

Prot. n° 1788 del 2/02/2022

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "A. TURI" - MATERA**  
(MEDAGLIA D'ORO MATERANA AL VALOR CIVILE)  
CODICE MECCANOGRAFICO: MTIS01400C - CODICE FISCALE: 93056910776  
Sedi associate:



Istituto Prof.le Alberghiero "A. Turi" con convitto annesso e corso serale  
Istituto Tecnico Agrario "G. Briganti"

Via Matarazzo s.n.c. - 75100 Matera - tel. 0835/335841-336680 - e-mail: [mtis01400c@istruzione.it](mailto:mtis01400c@istruzione.it) - pec: [mtis01400c@pec.istruzione.it](mailto:mtis01400c@pec.istruzione.it) - web site: [www.turimatera.edu.it](http://www.turimatera.edu.it)

Matera, lì 02/02/2022

Alla **PROVINCIA di MATERA**

Area Tecnica

Via Ridola Domenico

75100 Matera

Pec: [areatecnica@cert.provincia.matera.it](mailto:areatecnica@cert.provincia.matera.it)

**Oggetto:** Dichiarazione per la partecipazione all'avviso pubblicato dal MIUR "Costruzioni di nuove scuole mediante sostituzione di edifici"

In riferimento alla vostra comunicazione Prot. n. 0001101 del 24 Gennaio 2022 per la partecipazione al bando del PNNR "Costruzione di nuove scuole mediante sostituzione di edifici", si invia, in allegato, il PTOF (Piano triennale offerta formativa) dell'Istituto d'Istruzione Superiore "A.Turi" di Matera e la dichiarazione richiesta, considerato che:

La vecchia succursale di Via Gramsci era utilizzata da circa 350 alunni/e.

La succursale/plesso di Via Parini (Via Petrarca) è utilizzata da circa 200 alunni/e.

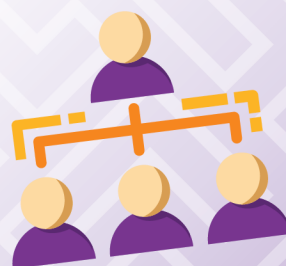
Cordiali saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Carmelina GALLIPOLI

Firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice  
dell'Amministrazione Digitale e norme ad  
esso connesse

gli allegati sono stati consegnati  
tramite portale del dipendente  
a: hyp. Pontello - Arch. Scuderi



# Piano Triennale Offerta Formativa

IIS "A.TURI" - MATERA

---

*Triennio 2022-2025*

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IIS "A.TURI" - MATERA è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del ..... sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. .... del ..... ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del ..... con delibera n. ....*

*Anno scolastico di predisposizione:  
2021/22*

*Periodo di riferimento:  
2022-2025*



## INDICE SEZIONI PTOF

### LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 1.2. POPOLAZIONE SCOLASTICA
- 1.3. TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE
- 1.4. RISORSE ECONOMICHE E MATERIALI
- 1.5. CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA
- 1.6. RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI
- 1.7. RISORSE PROFESSIONALI

### LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti
- 2.2. OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15)
- 2.3. PIANO DI MIGLIORAMENTO
- 2.4. PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

### L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Insegnamenti attivati
- 3.2. INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO
- 3.3. CURRICOLO DI ISTITUTO
- 3.4. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO



(PCTO)

3.5. INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO  
CURRICOLARE

3.6. ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL  
PNSD

3.7. VALUTAZIONE DEGLI  
APPRENDIMENTI

3.8. AZIONI DELLA SCUOLA PER  
L'INCLUSIONE SCOLASTICA, IL  
RECUPERO ED IL POTENZIAMENTO

3.9. PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE  
INTEGRATA

## ORGANIZZAZIONE

4.1. Organizzazione

4.2. MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO  
DELL'AUTONOMIA

4.3. ORGANIZZAZIONE UFFICI E  
MODALITÀ DI RAPPORTO CON  
L'UTENZA

4.4. RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

4.5. PIANO DI FORMAZIONE DEL  
PERSONALE DOCENTE

4.6. Approfondimento

4.7. PIANO DI FORMAZIONE DEL  
PERSONALE ATA

4.8. Approfondimento



# LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

## ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

### IDENTITA' DELLA SCUOLA

#### ***IL NOME***

L'Istituto d'Istruzione Superiore è intitolato al giovane materano Antonio Turi, che il 5 maggio 1969 perse la vita, all'età di diciassette anni, tuffandosi nelle acque del torrente Parma per salvare una persona anziana, che vi era caduta accidentalmente. Travolto dalla impetuosa e gelida corrente, sacrificò la vita ai più nobili ideali di solidarietà umana. E' con questa motivazione che il 19/12/1969 gli venne conferita la medaglia d'oro al valor civile con Decreto del Presidente della Repubblica Giuseppe Saragat.

#### ***LA STORIA***

A seguito della deliberazione Consiliare n°6 del 22 dicembre 2014, della provincia di Matera sul piano triennale (2015/2018) di dimensionamento delle Istituzioni scolastiche della provincia di Matera, l'Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA) è stato



aggregato all'Istituto Tecnico Agrario statale "G. Briganti" (ITAS). Tale soluzione "mira a costituire in futuro un Polo Scolastico Agroalimentare Alberghiero con vantaggi per il territorio anche dal punto di vista degli ulteriori sbocchi occupazionali".

L'Istituto Alberghiero nasce a Matera nel 1972 a seguito del crescente interesse turistico che la città dei Sassi dimostra di attrarre. Dapprima succursale di Potenza, ottiene l'autonomia nel 1976 e diviene ben presto punto di riferimento per gli studenti interessati alla formazione negli indirizzi dell'enogastronomia e dell'ospitalità, nonché per tutti gli operatori del settore.

Nell'anno scolastico 1972-1973 vengono attivati i corsi di sala e cucina, cui si aggiungono l'anno seguente quelli di ricevimento e portineria d'albergo.

Viene scelta come sede centrale la colonia elioterapica "Bagno del Sole", ubicata in



via Castello n. 19 con annesso il Convitto. Successivamente sorge la necessità di creare una succursale in via Riscatto per l'affluenza di numerosi studenti che dimostrano di apprezzare la preparazione professionale e culturale che tale Istituto fornisce. In seguito risulta indispensabile trovare sedi ancora più adeguate ai giovani che in numero sempre più crescente affluiscono a questa scuola professionale. Le succursali oggi sono due, in via Matarazzo e in via Petrarca.

L'Istituto dal 1993 ha attuato la sperimentazione, divenuta successivamente ordinamento, denominata "Progetto 92 ", promossa dalla Direzione generale dell'Istruzione Professionale che ha rinnovato programmi ed orari d'insegnamento negli Istituti professionali.

Il percorso si caratterizza per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori di servizio di riferimento.

In applicazione del D.P.R. 15/03/2010 n° 87, nel biennio comune l'area di istruzione generale è comune a tutti i percorsi degli Istituti Professionali ed ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione (asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale). Con il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali a norma dell'art. 8





comma 6 del DPR 15/03/2010, n. 87 (Direttiva n. 65) il settore servizi ha connotato il nostro istituto in “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”.

L’Istituto Tecnico Agrario Statale di Matera, istituito nell’anno scolastico 1958/1959 per soddisfare un’economia territoriale ad indirizzo prevalentemente agrario, trova una collocazione provvisoria nella sede del Palazzo della Provincia in via Ridola a Matera. Consapevole dell’importanza di una scuola agraria per lo sviluppo economico del territorio, l’amministrazione provinciale realizzò un investimento con l’acquisto dell’azienda “le Rondinelle” estesa su 130 ettari alla periferia di Matera nord, nei pressi della S.S. 99 Matera-Altamura, dove venne realizzata la struttura che attualmente ospita l’Istituto. In seguito, la sede è stata intitolata allo studioso Gaetano Briganti, agronomo nativo di Grassano e primo direttore della Regia Cattedra Ambulante di Agricoltura



di Matera nel 1905-1906 e successivamente docente nella Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Portici. Il primo settembre del 2000 l'ITAS di Matera è stato accorpato, a seguito dei processi di razionalizzazione della rete scolastica, all'Istituto di Istruzione Superiore "Giuseppe Cerabona" di Marconia di Pisticci. La struttura ospita, da alcuni anni, l'Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Chiancalata" dell'Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura. I terreni aziendali sono prevalentemente cerealicoli. A scopo didattico la scuola è provvista di un oliveto, un vigneto e un frutteto. Inoltre, è dotata di una serra di circa 1000 metri quadrati utilizzata per la produzione di funghi, fiori e primizie orticole.

### ***LA SCUOLA E IL SUO TERRITORIO***

Alla fine del 1993, l'UNESCO dichiarava, con l'iscrizione 670, i Sassi di Matera Patrimonio Mondiale dell'Umanità, perché "E' il più eccezionale e intatto esempio di insediamento umano dall'età della pietra perfettamente adattato al territorio e all'ecosistema". Essi, infatti, sono la rappresentazione di come l'uomo, insediandosi in un territorio arido e ostile, abbia adattato la natura ai propri bisogni mimetizzandosi con essa. La loro suggestiva presenza, il loro emozionante paesaggio affascina ogni giorno centinaia di visitatori che diventano testimoni di un'esperienza culturale piena: dalla natura alla cultura, dall'artigianato locale all'arte delle chiese rupestri. Matera non è solo "Sassi": il suo territorio con il vasto



patrimonio archeologico (da Policoro a Metaponto), con le spiagge dello Ionio e le tradizioni folcloristiche (da Tricarico ad Accettura), con le colture pregiate del metapontino, le aeree cerealicole, viticole e olivicole della Murgia, sempre più orientate verso produzioni biologiche a basso impatto ambientale , hanno richiamato l'attenzione sull'ampliamento della ricettività alberghiera e sul potenziamento del settore agroalimentare determinando la richiesta di operatori specializzati e di imprenditori competenti. È per tale motivo che il nostro Istituto riveste un ruolo importante e si propone di offrire risorse professionali e servizi utili ad elevare e qualificare il settore turistico alberghiero nel nostro territorio. Matera e la sua Scuola si pongono nel punto di incontro di sapori variegati e prestigiosi dell'alta Murgia, che hanno nel pane, prodotto con semola rimacinata di grano duro, un elemento ed un alimento di gran pregio e eccellenza a cui è stato riconosciuto di recente il marchio IGP. La città, capitale Europea della cultura nel



2019, si pone l'alto obiettivo di divenire "volano per una crescente produzione di idee, per una progettualità delle nuove generazioni, per far rinascere l'economia nel Sud e fermare l'emorragia demografica". E così la scuola, ideale luogo di formazione e vivo spazio di cultura e sapere, intende camminare a fianco della propria città e sviluppare con essa e per essa iniziative, progetti, eventi che possano mostrare al mondo "la sfida del cambiamento" e la scelta delle nuove generazioni di vivere e costruire un "sud che pensa a se stesso".

### ***LE SEDI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO***

La sede centrale dell'Istituto Alberghiero si insediava originariamente nell'edificio di via Castello, realizzato su progetto dell'Ing. Corazza risalente al 1937, e costruito durante il periodo fascista per ospitare una colonia elioterapica denominata Bagno del Sole, dalla collina di Matera su cui essa sorgeva. Si sono poi aggiunte le sedi di via Petrarca con annesso il convitto e la sede di via Matarazzo.

Attualmente l'I.I.S. "A. Turi" ha la sede centrale in via Matarazzo, dove sono ubicati anche gli uffici di presidenza e segreteria. In questa struttura, ampia e moderna, sono ospitati il maggior numero delle classi, le cucine, gli ambienti destinati alle esercitazioni di sala e di accoglienza turistica, i laboratori. La sede di via Castello è oggi utilizzata esclusivamente per le esercitazioni di cucina e sala



### ***IL CONVITTO***

Annesso all'I.I.S. "A.Turi" di Matera, il Convitto nasce nel 1972 con l'obiettivo di offrire agli studenti la possibilità di frequentare i corsi di studio prescelti ed evitare logoranti viaggi quotidiani considerate le limitate e mal collegate vie di comunicazione. Assicura con il suo carattere residenziale idonee opportunità di

apprendimento e di miglioramento della personalità nei suoi aspetti psico-fisico-

culturali. Il Convitto, avendo la finalità di sussidio educativo, formativo e scolastico assicura agli allievi un ambiente favorevole alla completa formazione educativa, umana e professionale. Gli studenti possono scegliere fra:

- CONVITTO: comprensivo di vitto, alloggio, assistenza infermieristica, assistenza allo studio, attività ludico- ricreative



e culturali.

· SEMICONVITTO: comprensivo di vitto, assistenza infermieristica, assistenza allo studio, attività ludico- ricreative e culturali.

Da Marzo 2007 (A.S. 2006/07) ha una nuova sede ubicata in Via Petrarca a Matera. La nuova sede è stata realizzata ristrutturando completamente il primo piano dell'edificio scolastico che ospita al piano terra le aule per alcune classi dell'Alberghiero. In occasione della ristrutturazione sono stati rinnovati completamente tutti gli arredi. Il Convitto è dotato di camere da letto, servizi di bagno e doccia adiacenti alle stanze, di una sala TV oltre che di decoder. Gli spazi adibiti alle attività ricreative sono dotati di due calcio-balilla, un tavolo da ping- pong e vari giochi da tavolo (dama, scacchi, risico, ecc.). Ad ogni convittore è assegnato un posto letto, un armadietto, una scrivania e una sedia. Nelle ore pomeridiane, gli educatori sono a disposizione dei convittori: offrono assistenza, indicazioni e suggerimenti soprattutto durante le attività di studio. Particolare attenzione inoltre è rivolta alle attività ricreative che, con le attività didattiche, concorrono in maniera significativa allo sviluppo della personalità dei ragazzi.

Al Convitto possono iscriversi tutti gli studenti maschi iscritti all'I.I.S. "A. Turi" di Matera, e/o tutti coloro che frequentano gli altri istituti di Istruzione Secondaria Superiore di Matera.



### ***LA SEDE DELL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO***

La sede dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "Gaetano Briganti", ubicata in Contrada "Rondinelle" al km. 3 della S.S. 96 Matera-Altamura, fu progettata dall'architetto Baldoni e dall'ingegner Corazza, che immaginarono una struttura modulare e funzionale, un vero modello di architettura con diversi padiglioni nei quali ubicare i laboratori tecnico scientifici, indipendenti dalle funzioni didattiche, con l'intento di fornire assistenza tecnica alle aziende agricole del territorio circostante.

Nel progetto, risalente al 1962, erano previsti anche il convitto e una serie di alloggi. I lavori di costruzione ebbero inizio nel 1964 e furono ultimati nel 1966. Nel 1967 iniziarono le attività didattiche nella nuova sede di contrada Rondinelle. Da segnalare che nel 1969 il progetto dell'istituto scolastico ricevette la segnalazione dell'INARC (Istituto Nazionale



Architettura), essendo uno dei migliori d'Italia.

### ***L'AZIENDA AGRARIA***

L'Istituto Tecnico Agrario Statale "Gaetano Briganti" è dotato di un'azienda agraria che si estende per una superficie di circa 44 ettari (42 ettari a seminativo, 1,5 a oliveto, 0,5 ettari a frutteto misto e 0,5 ettari a vigneto). Tale superficie è stata razionalmente diversificata nelle differenti tipologie produttive che trovano trattazione nelle discipline curriculari che caratterizzano il corso di studi. Infatti, la superficie è suddivisa fra:

- seminativo destinato prevalentemente alle colture cerealicole e foraggere;
- frutteto misto;
- vigneto;
- oliveto;
- serra.

L'azienda agraria è un elemento fondamentale per la crescita formativa e l'esercitazione pratica degli studenti e va considerata come un laboratorio multidisciplinare per l'intero corso di studi e per ogni tipo di approfondimento didattico. Le operazioni colturali sono eseguite dal personale dell'azienda con attrezzature e mezzi presenti nella struttura, e gli alunni partecipano attivamente nella raccolta e trasformazione dei prodotti.

Idea progettuale dell'azienda è la trasformazione dei prodotti come cereali antichi e uva.





## POPOLAZIONE SCOLASTICA

### POPOLAZIONE SCOLASTICA

#### ***OPPORTUNITÀ***

La popolazione scolastica registra una crescita costante negli ultimi anni. Gli alunni provengono da un bacino di utenza molto vario che comprende zone di montagna, area turistico-commerciale, area agricola, non solo della provincia di Matera, ma anche delle province di Bari, Taranto e Potenza. Dai questionari INVALSI e da indagini interne risulta che la motivazione principale è data dall'aspirazione al lavoro, dalla visione di una professione solida e abbastanza remunerata che consenta di avere un orizzonte relativamente sicuro in un settore specifico che è in espansione. Il fatto che il settore sia piuttosto specifico fa rientrare nella motivazione anche la passione per gli argomenti ad esso correlati e costituisce una



spinta forte, necessaria a superare difficoltà e a incentivare l'impegno nella maggioranza degli studenti. Questo costituisce un vantaggio rispetto ad altre scuole, soprattutto quando l'Istituto riesce a trasmettere e a rendere ancora più viva, concreta e coerente la visione. L'eterogeneità degli studenti per la provenienza geografica, se all'inizio rappresenta un ostacolo alla socializzazione e all'apprendimento, gradatamente diventa un'opportunità per promuovere il valore delle diversità e dell'integrazione tramite la conoscenza di culture diverse.

### ***VINCOLI***

Il livello della popolazione scolastica che si ricava dall'indice ESCS è medio basso, gli

alunni quindi arrivano al primo anno di secondaria di secondo grado con una preparazione di base non sempre adeguata e stimoli familiari rivolti più alla ricerca di un lavoro remunerato che all'apprendimento e alla costruzione di abilità utili

all'apprendimento continuo, per cui non sempre hanno percezione del valore culturale e professionale della scuola. Questo porta l'Istituto a confrontarsi sempre più spesso con situazioni problematiche di tipo economico (basti pensare alla difficoltà emersa in varie circostanze in relazione al versamento dei contributi da parte delle famiglie) e sociale, che comportano l'investimento di energie e risorse per facilitare l'integrazione fra gli alunni. Si rileva una limitata componente di alunni stranieri. Sono presenti ragazzi affidati ai servizi sociali, in alcuni casi inseriti in comunità educative.

## TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE

### TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE

#### **OPPORTUNITÀ**

L'area in cui i quattro plessi dell'Istituto Alberghiero e la sede dell'Istituto Agrario, che costituiscono l'I.I.S. "A. Turi" di Matera, dall'Anno Scolastico 2015/16 operano, è caratterizzata da un'economia basata su turismo, agricoltura e commercio. Le strutture alberghiere, le aziende commerciali e agricole di questa area, accolgono buona parte dei diplomati dell'Istituto e costituiscono anche l'area principale entro cui si svolge l'alternanza scuola-lavoro. Le relazioni ormai consolidate con associazioni di settore, istituzioni ed enti pubblici, associazioni e cooperative sociali costituiscono una ricca risorsa con cui l'Istituto si confronta, anche attraverso l'organizzazione di eventi comuni e collaborazioni in progetti. Le numerose



aziende, grandi e piccole con cui sono state stilate convenzioni a partire dal 2014 per l'alternanza scuola-lavoro, costituiscono di certo un patrimonio da cui attingere possibilità di occupazione, esperienza, collaborazione e favoriscono il tanto auspicato rapporto di collaborazione tra scuola e mondo del lavoro. Negli ultimi anni sono state promosse, a cura degli enti territoriali e delle associazioni di categoria, diverse iniziative volte alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici e agricoli tipici del territorio lucano: questi aspetti hanno favorito una rivisitazione dei curricula scolastici, rendendoli sempre più attenti alla gastronomia e alla produzione agricola del territorio.

