazione professionale degli alunni del triennio nell’Istituto Alberghiero si organizzano visite guidate in aziende del settore enogastronomico al fine di stimolare l’interesse e la curiosità dei ragazzi che avranno la possibilità di vedere da vicino le varie realtà lavorative. Si organizzano inoltre stage formativi in aziende del settore (bar, ristoranti, alberghi, ecc..) per dare la possibilità agli allievi di misurarsi nel lavoro vero svolto in aziende.

61. PCTO 5C ENO

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela ,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

62. PCTO STAGE FORMATIVO 3SV

Nell’ambito della formazione professionale degli alunni del triennio nell’Istituto Alberghiero si organizzano visite guidate in aziende del settore enogastronomico al fine di stimolare l’interesse e la curiosità dei ragazzi che avranno la possibilità di vedere da vicino le varie realtà lavorative. Si organizzano inoltre stage formativi in aziende del settore (bar, ristoranti, alberghi, ecc..) per dare la possibilità agli allievi di misurarsi nel lavoro vero svolto in aziende.

63. I RACCONTI DEL MARE DELL’ARCIPELAGO TOSCANO

Viaggio dentro l'enogastronomia dell'arcipelago toscano per la promozione della storia e della cultura dei prodotti, dei beni artistici e ambientali. collegamento con l'uda 4.2 arcipelago toscano. Visita guidata della durata di 1 giorno in azienda vitivinicola "arrighi" e fattoria terra & cuore in località buraccio 57037 portoferraio (li).

64. PCTO 3A ENO 4A ENO 5A ENO

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela ,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

65. PCTO 3 ATU

Applicare le normative vigenti, nazionali, regionali e internazionali in materia turistica. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze. Effettuare l'analisi del territorio di riferimento attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca del web. Analizzare le offerte turistiche in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali e a km0. Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione al settore di riferimento. Individualizzare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche ed eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.

66. PCTO NIRTA

Nell'ambito della formazione professionale degli alunni del triennio nell'Istituto Alberghiero si organizzano visite guidate in aziende del settore enogastronomico al fine di stimolare l'interesse e la curiosità dei ragazzi che avranno la possibilità di vedere da vicino le varie realtà lavorative. Si organizzano inoltre stage formativi in aziende del settore (bar, ristoranti, alberghi, ecc..) per dare la possibilità agli allievi di misurarsi nel lavoro vero svolto in aziende.

67. DISCOVER YOUR TALENT, LIVE YOUR DREAM

Il percorso di **orientamento formativo** PCTO "DISCOVER YOUR TALENT, LIVE YOUR DREAM" delle classi 5° dell'Istituto Alberghiero prevede una durata di 6 ore al fine di far interagire lo studente/ssa con un "format" completo che va dalla somministrazione del questionario OSM TALENT all'individuazione e allo sviluppo delle proprie attitudini (*life skills*) e le aree professionali verso le quali sono maggiormente inclini. Il progetto si fonda sull'intreccio tra scelte educative della scuola, attenzione al coinvolgimento delle famiglie in due sessioni plenarie in presenza (o *on line*), personali esigenze formative degli studenti, grazie alla lettura e comprensione dei singoli tratti risultanti dal questionario. (Il questionario OSM TALENT, deriva dal questionario I Profile, che è uno strumento che ha ottenuto uno dei coefficienti più alti di validità tra gli strumenti di valutazione attitudinale utilizzati sino ad oggi). Infine, l'incontro con l'imprenditore che sponsorizza il progetto al fine di creare un ponte tra scuola, azienda e giovani. Il tutto fornendo un'ottica completamente nuova sul mondo del lavoro e stimolando uno scambio di idee ed aspettative tra giovani ed azienda. La rapidità dei cambiamenti nel mondo del lavoro impone non solo alle aziende, ma anche alla scuola di preparare i giovani a riflettere sul

futuro professionale già da oggi, oltre che contribuire ad allenare quelle che sono le competenze trasversali che li renderanno abili nella vita e nel lavoro.

