

Istituto comprensivo Parma Centro Programma di ampliamento, miglioramento e orientamento nell'offerta formativa

«Amo», così la scuola diventa un luogo di vita

Via ai corsi pomeridiani per tutti gli alunni della Jacopo Sanvitale e della Fra Salimbene

Si chiama «Amo» ed è la risposta che l'istituto comprensivo Parma Centro ha dato ai bambini della Jacopo Sanvitale e ai ragazzi della Fra Salimbene sul piano dell'offerta formativa. Una grande novità per il comprensivo e non solo, per completare l'orario pomeridiano con attività diversificate e stimolanti. Una risposta opportuna, grazie all'idea del preside Maurizio Olivieri e del Collegio docenti dell'istituto comprensivo che si trova tra borgo Felino e piazzale Santafiora. Ma cosa significa «Amo»? Semplice a dirsi ma non a farsi: corsi di ampliamento, miglioramento e orientamento nell'offerta formativa. E le famiglie sono già informate, per cui ora dovranno solo scegliere il percorso ideale per il proprio figlio e per la propria figlia: «Sono corsi che, anche se si svolgono solo in limitati periodi e al pomeriggio, fanno parte a tutti gli effetti delle ore curricolari cui ogni studente ha diritto (e dunque sono obbligatorie) - è scritto nella lettera che il preside ha inviato a tutti i genitori - . Il progetto è in studio da tempo e raccoglie una riflessione didattica che la scuola stava elaborando da tempo, prima ancora che le norme (nel dicembre 2022), chiedessero espressamente anche alle scuole del primo ciclo di elaborare specifici percorsi di orien-

tamento per gli studenti».

Si tratta, infatti, di corsi non tradizionali per una scuola e portati avanti con modalità all'avanguardia, che guardano a un modello di scuola già avviato in altri Paesi. Corsi che per l'appunto introducono nuovi contenuti (ampliamento) e che non vengono compresi nella normale didattica, «e quindi aiutano i ragazzi a conoscere ambiti che possono solleticare il loro interesse e curiosità: le scienze, lo sport, la tecnologia, le lingue, la letteratura e la musica, i temi di attualità e di impegno civile, che li aiuteranno a scoprire sé stessi: - è scritto ancora nella lettera inviata alle famiglie - ciò che può (o non

può) piacergli, ciò su cui vorranno dirigersi nello studio o nella vita: insomma ad orientarsi».

Un modo nuovo di fare scuola, da qui miglioramento, con il superamento del gruppo classe, con modalità collaborative e cooperative, preferibilmente fuori dalla scuola: in altre scuole, in laboratori, musei, spazi all'aperto per lo sport o «in aule dedicate, secondo la modalità Dada, che saranno rinnovate grazie ai fondi europei Pnrr: (aule Teal e polifunzionali, più grandi, più ricche in tecnologia e soprattutto con più potenzialità dal punto di vista delle modalità didattiche che si possono utilizzare)». Una modalità nuova,



Parma Centro Il preside Maurizio Olivieri e, sotto, l'ingresso della scuola.

affinché gli insegnanti possano mettere in pratica una didattica basata sulla partecipazione e sulla motivazione, con una valutazione che supera i numeri. Gli insegnanti per ogni corso valuteranno soprattutto le capacità personali, in particolare quelle sociali, civiche, e naturalmente la partecipazione. Così la scuola non diventa solo un luogo dell'apprendimento puramente nozionistico, ma anche della scoperta e della condivisione: un luogo di vita. Pur facendo parte dell'orario curricolare, i corsi sono opzionali: i bambini e i ragazzi insieme alle loro famiglie potranno scegliere in base alle preferenze, ai propri impegni. «Educare a scegliere e a valutare significa educare all'autonomia (e dunque praticare concretamente l'orientamento) e alla responsabilità verso i percorsi di apprendimento - è sottolineato nella lettera -. I ragazzi sono valutati, ma anche valutano le loro scelte, i corsi e i risultati, e lo stesso fanno i docenti. I corsi, essendo parte della offerta scolastica istituzionale, sono ovviamente completamente gratuiti e finanziati con le risorse ordinarie della scuola o con la quota volontaria versata dalle famiglie e, quando possibile, da progetti nazionali o locali in cui i docenti hanno investito energie notevoli. Quando si svolgono? E quanto durano?

Le ore complessive sono 20, dieci nel primo quadrimestre e dieci

nel secondo. Le dieci ore di ogni periodo sono suddivise in cinque unità didattiche collocate in uno dei giorni della settimana.