***VINCOLI***



L'ampiezza del bacino di utenza porta con sé anche alcune problematicità. Le zone più interne soffrono della crisi economica e i contesti socio ambientali sono a volte radicalmente diversi, caratterizzati dalle differenti tradizioni. Il numero alto di Istituzioni di primo grado da cui provengono gli alunni propongono differenti tipologie di insegnamento e di valutazione. Si sottolinea una seria difficoltà per buona parte degli alunni pendolari alla partecipazione alle attività curriculari pomeridiane e a quelle extra-scolastiche, legate all'inadeguatezza e insufficienza delle linee di trasporto che assicurano i collegamenti sul territorio.

Nonostante la preparazione scolastica immediatamente spendibile sul mercato del lavoro, la realtà lavorativa locale partecipa delle problematiche regionali in particolare e meridionali in generale circa l'effettiva offerta di sufficienti ed adeguate possibilità lavorative, portando a registrare un relativamente alto tasso di disoccupazione, e obbligando spesso i giovani in cerca di lavoro a trasferirsi in altre regioni o in altri paesi europei.

## **RISORSE ECONOMICHE E MATERIALI**

### **RISORSE ECONOMICHE E MATERIALI**

#### ***OPPORTUNITÀ***

La sede di via Matarazzo, assegnata dagli enti locali a partire



dall'anno scolastico 2015/16 all'I.S.S. "A. Turi" e che si è integrata ai tre plessi, garantisce spazi idonei e sufficienti a contenere l'accresciuto numero di allievi iscritti. I laboratori professionali sono abbastanza efficienti e gli alunni possono operare in spazi e con attrezzature di discreto livello. La flessibilità del personale e la capacità di gestione degli spazi e degli strumenti ha spesso sopperito alle carenze. Il contributo delle famiglie, unica entrata certa gestibile dall'Istituto, viene utilizzato anche per la realizzazione delle esercitazioni pratiche. L'Istituto, ben inserito nel territorio, grazie a diverse attività e manifestazioni, può inoltre contare, in alcuni casi, sul sostegno economico proveniente da aziende private e associazioni presenti sul territorio e fuori regione: tali risorse finanziarie vengono, di norma, utilizzate per l'acquisto di attrezzature didattiche.

## **VINCOLI**

Gli strumenti e le attrezzature in possesso dell'Istituto sono, nel complesso, adeguate, anche se necessiterebbero di un incremento e di un rinnovamento e aggiornamento sia nella dotazione informatica, che in quella tecnico-professionale. L'Istituto è dotato di due palestre, presso le sedi di via Matarazzo e ITAS. Dato il contesto familiare socio-economico basso, il contributo volontario delle famiglie ha subito negli ultimi anni una flessione che è andata ad incidere negativamente sull'offerta formativa dell'istituto.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

### "A. TURI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine di scuola	SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	MTIS01400C
Indirizzo	VIA BIAGIO MATARAZZO s.n.c. 75100 MATERA
Telefono	0835/335841
Email	MTIS01400C@istruzione.it
Pec	mtis01400c@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.turimatera.edu.it

Totale Alunni

615

### "A. TURI" (PLESSO)

Ordine di scuola	SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO
------------------	-------------------------------

Tipologia scuola	ISTITUTO PROF. PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	MTIS01400C
Indirizzo	VIA BIAGIO MATARAZZO s.n.c. 75100 MATERA

- Edifici Via Castello 19 75100 Matera
- Via Petrarca s.n.c. 75100 Matera

Indirizzi di studio	Enogastronomia, Ospitalità Alberghiera - Biennio
Comune	Servizi di Sala e di Vendita - Triennio
	Accoglienza Turistica - Triennio
	Enogastronomia e ospitalità Alberghiera
	Enogasteonomia - Triennio
	Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali - Opzione

CORSO SERALE(PLESSO)	IP SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "A. TURI"
----------------------	---

Ordine di scuola	SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO PROF. PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	MTIS01400C
Indirizzo	VIA BIAGIO MATARAZZO s.n.c. 75100 MATERA

Indirizzi di studio	Enogastronomia, Ospitalità Alberghiera - Biennio
Comune	Enogasteonomia - Triennio



**GAETANO BRIGANTI (PLESSO)**

Ordine di scuola	SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Codice	MTTA014018
Indirizzo	CONTRADA RONDINELLE -. 75100 MATERA

Edifici  
75100 Matera

Località Contrada Rondinelle s.n.c.

Indirizzi di studio  
Comune

Agraria, Agroal. e Agroind. - Biennio

Prodotti - Triennio

Produzione e Trasformazione dei

Viticoltura ed Enologia - Triennio

Totale alunni

144

"A. TURI" (PLESSO)

Ordine di scuola	SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO
Tipologia scuola	CONVITTO ANNESSO
Codice	MTVCO20009
Indirizzo	VIA BIAGIO MATARAZZO s.n.c. 75100 MATERA

Edifici

Via Petrarca s.n.c. 75100 Matera



## RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

### RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E

### INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori	Con collegamento a internet	6
	Chimica	2
	Disegno	1
	Informatica	3
	Multimediale	2
	Scienze	2
	Accoglienza Turistica	2
	Enogastronomia	6
	Sala bar	5
	Sala	2
	Topografia	1
	Zootecnia	1
	Produzioni Animali	1
	Micropropagazione	1
	Cerealicoltura	1
Biblioteche	Classica	2
Aule	Magna	2
	Proiezioni	1
Strutture sportive	Calcetto	1
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	1



	Palestra	2
Servizi	Mensa	
	Doblò per trasporto alimenti	2
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei Laboratori	136
	Lim e Smart TV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	4
	Monitor interattivi	40
	Lim in ogni classe	

## RISORSE PROFESSIONALI

DOCENTI	164
ATA	64



# LE SCELTE STRATEGICHE

## PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DEGLI ESITI

### PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

#### Aspetti Generali

#### LA MISSION

*La finalità educativa fondamentale della scuola è lo sviluppo dell'uomo e del cittadino, integrato nel contesto storico e nella società che deve fronteggiare le sfide del futuro. Pertanto il nostro Istituto, oltre a far acquisire agli studenti le adeguate conoscenze, competenze e capacità, privilegia un sistema formativo integrato nel cui ambito è promossa la crescita della persona nelle dimensioni socio-affettive, professionali, linguistiche e motorie. A tal scopo, l'insegnamento delle varie discipline nel primo biennio è strumentale per la formazione generale degli allievi e riveste anche una funzione di orientamento al fine di rendere più consapevole la scelta di indirizzo nel corso degli anni. Nel triennio viene approfondita la preparazione professionale e culturale dei ragazzi, tenuto conto che sono loro richieste competenze specifiche ad un livello sempre più alto ed una preparazione qualificata per l'inserimento nel settore turistico alberghiero, ristorativo o per un ulteriore percorso di studi. Il nostro Istituto, mediante il PTOF, rende evidenti e riconoscibili gli itinerari educativi e formativi che si impegna a realizzare e comunica ai diversisoggetti interessati l'articolazione, l'integrazione e il progressivo sviluppo dei saperi e delle competenze che caratterizzano il livello qualitativo dell'Offerta Formativa proposta.*

#### OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15)



## ASPETTI GENERALI

L'Istituto, tenendo conto di quanto sopra descritto, ha individuato gli indirizzi generali del Piano Triennale dell'offerta formativa della scuola, complessivamente riconducibili ai risultati delle prove standardizzate nazionali.

Pertanto la scuola si propone di:

- promuovere l'interesse e la motivazione;
- migliorare le prestazioni ed elevarle ai risultati su standard nazionali;
- cercare gli strumenti efficaci per il recupero degli alunni
- favorire l'accoglienza e l'integrazione degli alunni diversamente abili favorire il diritto allo studio di tutti gli studenti
- favorire i rapporti sociali ed educativi attraverso le competenze trasversali di Educazione civica
- promuovere l'aggiornamento dei docenti finalizzato alle capacità relazionali e comunicative, di progettazione e programmazione per competenze, di elevare il livello di preparazione tecnico-professionale;

I principi e i valori cui si ispira la scuola vanno individuati innanzitutto:

- nella centralità e nel rispetto della persona, indipendentemente dalla sua condizione sociale, familiare e individuale;
- nella solidarietà e nell'equità
- nell'affermazione dei diritti di cittadinanza
- nella massima inclusione



- nel rispetto della democrazia
- nello spirito di servizio

il diritto all'apprendimento degli studenti è garantito da progettazioni didattico- educative che promuovono la formazione individuale, valorizzano le potenzialità evolutive di ciascun discente e contribuiscono allo sviluppo globale della sua personalità.

Il nostro Istituto pone come competenze in uscita comuni a tutti gli indirizzi:

- acquisire capacità critiche e autonomia di giudizio;
- essere in grado di inserirsi adeguatamente nel mondo del lavoro;
- acquisire competenze negli usi tecnici della lingua connessi alla capacità di leggere, redigere e interpretare testi, documenti e relazioni;
- essere capaci di elaborare dati per operare scelte che prevedono la risoluzione di un problema;
- saper realizzare progetti di lavoro;
- conoscere i diritti e i doveri dei cittadini e dei lavoratori nel nostro Paese e nell'Unione Europea;

In tale quadro di riferimento la scuola va considerata patrimonio di tutto il Paese, poiché costituisce luogo privilegiato di crescita umana, sociale e culturale delle nuove generazioni e fattore di sviluppo complessivo e di benessere della collettività.

#### **OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA**



1. valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
2. potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
3. sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
4. sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
5. potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
6. sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
7. potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio



8. prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
9. valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
10. incremento delle attività di PCTO nel secondo ciclo di istruzione
11. valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
12. individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
13. alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come seconda lingua, attraverso corsi e laboratori, per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
14. definizione di un sistema di orientamento



## PIANO DI MIGLIORAMENTO

Nel PdM si è data priorità ai risultati delle prove standardizzate nazionali ed ai risultati scolastici.

La scelta è stata compiuta in base ai dati emersi dallo scorso anno scolastico ed alle criticità emerse dalla loro analisi

### RISULTATI NELLE PROVE STANDARDIZZATE NAZIONALI

Priorità	Traguardo
Migliorare i risultati delle prove standardizzare	Allineare i risultati delle prove standardizzate di Italiano, Matematica e inglese a quelli di classi/scuole lucane con ESCS simile .

### Obiettivi di processo

Area: Curricolo, progettazione e valutazione

- Analizzare sistematicamente i risultati delle prove standardizzate e quelli scolastici per regolare le azioni successive.

Area: ambiente di apprendimento

- Favorire un clima sereno improntato al rispetto delle regole

- Favorire attraverso la didattica integrata il processo didattico-educativo.
- Incentivare la didattica multidisciplinare per accrescere la motivazione allo studio delle discipline di area generale.

Area: Inclusione e differenziazione

- Promuovere il concetto che non esiste il diverso ma esistono persone con differenti capacità , attitudini , culture e sensibilità

Area: Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

- Attuare progetti di potenziamento per migliorare le competenze di base delle classi del biennio. Svolgimento di simulazioni delle prove Invalsi nelle classi del biennio. Sensibilizzazione dei docenti e degli alunni al raggiungimento degli obiettivi.
- Utilizzo delle tecnologie informatiche per migliorare la preparazione di base.

### **RISULTATI SCOLASTICI**

Priorità	Traguardo
Diminuire la percentuale degli alunni con debito scolastico	Riallineamento alle medie nazionali della quota di studenti sospesi in giudizio per debiti scolastici

### **Obiettivi di processo**

Area: Curricolo, progettazione e valutazione



- Analizzare sistematicamente i risultati delle prove standardizzate e quelli scolastici per regolare le azioni successive.
- Utilizzo e comunicazione a studenti e famiglie delle valutazioni infraquadrimestrali sul registro elettronico
- Maggiore cura e rigore valutativo nelle attività di recupero dei debiti scolastici
- Distribuzione quanto più possibile regolare durante l'anno degli eventi valutativi degli alunni, evitando concentrazioni di fine periodo

Area: ambiente di apprendimento

- favorire un clima sereno improntato al rispetto delle regole
- Fornire agli studenti attività di potenziamento del metodo di studio e della motivazione allo studio stesso

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: MIGLIORARE LE COMPETENZE DI BASE DI MATEMATICA ED ITALIANO**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti interni/esterni coinvolti
1/4/22	Studenti	Docenti ATA
<b>Responsabile:</b> Dirigente scolastico, Referente prove Invalsi, Coordinatori di classe, docenti del cdc seconde e quinte		
<b>Risultati attesi:</b> raggiungimento del traguardo della priorità RAV		

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: MIGLIORARE GLI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO  
POTENZIANDO LA DIDATTICA LABORATORIALE**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti interni/esterni coinvolti
1/4/22	Studenti	Docenti ATA
<b>Responsabile:</b> Dirigente scolastico, Referente prove Invalsi, Coordinatori di classe, docenti del cdc seconde e quinte		
<b>Risultati attesi:</b> raggiungimento del traguardo della priorità RAV		

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: PROGRAMMAZIONE DI MISURE DI  
ACCOMPAGNAMENTO E DI ATTIVITA' CURRICOLARI DEDICATE**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti interni/esterni coinvolti
1/4/22	Studenti	Docenti ATA

**Responsabile:** Dirigente scolastico, Referente prove Invalsi, Coordinatori di classe, docenti del cdc seconde e quinte

**Risultati attesi:** raggiungimento del traguardo della priorità RAV

## PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

### SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

L'Istituto ha adottato nel suo modello organizzativo i seguenti aspetti innovativi afferenti le pratiche didattiche.

- Reti con altre istituzioni scolastiche/Enti
- Classe 2.0 Agenda Digitalizzata Basilicata
- E-twinning
- Liceo del gusto
- Erasmus+
- Convictus

L'istituto ha aderito, nell'a.s. 2019/20, alla piattaforma G Suite for education per offrire la didattica integrata indispensabile durante il periodo di lockdown e acquisita come metodologia di apprendimento anche per le attività didattiche in presenza; la piattaforma e'

stata aggiornata in google workspace. Inoltre, nell'a.s. 2020/21 il Collegio dei docenti ha approvato sia il Piano educativo per la didattica digitale integrata sia il Curricolo trasversale dell'Educazione civica.

## AREE DI INNOVAZIONE

### PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Il progetto nazionale della classe 2.0, legge 249 del 31/07/1997, ha come obiettivo principale di rinnovare “nelle forme e nei modi più opportuni con il contesto socio culturale specifico il modo di fare scuola”. L’iniziativa coinvolge l’intero Consiglio di Classe e attraverso l’introduzione di elementi a forte caratterizzazione tecnologica permette di realizzare interventi che per loro natura (velocità, interattività, connettività) offrono opportunità didattiche potenziate. Tale progetto risponde alle finalità e ai principi e agli strumenti previsti nel Piano nazionale per la scuola digitale (CM 6/10/2017; Art.1, Comma 57 Legge 107/2015) e il web permette di trascendere la fisicità delle pareti dell’aula, e di creare un ambiente aperto e integrato all’esterno. La classe 2.0 prevede una dotazione tecnologica consistente in un Kit LIM, piattaforme per la gestione della classe virtuale, reader, tablet e notebook, ad uso del Consiglio di Classe e degli studenti. Il nostro istituto è dotato di classi 2.0.

### RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

La rete di scuole è un particolare istituto giuridico introdotto dall'articolo 7 del D.P.R. 8 marzo 1999 n. 275 cui possono ricorrere le istituzioni scolastiche nell'ambito della propria autonomia e nell'espletamento delle loro funzioni educative istituzionali al fine di ampliare la loro offerta formativa.

La scuole possono promuovere accordi di rete o aderire ad eventuali accordi già costituiti. La nostra scuola, in tal senso, realizza le seguenti iniziative:

- Accordo di Rete con il CPIA (Centro Provinciale Istruzione Adulti) allo scopo di realizzare centri

di servizio per il territorio della Provincia di Matera, per il conseguimento di titoli di studio rilasciati al termine di percorsi di istruzione per adulti.

- Re.Na.I.A. (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) nasce per sostenere la Direzione Generale nell'impegno di assicurare alle scuole ed al Paese la certezza di funzionalità degli Istituti Professionali in genere ed alberghieri in modo particolare. Tutti i progetti sono finalizzati a favorire l'inserimento di forza lavoro specializzata alle aziende del settore alberghiero-ristorativo. Comparto strategico e vero volano per l'economia locale e nazionale, visti i notevoli riflessi positivi sull'occupazione e sulla bilancia dei pagamenti del nostro Paese.
- Re.N.Is.A. (Rete Nazionale Istituti Agrari) si propone di promuovere il rinnovamento tecnologico, didattico e scientifico degli Istituti agrari, potenziando e valorizzando le risorse professionali e strutturali mediante la cooperazione e l'integrazione tra le Reti e le Scuole. Inoltre, sviluppa attività comuni per l'arricchimento dell'offerta formativa, la ricerca e la sperimentazione nel settore specifico e lo scambio e divulgazione di esperienze didattico-professionali e di ASL tra i diversi Istituti.

E-twinning (Gemellaggio tra scuole) ha lo scopo di costruire esperienze didattico-educative in rete avvicinando delle realtà diverse con l'ausilio delle tecnologie informatiche.

#### **PROGETTI A CUI LA SCUOLA HA PARTECIPATO:**

Altri progetti:

- E-twinning;
- scuola accreditata Erasmus+

# L'OFFERTA FORMATIVA

## INSEGNAMENTI ATTIVATI

### OFFERTA FORMATIVA

#### TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

**SECONDARIA II GRADO** - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO AGRARIO

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
GAETANO BRIGANTI	MTTA014018

#### INDIRIZZI

A PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI  
B VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.



- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

## A PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

### Competenze specifiche di indirizzo

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- organizzare attività produttive ecocompatibili.
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.

- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

## B VITICOLTURA ED ENOLOGIA

### Competenze specifiche di indirizzo

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- organizzare attività produttive ecocompatibili.
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.

- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Nell'articolazione "Viticultura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

**SECONDARIA II GRADO** - TIPOLOGIA: CONVITTO ANNESSO

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
MATERA	MTVC020009

**SECONDARIA II GRADO** - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
-----------------	---------------

"A.TURI"	MTRH01401L
----------	------------

**INDIRIZZI****A SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO****B ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO****C ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO****D PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - TRIENNIO****Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale**

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

## **A SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO**

### Competenze specifiche di indirizzo

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

## **B ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO**

Competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- 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.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche,

culturali ed enogastronomiche del territorio.

- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

## **C ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

Competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- 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
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto



- 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 e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

## **D PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - TRIENNIO**

Competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- 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.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- 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 dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
IP SERVIZI ALBERGH. "TURI" CORSO SERALE	MTRH014501

## INDIRIZZI

### ENOGASTRONOMIA

#### Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

#### Competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- 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

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- 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 e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

## **Approfondimento**

### **LE NUOVE QUALIFICHE leFP ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO**

La normativa nazionale D.l. n. 92 del 24/05/2018 allegato 4 pubblicato in G.U. n. 173 del 27/07/2018 prevede l'erogazione e la realizzazione da parte degli Istituti Professionali dei percorsi leFP in regime di sussidiarietà con il rilascio della qualifica tramite accordi tra la Regione Basilicata e l'Ufficio Scolastico Regionale. Le Regioni sono infatti gli Enti territoriali individuati dalla Costituzione come competenti per l'istruzione e la formazione professionale.

Il percorso leFP si pone il duplice obiettivo di contrastare la dispersione scolastica e di migliorare i processi di formazione professionale, conferendo alla tradizionale modalità operativa della scuola il valore aggiunto delle diverse metodologie didattiche praticate per la Formazione Professionale.

Gli studenti al termine del terzo anno, dopo aver sostenuto un esame finale, possono conseguire una qualifica professionale regionale area economico-professionale dei servizi Turistici:

- Operatore della Ristorazione: Preparazione pasti;
- Operatore della Ristorazione: Servizi di sala e bar;
- Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza: Strutture ricettive

A seguito del rilascio della qualifica di “Operatore della Ristorazione” o di Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza è possibile attraverso un esame integrativo proseguire il percorso di studi per il conseguimento del diploma. E' altresì possibile la passerella al primo e secondo anno da un percorso formativo di qualifica a un percorso formativo di istruzione professionale e viceversa.

I percorsi triennali leFP sono finalizzati all’acquisizione di conoscenze e di competenze linguistiche, matematiche, scientifiche, tecnologiche, storico-sociali, economiche e tecnico-professionali, queste ultime definite sui fattivi bisogni del mondo del lavoro e quindi concretamente protese verso le reali esigenze territoriali.

**ALLEGATI:**

DOCUMENTO DIDATTICO-ORGANIZZATIVO CORSO SERALE PER ADULTI (1).pdf

**INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO**
**QUADRI ORARI ITAS**

MATERIA	Classe 1 <sup>^</sup>	Classe 2 <sup>^</sup>
LINGUA E LETTERE ITALIANE	4	4



STORIA	2	2
LINGUA STRANIERA INGLESE	3	3
MATEMATICA	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
SC. INTEGRATE (SC. DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2
GEOGRAFIA	1	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1
SC. INTEGRATE (FISICA)	3*1	3*1
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3
SC. INTEGRATE (CHIMICA)	3*1	3*1



TECNOLOGIE E RAPPRESENTAZIONI GRAFICHE	3*1	3*1
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3*2	

MATERIA	Classe 3 <sup>^</sup>	Classe 4 <sup>^</sup>	Classe 5 <sup>^</sup>
LINGUA E LETTERE ITALIANE	4	4	4
STORIA	2	2	2
LINGUA STRANIERA INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1	



Articolazione PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI			
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	2*1	3*2	3*2
ECONOMIA, MARKETING ED ESTIMO	3*1	2*1	3*2
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO			2*1
PRODUZIONI VEGETALI	5*3	4*2	4*2
BIOTECNOLOGIA AGRARIA		2*1	3*2
PRODUZIONI ANIMALI	3*1	3*1	2*1
GENIO RURALE	3*2	3*2	
Articolazione VITICOLTURA ED ENOLOGIA			



TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	2*1	2*2	
ECONOMIA, MARKETING ED ESTIMO	3*1	2*1	2*2
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO			2*1
PRODUZIONI VEGETALI	5*3	4*2	
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE			4*2
ENOLOGIA			4*2
BIOTECNOLOGIA AGRARIA		3*1	
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE			3*2





PRODUZIONI ANIMALI	3*1	3*1	2*1
GENIO RURALE	3*2	3*2	

\* ore in compresenza con insegnante tecnico pratico

### Quadri orari IPEOA

DISCIPLINE	Ore settimanali				
	Biennio		Triennio		
	1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>
ITALIANO	4	4	4	4	4
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
LINGUA STRANIERA 1 <sup>a</sup> -INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE INTEGRATE	1				



SCIENZE INTEGRATE /CHIMICA		2			
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2			
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore cucina	2*	2*			
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore sala e vendita	2*	2*			
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	3			
LINGUA STRANIERA 2^ - FRANCESE	2	2			
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE (T.I.C.)	2	1			
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
COMPRESENZE	6	6		2	2
<b>ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA</b>					
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore cucina			7	4	4
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore sala e vendita				2	2



MICROLINGUA INGLESE				1	1
LINGUA STRANIERA 2^ - FRANCESE			3	3	3
COMPRESENZE			0	2	2
<b>ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA opzione "Prodotti dolciari e artigianali"</b>					
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4
LABORATORIO DI PASTICCERIA			6	5	4
TEC. DI ORG. E GEST. DEI PROCESSI PRODUTTIVI				2	2
MICROLINGUA INGLESE			1		1
LINGUA STRANIERA 2^ - FRANCESE			3	3	3
COMPRESENZE			0	2	2
<b>ARTICOLAZIONE DI SALA E VENDITA</b>					
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			3	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore cucina				2	2

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore sala e vendita			7	4	5
MICROLINGUA INGLESE			1	1	
LINGUA STRANIERA 2^ - FRANCESE			3	3	3
COMPRESENZE			0	2	2
<b>ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA</b>					
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			3	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE				2	
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA			7	5	6
MICROLINGUA INGLESE			1	1	1
LINGUA STRANIERA 2^ - FRANCESE			3	3	3
COMPRESENZE			0	2	2

\*Divisi in squadre.

QUADRI ORARIO CORSO SERALE

### Articolazione Enogastronomia

1° PERIODO DIDATTICO - PRIMO E SECONDO ANNO

Lingua e Letteratura Italiana	99
Storia	99
Lingua inglese	66
Lingua francese	99
Matematica	99
Scienze degli Alimenti	99
Lab.Enogastronomia-Cucina	66
Lab.Sala e Vendita	66
Lab.Ricezione Alberghiera	66
Totale	759

**2° PERIODO DIDATTICO-TERZO E QUARTO ANNO**

	III anno	IV anno
Lingua e Letteratura Italiana	99	99
Storia	66	66
Lingua inglese	66	66
Lingua francese	99	66
Matematica	99	99
Diritto e tecniche amministrative	99	99
Scienze degli Alimenti	66	99
Lab.Enogastronomia-Cucina	132	99
Lab.Sala e Vendita	----	66
Totale	726	759

**3° PERIODO DIDATTICO-QUINTO ANNO**

Lingua e Letteratura Italiana	99
Storia	66
Lingua inglese	66
Lingua francese	66
Matematica	99
Diritto e tecniche amministrative	99
Scienze degli Alimenti	66
Lab.Enogastronomia-Cucina	99
Lab.Sala e Vendita	66
Totale	726

Approfondimento

LE NUOVE QUALIFICHE IeFP ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO



La normativa nazionale D.I. n. 92 del 24/05/2018 allegato 4 pubblicato in G.U. n. 173 del 27/07/2018 prevede l'erogazione e la realizzazione da parte degli Istituti Professionali dei percorsi leFP in regime di sussidiarietà con il rilascio della qualifica tramite accordi tra la Regione Basilicata e l'Ufficio Scolastico Regionale. Le Regioni sono infatti gli Enti territoriali individuati dalla Costituzione come competenti per l'istruzione e la formazione professionale.

Il percorso leFP si pone il duplice obiettivo di contrastare la dispersione scolastica e di migliorare i processi di formazione professionale, conferendo alla tradizionale modalità operativa della scuola il valore aggiunto delle diverse metodologie didattiche praticate per la Formazione Professionale.

Gli studenti al termine del terzo anno, dopo aver sostenuto un esame finale, possono conseguire una qualifica professionale regionale area economico-professionale dei servizi Turistici:

- Operatore della Ristorazione: Preparazione pasti;
- Operatore della Ristorazione: Servizi di sala e bar;
- Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza: Strutture ricettive

A seguito del rilascio della qualifica di "Operatore della Ristorazione" o di Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza è possibile attraverso un esame integrativo proseguire il percorso di studi per il conseguimento del diploma. E' altresì possibile la passerella al primo e secondo anno da un percorso formativo di qualifica a un percorso formativo di istruzione professionale e viceversa.

I percorsi triennali leFP sono finalizzati all'acquisizione di conoscenze e di competenze linguistiche, matematiche, scientifiche, tecnologiche, storico-sociali, economiche e tecnico-professionali, queste ultime definite sui fattivi bisogni del mondo del lavoro e quindi concretamente protese verso le reali esigenze territoriali.

#### **ALLEGATI:**

CURRICULO TRASVERSALE-EDUCAZIONE-CIVICA- IIS TURI 2021.pdf

## **CURRICOLO DI ISTITUTO**

**NOME SCUOLA: "A.TURI" (ISTITUTO PRINCIPALE)**

**SCUOLA SECONDARIA II GRADO**



## CURRICOLO DI SCUOLA

Con il proprio curriculum l'Istituto intende sviluppare e sostenere:

- la qualità della formazione personale degli studenti, attraverso le discipline e come risultato delle scelte strategiche, didattiche, educative e delle metodologie adottate;
- la qualità della formazione complessiva degli studenti, come risultato delle relazioni tra scuola, famiglia e comunità, che sostengano l'esperienza di ciascuno nel proprio ruolo, in vista di un riconoscimento condiviso;
- la qualità dell'offerta e la vitalità della scuola, il cui cuore è la didattica, ma anche la consapevolezza del ruolo che può avere come centro territoriale di cultura.

Le linee ispiratrici del lavoro svolto sono state:

- rispetto della storia e delle caratteristiche dell'Istituto;
- aderenza ai Piani di Studio proposti dal riordino della scuola secondaria;
- integrazione degli aspetti comuni agli indirizzi di studio, per la costituzione di un curriculum caratterizzato da una forte attenzione agli aspetti essenziali del sapere e alla formazione professionale;
- omologazione del curriculum del biennio obbligatorio, fortemente orientato, per tutti gli indirizzi, allo sviluppo della padronanza relativa alle otto competenze chiave della cittadinanza (D.M.139/2007);
- curvatura del curriculum del triennio verso gli orizzonti di inserimento professionale, con specifiche attenzioni rivolte ai percorsi in alternanza scuola/lavoro;
- individuazione, all'interno del percorso proposto, dei percorsi essenziali che devono essere assicurati a tutti gli studenti. La chiara condivisione di un curriculum ritenuto "fondamentale" orienta la progettazione formativa dei Consigli di Classe nel momento della definizione dei Piani di Studio personalizzati riferiti a studenti i cui bisogni formativi necessitano di un intervento diversificato;

- la Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio d'Europa del 18 dicembre 2006 sulle "Competenze chiave per l'apprendimento permanente" e quella del 23 aprile 2008 sulla costituzione del "Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente" (EQF).
- Il DM n. 139 del 2007 che, con l'innalzamento dell'obbligo, mira alla lotta alla dispersione e a combattere il disorientamento ed il disagio giovanile; attua gli impegni assunti a livello europeo proprio con la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente; punta espressamente al conseguimento di un titolo di scuola secondaria superiore o di una qualifica professionale di durata triennale o quadriennale entro il 18° anno di età (assolvimento del diritto/dovere di cui al D.lgs. 76/05).
- DPR 22 giugno 2009 n. 122 Con l'entrata in vigore delle norme su menzionate si è introdotta ufficialmente nel Sistema scolastico italiano la programmazione per "competenze". Le competenze sono tuttavia da intendersi non come una versione riduttiva del saper fare ma come un sapere esperto ad ampio spettro che conferisce senso autentico e motivante alle "cose apprese e utilizzate". Il sapere disciplinare dovrà dunque essere volto al raggiungimento di tali competenze, di cui occorre sperimentare anche la certificabilità. Le scuole sono chiamate quindi a realizzare e non ad applicare l'innovazione in relazione agli assi culturali considerati strategici e alle competenze chiave. Conoscenze, abilità e competenze possono essere così sintetizzate: Conoscenze: indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; sono descritte come teoriche e/o pratiche. Abilità: indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti). Competenze: indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

## CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di classe elabora l'UDA per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA. -

La stesura dell'UDA terrà conto delle tematiche individuate nel documento allegato di integrazione del curricolo d'istituto. Gli allievi delle classi quinte affronteranno la tematica in sede di colloquio all'Esame di Stato

Allegato: Curricolo trasversale educazione civica IIS "Turi

## EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

Asse dei linguaggi (lingua italiana, lingua straniera, altri linguaggi)

Ha lo scopo di far acquisire allo studente la padronanza della lingua italiana, la conoscenza delle lingue straniere, la conoscenza di forme espressive non verbali con apprezzamento del patrimonio artistico-letterario, l'utilizzo delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Competenze dell'asse dei linguaggi:

- padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi e comunicativi
- utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
- utilizzare e produrre testi multimediali

### Asse matematico (matematica e informatica)

Ha come finalità l'acquisizione al termine dell'obbligo d'istruzione delle abilità necessarie per applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano della sfera domestica e sul lavoro, nonché per seguire e vagliare la coerenza logica delle argomentazioni proprie e altrui in molteplici contesti di indagine conoscitiva e di decisione.

#### Competenze dell'asse matematico

- utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
- analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

Asse scientifico-tecnologico per l'Istituto Alberghiero (Scienze integrate: Scienze della terra, Fisica, Biologia, Chimica, Scienza degli alimenti, Laboratorio di servizi enogastronomici a) settore cucina

b) settore sala e vendita, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Scienze motorie e sportive); per l'Istituto Tecnico Agrario (Scienze naturali, Biotecnologia agraria, Chimica ed Industria agraria, Genio rurale, Zootecnia, Scienze agrarie, tecnologie informatiche, Fisica).

Si prefigge di condurre lo studente all'osservazione, alla descrizione, all'analisi dei fenomeni naturali/artificiali e all'analisi quantitativa e qualitativa dei fenomeni legati alle trasformazioni di energia, alla consapevolezza delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nei contesti culturali e sociali.

#### Competenze asse scientifico-tecnologico

- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
- analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza

- essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

Asse storico sociale (Storia, Geografia, Diritto ed Economia, RC o attività alternative).

Ha l'obiettivo di promuovere la comprensione del cambiamento e della diversità in dimensione diacronica e sincronica, l'educazione civica e alla cittadinanza, di favorire la consapevolezza di essere inserito in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul riconoscimento dei diritti e dei doveri, di educare lo studente alla convivenza e all'esercizio attivo della cittadinanza, di fornire gli strumenti per la conoscenza del tessuto sociale ed economico del territorio e delle regole del mercato del lavoro.

Competenze dell'asse storico-sociale

- comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio- economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

“Legalità, Cittadinanza e Costituzione” Educare alla legalità significa elaborare e diffondere una cultura dei valori civili, indispensabile per costruire relazioni consapevoli tra i cittadini e tra questi ultimi e le istituzioni. Consente l'acquisizione di una nozione più profonda ed estesa dei diritti di cittadinanza, a partire dalla reciprocità fra soggetti dotati della stessa dignità;

aiuta a comprendere come l'organizzazione della vita personale e sociale si fondi su un sistema di relazioni giuridiche; sviluppa la consapevolezza che valori quali dignità, libertà, solidarietà, sicurezza, non possano considerarsi come acquisite per sempre ma vanno perseguite, volute e, una volta conquistate, protette. Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari dell'istruzione professionale e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico; nel triennio interessano le attività di alternanza scuola-lavoro, con la conseguente valorizzazione dell'etica del lavoro. L'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione" è importante focalizzare lo studio della Costituzione italiana (principi, libertà, diritti e doveri), dell'Unione europea e delle grandi organizzazioni internazionali. Anche il tema dell'educazione finanziaria è di grande rilevanza poiché le scelte finanziarie hanno conseguenze determinanti sulla qualità e sullo stile di vita dei cittadini e sulla legalità della collettività. "La conoscenza dell'ambiente e del territorio" Le connessioni tra aspetti geografici e strutture demografiche, economiche sociali e culturali, il confronto tra le tradizioni culturali e internazionali, l'uso di strumenti tecnologici a tutela dell'ambiente e del territorio rafforzano la cultura dello studente, lo pongono nelle condizioni di misurarsi nei diversi contesti con autonomia e responsabilità e favoriscono la mobilità. "La formazione per la sicurezza" Il riordino degli istituti professionali pone particolare attenzione al corredo culturale ed etico legato alla sicurezza in tutte le sue accezioni e all'effettivo collegamento tra scuola e mondo del lavoro. Lo studio della sicurezza svolto in continuità e coerenza con le competenze chiave di cittadinanza promuove inoltre comportamenti generali adeguati e stili di vita sani e sicuri. La sicurezza è un valore da perseguire attivamente, può avere effetti di grande efficacia, specialmente se tale studio viene introdotto nel primo biennio. Le tematiche della sicurezza sono multidisciplinari e coinvolgono tutte le discipline.

Percorsi pluridisciplinari Tenuto conto del DPR 87/2010 si attiveranno percorsi annuali multidisciplinari.

### **Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza**

L'intreccio sinergico tra le varie competenze di base interdisciplinari fornite dalla scuola e



connesse agli assi culturali (linguistico, matematico, scientifico-tecnologico e storico- sociale) determina l'acquisizione delle "Competenze chiave di cittadinanza" necessarie a tutti per realizzare se stessi, rafforzare la società nella quale viviamo e sostenere l'apprendimento permanente che è uno degli obiettivi prioritari dell'Unione Europea.

1. Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento e il proprio metodo di studio e di lavoro utilizzando varie fonti e varie modalità;
2. Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro;
3. Comunicare: a. comprendere messaggi di genere diverso mediante supporti (cartacei, informatici e multimediali); b. rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi;
4. Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, valorizzando le proprie e le altrui capacità nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri;
5. Agire in modo autonomo e responsabile: riconoscere e rispettare nella vita sociale i limiti, le regole, le responsabilità;
6. Risolvere problemi: affrontare e analizzare le situazioni problematiche, individuare e proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline;
7. Individuare collegamenti e relazioni: collegare e mettere in relazione i diversi ambiti disciplinari cogliendone coerenze ed incoerenze, cause ed effetti;
8. Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti valutandone criticamente l'attendibilità e l'utilità.

#### **La riforma dei professionali (D.Lgs. n. 61/17 D.I. n. 92/18)**

La revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'art. n. 117 della Costituzione prevede che gli studenti e le studentesse raggiungano:

- Alla fine del primo biennio le competenze riportate nell'Allegato 1 del Decreto del 24 maggio 2018

n. 92 (G. U. n. 173 del 27 luglio 2018)

- Alla fine del percorso quinquennale le competenze riportate nell'Allegato 2 G del Decreto del 24 maggio 2018 n. 92 (G. U. n. 173 del 27 luglio 2018)

- Alla fine del percorso triennale o quadriennale la qualifica riportata nell'Allegato 4 del Decreto del 24 maggio 2018 n. 92 (G. U. n. 173 del 27 luglio 2018).

