



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita – ACCOGLIENZA TURISTICA – ARTE BIANCA E PASTICCERIA
Sede Centrale Via G. Garibaldi - 03014 Fiuggi (Fr) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. San Procolo): - Cod. Meccanografico: frrh03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 - 533614 - frh030008@istruzione.it; frh030008@pec.istruzione.it SITO WEB www.alberghierofiuggi.edu.it codice fiscale:
92070770604 codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

SCHEDA DI PROGETTO

Denominazione progetto	<i>Denominazione breve o acronimo</i>
Obiettivi	<i>Obiettivi che si intendono raggiungere con il progetto.</i>
Coerenza con le finalità del PTOF e aderenza con il Piano di Miglioramento	<i>PTOF 2022/25</i>
Situazione su cui interviene	<i>Descrizione accurata, ma sintetica, della situazione su cui si vuole intervenire per modificarla in meglio. Indicare in particolare i valori che si vogliono migliorare o gli aspetti che si vogliono sviluppare o eliminare. Fare riferimento ad indicatori quantitativi (numeri, grandezze, percentuali) o qualitativi (situazioni del tipo si/no, presente/assente, ecc.)</i>
Durata del Progetto (da/a)	<i>20/10/2022 – 30/05/2022</i>
Numero totale alunni/studenti coinvolti nel Progetto	<i>40</i>
Numero e Tipologia delle classi coinvolte	<i>2 A, 5A Enogastronomia</i>
Attività previste	<i>Descrizione accurata, ma sintetica, delle attività che ci si propone di svolgere.</i>
Descrizione delle azioni in dettaglio (cronoprogramma dell'intervento)	
Risorse necessarie	<i>Materiali, viaggi, abbonamenti, o qualunque altra cosa che richieda pagamenti o rimborsi.</i>
Risorse umane (ore) / area	<i>Indicare il numero di docenti ed ore/uomo prevedibilmente necessarie per la realizzazione del progetto e l'area di competenza richiesta (classe di concorso o simili).</i>
Altre risorse necessarie	<i>Altre risorse eventualmente necessarie (laboratori, ...)</i>
Indicatori utilizzati	<i>Quali indicatori si propongono per misurare il livello di raggiungimento dei</i>



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita – ACCOGLIENZA TURISTICA – ARTE BIANCA E PASTICCERIA
Sede Centrale Via G. Garibaldi - 03014 Fuggi (Fr) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. San Procolo): - Cod. Meccanografico: frrh03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 - 533614 - frh030008@istruzione.it; frh030008@pec.istruzione.it SITO WEB www.alberghierofuggi.edu.it codice fiscale:

92070770604

codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

	<i>risultati alla fine del processo.</i>
Metodologia del Progetto (didattica laboratoriale, metodologia cooperativa, ...)	<ul style="list-style-type: none">• Apprendimento cooperativo• Aule disciplinari• Circle-time.• Debate.• Didattica laboratoriale.• Didattica per scenari.• Flipped classroom.
Partecipazione di esperti, soggetti pubblici e/o enti del Terzo Settore impegnati sulla tematica (indicare quali)	
Stati di avanzamento	<i>Se il progetto è su più anni, indicare il punto di sviluppo intermedio atteso alla fine di ciascun anno</i>
Valori / situazione attesi	<i>Con riferimento agli indicatori utilizzati, al termine del percorso</i>

Data _____

Firma del Responsabile del progetto