68. CITIZENS/ARIELLA VIDACH - PROGETTO ARMUNIA

Il progetto delle Residenze Digitali nasce nel 2020 da un'idea del Centro di Residenza della Toscana (Armunia - CapoTrave/Kilowatt) che da allora ha esteso il partenariato all'Associazione Marchigiana Attività Teatrali AMAT, il Centro di Residenza Emilia-Romagna (L'arboreto - Teatro Dimora | La Corte Ospitale), l'Associazione ZONA K di Milano, Fondazione Piemonte dal Vivo - Lavanderia a Vapore, C.U.R.A. - Centro Umbro Residenze Artistiche (La Mama Umbria Umbria International - Gestioni Cinematografiche e Teatrali/ZUT - Centro Teatrale Umbro - Micro Teatro Terra Marique - Indisciplinate) e la Fondazione Teatro Comunale Città di Vicenza. Citizens è un progetto di arte performativa e partecipativa immaginato per lo spazio virtuale che ripercorre la definizione di eterotopia enunciata dal filosofo Michele Foucault, usata per indicare quegli spazi che hanno la particolare caratteristica di essere connessi a tutti gli altri spazi, ma in modo tale da sospendere, neutralizzare o invertire l'insieme dei rapporti che essi stessi designano, riflettono o rispecchiano. In tale senso il progetto mira ridefinire attraverso tecniche di render e fotogrammetria le città che abitiamo, offrendo ai corpi la possibilità di modificare le relazioni economiche e sociologiche che li determinano. Il movimento diventa il motore di questo attraversamento. L'ambiente virtuale realizzato si configura sovrapponendo in un solo luogo diverse localizzazioni apparentemente incompatibili (un carcere, una moschea, un giardino, una stazione, un'imbarcazione, un museo), all'interno del quale il fruitore potrà collocarsi e navigare. Grazie all'utilizzo di Plask, un'applicazione che permette di trasformare i corpi in movimento in avatar, sarà possibile per l'utente abitare i nuovi spazi riconfigurati virtualmente con il programma UNITY, dando un contributo personale all'installazione. Il progetto prevede una restituzione finale online aperta al pubblico, che si tiene ogni anno a novembre, in un evento chiamato "La settimana delle Residenze Digitali". La classe dove una studentessa ha partecipato alla fase produttiva assisterà alla restituzione finale.

69. PCTO SCUOLA STAGE

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, Chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela ,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Usare e valorizzare gli alimenti provenienti dall'ORTO/ULIVETA (ortaggi, erbe aromatiche e olio evo)

70. A SCUOLA CON IL GRANA PADANO

Le Classi Che Frequentano L'ultimo Anno Dell'indirizzo Di " Operatore Dei Servizi Di Ristorazione" Si Avvalgono Dell'intervento Presso L'istituto Di Un Esperto Formatore, Che Terra' Una Lezione Nel Corso Delle Quali Si Affronteranno Le Varie Tematiche Legate Al Grana Padano, Le Normative Che Tutelano Le Dop, Le Azioni E Gli Obiettivi Dei Consorzi Di Tutela, La Valenza Della Difesa Di Un Territorio E Delle Sue Tradizioni Ed Informazioni Sul Corretto Utilizzo In Cucina Del Nostro Formaggio. La Parte Finale Verra' Dedicata Ad Una Degustazione Verticale Guidata Dal Formatore Di Tre Differenti Segmenti Del

Prodotto (12-24-30 Mesi Di Stagionatura) Che Permetterà Ai Partecipanti Di Scoprire I Vari Aspetti Organolettici Che Lo Caratterizzano.L'alunno Potrà Acquisire Elementi Distintivi E Qualitativi Tali Da Permettere Un Corretto Utilizzo Del Prodotto A Secondo Le Necessità E Le Caratteristiche Del Piatto Da Eseguire.

**COMMISSIONE PCTO Proff.ri Mattia Casini e Simone Morelli
DIRIGENTE SCOLASTICA Dott.ssa Daniela Tramontani**