**ALLEGATI:**

CURRICULO\_\_TRASVERSALE ED.CIVICA-Serale\_2021.pdf

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

### PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALIE PER L'ORIENTAMENTO

#### PIANO 2022-2025

Legge n.107 del 13/07/2021 e s.m. con la Legge n. 145 del 30/12/2018 (Legge di Bilancio 2019)

#### PREMESSA

### PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALIE PER L'ORIENTAMENTO

#### PIANO 2022-2025

Legge n.107 del 13/07/2021 e s.m. con la Legge n. 145 del 30/12/2018 (Legge di Bilancio 2019)



Con DM 774/2019 sono state adottate le Linee Guida relative ai **Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)**. La L.145/2018 (Legge di Bilancio 2019) ha apportato modifiche alla disciplina dei percorsi di alternanza scuola lavoro di cui al DLgs 77/2005, per cui a partire dall'anno scolastico 2018/2019, i percorsi in alternanza scuola lavoro sono stati ridenominati "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" e attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali e 150 ore nei percorsi di studi degli istituti tecnici.

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento si pongono in linea con l'evoluzione degli orientamenti europei in merito all'approccio per risultati di apprendimento misurabili in competenze e indicano la necessità di percorsi formativi capaci di integrare i nuclei fondanti degli insegnamenti con lo sviluppo di competenze trasversali e personali.

I nuovi percorsi si fondano su due principali dimensioni:

#### **1. la dimensione orientativa**

I PCTO contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento (Linee Guida MIUR sui PCTO MIUR).

La dimensione orientativa costituisce una funzione strategica nella lotta alla dispersione e all'insuccesso formativo, garantendo diritto allo studio e pari opportunità

#### **2. le competenze trasversali**

Le attività condotte nei PCTO sono finalizzate all'acquisizione delle competenze tipiche dell'indirizzo di studi prescelto e delle competenze trasversali, quali:

- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;

- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Il riferimento specifico a queste, competenze chiave europee per l'apprendimento permanente, si spiega col fatto di essere capaci di riassumere, in un'unica matrice, una serie di elementi di competenza specifici, personali e sociali, che si ritrovano nelle diverse classificazioni sviluppate in letteratura, in analisi e studi di settore, comprendenti anche le cosiddette *soft skill*. Con queste ultime si fa riferimento alle diverse capacità richieste oggi al cittadino del XXI secolo in ambito lavorativo: creatività, curiosità e iniziativa, autonomia, organizzazione, capacità di risoluzione di problemi, pensiero critico, consapevolezza, capacità di lavorare e interagire in un gruppo (team-working), flessibilità e adattabilità, precisione e resistenza allo stress, innovazione nel gestire il compito assegnato, comunicazione e comprensione della complessità dei vari linguaggi.

Tali competenze consentono al cittadino, prima ancora che allo studente, di distinguersi dagli altri, di influenzare il proprio modo di agire e di attivare strategie per affrontare le sfide di modelli organizzativi evoluti in contesti sempre più interconnessi e digitalizzati

Nelle Linee Guida sui PCTO (MIUR 2019), la scuola, **quale attore fondamentale della comunità educante**, per attivare negli studenti una maggiore sensibilità nel guardare il contesto in cui vivono e operano, deve, attraverso la dimensione operativa del *fare* sviluppare **un'azione didattica integrata**, mirata a favorire e potenziare le connessioni tra gli apprendimenti in **contesti formali, informali e non formali**, valorizzando **l'aspetto emotivo e relazionale** come parte sostanziale del processo di formazione, nel quale **apprendere, partecipare, comunicare, socializzare, condividere, sperimentare e scoprire** costituiscono elementi essenziali del processo educativo, garantendo lo sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente

#### PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

##### FINALITA'

Nel percorso di sviluppo dell'autonomia personale e di auto-orientamento di fronte alle scelte formative e professionali che ogni studente deve saper gestire in maniera consapevole ed efficace, la scuola si inserisce con una duplice funzione:

- **IMPLICITA'**, in quanto riflette una finalità propria della scuola e di tutte le discipline, connessa alla *mission* prioritaria del sistema scolastico, ossia la sua funzione

formativa per la crescita della persona e lo sviluppo di abilità metodologiche. La scuola ha, in questo senso, responsabilità per quanto attiene alla **didattica orientativa** (maturazione delle competenze orientative di base, propedeutiche per fronteggiare specifiche esperienze di transizione).

- **ESPLICITA**, rispetto a quegli interventi che sono intenzionalmente attivati all'interno del sistema scolastico e influenzano lo svolgersi dell'esperienza orientativa dello studente, producendo effetti immediati sulla prosecuzione del percorso formativo individuale.

Con riferimento a questa seconda più specifica funzione i PCTO progettati in Istituto, in linea con le indicazioni ministeriali, hanno le seguenti finalità:

a) rispetto ai **BISOGNI DEGLI STUDENTI**

- Accompagnare gli studenti alla migliore conoscenza di sé (vocazioni personali, interessi e stili individuali)
- Consolidare e potenziare negli studenti la capacità di reperire, interpretare e gestire le informazioni sul mondo esterno socio-culturale ed economico, in funzione della capacità di auto-orientamento
- Sostenere i processi decisionali e la progettualità personale nell'acquisizione tanto di skill, generiche e trasversali a settori e occupazioni, in particolare competenze di comunicazione, di team-working e cooperazione, informatiche, quanto di competenze imprenditoriali (essere abile a intraprendere-assumere iniziativa) e creative, sempre più necessarie per promuovere innovazione e crescita
- Accompagnare gli studenti, monitorandone l'andamento, per prevenire gli insuccessi e sostenere eventuali momenti critici, come il cambio di indirizzo / di percorso o un fallimento scolastico

b) rispetto **AL SISTEMA SCUOLA - TERRITORIO**

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica
- Incrementare la collaborazione con il contesto territoriale e realizzare un organico collegamento con le istituzioni scolastiche e formative e con il mondo del lavoro e la società civile.
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del

territorio

- Mantenere il continuo equilibrio tra capacità formativa e evoluzione delle professionalità

Il Piano **dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**, dell'istituto:

- è progettato in una **prospettiva temporale triennale**, coerente con quanto previsto nel PTOF
- è articolato in fasi a sviluppo graduale, **dalla terza alla quinta classe**, coerenti con i livelli espressi nel Quadro nazionale delle qualificazioni (DI 8 gennaio 2018)
- richiama l'approccio globale centrato sulla formazione della persona, potenzia la centralità dello studente nell'azione educativa e rappresenta il quadro di riferimento per la costruzione e il rafforzamento delle competenze trasversali e delle specifiche competenze orientative indispensabili per la valorizzazione della persona e per favorire la capacità di effettuare scelte consapevoli e appropriate lungo tutto l'arco della vita
- si collega al mondo reale attraverso attività orientate all'azione, per mezzo di esperienze maturate durante il corso degli studi, acquisite attraverso progetti orientati al fare e a compiti di realtà
- prevede la sua realizzazione in contesti operativi differenti, connotati da una forte integrazione ed equivalenza formativa, strettamente legati ai settori delle attività economiche di riferimento dell'Istituto
- prevede incontri con esperti, visite aziendali, ricerca sul campo, progetti di imprenditorialità, stage in aziende del territorio e all'estero

L'attuazione dei **percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento** rivolti ad alunni con disabilità viene particolarmente promossa e valorizzata, offrendo agli studenti opportunità formative adeguate alla loro condizione, che promuovano l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro (art. 4, quinto comma, del D. L. n.77/2005).

A tale scopo viene definita una programmazione e personalizzazione delle attività congiuntamente con le imprese/enti disponibili, con riferimento esclusivo al PEI dello studente, nello spirito dei principi ispiratori della legge n. 104/1992. I tempi e le modalità di svolgimento dei percorsi terranno conto degli obiettivi didattici e formativi dello studente, saranno flessibili sia nella durata che nella distribuzione annuale, al fine di offrire il supporto più adeguato allo studente interessato.

Si prevede di agevolare le loro attività con partecipazione a manifestazioni che si organizzano all'interno dell'Istituto

#### **STRUTTURA ORGANIZZATIVA - Organi e Risorse umane - Strutture Ospitanti**

I **DESTINATARI** del progetto sono gli studenti delle classi del triennio

CLASSI	TOTALE STUDENTI IPEOA	DI CUI DIVERSABILI	TOTALE STUDENTI ITAS	DI CUI DIVERSABILI	TOTALE ALUNNI
TERZE	94	5	37	3	131
QUARTE	116	11	13	1	129
QUINTE	130	9	20		150
<b>TOTALI</b>	<b>340</b>	<b>25</b>	<b>70</b>	<b>4</b>	<b>410</b>

#### **ORGANI E RISORSE UMANE INTERNE /ESTERNE ALL'ISTITUTO**

Nelle fasi di **progettazione, gestione, valutazione e diffusione** dei PCTO del triennio

sono coinvolti i seguenti soggetti con compiti ed iniziative indicati in tabella

SOGGETTO	COMPITI/INIZIATIVE
DS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordina i CdC</li> <li>- Gestisce gli aspetti didattici, finanziari e giuridico-amministrativi del progetto</li> <li>- Monitora il contesto interno</li> <li>- Valuta le aziende.</li> <li>- Cura il monitoraggio delle diverse esperienze e delle diverse fasi del progetto</li> </ul>
CONSIGLIO DI CLASSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuazione del/dei tutor interni</li> <li>- Progettazione del percorso formativo previsto dal progetto</li> <li>- Condivisione della progettazione</li> <li>- Acquisizione dei risultati</li> <li>- Valutazione delle competenze</li> <li>- Certificazione delle competenze</li> </ul>
TUTOR SCOLASTICO INTERNO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/genitore);</li> <li>- Assiste e guida lo studente nel percorso e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;</li> <li>- Si rapporta con il tutor esterno;</li> <li>- Monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;</li> <li>- Valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;</li> <li>- Promuove l'attività di valutazione</li> </ul>



	<p>sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolte;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informa gli organi scolastici preposti ed aggiorna il C.d.C. sullo svolgimento dei percorsi.</li> </ul>
<b>TUTOR ESTERNO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza;</li> <li>- Favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;</li> <li>- Garantisce l'informazione sui rischi specifici aziendali nel rispetto delle procedure interne;</li> <li>- Organizza le attività in base al progetto formativo;</li> <li>- Coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza</li> <li>- Valuta le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.</li> </ul>

**RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DEI PERCORSI - IMPRESE ED ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA COINVOLTE**

CCIAA – MATERA

VVF- MATERA

ASM – MATERA

ASSOCIAZIONI DI SETTORE ( Associazioni cuochi, sommeliers, direttori d'albergo, Associazioni agrarie)

ESPERTI IMPRENDITORI

I percorsi di PCTO si pongono l'obiettivo di realizzare l'importante "cerniera" tra azienda e

scuola al fine di

- condividere obiettivi e finalità
- condividere modalità e tempi per il conseguimento degli obiettivi e finalità

### ARTICOLAZIONE DEI PERCORSI

I percorsi di PCTO sono articolati secondo criteri di **gradualità e progressività** nel rispetto dello sviluppo personale, culturale e professionale degli studenti e sono strutturati tenendo conto degli obiettivi formativi della formazione professionale. Hanno una struttura flessibile e si articolano in periodi di formazione in aula, in attività di formazione in assetto lavorativo ed in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro.

CLASSI IPEOA				
	CLASSE	CLASSE	CLASSE	TOTALE ORE nel TRIENNIO
Ore in aula	12	8		
Ore con esperti del settore	4	4	4	
Ore di Stage in azienda		120		
Orientamento			8	
Partecipazione a fiere manifestazioni, eventi e concorsi	4	10	20	
Visite aziendali del settore professionalizzante	4	4	8	
Ore totali	24	146	40	210

### CLASSI ITAS



	CLASSE	CLASSE	CLASSE	TOTALE ORE nel TRIENNIO
Ore in aula	4	8		
Ore con esperti del settore	4	4	6	
Ore di Stage in azienda		80		
Orientamento			8	
Partecipazione a fiere manifestazioni, eventi e concorsi	4	10	6	
Visite aziendali del settore professionalizzante	4	4	8	
<b>Ore totali</b>	<b>16</b>	<b>106</b>	<b>28</b>	<b>150</b>

Nello specifico, i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento saranno strutturati come segue:

CLASSE TERZA IPEOA		
PERIODO	ATTIVITA'	ORE PREVISTE
Settembre Maggio	Formazione base riguardante la sicurezza dei lavoratori	4
	Formazione in aula sull'aspetto giuridico dell'impresa a cura di docenti esperti e di potenziamento dell'istituto	8
	Incontri con esperti del settore	4
	Partecipazione a fiere, manifestazioni ed eventi.	4
	Visite aziendali del settore professionalizzante	4
<b>TOTALE ORE</b>		<b>24</b>

CLASSE QUARTA IPEOA		
PERIODO	ATTIVITA'	ORE PREVISTE
Settembre Giugno	Formazione specifica riguardante la sicurezza dei lavoratori (rischio medio)	8
	Incontri con esperti del settore	4
	Attività di stage /Tirocinio formativo in azienda	120
	Partecipazione a fiere, manifestazioni, eventi e concorsi	10
	Visite aziendali del settore professionalizzante	4
TOTALE ORE		146

CLASSE QUINTA IPEOA		
PERIODO	ATTIVITA'	ORE PREVISTE
Settembre-Aprile	Incontri con esperti del settore	4
	Orientamento	8
	Partecipazione a fiere, manifestazioni, eventi e concorsi	20
	Visite aziendali del settore professionalizzante	8
TOTALE ORE		40

CLASSE TERZA ITAS		
PERIODO	ATTIVITA'	ORE PREVISTE
Settembre Maggio	Formazione base riguardante la sicurezza dei lavoratori	4
	Incontri con esperti del settore	4
	Partecipazione a fiere, manifestazioni ed eventi.	4
	Visite aziendali del settore professionalizzante	4
TOTALE ORE		16

CLASSE QUARTA ITAS		
--------------------	--	--

PERIODO	ATTIVITA'	ORE PREVISTE
Settembre Giugno	Formazione specifica riguardante la sicurezza dei lavoratori (rischio medio)	8
	Incontri con esperti del settore	4
	Attività di stage /Tirocinio formativo in azienda	80
	Partecipazione a fiere, manifestazioni, eventi e concorsi	10
	Visite aziendali del settore professionalizzante	4
<b>TOTALE ORE</b>		<b>106</b>

CLASSE QUINTA ITAS		
PERIODO	ATTIVITA'	ORE PREVISTE
Settembre-Aprile	Incontri con esperti del settore	6
	Orientamento	8
	Partecipazione a fiere, manifestazioni, eventi e concorsi	6
	Visite aziendali del settore professionalizzante	8
<b>TOTALE ORE</b>		<b>28</b>

**RISULTATI ATTESI DAI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO**

I risultati attesi riguarderanno :

- gli studenti** e il conseguente sviluppo delle competenze trasversali e tecnico-professionali in coerenza con i livelli EQF (European Qualifications Framework- Quadro Europeo delle Qualificazioni);
- l'istituzione scolastica** e la relativa interazione con le dinamiche del territorio;
- il contesto** per la creazione di reti relazionali tra la scuola e le imprese.

**Studenti:**

- Acquisire una maggiore conoscenza e stima di se stessi;
- Sostenere la motivazione allo studio;
- Sviluppare competenze trasversali attinenti all'aspetto personale, relazionale, operativo;
- Acquisire competenze tecnico-professionali certificabili e spendibili nel mercato del lavoro;
- Essere consapevoli delle problematiche attinenti l'economia locale e l'azienda come ambiente naturale di lavoro e di bene sociale.

**Istituzione scolastica:**

- Interagire con le dinamiche sociali, culturali, economiche del territorio;
- Essere parte integrante del contesto territoriale ed essere percepita come tale.

**Contesto:**

- Sviluppare la percezione della qualità della scuola come istituzione educativa;
- Creare reti relazioni stabili per integrare l'esperienza formativa delle imprese con quella dell'Istituzione scolastica.

**MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEI PERCORSI IN AZIENDA**

La frequenza e le attività degli studenti alunni saranno riportate su un apposito registro, per il monitoraggio degli obiettivi e delle finalità saranno adottate delle griglie di valutazione ad opera sia dei tutor esterni.

**MODALITA' CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE**

Le fasi proposte dalla scuola per l'accertamento delle competenze risultano così delineate:

- accertamento delle competenze in ingresso attraverso la valutazione quadrimestrale;
- programmazione degli strumenti e azioni di osservazione attraverso il registro delle presenze, la griglia di valutazione del tutor esterno;
- accertamento delle competenze in uscita che verranno sintetizzate in una certificazione finale.

La valutazione finale degli apprendimenti attuata dai docenti del C.d.C. è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno del corso di studio.

#### **DIFFUSIONE /COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI**

- Pubblicazione delle attività relative ai PCTO sul sito della scuola
- Invio di comunicazioni a testate giornalistiche locali
- Incontri del Dirigente Scolastico con studenti e famiglie

### **INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE**

#### **POTENZIAMENTO AUTOCAD**

Gli alunni saranno guidati nella progettazione attraverso l'uso del software autocad di un caseificio di circa 300 mq su un solo piano composto da diverse partizioni, un maneggio con sistemazione esterna ed una cantina.

Area di riferimento : tecnologia e rappresentazioni grafiche.

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi acquisire la capacità di usare i comandi acquisire la capacità di usare gli spazi in 2D e cenni di 3D conoscere il piano cartesiano Competenze attese: progettare in modo autonomo le strutture di genio rurale

DESTINATARI	Risorse Professionali
Classi aperte verticali	Interno
Risorse Materiali Necessarie:	<u>Laboratori</u> : Informatica

#### LA MISCELAZIONE AMERICANA

Il corso tende a specializzare il bartender nella preparazione dei cocktail utilizzando delle innovative tecniche di miscelazione americane. Strategiche tecniche di lavoro che, in virtù dell'uso del metal pour e delle store'n pour, consentono di realizzare i cocktail in maniera veloce, precisa e soprattutto ottimizzano le energie del bartender e consentono al gestore del locale di effettuare un servizio rapido e soddisfacente verso al clientela. Area tematica di riferimento: la miscelazione dei cocktail.

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi 1. Apprendimento delle tecniche di miscelazione americane. 2. Costruzione dei cocktail tramite le tecniche di miscelazione americana 3. Lo speed working Competenze attese COMPETENZA IN USCITA N.1 - Saper realizzare dei cocktail, utilizzando il metal pour e lo store'n pour in maniera precisa, veloce e ottimizzando le energie

DESTINATARI	RISORSE PROFESSIONALI
Classi aperte verticali	Interno
Risorse Materiali Necessarie:	
Laboratori:	Sala bar Sala

## PIZZA E DINTORNI

Il progetto riguarderà la preparazione di diversi tipi di impasti per pizza e il confezionamento delle stesse. Inoltre si realizzeranno diverse preparazioni a base di impasto pizza. Area tematica di riferimento: potenziamento delle abilità tecnico- pratiche.

