



REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 229 del 29/06/2016, AVVISO PUBBLICO POR CAMPANIA FSE 2014_2020 - ASSE III - OT 10 - OS 12 - AVVISO PUBBLICO
"PROGRAMMA SCUOLA VIVA"

Progetti finalizzati a contrastare la dispersione scolastica e favorire l'evoluzione degli approcci educativi, formativi e di inclusione sociale.

Istituto Istruzione Superiore

Sannino – Petriccione

Via Angelo Camillo de Meis, 243 – 80147 Napoli Tel. 0815968565 - FAX 081 5969875 C.M. NAIS09600G - C.F. 95008420630 naiss09600g@istruzione.it

PROGETTO "La scuola del fare" C.U735

MODULI

Tipologia d'intervento b): "laboratori tecnico/professionali attivabili dalle scuole secondarie di II grado con il coinvolgimento di artigiani e/o imprese, fondazioni, associazioni di categoria, ecc... nonché percorsi di valorizzazione ed incremento delle opportunità di cui alla Legge 107/2015 in ordine al rafforzamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro".

1. Bartender in azione

Corso di 60 ore, che ha come obiettivo quello di trasmettere abilità e competenze di base necessarie per poter intraprendere la professione di barman. Al termine, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle ore, sarà rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

Destinatari:

- ✓ n° 10 alunne/i delle classi prime indirizzo Enogastronomie ed ospitalità alberghiera;
- ✓ n° 10 alunne/i delle classi seconde indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera;
- ✓ n° 5 allieve/i da selezionare tra studenti provenienti dalle scuole secondarie di I (terza media) e II grado del territorio, nonché tra giovani fino a 25 anni di età italiani e stranieri.

2. Automazione... Il futuro a portata di mano

Corso di 60 ore che mira allo sviluppo delle competenze tecnico professionali di base, nel campo dell'automazione. Saranno trattate nozioni sulla sensoristica in uso nei processi di controllo automatico nell'industria e tecniche di programmazione di un PLC. Al termine, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle ore, sarà rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

Destinatari:

- ✓ n° 10 alunne/i della classe prima Tecnico elettronico;
- ✓ n° 10 alunne/i della classe seconda Tecnico elettronico;
- ✓ n° 5 allievi da selezionare tra studenti provenienti dalle scuole secondarie di I (terza media) e II grado del territorio, nonché tra giovani fino a 25 anni di età italiani e stranieri.

3. Tecniche di produzioni protesiche in un continuo confronto tra passato e futuro

Corso di 60 ore mira a fornire informazioni di base sulle strutture orali, sulle procedure di prevenzione, cura e riabilitazione, nonché sul ripristino delle funzioni estetiche, masticatorie e fonetiche dell'apparato stomatognatico. Al termine, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle ore, sarà rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

Destinatari:

- ✓ n° 10 alunne/i della classe prima Odontotecnico;
- ✓ n° 10 alunni della classe seconda Odontotecnico;
- ✓ n° 5 allieve/i da selezionare tra studenti provenienti dalle scuole secondarie di I (terza media) e II grado del territorio, nonché tra giovani fino a 25 anni di età italiani e stranieri.

4. Brand identity

Corso di 60 ore che coinvolgerà gli allievi nell'ideazione, progettazione e realizzazione dell'immagine del prodotto (partendo dal logo), strutturandone le basi della comunicazione visiva. Al termine, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle ore, sarà rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

Destinatari:

- ✓ n° 19 alunne/i della classe III "Produzioni audiovisive" ai fini dello svolgimento delle 400 ore previste dalla legge 107/2015;

- ✓ n.° 6 allieve/i da selezionare tra studenti provenienti dalle scuole secondarie di I (terza media) e II grado del territorio, nonché tra giovani fino a 25 anni di età italiani e stranieri.