A questo punto cosa devono quindi fare i genitori?

«Semplicemente leggere e scegliere, assieme ai ragazzi, in base ai desideri e inclinazioni, in base al confronto coi docenti - conclude la lettera -. Rinunciare alla scelta in base a "dove va e cosa fa x", lasciatevi prendere dalla curiosità, provate persone nuove. E aiutateci a rendere i ragazzi consapevoli che, se anche non saranno accontentati nella prima o nella seconda o terza scelta, andranno a fare una esperienza interessante e nuova». Vien proprio da dire: la scuola siamo noi. Cioè gli alunni con le proprie famiglie. Un esperimento didattico, per il quale tutti i docenti dell'istituto comprensivo Parma Centro hanno fatto uno sforzo davvero significativo per poter offrire questa occasione. Che chiaramente proseguirà anche i prossimi anni, proprio per completare come si è anticipato l'offerta formativa di una scuola che va al passo coi tempi e che è attenta non solo al voto in pagella per matematica e italiano, ma anche al comportamento e ai sogni dei bambini e dei ragazzi. Una scuola che così partecipa in tutti i sensi al percorso di crescita di ogni alunno. E ne condivide la gioia della scoperta.

Mara Varoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Specializzazione post diploma Parte anche l'iniziativa «Porta un amico in Its e ti premiamo!»

Its Tech&Food, ancora pochi giorni per iscriversi ai corsi della sede di Parma

Ancora per pochi giorni sarà possibile iscriversi ai corsi Its Tech&Food Academy della sede didattica di Parma: le iscrizioni alle prove di ammissione chiuderanno, infatti, lunedì 16 ottobre alle ore 16. Per il biennio 2023-2025 saranno tre i corsi che si svolgeranno a Parma: Digital Factory, per diventare tecnico superiore per la transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare; Food Development, per tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari; Food Tech, per tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare. Il nuovo corso Digital Factory, avviato quest'anno, è focalizzato sulla transizione digitale 4.0 nell'agroalimentare ed è pensato per formare figure tecniche in grado di coniugare le competenze dell'automazione e dell'Information

Technology con le richieste delle industrie agroalimentari contribuendo così alla trasformazione digitale e all'innovazione delle imprese.

L'innovativo corso Food Development, invece, si caratterizza per essere un percorso fortemente incentrato sull'innovazione del prodotto e del packaging, al fine di rispondere ad esigenze evolutive del mercato, formando figure professionali da inserire nell'area ricerca & sviluppo.

Infine, l'ormai consolidato corso Food Tech, arrivato alla 13ª edizione, forma tecnici esperti nelle più moderne tecnologie di processo della trasformazione alimentare, in grado di portare avanti quella capacità di conciliare tradizione e innovazione nelle produzioni vegetali e animali che rappresenta il cuore pulsante dell'eccellenza agroalimentare della Food Valley.



I tre corsi permettono agli studenti di partecipare ad attività come laboratori, case study, simulazioni virtuali d'impresa, serious games, visite a siti produttivi in Italia e all'estero, entrando in diretto contatto con le aziende anche tramite gli stage (in Italia e all'estero) e l'attivazione del con-

tratto di apprendistato. In più Citsita Parma, socio fondatore dell'Its Tech&Food Academy, per i corsi della sede di Parma che ha in gestione, promuove l'iniziativa a partecipazione libera e gratuita «Porta un amico in Its...e riceverai un premio» che offre un riconoscimento a chi consiglia e in-

coraggia la partecipazione ai corsi Its Tech&Food Academy della sede di Parma (Digital Factory, Food Development e Food Tech). L'iniziativa è aperta a qualunque persona fisica residente in Italia interessata a presentare un «amico» avente le caratteristiche indicate nel regolamento: se l'«amico», una volta superato il test di selezione, si iscrive a uno dei corsi della sede didattica di Parma (Digital Factory, Food Development o Food Tech) e partecipa alle lezioni, allora la persona che l'ha presentato viene premiata con un buono acquisto del valore di 200 euro in Buoni Amazon.it (restrizioni applicate. Vedere dettagli su amazon.it/gc-legal), una volta soddisfatte le condizioni riportate nel regolamento.

Regolamento completo e modalità di partecipazione su: <https://www.itstechandfood.it/iscrizioni/porta-un-amico-in-its-sede-di-parma/> Per informazioni e iscrizioni: www.itstechandfood.it, sedeiparma@itstechandfood.it, tel e WhatsApp 376 121 2358.

r.s.

© RIPRODUZIONE RISERVATA