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi 1.Approfondimento e conoscenza delle caratteristiche merceologiche degli alimenti oggetto del progetto 2.Approfondimento delle conoscenze e delle tecniche di modificazione dei principi nutritivi Competenze attese 1.Saper realizzare impasti base 2.Saper realizzare diverse qualità di pizze e prodotti affini.

### DESTINATARI

Classi aperte verticali

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

### RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Enogastronomia

## INTAGLIO DEGLI ORTAGGI E FRUTTA

Il progetto riguarderà la realizzazione di sculture vegetali utilizzando ortaggi e frutta rivolto alle classi del triennio. Si utilizzeranno i laboratori di cucina di via castello. Area tematica di riferimento: approfondimento tematico in ambito professionale.

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi 1.potenziamento delle abilità tecnico- professionali 2.approfondimento delle conoscenze, delle tecniche e delle modificazioni dei principi nutritivi Competenze attese 1.saper riconoscere e utilizzare il giusto ortaggio per le sculture 2.saper realizzare in autonomia le sculture vegetali

### DESTINATARI

Classi aperte verticali

### RISORSE PROFESSIONALI

Interno



Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori: Enogastronomia

**DIPLÔME DE FRANÇAIS PROFESSIONNEL - TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION - A2**
**- B1 E MADRELINGUA ON LINE**

Diploma di francese professionale nell'ambito del turismo e dell'enogastronomia - livelli A2

- B1 Interventi di docenti madrelingua per "madrelingua in classe" Area tematica di riferimento:

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi - Creazione di una figura professionale qualificata nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, pronta ad immettersi nel mercato del lavoro con solide competenze in lingua francese

Competenze attese - Capire ed esprimersi (forma orale e scritta) nelle situazioni di vita sociale e professionale in lingua francese, sulla base degli indicatori fissati dal Quadro Comune Europeo delle Lingue

Destinatari

Risorse professionali

Classi aperte verticali

Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

Con collegamento ad Internet Informatica

**DINAMICHE RELAZIONALI, COMUNICATIVE ED EMOTIVE A SCUOLA: SPORTELLO DI ASCOLTO, AIUTO E SOSTEGNO.**

Ricevere informazioni su richiesta tramite cassetta in attività di tipo consulenziale (ascolto, aiuto e sostegno) su aspetti personali, scolastici e familiari. Riduzione della conflittualità nei rapporti tra studenti e docenti attraverso interventi calibrati sul bisogno emergente anche con la metodologia del circle time. Qualora necessario si prevederà il coinvolgimento delle famiglie. Area tematica di riferimento:- Promozione e diffusione della lingua e della cultura francese - Sviluppo e approfondimento competenze comunicative in lingua francese, anche in ambito professionale Area tematica di riferimento: interventi in



favore degli alunni della scuola e dei docenti

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi Lotta alla dispersione scolastica, disagio giovanile, fenomeni di bullismo, comportamenti a rischio. Riduzione della conflittualità nei rapporti fra studenti e docenti. Competenze attese Far acquisire a docenti, studenti alcune competenze di base sulla comunicazione e la conoscenza di se, la gestione delle emozioni propedeutiche alla gestione dei conflitti e alla mediazione, attraverso la sperimentazione di strumenti per la lettura dei conflitti che vivono nelle proprie classi/famiglie.

DESTINATARI

Altro

RISORSE PROFESSIONALI

Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

Multimediale

#### CORSO ANALISI LINGUAGGIO POESIA

La percentuale di alunni che normalmente legge libri è scarsa, la percentuale di alunni che legge poesie è, di fatto, nulla. La cosa appare ancora più significativa, se collegata alla considerazione che buona parte dei testi dei programmi di letteratura studiati dagli alunni consistono, appunto, in poesia. Appare evidente che lo studio non riesce ad essere veicolo di curiosità autonoma verso il tema. Il corso vuole essere un tentativo di avvicinare i ragazzi al fatto-poesia prescindendo dal fatto- studio/valutazione, ampliando il proprio orizzonte culturale e la propria consapevolezza. Lo scopo è il tentativo di far avvicinare al(l' eventuale) bello e commovente della poesia prescindendo dal programma di studi. Si cercherà di incrinare lo schema mentale medio dell' alunno che vive il componimento come quasi unicamente un qualcosa da memorizzare nei suoi contenuti, scritto in maniera "strana", testimonianza (ostica) di un certo periodo o di una certa poetica. Ovviamente non si tralasceranno taluni aspetti tecnici. In particolar modo concedendo del tempo ad un' analisi di come la commozione o la bellezza di un testo poetico abbiano precise radici non solo genericamente nella sensibilità e ispirazione dell'autore, ma di come queste

siano attentamente concretizzate nel lessico, negli accostamenti, nell'evocazione e nella metrica. Brevi esercizi di ricerca e composizione assegnati come lavoro casalingo completeranno l'esperienza del corso. Area tematica di riferimento: asse culturale dei linguaggi - programmazione di Italiano

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi a) approfondimento capacità di analisi di testo e comunicazione b) approfondimento analisi delle proprie capacità espressive c) approfondimento capacità comprensione del fatto-poesia d) approfondimento consapevolezza personale delle caratteristiche espressive proprie ed altrui. 1. migliore conoscenza delle modalità di comunicazione proprie ed altrui Competenze attese 2. miglioramento della propria consapevolezza e capacità critica

DESTINATARI

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori: Con collegamento ad Internet

#### RIORGANIZZAZIONE DELLA BIBLIOTECA D'ISTITUTO

Riorganizzazione della biblioteca d'Istituto • censimento libri • definizione delle aree di suddivisione della biblioteca (ad es. narrativa, saggistica, etc) • elaborazione di un sistema di siglatura • elaborazione di un catalogo cartaceo ed online • elaborazione di una scheda di catalogo libro Area tematica di riferimento: • messa in fruizione di una risorsa dell'istituto attualmente non facilmente utilizzabile • possibilità di contatto degli alunni con il fatto-libro approfondimento della cultura e della storia locale

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi - riconoscimento della tematica/delle tematiche principali di un libro - sistemazione di un fondo librario Competenze attese familiarità ed interesse verso libri e lettura.

DESTINATARI

Gruppi classe

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori: Con collegamento ad Internet

## GARA DI DIBATTITO

Gara di dibattiti condotta da squadre di due alunni che si sfidano dibattendo sui pro e contro di un argomento culturalmente valido. Può sembrare paradossale, ma credo che gli alunni a scuola parlino poco ed abbiano scarse occasioni di parlare. Il "parlare" ufficiale dell'alunno è per lo più legato all'interrogazione orale e l'interrogazione, di per sé, rappresenta un elemento anomalo in termini di esperienza di eloquio (collazione dei concetti, organizzazione dei concetti, esposizione dei concetti); mi sembra, infatti, vi siano una serie di difficoltà: • Frammentazione: l'interrogazione è - ovviamente - divisa in parti non sempre connesse. Conseguentemente il discorso dell'alunno diviene frammentato e suddiviso, trasformandosi in una serie di microdiscorsi • Il/i "discorso/i" dell'alunno è strettamente legato alla preparazione e comprensione. Un livello ottimale è raro. L'alunno, pertanto, spesso trasforma il discorso in una ricucitura di nozioni mnemoniche o, nel peggiore dei casi, in una serie di singole risposte alle domande del docente. • L'interrogazione è una verifica del sapere/capacità più che (da parte dell'alunno) un'esposizione organica/trasmissione di conoscenza • Il filo logico dell'insieme dell'interrogazione è più spesso in mano al docente che all'alunno • E' soggetta allo stress del voto • E' molto spesso soggetta allo stress di traduzione in italiano da un madrelingua dialettale Area tematica di riferimento: asse dei linguaggi

### Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi • reperire/organizzare informazioni ed esame critico delle stesse e delle proprie opinioni • redazione saggio breve/discorso argomentativo, in altra forma rispetto alla canonica prova scritta • esposizione orale strutturata e continuata.

Competenze attese • lavoro di gruppo • autoconsapevolezza delle proprie capacità da parte degli alunni • parlare ad un pubblico • valore del dibattito su temi culturalmente "caldi".

### DESTINATARI

### RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

Con collegamento ad Internet

**CORSO D'ECCELLENZA**

Se esiste un generico standard, e se il problema è che qualcuno se ne stacca, allora i problemi sono in realtà due: il folto gruppo di chi non arriva a quel livello, l'esiguo gruppo di chi ci è arrivato e non riesce ad andare oltre. Gli alunni molto "bravi" pongono problemi simili e specularmente opposti a quelli in difficoltà. In primo luogo il concetto stesso di sforzo/fatica per raggiungere un traguardo: che occorran energie da spendere per raggiungere uno scopo è una lezione imprescindibile da qualunque didattica, ma, se esiste giocoforza uno standard di offerta didattica ad un gruppo-classe, e se esiste un alunno che ha pienamente raggiunto quello standard, se ne ha che il suo sforzarsi si riduce sensibilmente, creando, a mio modo di vedere, una situazione pericolosa. In secondo luogo - corollario più sottile ma altrettanto pericoloso - è possibile che un alunno possa percepire l'esistenza non più di una serie infinita di traguardi (e quindi di una serie infinita di progressivi miglioramenti) ma l'esistenza di un punto d'arrivo oltre il quale non è necessario crescere. Le attività dovrebbero quindi cercare di • analizzare e portare a consapevolezza maggiore i meccanismi logici, di osservazione e di deduzione/inferenza • restituire il concetto di sforzo finalizzato all'acquisizione di sapere/capacità Area tematica di riferimento: asse dei linguaggi

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi 1. analisi più approfondita dei meccanismi di acquisizione/elaborazione di conoscenza 2. elaborare una specifica attività tesa ai fabbisogni di alunni con fascia alta di rendimento ripristinando la difficoltà/fatica nel raggiungimento di un traguardo  
Competenze attese 1.migliore consapevolezza dei (propri) meccanismi di conoscenza 2. tensione ad un traguardo da raggiungere come forma mentis

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori: Con collegamento ad Internet

## CORSO DI SOSTEGNO ALLA METODOLOGIA DI STUDIO

Analisi di testi e loro schematizzazione Prendere appunti da un testo orale Molti degli alunni ha problemi di rendimento scolastico, ma, all'interno di questo macrogruppo, la percentuale di alunni effettivamente "pigri" sembra in realtà abbastanza bassa. In molti casi si nota un disinteresse - per così dire - consequenziale, derivante dalla sensazione di frustrazione nei confronti di uno "studiare" giudicato troppo difficile o dal peso di una mediocrità scolastica che viene auto giudicata dall'alunno come un fallimento delle proprie capacità. In molti altri casi sembra di percepire negli studenti una notevole energia spesa a fronte di risultati magri, o metodologicamente devastanti (la classica prova mnemonica con un testo quasi imparato a memoria che deve essere costato una fatica immensa) Troppi ragazzi reputano una sufficienza come un traguardo ambito e difficile. Mi sembra che un punto base di criticità, per i ragazzi, sia la mancanza di una metodologia di studio e quindi, di conseguenza, la rinuncia ad una forma di comprensione effettiva ed il considerare i testi come avversari parlanti una lingua strana, quasi invincibili e da cui ci si salva - con perdite - solo con uno strenuo esercizio di memoria. Area tematica di riferimento: asse dei linguaggi

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi 1. Riconoscimento della gerarchia delle informazioni in un testo 2. riconoscimento e analisi delle connessioni tra informazioni (nessi causali, etc.) 3. capacità di elaborare schemi di sintesi di un testo Competenze attese 1.

Comprensione della struttura e del messaggio di un testo 2. Elaborazione di una propria metodologia di studio.

DESTINATARI

Classi aperte verticali

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Con collegamento ad Internet

SCUOLA&BOTTEGA



L'Istituto scolastico intende ridurre la propria impronta ecologica promuovendo un modello di economia circolare basato su agricoltura sostenibile, utilizzo delle materie prime seconde, crescita inclusiva ed approccio responsabile al consumo. La nostra comunità scolastica ha due anime: l'Istituto Professionale di enogastronomia ed ospitalità alberghiera, con laboratori di cucina, sala-bar e convitto, e l'Istituto Tecnico settore tecnologico agraria, agroalimentare ed agroindustria, con annessa azienda agricola. Obiettivo del progetto è mettere in campo un modello di sviluppo sostenibile attraverso filiere corte agroalimentari, riduzione degli sprechi con riuso di scarti di lavorazione e rifiuti, ed infine creazione di un punto vendita all'interno dell'Istituto, a chilometro zero e aperto alla comunità locale. Gli interventi previsti riguarderanno l'implementazione delle produzioni già esistenti (cereali, legumi, ortive, in serra e in campo, e funghi), l'introduzione di nuove filiere (miele e piante officinali) e, soprattutto, la realizzazione di un punto vendita. Le materie prime seconde, derivanti dalla riduzione dello spreco grazie al recupero degli scarti di lavorazione e dei rifiuti (residui delle potature, scarto alimentare, oli esausti, etc.), saranno utilizzate per la produzione di tisane e saponi mentre i rifiuti saranno differenziati e l'organico verrà compostato in loco, per essere poi riutilizzato come fertilizzante per la gestione del suolo all'interno dell'azienda agraria dell'Istituto. Il coinvolgimento comunità scolastica, con il supporto del Liceo Artistico, porterà alla definizione di un marchio/logo che sarà utilizzato per la vendita dei prodotti e, magari, adottato come logo ufficiale dell'Istituto, al fine di caratterizzare il profilo dell'Istituto scolastico e rafforzare il senso di appartenenza e collaborazione delle due realtà scolastiche, professionale e tecnico, presenti all'interno del nostro Istituto stesso. Il rapporto con il territorio saranno rafforzati attraverso la collaborazione con associazioni come Legambiente, che ha messo in campo un progetto ECCO che ben si sposa con la nostra idea e, pertanto, potrà offrire un contributo in tale direzione <https://economiecircolari.eu> E Coldiretti che ha avviato un'iniziativa, Campagna Amica, che promuove il cibo di prossimità e, quindi, è il partner ideale per il nostro progetto <https://www.campagnamica.it> L'approccio didattico utilizzato sarà il Service Learning, promosso dall'Istituto Nazione Documentazione Innovazione Ricerca Educativa (INDIRE). La proposta pedagogica dell'apprendimento-servizio permette di realizzare percorsi di apprendimento

in contesti di vita reale, finalizzati allo sviluppo di competenze disciplinari, trasversali, professionali e volti alla partecipazione attiva degli studenti. Questa metodologia, inoltre, offrirà molteplici opportunità per i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex alternanza scuola-lavoro) e per l'Inclusione scolastica degli studenti diversamente abili e con bisogni educativi speciali. Hanno partecipato alla progettazione dell'idea: Prof.ssa Claudia Cantile (Scienze e cultura degli alimenti) Prof. Filippo Moretti (Scienze naturali) Prof. David Donatello (Accoglienza turistica) Prof.

Francesco D'Alessandro (Coordinamento) Area tematica di riferimento: sostenibilità ambientale ed economia circolare

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi 1. Individuare e soddisfare, attraverso il servizio, i bisogni veri e sentiti di una comunità 2. Rendere gli studenti protagonisti di ogni fase di implementazione delle attività 3. Integrare le attività con il curriculum scolastico e gli obiettivi di apprendimento degli studenti 4. Educare alla sostenibilità ambientale ed alimentare Competenze attese 1. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 2. Competenze in materia di cittadinanza 3. Competenza imprenditoriale 4. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

DESTINATARI

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Con collegamento ad Internet Multimediale Scienze

Accoglienza turistica

Enogastronomia Sala bar

CINEFORUM IN CONVITTO

Gli alunni visioneranno una serie di film; dopo ogni visione seguirà un dibattito per dare la

possibilità agli alunni di confrontare idee ed esperienze. Successivamente, si proporrà ai convittori una scheda di lavoro che servirà a verificare ed a consolidare la comprensione del film e ad esprimere le proprie emozioni. I film sono stati scelti per i contenuti e le problematiche, particolarmente adatti alla loro fascia d'età quali: educazione e rispetto delle regole, rispetto degli altri, rapporto docenti-alunni, famiglia, ricerca delle proprie origini, adozione, multiculturalità, inclusione e disabilità, amicizia, discriminazione, omosessualità, bullismo e cyberbullismo, Shoah, svantaggio sociale, disagio adolescenziale. Area tematica di riferimento: nel quadro dei progetti di arricchimento dell'Offerta Formativa, quest'anno viene proposto il Cineforum in convitto come attività educativa perché è importante avvicinare gli alunni ad una particolare forma di espressione artistica qual è il cinema, considerando che spesso i ragazzi "consumano" le immagini senza disporre di elementi per la riflessione. La narrazione cinematografica ha una grande valenza formativa ed educativa nelle giovani generazioni, è uno strumento che riesce a incidere profondamente sulla sfera emotiva dei ragazzi, allenandoli allo sviluppo dell'empatia e stimolando l'immaginazione ma anche la conoscenza di mondi altri. A partire da questa premessa proponiamo la visione di film volti a sensibilizzare i convittori su temi di particolare importanza, promuovere lo sviluppo della capacità di esprimere il mondo delle proprie emozioni e dei propri sentimenti.

#### Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi 1. offrire un'occasione d'incontro e aggregazione; 2. utilizzare la cultura dell'immagine quale stimolo per dibattere e affrontare svariate tematiche partendo dal contenuto della pellicola proposta; 3. comprendere l'importanza della dignità del diverso da noi; 4. considerare la diversità non come un elemento da tollerare ma come un bene da tutelare; 5. riuscire a capire il valore dell'integrazione come occasione di arricchimento di ciascuno; 6. favorire nei ragazzi scambi di idee e opinioni; 7. promuovere la socializzazione; 8. avvicinare i ragazzi al linguaggio cinematografico.

Competenze attese 1. sapersi relazionare e socializzare con gli altri; 2. imparare a riconoscere emozioni, sentimenti e valori; 3. potenziare la capacità di "leggere" testi visivi, di comprendere il ruolo dei personaggi nelle vicende rappresentate e di descrivere le situazioni osservate;

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI



Altro

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

Con collegamento ad Internet  
Multimediale**QGIS, IL GIS OPENSOURCE**

Il corso mira a trasmettere agli studenti le conoscenze di base dei sistemi GIS (Geographic Information System): i sistemi geografici di riferimento, gli strati informativi, la tipologia di dati, i possibili ambiti di impiego. L'obiettivo che si pone il progetto è avvicinare gli studenti al mondo della gestione e pianificazione dei dati legati al territorio, attraverso l'utilizzo di un software per la gestione delle informazioni geografiche, QGIS. Il software è gratuito ed open source. Tra le attività proposte agli studenti: utilizzare gli archivi disponibili per ottenere le informazioni di tipo geografico, navigazione nel portale geografico della Regione Basilicata. L'intento del percorso didattico è fornire gli strumenti e le competenze necessari a compiere semplici elaborazioni su database geografici, gestire diversi strati informativi contenenti il dato geografico ed ottenere, infine, delle mappe tematiche personalizzate legate alle superfici dell'azienda agraria. A cura del Prof. Francesco D'Alessandro Area tematica di riferimento: gestione del territorio ed Innovazione tecnologica

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Obiettivi formativi 1. Conoscere i principali strumenti per la gestione dei dati geografici

2. Conoscere le principali caratteristiche di un software GIS 3. Realizzare mappe tematiche, ad esempio Piano culturale, per l'azienda agraria Competenze attese 1. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione all'ambiente e al territorio.