5. *Shopping bags made “Sannino-Petriccione”*

Corso di 60 ore che si propone di progettare e realizzare un prodotto moda, una *shopping bag*, con una forte componente creativa, nella quale troverà applicazione la manualità e la conoscenza di tecniche sartoriali artigianali, in una forma espressiva innovativa. Al termine, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle ore, sarà rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

Destinatari:

- ✓ n.° 10 alunne/i della classe prima Industria indirizzo Moda;
- ✓ n.° 10 alunni della classe seconda Industria indirizzo Moda;
- ✓ n.° 5 allieve/i da selezionare tra studenti provenienti alle scuole secondarie di I (terza media) e II grado del territorio, nonché tra giovani fino a 25 anni di età italiani e stranieri.

6. La scienza in cucina

Corso di 60 ore che intende avvicinare gli allievi alle nuove tecniche della cucina molecolare e alle preparazioni innovative e di tendenza. Al termine, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle ore, sarà rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

Destinatari:

- ✓ n.° 10 alunne/i delle classi prime indirizzo Enogastronomie ed ospitalità alberghiera;
- ✓ n.° 10 alunne/i delle classi seconde indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera;
- ✓ n.° 5 allieve/i da selezionare tra studenti provenienti dalle scuole secondarie di I (terza media) e II grado del territorio, nonché tra giovani fino a 25 anni di età italiani e stranieri.

7. Piatti dal mondo

Corso di 60 ore che intende avvicinare gli allievi, sia alla conoscenza dei modi di alimentarsi dei diversi popoli, sia alle modalità di preparazione di pietanze esotiche. Al termine, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle ore, sarà rilasciata la certificazione delle competenze acquisite)

Destinatari:

- ✓ n.° 10 alunne/i delle classi prime indirizzo Enogastronomie ed ospitalità alberghiera;
- ✓ n.° 10 alunne/i delle classi seconde indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera;
- ✓ n.° 5 allieve/i da selezionare tra studenti provenienti dalle scuole secondarie di I (terza media) e II grado del territorio, nonché tra giovani fino a 25 anni di età italiani e stranieri.

Tipologia d'intervento e): percorsi di consulenza psicologica, azioni di orientamento, continuità e sostegno alle scelte dei percorsi formativi.

8. *Mentoring*

Corso, di 60 ore, che ha la finalità di sviluppare le proprie potenzialità migliorando l'autostima e l'assertività. Al termine, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle ore, sarà rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

Destinatari:

- ✓ n.° 25 giovani da selezionare tra gli alunni dell'Istituto, tra quelli provenienti dalle scuole secondarie di I (terza media) e II grado del territorio, nonché tra giovani fino a 25 anni di età italiani e stranieri.

L'istanza di partecipazione dovrà essere redatta secondo l'allegato modulo scaricabile dal sito o da ritirare in segreteria didattica negli orari di apertura previsti e dovrà essere consegnata all'ufficio protocollo dell'istituto entro e non oltre le ore 12 del giorno 13/01/2017

In caso di richieste eccedenti la disponibilità, saranno effettuate selezioni che terranno conto, per gli studenti interni ed esterni dei seguenti parametri:

1. accertate difficoltà dell'alunno negli apprendimenti curriculari;
2. difficoltà ad integrarsi nel gruppo classe;
3. situazione socio familiare disagiata;
4. frequenza scolastica saltuaria;
5. a parità di condizioni si terrà conto del reddito ISEE più basso.

Le condizioni di partecipazione saranno accertate dai consigli di classe degli alunni partecipanti sulla base delle richieste pervenute e saranno comunicate al Dirigente scolastico che stilerà una graduatoria attribuendo:

1. punti 10 per difficoltà ad integrarsi nel gruppo classe;
2. punti 5 per accertate difficoltà dell'alunno negli apprendimenti curriculari;
3. punti 5 per situazione socio familiare disagiata.

Gli esterni saranno selezionati sulla base dei seguenti criteri:

1. minore età anagrafica;
2. disoccupati;
3. inoccupati;
4. minore titolo di studio e/o classe frequentata;
5. a parità di condizioni si terrà conto del reddito ISEE più basso.

Il Dirigente scolastico
Arch. Paolo Pisciotta