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:Con collegamento ad Internet  
Informatica  
Multimediale**TORNEO DI CALCIO INTERNO-CONVITTO**

Sport: attività sportiva ed educazione alle regole e alla lealtà.

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi Evitare dispersione scolastica e incentivare alla lealtà e alle regole del gioco. Competenze attese Inclusione di tutti i ragazzi nella vita convittuale e sociale. Stringere rapporti di lealtà e amicizia attraverso il gioco e le regole.

DESTINATARI

Altro

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

UN PRODOTTO DI NICCHIA: IL FUNGO CARDONCELLO MURGIANO

Il progetto vuole, attraverso l'attività PCTO realizzata c/o l'azienda produttrice materana "Gruppo Ife", avviare nella serra scolastica un'attività produttiva qualitativa e quantitativa del fungo nicchia del territorio lucano-pugliese. Produzioni vegetali, Economia ed Estimo e Marketing, Biotecnologie Agrarie, gestione dell'Ambiente e del Territorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Coltivazione di panetti di funghi cardoncelli (precoci e tardive). - Allevamento in bancali della serra coperta. - Quantificazione delle produzioni. - Marketing e commercializzazione del prodotto finale.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse Professionali

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

VINIFICHIAMO A SCUOLA

Il progetto vuole, attraverso l'attività PCTO realizzata c/o le aziende viti-vinicole presenti nel territorio lucano, avviare nell'azienda agraria e nella cantina scolastica un'attività produttiva

qualitativa e quantitativa e di marketing del prodotto trasformato. Produzioni vitivinicole, Enologia, Economia, Estimo e Marketing, Biotecnologie vitivinicole, Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far conoscere agli alunni l'importanza della filiera del vino dalla vendemmia all'etichettatura del prodotto finale trasformato imbottigliato. - Vendemmia uve d'istituto. - Tecniche di trasformazione vitivinicola c/o azienda scolastica. - Quantificazione delle produzioni. - Marketing e commercializzazione del prodotto finale.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Risorse Materiali Necessarie:

ALSIA- UFFICIO FITOSANITARIO: PERCORSI DI RICERCA E DI INNOVAZIONE IN AGRICOLTURA

Il progetto vuole, attraverso l'attività PCTO realizzata c/o gli Uffici Tecnici di Alsia, UNIBAS (facoltà di Agraria) e Regione Basilicata, avviare nell'azienda agraria un'attività innovativa basata su criteri di monitoraggio e controllo fitosanitario delle colture.

Produzioni vitivinicole, Enologia, Economia, Estimo e Marketing, Biotecnologie vitivinicole, Produzioni Vegetali, Produzioni Animali, Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far intraprendere agli alunni l'importanza delle attività svolte dall'ALSIA (Agenzia lucana di sviluppo e di innovazione in agricoltura) e dell'Ufficio Fitosanitario della Regione Basilicata e Unibas. - Corsi e lezioni organizzate con relatori dell'Ufficio Agricoltura della Regione Basilicata, Unibas e dell'ALSIA. - Pratica attraverso visite guidate in aziende sperimentali convenzionate. - Pratica nell'azienda scolastica.

Destinatari

Risorse Professionali

Gruppo classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

Azienda scolastica

PANNEL TEST: CORSO DI ASSAGGIATORI DI OLIO EXTRAVERGINE

Il progetto vuole, attraverso l'attività PCTO realizzata c/o aziende agricole ad indirizzo

olivicolo e oleifici convenzionati con l'istituzione scolastica, avviare nell'azienda agraria un'attività produttiva di oliveti specializzati ed intensivi, attraverso realizzazione di nuovi impianti. Produzioni vitivinicole, Enologia, Economia, Biotecnologia agraria, Trasformazione dei prodotti, Estimo e Marketing, Biotecnologie vitivinicole, Produzioni Vegetali, Produzioni Animali, Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

#### Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far intraprendere agli alunni l'importanza della filiera dell'olio extravergine di oliva. - Pratica attraverso visite guidate in aziende sperimentali convenzionate. - Pratica nell'azienda scolastica. - Corso organizzato con relatori dell'Ufficio Agricoltura della Regione Basilicata. - Pratica nel laboratorio di chimica di istituto e in aziende agricole convenzionate.

#### DESTINATARI

Gruppi classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

#### RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Chimica

#### DEI CONTADINI CUSTODI

Il progetto vuole, attraverso l'attività PCTO realizzata c/o ALSIA E PARCO DEL POLLINO, convenzionati con l'istituzione scolastica, avviare nell'azienda agraria un'attività produttiva di FRUTTETI "rari e dimenticati", specializzati e misti, attraverso realizzazione di nuovi impianti. Produzioni vitivinicole, Enologia, Economia, Estimo e Marketing, Biotecnologie vitivinicole, Produzioni Vegetali, Produzioni Animali, Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

#### Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far intraprendere agli alunni l'importanza del recupero di specie frutticole antiche e di particolare pregio organolettico e paesaggistico. - Pratica attraverso visite guidate ed esercitazioni in bosco con le aziende sperimentali convenzionate. - Pratica nell'azienda scolastica. - Corso organizzato con relatori dell'ALSIA - Pratica nell'azienda agraria.

Destinatari

Risorse Professionali

Laboratori: Scienze

Animali, Gestione dell' Ambiente e del Territorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far intraprendere agli alunni l'importanza della filiera completa orto-floro-vivaistica, mettendo in risalto le nicchia di enorme valenza sia dal punto di vista agronomico che eno-gastronomico e le produzioni locali del territorio lucano e pugliese. - Pratica attraverso visite guidate ed esercitazioni aziendali esterne o virtuali con le aziende sperimentali convenzionate. - Pratica nell'azienda scolastica. - Pratica nel laboratorio di agronomia, micropropagazione, serra scolastica e di chimica.

**RISORSE PROFESSIONALI**

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:	Chimica
	Scienze
	Agronomia
	Micropropagazione

**BIRRIFICIO DIDATTICO**

Il progetto vuole, attraverso l'attività PCTO realizzata c/o birrificio sito in Matera convenzionato con l'istituzione scolastica, avviare nell'azienda agraria e nei laboratori di agronomia, e di chimica di trasformazione dei prodotti, sperimentazioni qualitative e quantitative della birra ottenuta dall'orzo aziendale. Produzioni vitivinicole, Enologia, Economia, Estimo e Marketing, Biotecnologie vitivinicole, Produzioni Vegetali, Produzioni Animali, Trasformazione dei Prodotti, Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far conoscere agli alunni l'importanza della produzione della birra dalla preparazione di base all'etichettatura del prodotto finale trasformato imbottigliato. - Pratica attraverso visite guidate ed esercitazioni aziendali esterne o virtuali con le aziende sperimentali convenzionate. - Pratica nell'azienda scolastica. - Pratica nel laboratorio di agronomia e di chimica di trasformazione dei prodotti.

Destinatari	Risorse Professionali
Gruppi classe	Interno
Risorse materiali necessarie:	
Laboratori:	Scienze



## LABORATORIO CRE...ATTIVO

Il progetto vuole realizzare un vero e proprio, Laboratorio didattico e formativo per l'inclusione. Tutte le discipline umanistiche e tecnico professionalizzanti.

### Obiettivi formativi e competenze attese

Il laboratorio didattico e formativo ideato all'interno della struttura nasce col fine di promuovere le attività creative che in base alle caratteristiche psico-fisiche dei ragazzi con difficoltà necessitano di luoghi chiusi ed idoneamente attrezzati con specifici strumenti e sussidi. I ragazzi delle diverse classi dell'Istituto parteciperanno a turno alle diverse attività, affiancando i ragazzi che palesano delle difficoltà, nella realizzazione di manufatti legati a momenti particolarmente significativi nel corso dell'anno. - Pratica attraverso creazioni di diversi laboratori: Laboratori di recupero e riuso, mediante opportune manipolazioni, di materiali naturali presenti nella stessa azienda (legnetti, tronchi, rami, ghiande, foglie e fiori); Laboratori di decoupage Laboratori di musicoterapia Laboratori di giardinaggio Laboratorio di lavorazione dell'argilla Laboratorio di pet-therapy Laboratori di erbe officinali e piante aromatiche Laboratori informatici.

Risorse Materiali Necessarie: Interno

Laboratori:

Chimica

Multimediale

Scienze

Zootecnia

## FRAGOLA ON THE ROAD

Il progetto vuole, attraverso l'attività PCTO realizzata c/o azienda di produzione vivaistica di Policoro convenzionata con l'istituzione scolastica, di diverse varietà di fragole e piccoli frutti, avviare nella serra fuori suolo e nel tunnel esterno,

sperimentazioni qualitative e quantitative delle diversità di fragola allevate in baulatura pacciamate. Economia, Estimo e Marketing, Trasformazione dei prodotti, Biotecnologie agraria, Produzioni Vegetali, Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far conoscere agli alunni l'importanza di una produzione di nicchia tipica del territorio materano di enorme valenza sia dal punto di vista agronomico, enogastronomico ed economico: la fragola rossetta, candonga, marimbella, melissa. - Pratica attraverso visite guidate ed esercitazioni aziendali esterne o virtuali con le aziende sperimentali convenzionate. - Pratica nell'azienda scolastica. - Corso organizzato con relatori PLANITALIA - Pratica in serra d'istituto. - Evento finale con gli esperti esterni.

DESTINATARI

Gruppi Classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Scienze

FATTORIA DIDATTICA - "LE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE NELLA TRADIZIONE MURGIANA"

Il progetto vuole, attraverso l'attività PCTO realizzata c/o aziende zootecniche e di trasformazione lattiero casearie, convenzionate con l'istituzione scolastica, sensibilizzare e far acquisire competenze agli alunni in merito a questi prodotti di nicchia. Economia, Estimo e Marketing, Trasformazione dei prodotti, Biotecnologie agraria, Produzioni Vegetali, Produzioni Animali, Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far conoscere agli alunni l'importanza di una produzione lattiero-casearia attraverso la conoscenza di tutte le fasi di lavorazione partendo dallo studio degli animali domestici in campo fino alle produzioni del latte trasformato. - Pratica attraverso visite guidate ed esercitazioni aziendali esterne o virtuali con le aziende zootecniche e caseifici sperimentali convenzionate. - Pratica nell'azienda scolastica. - Evento finale con gli esperti esterni.

Destinatari

Risorse Professionali



Gruppi classe	Interno
Risorse Materiali Necessarie:	
<u>Laboratori:</u>	Chimica
	Scienze
	Zootecnia

## DIVENTARE TECNICI APICOLTORI

Il progetto vuole, attraverso l'attività PCTO realizzata c/o l'azienda produttrice materana "Gruppo Ife", avviare nella serra scolastica un'attività produttiva qualitativa e quantitativa del fungo nicchia del territorio lucano-pugliese. Produzioni vegetali, Economia ed Estimo e Marketing, Biotecnologie Agrarie, gestione dell'Ambiente e del Territorio.

### Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far conoscere agli alunni l'importanza di un prodotto di nicchia di enorme valenza sia dal punto di vista agronomico - organolettico che eno-gastronomico: il miele ottenuto da diverse specie vegetali. - Coltivazione di diverse piante spontanee, ortive e coltivate in vivaio; - Allevamento in bancali della serra coperta; - Allestimento di arnie nel frutteto aziendale; - Quantificazione e qualificazione delle produzioni. - Marketing e commercializzazione del prodotto finale.

DESTINATARI	RISORSE PROFESSIONALI
Classi aperte verticali	Interno
Risorse Materiali Necessarie:	
<u>Laboratori:</u>	Scienze
	Zootecnia

## ISOLA DELLA SOSTENIBILITA'

Il progetto vuole, attraverso la creazione di diversi laboratori realizzati a scuola con esperti di aziende agricole, università degli studi della Basilicata, Ufficio Tecnico Regione Basilicata, Alsia e Ordine degli Agronomi e forestali, definire una giornata con un convegno in aula

magna e la creazione di una fiera di stand esterni di filiere agricole, nel cortile della scuola. Produzioni vitivinicole, Enologia, Economia, Biotecnologia agraria, Trasformazione dei prodotti, Estimo e Marketing, Biotecnologie vitivinicole, Produzioni Vegetali, Produzioni Animali, Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

La partecipazione degli alunni a giornate formative, organizzate sia all'interno dell'istituto che all'esterno, presiedute da Professionisti di settore e imprenditori locali consentiranno di approfondire argomenti settoriali e consentiranno agli alunni di orientarsi in modo più consapevole sull'identità del territorio e sulle richieste formative. Al fine di appassionare gli alunni stessi, questi ultimi affiancheranno i professionisti e i referenti del settore, nelle attività laboratoriali organizzate in occasione dell'evento finale che si terrà orientativamente nel mese di maggio 2021. - Pratica attraverso visite guidate in aziende sperimentali convenzionate. - Pratica nell'azienda scolastica. - Corsi organizzati con i relatori esperti dell'Ufficio Agricoltura della Regione Basilicata, dell'Alsia, della Regione Basilicata. - Pratica di laboratorio con imprenditori agricoli locali del territorio lucano e pugliese.

#### DESTINATARI

Gruppi Classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

#### RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Chimica

Scienze

Zootecnia

#### FLOROVIVAISMO IN SERRA

Questo progetto mira alla riqualificazione degli spazi esterni scolastici (fioriere, ingresso, ambienti interni scolastici, etc.). L'idea è quella di preparare gli alunni alla moltiplicazione e alla cura delle principali piante da fiore da utilizzare per fini ornamentali (ciclamini, stelle di Natale, gerani, gerbere, etc.). Produzioni vegetali, Scienze e Tecnologie applicate, Scienze e Biologia, Economia ed Estimo e Marketing, Biotecnologie Agrarie, Produzioni vegetali, Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far conoscere e apprendere le principali tecniche per lo studio dell'ambiente (lettura ed interpretazione delle carte; analisi geopedologica; approfondimenti nell'ambito delle produzioni vegetali; analisi della flora e della fauna; ecc.) • Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità • Organizzare e rappresentare i materiali raccolti • Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. • Favorire l'acquisizione di un rapporto responsabile e rispettoso con la natura, meno antropocentrico e più consapevole dell'importanza che ogni elemento ha all'interno di un ecosistema naturale. - Acquisizione delle principali tecniche di allevamento delle specie coltivate nelle diverse stagioni (precoci e tardive). - Allevamento in bancali della serra coperta. - Quantificazione e qualificazione delle produzioni. - Marketing e commercializzazione del prodotto finale.

**DESTINATARI**

Gruppi Classe

**RISORSE PROFESSIONALI**

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

Scienze

**MICROPROPAGAZIONE**

Il progetto di micropropagazione si realizza all'interno di un laboratorio innovativo dell'ITAS "G. Briganti". Lo scopo è quello di far acquisire ai discenti conoscenze, competenze e capacità nella creazione, da frammenti di vegetali, delle colture in vitro. Esso consiste in: -conoscenza del laboratorio con mezzi ed attrezzi; -preparazione del substrato di coltura; -selezione parti vegetali da micro-propagare; -tecnica di espanto tessuto meristemato; -tecnica di impianto su substrato sterile -altre fasi tecniche- colturali successive relative ai bisogni delle cultivar fino all'ambientamento e trapianto in vaso o in piena terra. Produzioni vitivinicole, Enologia, Economia, Biotecnologia agraria, Trasformazione dei prodotti, Estimo e Marketing, Biotecnologie vitivinicole, Produzioni Vegetali, Produzioni Animali, Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far intraprendere agli alunni l'importanza delle tecniche di micropropagazione. - Pratica laboratoriale nell'azienda scolastica. - Corso organizzato con docenti interni. Necessità di far intraprendere agli alunni l'importanza delle tecniche di micropropagazione. - Pratica laboratoriale nell'azienda scolastica. - Corso organizzato con docenti interni.

#### DESTINATARI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori: Chimica  
Scienze

#### RIQUALIFICAZIONE DEL VIGNETO DELL'ITAS DI MATERA

Il progetto vede anche il coinvolgimento di partner esterni lucani e aziende viti-vinicole diffuse sul territorio regionale lucano e pugliese, che hanno già sposato l'idea di progetti di alternanza scuola lavoro in passato con la nostra scuola. Produzioni vitivinicole, Enologia, Economia, Biotecnologia agraria, Trasformazione dei prodotti, Estimo e Marketing, Biotecnologie vitivinicole, Produzioni Vegetali, Produzioni Animali, Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

#### Obiettivi formativi e competenze attese

Necessità di far intraprendere agli alunni l'importanza della filiera del vino. - Pratica attraverso visite guidate in aziende sperimentali convenzionate. - Pratica nell'azienda scolastica. - Pratica nel vigneto di piantagione e innesti

#### DESTINATARI

Gruppi classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori: Chimica  
Scienze

#### RISORSE PROFESSIONALI

Interno

#### DALLO SPAZIO ALLA GRAVINA

Questo progetto si basa sulla consapevolezza che la ricerca sul campo, nell'ambiente, con le sue infinite variazioni, le sue dinamiche, le sue instabilità, le sue relazioni, ci può dare un grosso aiuto a trasformare la semplice conoscenza in un processo che coniughi percezioni, osservazioni e concettualizzazioni, e che porti i ragazzi alla scoperta della diversità e della complessità. E solo allora risulterà chiaro che qualunque deterioramento dell'ambiente si traduce in una perdita di diversità e quindi di ricchezza.

Area tematica di riferimento: Potenziamento insegnamenti scientifici e tecnologici

#### Obiettivi formativi e competenze attese

Apprendere le principali tecniche per lo studio dell'ambiente (lettura ed interpretazione delle carte; analisi geopedologica; analisi della flora e della fauna; ecc.). Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. Favorire l'acquisizione di un rapporto responsabile e rispettoso con la natura, meno antropocentrico e più consapevole dell'importanza che ogni elemento ha all'interno di un ecosistema naturale.

#### DESTINATARI

Gruppi Classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

#### RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Scienze

#### LE STAGIONI DEL BOSCO

Questo progetto di educazione ambientale si basa sul principio che per arrivare all'assunzione di comportamenti responsabili e rispettosi dell'ambiente non serve un'educazione ecologica che, confondendosi con l'educazione scientifica, si confina in un ruolo informativo, nella speranza che sapere sia motivo sufficiente per cambiare comportamenti. Conoscere non basta, bisogna amare. Bisogna cioè intaccare la sfera emotiva dei ragazzi e, per far questo, serve un'esperienza forte, ricca, imprevedibile, come può esserlo l'adozione di un'area naturale.

Area tematica di riferimento: Potenziamento insegnamenti scientifici e tecnologici

#### Obiettivi formativi e competenze attese

Apprendere le principali tecniche per lo studio dell'ambiente (lettura ed interpretazione delle

carte; analisi geopedologica; analisi della flora e della fauna; ecc.). Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. Favorire l'acquisizione di un rapporto responsabile e rispettoso con la natura, meno antropocentrico e più consapevole dell'importanza che ogni elemento ha all'interno di un ecosistema naturale.

**DESTINATARI**

Gruppi Classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

**RISORSE PROFESSIONALI**

Interno

Scienze

Serra scuola

**ECOSISTEMA SCUOLA**

Il presente progetto è volto a stimolare nei discenti l'importanza della cura e manutenzione del verde scolastico, con l'obiettivo di trasformarlo in un'aula all'aperto, a favorire la didattica a contatto con la natura, conoscere i suoi equilibri ambientali e culturali per stimolare un nuovo modo di tutelare, salvaguardare e valorizzarne le emergenze ambientali presenti.

Area tematica di riferimento: Potenziamento insegnamenti scientifici e tecnologici

Obiettivi formativi e competenze attese:

acquisire nuove competenze: allestire piccole aree didattico-ricreative nel giardino scolastico; eseguire interventi semplici di manutenzione del verde scolastico; potenziare l'ecosistema urbano. stimolare atteggiamenti coerenti tra le conoscenze, i comportamenti ed i valori, sviluppare le capacità dinamiche e le capacità di socializzazione.

**DESTINATARI**

Gruppi Classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

**RISORSE PROFESSIONALI**

Interno

Scienze

Serra scuola

**POLLAIO SOCIALE**

Il progetto vuole coniugare un esperimento aziendale con un percorso formativo capace di mettere in sinergia, la didattica in campo zootecnico, la gestione del pollaio e quindi gli aspetti tecnici e amministrativi, la componente sociale, grazie all'interazione tra studenti



speciali e animali, la divulgazione del progetto, tramite l'aspetto dell'adozione degli animali da parte degli attori esterni al progetto, il dialogo tra scuole di fascia diversa, che stimola l'elaborazione di percorsi educativi volti alla sensibilizzazione e alla gestione ecosostenibile degli animali da cortile.

Area tematica di riferimento: Potenziamento insegnamenti scientifici e tecnologici

Obiettivi formativi e competenze attese

avvicinare i giovani alle produzioni animali, per sensibilizzarli al ruolo della zootecnia quale creatrice di opportunità; introduzione all'anatomia e fisiologia degli avicoli; tecniche di allevamento e alimentazione degli avicoli; raccolta, conservazione e scelta delle uova; incubazione naturale e artificiale.

DESTINATARI

Gruppi Classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Zootecnia

Produzioni animali

Pollaiolo scolastico

FILIERE ALIMENTARI: KM ZERO PER CONVITTOE PUNTI VENDITA AZIENDALI

Il progetto vuole ridurre l'impronta ecologica promuovendo un modello di **economia circolare** basato su agricoltura sostenibile, utilizzo delle materie prime, crescita inclusiva ed approccio responsabile al consumo. Inoltre si propone di realizzare micro filiere agroalimentari, dalla coltivazione alla trasformazione delle materie prime, per creare nuovi piatti e menu ma anche un paniere di beni (vino, olio, pasta, confetture, miele, sott'olio...) a marchio dell'Istituto, disponibili in vendita presso spacci aziendali, anche aperti al pubblico, presenti nelle diverse sedi.

Area tematica di riferimento: Potenziamento insegnamenti scientifici e tecnologici

Approfondimento tematiche in area professionale

Obiettivi formativi e competenze attese:

acquisire nuove competenze in pianificazione attività di filiera corta; tecniche di confezionamento; marketing aziendale

**DESTINATARI**

Gruppi Classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

**RISORSE PROFESSIONALI**

Interno

Enogastronomia

Sala e vendita

Accoglienza turistica

Serra

Cerealicoltura

**PROGETTO ENEA**
**TECNOLOGIA APPLICATA E AGRICOLTURA IDROPONICA 4.0**

Il progetto persegue obiettivi di ricerca e sviluppo nell'ambito delle biotecnologie avanzate principalmente orientate alla valorizzazione, sostenibilità e competitività delle produzioni agroalimentari (green biotech) e farmaceutiche (red biotech) esplorando il potenziale del settore delle nanotecnologie (nano biotech). Il progetto propone la realizzazione di una vertical farm come esempio di smart agricolture.

Area tematica di riferimento: Potenziamento insegnamenti scientifici e tecnologici

Approfondimento tematiche in area professionale

Obiettivi formativi e competenze attese:

acquisire nuove competenze; realizzazione di una fattoria cointainer; produzione continua di ortaggi e micro verdure di elevata qualità nutrizionale; acquisizione competenze nelle biotecnologie

**DESTINATARI**

Gruppi Classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

vendita

**RISORSE PROFESSIONALI**

Interno

Enea

Enogastronomia

Sala

Agronomia

Serra

e



## CLASSI APERTE

Il progetto sarà realizzato e articolato nelle sedi di Via Matarazzo, di Via Castello e di Via Parini all'interno dell'orario scolastico. Nella giornata prevista, l'alunno si recherà direttamente presso la sede stabilita per l'esercitazione o l'attività.

La classe ospitante sarà sempre la stessa per l'intero anno scolastico.

L'alunno sarà a pieno titolo considerato componente della classe che lo ospita. I docenti del Consiglio di classe della classe ospitante riferiranno agli insegnanti del Consiglio della classe di appartenenza dei comportamenti e dei risultati raggiunti dall'alunno nel corso delle esercitazioni.

Area tematica di riferimento: Orientamento degli alunni in entrata

Obiettivi formativi e competenze attese:

Acquisire autonomia nel lavoro; migliorare la propria autostima; favorire un rapporto di relazione, aiuto e cura reciproca; organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione; interagire con il gruppo comprendendo le altrui capacità; imparare a gestire la conflittualità; sviluppare la capacità di eseguire compiti in maniera coordinata con i compagni.

### DESTINATARI

Gruppi Classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

### RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Enogastronomia

Sala e vendita

Accoglienza turistica

### Progetto POTATURA

La potatura è la pratica colturale che ha il maggiore impatto sull'equilibrio tra l'attività vegetativa e quella produttiva degli alberi, e quindi sull'abbondanza e sulla costanza della produzione, e, dopo la raccolta, sui costi di produzione. Inoltre, la potatura è molto importante per strutturare le piante in maniera che possano rispondere bene all'impiego delle macchine per la raccolta. Nonostante ciò, in tante situazioni non c'è una piena consapevolezza della sua importanza e non c'è un'adeguata e diretta competenza da parte delle aziende. Nel corso si deve affrontare le specificità dell'area, con riferimento alla disponibilità idrica, tipologia di terreno, degli impianti, della cultivar, nei nostri climi e

microclimi.

Area tematica di riferimento: Potenziamento insegnamenti scientifici e tecnologici

Approfondimento tematiche in area professionale

Obiettivi formativi e competenze attese

Approfondire le proprie conoscenze teoriche e le pratiche in materia di potatura in Viticoltura e di alcune Drupacee; acquisire competenze sui diversi tipi di potatura; comprendere gli scopi della potatura; ottenere una certificazione

DESTINATARI

Gruppi Classe

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

ALSIA

Azienda Agricola Pantanello

Azienda F.Ili Dragone

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

Vigneto

Serra

Cerealicoltura

Le mani in pasta- esploratori del gusto

E' un percorso formativo di Enogastronomia, di Servizi di Sala e Vendita e di Accoglienza Turistica, per gli alunni disabili, finalizzato all'acquisizione di abilità cognitive, operative e comunicative, attraverso concrete esperienze di lavoro nei laboratori. Qui gli alunni saranno protagonisti in una azione didattica/operativa sostenuta dagli insegnanti impegnati nel progetto. Gli alunni ospitati, che saranno accompagnati nella sede di via Matarazzo dai loro docenti di sostegno, avranno modo di fare esperienze laboratoriali con classi diverse in contesti non sempre uguali. Tutto ciò darà la possibilità agli alunni di interagire nella maniera giusta con le attività di laboratorio dando la possibilità ai docenti e agli alunni coinvolti di organizzare il lavoro con gusto personale e creatività.

Area tematica di riferimento: Orientamento degli alunni in entrata

Obiettivi formativi e competenze attese:

Acquisire autonomia nel lavoro; migliorare la propria autostima; favorire un rapporto di relazione, aiuto e cura reciproca; organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione;

interagire con il gruppo comprendendo le altrui capacità; imparare a gestire la conflittualità; sviluppare la capacità di eseguire compiti in maniera coordinata con i compagni.

DESTINATARI	RISORSE PROFESSIONALI
Gruppi Classe	Interno
Risorse Materiali Necessarie:	
Laboratori:	Enogastronomia
	Sala e vendita
	Accoglienza turistica

#### PROGETTO FAI "APPRENDISTI CICERONI®"

"Apprendisti Ciceroni®" è un progetto di formazione rivolto agli studenti di ogni ordine e grado, un'esperienza di cittadinanza attiva che vuole far nascere nei giovani la consapevolezza del valore che i beni artistici e paesaggistici rappresentano per il sistema territoriale. Gli Apprendisti Ciceroni® vengono coinvolti in un percorso didattico di studio dentro e fuori l'aula, per studiare un bene d'arte o natura del loro territorio, poco conosciuto, e fare da Ciceroni illustrandolo ad altri studenti o ad un pubblico di adulti.

Area tematica di riferimento: Approfondimento tematiche in area professionale

Obiettivi formativi e competenze attese:

conoscere i fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito di lavoro o di studio; acquisire abilità cognitive e pratiche necessarie a svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni; portare a termine compiti nell'ambito del lavoro e dello studio; adeguare i comportamenti alle circostanze nella soluzione dei problemi

DESTINATARI	RISORSE PROFESSIONALI
Gruppi Classe	Interno
	Fai

#### PROGETTO PATENTINO FITOSANITARIO

Nell'ambito delle attività di PCTO - a.s. 2021/2022 - Corso per ottenere il certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti fitosanitario (ex. Patentino Fitosanitario) destinato agli alunni delle classi quinte dell'ITAS "G. Briganti" di Matera ed iscrizione al portale per ricevere periodicamente il Bollettino Fitosanitario dell'ALSIA

Area tematica di riferimento: Potenziamento insegnamenti scientifici e tecnologici

Approfondimento tematiche in area professionale

Obiettivi formativi e competenze attese:

Ottenere il certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti fitosanitario (ex. Patentino Fitosanitario); acquisire la consapevolezza di limitare i possibili effetti negativi sull'ambiente derivanti da un utilizzo non corretto dei prodotti fitosanitari (PF); potenziamento insegnamenti scientifici e tecnologici; salvaguardando e sicurezza degli operatori.

DESTINATARI

Gruppi Classe

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Esterni:

Ufficio fitosanitario – Regione Basilicata

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

Vigneto

Serra

Azienda Agraria

Biologia

Agronomia

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Il progetto si articola in due fasi. Durante gli incontri della prima fase, gli alunni diversabili con programmazione differenziata dell'IPEOA si recheranno presso l'ITAS con i loro docenti di sostegno, per trascorrere una giornata svolgendo le seguenti attività: raccolta dei prodotti agricoli, pet therapy, visite guidate ai laboratori dell'ITAS. Nella seconda fase del progetto, gli alunni diversabili dell'ITAS saranno ospitati presso i nostri laboratori di via Matarazzo per realizzare alcuni piatti con i prodotti raccolti. Tutte le attività concorreranno ad accrescere l'autostima, fattore indispensabile per facilitare l'inclusione degli alunni interessati. I docenti impegnati nelle attività formative, al fine di favorire un clima inclusivo, creeranno situazioni di "cooperative learning". Gli alunni lavoreranno in "gruppi aperti", eseguendo compiti diversi finalizzati ad uno stesso obiettivo.

Area tematica di riferimento: Educazione alimentare e ambientale

Obiettivi formativi e competenze attese

Acquisire autonomia nel lavoro; migliorare la propria autostima; favorire un rapporto di relazione, aiuto e cura reciproca; organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione; interagire con il gruppo comprendendo le altrui capacità; imparare a gestire la conflittualità. sviluppare la capacità di eseguire compiti in maniera coordinata con i compagni.

DESTINATARI

Gruppi Classe

Risorse Materiali Necessarie:

Laboratori:

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Enogastonomia

Sala e vendita

Serra

Azienda Agraria

### **PON apprendimento e socialità**

Nell'ambito del progetto il nostro Istituto attiverà, nel corso di questo anno scolastico, dei laboratori pomeridiani dedicati agli studenti, della durata di 30 ore ognuno. La finalità è di promuovere iniziative per l'aggregazione, la socialità e la vita di gruppo per studentesse e studenti. Di seguito, una breve descrizione dei moduli:

#### **1) Facciamo squadra: calcio e pallavolo**

Le attività proposte riguarderanno il potenziamento delle tecniche di base e l'organizzazione di tornei a squadre.

#### **2) Urban Art Game: laboratorio creativo di arte urbana**

Si propone un laboratorio creativo di arte urbana finalizzato alla realizzazione di un'opera presso un ambiente del nostro Istituto. Gli studenti verranno guidati da un artista, esperto di street art e murales.

#### **3) Food Photography: il mestiere di fotografare il cibo**

Il laboratorio si concentrerà sulle tecniche base della food photography e sulla presentazione delle fotografie di piatti. Partendo dalle basi della fotografia per il food si illustrerà

l'attrezzatura necessaria ed ottimale per ottenere fotografie di successo procedendo attraverso le fasi di illuminazione (naturale, elettronica e artificiale), lo styling e la corretta composizione della scena nella fotografia food.

#### **4) Italiano: potenziamento e metodologia**

Il laboratorio si propone di rafforzare le competenze di base ed imparare ad utilizzare un metodo di studio efficace all'apprendimento individuale.

#### **5) Comunicando in lingua inglese**

Corso di preparazione volto al conseguimento di certificazione linguistica di inglese. Il corso sarà tenuto da Enti di formazione accreditati.

#### **6) Comunicando in lingua francese**

Corso di preparazione volto al conseguimento di certificazione linguistica di lingua francese. Il corso sarà tenuto da Enti di formazione accreditati.

#### **7) Droni: scuola di pilotaggio**

Corso di preparazione per il conseguimento dell'attestato rilasciato da ENAC di Pilota di APR (aeromobili a pilotaggio remoto). Il corso sarà tenuto da Istruttore accreditato ENAC.

#### **8) Giocando con la matematica**

Il laboratorio si propone di rafforzare le competenze logico-matematiche e migliorare gli apprendimenti scolastici.

#### **9) Fibonacci in natura**

Il laboratorio tecnico-scientifico mira ad indagare la sorprendente corrispondenza tra molteplici esempi di strutture presenti nei vegetali, la sezione aurea e la serie di Fibonacci.

#### **10) Astronomia tra scienza e letteratura**

Il laboratorio scientifico-umanistico punta ad indagare con i moderni strumenti il nostro satellite, la Luna, in un'ottica di tradizione scientifica e letteraria moderna e contemporanea, alla luce del ruolo centrale di ispirazione per poeti e letterati e sull'importanza che riveste attraverso una osservazione "visiva" che tenga conto delle recenti scoperte cosmologiche e astrofisiche.



**11) EIPASS: European Informatics Passport**

Corso di preparazione per il conseguimento della certificazione informatica europea EIPASS. Il corso sarà tenuto da Esaminatore accreditato EIPASS.

**12) Turi In Bike: il turismo sostenibile**

Il laboratorio prevede dei momenti formativi presso un'officina meccanica, per acquisire le tecniche di riparazione e manutenzione, ed escursioni guidate in mountainbike (MTB) per imparare le tecniche di guida e scoprire percorsi di interesse artistico e naturalistico. Il laboratorio sarà curato da un'agenzia di viaggi locale che si occupa di turismo sostenibile.

**13) Tecniche per prodotti da forno: pizza e dintorni**

Il laboratorio tecnico-pratico vuole trasmettere le competenze sull'uso e l'origine delle farine, soprattutto quelle ricavate dai grani antichi, e la loro trasformazione in prodotto finito, la pizza. Inoltre, si affronteranno le tecniche di lavorazione per altri prodotti da forno e non solo.

**14) L'Impresa Formativa Simulata**

Le attività proposte riguarderanno la gestione ed organizzazione del front office all'interno di una azienda ricettiva con annessa ufficio turistico. Il laboratorio punterà alla creazione di un front office virtuale animato dagli studenti, che svolgeranno attività di mercato e promozione del territorio in rete (e-commerce booking).

**15) La gestione dei frutteti**

Il laboratorio sarà di tipo tecnico-pratico e svolto in campo. Riguarderà, in particolare, le tecniche di potatura dei frutteti ed altre operazioni indispensabili alla gestione delle vite, olivo ed altre colture. Saranno previste visite guidate presso aziende specializzate.

**16) L'analisi sensoriale**

Il laboratorio intende avvicinare gli studenti al mondo degli assaggiatori di vino e olio grazie all'intervento di Esperti qualificati del settore che guideranno i partecipanti nella valutazioni delle caratteristiche organolettiche dei prodotti, evidenziandone pregi e difetti.

**17) Rossini in tavola: apprendere dalle emozioni**

Il laboratorio didattico mette insieme musica, cibo ed emozioni. Grazie all'ascolto di brani tratti dall'opera "La cuisine fantastique" di Rossini, gli studenti saranno guidati in un viaggio

personale tra le proprie emozioni con la creazione di elaborati grafici, pittorici e multimediale per giungere, infine, alla preparazione di piatti da abbinare ai brani proposti durante l'ascolto.

**ALLEGATI:**

TABELLA CREDITO SCOLASTICO.pdf

**ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD****STRUMENTI**

SPAZI E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO

**ATTIVITÀ****Piano per l'apprendimento pratico (Sinergie – Edilizia Scolastica Innovativa)**

L'obiettivo è realizzare un ambiente di apprendimento innovativo e multifunzionale dove poter sviluppare percorsi interdisciplinari con un approccio metodologico nuovo basato sulla didattica collaborativa e che stimoli l'apprendimento attivo.

Il nuovo spazio sarà un open space con un'area dedicata alla didattica in cui poter svolgere lavori di gruppo, peer to peer o studio individuale, uno spazio per la presentazione e condivisione dei lavori dei ragazzi, ed infine l'angolo dedicato ad attività di making e STEAM (Science, Technology, Engineering, Art and Mathematics) con stampante 3D alimentare, attorno alla quale sviluppare progetti di educazione alimentare, cake design, educazione alla sostenibilità, espressioni delle due anime dell'Istituto, agrario ed enogastronomico.

Gli arredi saranno modulari e configurabili in base alle diverse esigenze dei docenti ed in base al tipo di attività proposta: tavoli componibili e sedie mobili renderanno più semplice i lavori



di gruppo o le attività peer to peer. Arene saranno utili per momenti di condivisione e/o presentazione dei contenuti multimediali realizzati dagli studenti con la collaborazione dei docenti.

#### Ambienti per la didattica digitale integrata

Potenziare la dotazione digitale della scuola con soluzioni "leggere", sostenibili e inclusive, promuovendo una didattica trasversale, attiva e collaborativa. Tra gli obiettivi si riporta la realizzazione di classi 2.0.

#### Ambienti per la didattica digitale integrata

L'idea progettuale intende realizzare un ambiente di apprendimento innovativo e multifunzionale dove poter sviluppare percorsi interdisciplinari con un approccio metodologico nuovo basato sulla didattica collaborativa che stimoli l'apprendimento attivo.

Il nuovo spazio sarà uno spazio laboratoriale dedicato all'indagine chimica ed alla didattica in cui poter svolgere lavori di gruppo, peer education, studio individuale, presentazione e condivisione dei lavori dei ragazzi.

Grazie a tavoli e sedie mobili ed impilabili sarà possibile modificare il setting d'aula disponendo le sedute morbide per l'arena.

Le attrezzature previste all'interno di questo ambiente di apprendimento saranno attrezzature digitali per una didattica collaborativa: monitor interattivi, hardware e software per gli ambienti cloud accessori per conservazione e ricarica dei dispositivi mobili. Obiettivo è rovesciare il carattere preconfezionato della lezione frontale e dello svolgimento tradizionale delle ore scolastiche

### Ambienti per la didattica digitale integrata

Il progetto realizza un ambiente di apprendimento per la didattica digitale integrata, attraverso l'impiego di uno spazio attrezzato con postazioni singole e personal computer desktop, gestito in maniera interattiva e collaborativa da una consolle centrale di amministrazione.

Il docente, così facendo può calibrare e monitorare le attività dei singoli studenti, proporre attività di tutoraggio peer to peer, lavori in piccoli gruppi ed altre attività formative che vedono gli studenti come protagonisti.

## **STRUMENTI**

### **ACCESSO**

## **ATTIVITÀ**

### **Fibra e banda ultra-larga alla porta di ogni scuola**

Realizzazione di una connettività dati in tecnologia FTTC (Fiber To The Cabinet) con collegamenti e velocità fino a 100 Mbit/s in downstream e 20 Mbit/s in upstream. Questa tecnologia offre la possibilità di implementare la didattica digitale integrata attraverso l'utilizzo ottimale delle piattaforme di e-learning, come Google Suite for Education, ed i relativi servizi fruibili in cloud per i docenti e gli studenti.

La tecnologia FTTC consente di migliorare l'efficienza della trasmissione dei dati, in particolare quelli legati allo streaming video per la realizzazione di videoconferenze e la didattica a distanza.

### **Cablaggio interno di tutti gli spazi delle scuole (LAN/W-Lan)**

Il progetto prevede l'ampliamento dell'infrastruttura di rete dell'intero Istituto.

Questo intervento risponde alla necessità di poter fruire all'interno dei diversi spazi scolastici della necessaria connettività di rete per lo svolgimento delle attività didattiche. Così facendo si realizza l'obiettivo di mettere in rete le diverse sedi dell'Istituto consentendo un vero accesso alla società dell'informazione.

### **Canone di connettività: il diritto a Internet parte a scuola**

L'obiettivo dell'intervento è il potenziamento degli strumenti per la didattica digitale integrata, attraverso l'acquisto di dispositivi per la connettività quali modem portatili e schede SIM comprese di traffico dati.

L'intervento è rivolto, in particolare, agli studenti meno abbienti.

## **STRUMENTI**

IDENTITA' DIGITALE

## **ATTIVITÀ**

Un profilo digitale per ogni studente

L'Istituto ha attivato la piattaforma di e-learning Google Suite for Education.

Questa piattaforma offre la possibilità ad ogni studenti di avere un proprio profilo digitale con il quale accedere ai diversi servizi della piattaforma. Ogni studente potrà, perciò, interagire con i propri compagni di classe utilizzando le applicazioni dedicate e collaborare con i docenti nelle attività didattiche.

### **Un profilo digitale per ogni docente**

Attraverso l'utilizzo della piattaforma digitale per la didattica a distanza, Google Suite for Education, ogni docente può realizzare i propri percorsi didattici disciplinari e multidisciplinari, partecipare a meeting collegiali potendosi identificare in maniera univoca e predisporre le proprie classi virtuali per gli studenti ed eventuali spazi di dialogo con i colleghi.

### **Sistema di Autenticazione unica (Single-Sign-On)**

Attraverso la procedura di "federazione" si è potuto utilizzare l'identità digitale, ossia le credenziali dei profili utente di Google Suite for Education, per accedere in modalità Single-Sign-on alla piattaforma di Microsoft Office365 ed utilizzare tutti i servizi messi a disposizione da Microsoft.

## **COMPETENZE E CONTENUTI**

### **COMPETENZE DEGLI STUDENTI**

## **ATTIVITÀ**

### **Un framework comune per le competenze digitali degli studenti**

La competenza digitale è una delle 8 competenze chiave europee 2018, e comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione, la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica e la creazione di contenuti digitali.

L'obiettivo è definire una matrice comune di competenze digitali che ogni studente deve sviluppare, sostenere i docenti nel ruolo di facilitatori di percorsi didattici innovativi e definire strategie didattiche per potenziare le competenze chiave di cittadinanza.

In particolare, si suole offrire agli studenti un framework comune per le competenze digitali e l'educazione ai media dei cittadini del XXI secolo. Lo strumento scelto per orientare il processo di sviluppo di tali competenze è il DigComp europeo, in particolare DigComp 2.1. Questo modello descrive otto livelli di padronanza; ciascun livello rappresenta un gradino in più nell'acquisizione da parte dei cittadini delle competenze in base alla sfida cognitiva, alla complessità delle attività che possono gestire e alla loro autonomia nello svolgimento dell'attività. Il framework individua 5 aree di competenza e 21 competenze specifiche e rappresenta un modello qualificato da cui partire per la progettazione di esperienze formative destinate ai nuovi cittadini digitali:

#### **Area di Competenza 1 - Informazione e data literacy**

- 1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali
- 1.2 Valutare dati, informazioni e contenuti digitali

1.3 Gestire dati, informazioni e contenuti digitali

## **Area di Competenza 2 - Comunicazione e collaborazione**

2.1 Interagire con le tecnologie digitali

2.2 Condividere con le tecnologie digitali

2.4 Collaborare attraverso le tecnologie digitali

2.5 Netiquette

## **Area di Competenza 3 - Creazione di contenuti digitali**

3.1 Sviluppare contenuti digitali

3.2 Integrare e rielaborare contenuti digitali

3.3 Copyright e licenze

## **Area di Competenza 4 - Sicurezza**

4.1 Proteggere i dispositivi

4.2 Proteggere i dati personali e la privacy

## **Area di Competenza 5 - Problem solving**

5.1 Utilizzare creativamente le tecnologie digitali

## **Promozione delle Risorse Educative Aperte (OER) e linee guida su autoproduzione dei contenuti didattici**

Incentivare il generale utilizzo di contenuti digitali di qualità, in tutte le loro forme, in attuazione del Decreto ministeriale sui Libri Digitali.

### **COMPETENZE E CONTENUTI**

#### **CONTENUTI DIGITALI**

#### **ATTIVITÀ**

Promuovere innovazione, diversità e condivisione di contenuti didattici e opere digitali attraverso l'utilizzo di strumenti cloud e di piattaforme digitali per la didattica al fine di creare oggetti multimediali accessibili e condivisi frutto della collaborazione tra studenti ed insegnanti.

### **FORMAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO**

#### **FORMAZIONE DEL PERSONALE**

#### **ATTIVITÀ**

**Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica**



Il corso di alfabetizzazione digitale, rivolto ai docenti, offre la possibilità di conoscere le tecnologie informatiche di base, dei sistemi di elaborazione e delle reti internet. Partendo dalla descrizione fisica dei dispositivi digitali si arriva al concetto di software di base e di come organizzare le informazioni. Si illustra l'utilizzo dei principali programmi di Office Automation, la ricerca di informazioni sul Web e la comunicazione tramite posta elettronica. Inoltre, il percorso dà la possibilità di muovere i primi passi nell'utilizzo della piattaforma di e-learning Google Suite for Education e delle sue app per la didattica.

Scopo del corso è fornire a tutti i docenti dell'Istituto un'alfabetizzazione informatica e una competenza digitale di base che permetta di affrontare i percorsi più avanzati dell'ICT (Information and Communications Technologies) e approcciarsi all'utilizzo delle piattaforme di e-learning con maggiore consapevolezza.

## **FORMAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO**

### **ACCOMPAGNAMENTO**

### **ATTIVITÀ**

#### **Un animatore digitale in ogni scuola**

Il coinvolgimento della comunità scolastica è stato supportato dalla creazione di soluzioni innovative, come l'attivazione e configurazione della piattaforma pensata per gli Istituti scolastici, Google Suite for Education. Docenti ed alunni hanno così potuto sperimentare una didattica digitale nuova di tipo cooperativo e collaborativo utilizzando applicazioni come, ad esempio,

Google Drive, Classroom e Meet.

Inoltre, tutta la comunità scolastica ha potuto sperimentare l'approccio del BYOD (Bring your



own Device) utilizzando nelle attività didattiche ognuno il proprio dispositivo. Il risultato di questo intervento è stato una crescita nelle competenze di base digitali di docenti e studenti e nella produzione di contenuti multimediali da parte

degli stessi

**ALLEGATI:**

RUBRICA-DI-VALUTAZIONE-EDUCAZIONE-CIVICA-2020-2023 TURI.pdf

**VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

"A.TURI" - MTRH01401L

IP SERVIZI ALBERGH. "TURI" CORSO SERALE - MTRH014501

GAETANO BRIGANTI - MTTA014018

MATERA - MTVC020009

**Criteri di valutazione comuni:**

La valutazione degli alunni è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione individuale e collegiale. Essa è frutto di una pluralità di attività e contributi che accompagna tutta l'azione educativa.

I principali riferimenti normativi in materia di valutazione sono: l'art. 4, comma 4, del DPR 8 marzo 1999 n.275, sull'Autonomia scolastica, e l'art. 1, comma 2, del

D.P.R. 22 giugno 2009, n.122 e la Circolare Ministeriale n°89 del 18/10/2012, contenente alcune precedenti note (nota 3320 del 9 novembre 2010 e circolare n°94 del 18 ottobre 2011). Pertanto si ritiene opportuno fornire le indicazioni generali per la valutazione.

La nostra istituzione scolastica I.I.S. "A. Turi" adotterà negli scrutini intermedi così come nello scrutinio finale il voto unico in ciascuna disciplina. Il voto deve essere espressione di sintesi valutativa e, pertanto, deve fondarsi su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti. Si adotteranno, pertanto, modalità e forme di verifica adeguate e funzionali all'accertamento degli obiettivi e dei risultati di apprendimento, e si cercherà una distribuzione quanto più possibile regolare durante tutto l'anno degli eventi valutativi degli alunni, evitando concentrazioni di fine periodo.

Le osservazioni del RAV, incluse poi nel PdM, che individuano come maggiori criticità, e quindi principali priorità di intervento, le aree dei risultati nelle prove standardizzate nazionali e dei risultati scolastici, hanno portato ad una definizione di due traguardi principali: miglioramento dei risultati nelle prove nazionali e diminuzione delle percentuali di alunni sospesi in giudizio per debito.

In diretta connessione con tali obiettivi:

- verrà posta particolare cura nel rafforzare negli alunni la necessità di un impegno continuato durante l'intero anno scolastico e non solo nelle fasi finali dei periodi valutativi, sia ponendo cura e rigore valutativo nelle attività di recupero dei debiti scolastici, sia utilizzando le valutazioni infraquadrimestrali sul registro elettronico, al fine di una più puntuale percezione dell'andamento scolastico per gli alunni stessi e le famiglie
- verrà posta cura nel correggere la ricorrente percezione, da parte degli alunni, di un maggior peso delle materie di area tecnica rispetto a quelle di area generale per il successo didattico, andando incontro anche ai parametri del mercato lavorativo, che presuppone una migliore preparazione nelle competenze di area generale

verranno poste in essere, compatibilmente alle risorse disponibili, strategie di rafforzamento/potenziamento della metodologia di studio e di valorizzazione delle eccellenze (su cui vd. oltre Inclusione, recupero e potenziamento)

La valutazione, periodica e finale, costituisce una delle principali responsabilità delle scuole, anche con riguardo all'efficacia della comunicazione e del dialogo educativo con gli allievi e le loro famiglie, e deve pertanto rispondere a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentata abilità rispetto a tutti gli elementi di giudizio che, acquisiti attraverso il maggior numero possibile di verifiche, hanno condotto alla sua formulazione. Fatto salvo il diritto di ciascun alunno ad una valutazione trasparente e tempestiva, si rammenta che la valutazione deve prendere in considerazione l'intera scala decimale correlata al livello di raggiungimento di obiettivi prefissati, anche per consentire la corretta conversione della media in credito scolastico.

In casi particolari, quali quelli relativi agli alunni BES e con disabilità, le modalità di verifica e la valutazione devono adeguarsi rispettivamente al Piano Didattico Personalizzato (PDP) e al Piano Educativo Individualizzato (PEI) in relazione ai bisogni educativi speciali emersi.

In conclusione al fine di poter garantire una valutazione uniforme per l'intero istituto e di rendere più chiaro il livello di competenze raggiunto, si propone l'adozione dei seguenti indicatori di valutazione ed i relativi giudizi espressi in termini di qualità del percorso di apprendimento.

1. Situazione di partenza: carente, lacunosa , frammentaria, organizzata, completa.
2. Frequenza alle lezioni: saltuaria (fino al 50%), non del tutto regolare (fino al 70%), regolare (fino al 90%), assidua (100%).
3. Impegno rispetto ai doveri scolastici: inadeguato, limitato, debole, incostante, dispersivo, accettabile, regolare, costante, buono, notevole.
4. Interesse dell'alunno verso le discipline: selettivo, passivo, da sollecitare, spontaneo, partecipe, propositivo.
5. Partecipazione al dialogo educativo: opportunistica, occasionale, distratta, di disturbo, da

sollecitare, passiva, attenta, propositiva, attiva, costruttiva.

6. Metodo di studio: improduttivo, disorganizzato, dispersivo, poco autonomo, mnemonico, autonomo, organizzato, efficace, proficuo, produttivo.
7. Livello di apprendimento raggiunto, inteso come conoscenze, competenze, capacità acquisite in ordine agli obiettivi programmati.

### **Criteri di valutazione del comportamento:**

Il voto di comportamento concorre alla valutazione complessiva dell'alunno e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo di studi. (Legge 30/10/2008, n. 169 art. 2 e DM 16/01/2009, n. 5).

Inoltre la valutazione insufficiente può essere attribuita dal Consiglio di classe soltanto in presenza di comportamenti di particolare ed oggettiva gravità, per i quali il regolamento di disciplina prevede l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni.

L'attribuzione di una votazione insufficiente, in sede di scrutinio finale, presuppone che il Consiglio di classe abbia accertato che lo studente:

- nel corso dell'anno sia stato destinatario di almeno una delle sanzioni disciplinari di cui sopra;
- successivamente alla irrogazione delle sanzioni non abbia dimostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento.

La valutazione stessa deve essere sempre adeguatamente motivata e verbalizzata.

Ciascun Consiglio di classe attribuirà, in base alla griglia di valutazione allegata, un voto di comportamento compreso tra 1 e 10.

Le mancanze significative relative agli indicatori individuati devono risultare da registrazioni ufficiali sul Registro di classe elettronico.

I Consigli di classe valuteranno la gravità e il numero delle note per attribuire, secondo i criteri e gli indicatori individuati per ogni fascia, il voto di comportamento.

ALLEGATI: griglia comportamento.pdf

**Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva:**

Ai fini della valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta ai sensi dell'art. 14, comma 7 del DPR 22/06/2009, n. 122, la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato delle lezioni.

In particolare, la circolare n. 20 del 4 marzo 2011 chiarisce che le presenze/assenze non sono calcolate in giorni, ma in ore con riferimento al monte ore annuale di ciascuna classe o indirizzo di studi per il quale è necessario assicurare tre quarti di presenza salvo deroghe straordinarie definite dal Collegio dei Docenti.

Il monte ore annuo e il limite minimo delle ore di presenza complessive che ogni studente deve assicurare per la validità dell'a.s. sono riassunti nella tabella allegata.

Le deroghe sono previste per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati. Si ritiene che rientrino ai fini delle deroghe previste, le situazioni riportate nella tabella allegata.

Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva. I docenti coordinatori di classe procederanno al calcolo delle ore di presenza tenendo conto degli ingressi posticipati, delle uscite anticipate e delle assenze degli alunni, conteggiando a parte quelle giustificate con certificazioni mediche o altra tipologia di giustificazioni che potrebbero costituire deroga al limite di cui sopra.

Sono ammessi alla classe successiva gli alunni che in sede di scrutinio finale conseguono una votazione non inferiore a 6/10 in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'Ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a 6/10 (DPR 22/06/2009 n. 122).

122). Il Consiglio di classe adotta criteri di massima deliberati dal Collegio dei docenti per lo svolgimento degli scrutini finali al fine di garantire equità ed omogeneità per tutti gli studenti. Il Consiglio di classe sospende il giudizio degli alunni che hanno registrato insufficienze non gravi in massimo tre discipline senza riportare immediatamente un giudizio di non ammissione. A conclusione degli interventi didattici programmati per il recupero delle carenze rilevate, il C.d.C., procede alla verifica dei risultati conseguiti dall'alunno e alla formulazione del giudizio finale che, in caso di esito positivo comporta l'ammissione alla frequenza della classe successiva e l'attribuzione del credito scolastico (valido solo per le classi terze, quarte e quinte).

ALLEGATI: Ammissione classe successiva.pdf

#### **Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato:**

##### **Ammissione candidati interni**

Sono ammessi agli esami, salvo quanto previsto dall'articolo 4 comma 6 del DPR 249/1998, gli studenti in possesso dei seguenti requisiti:

- frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, salvo le deroghe previste dall'articolo 14, comma 7, del DPR n. 122/09;
- aver conseguito la sufficienza (6) in tutte le discipline, fatta salva la possibilità per il consiglio di classe di ammettere l'alunno, con adeguata motivazione, anche con un voto inferiore a sei decimi in una disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto.
- aver conseguito la sufficienza in condotta.

Ricordiamo che tra i requisiti di ammissione, previsti dal D.lgs. 62/2017, vi sono anche la partecipazione alle prove Invalsi e lo svolgimento dell'alternanza scuola- lavoro. Tali requisiti, come suddetto, sono stati prorogati al 1° settembre 2019 dalla legge n. 108/2018.



### Ammissione candidati esterni

Sono ammessi, in qualità di candidati esterni, coloro i quali sono in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- compiano il diciannovesimo anno di età entro l'anno solare in cui si svolge l'esame e dimostrino di aver adempiuto all'obbligo di istruzione;
- siano in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado da un numero di anni almeno pari a quello della durata del corso prescelto, indipendentemente dall'età;
- siano in possesso di titolo conseguito al termine di un corso di studio di istruzione secondaria di secondo grado di durata almeno quadriennale del previgente ordinamento o siano in possesso di diploma professionale di tecnico (conseguito al termine dei corsi di istruzione e formazione professionale, ai sensi dell'art. 15 del decreto legislativo n. 226/05);
- abbiano cessato la frequenza dell'ultimo anno di corso prima del 15 marzo.

Anche per i candidati esterni sono previsti come requisiti d'ammissione la partecipazione alla prova invalsi e lo svolgimento di attività assimilabili all'alternanza scuola-lavoro e anche per loro sono stati prorogati al 2019/2020 dalla legge n. 108/2018.

### Criteri per l'attribuzione del credito scolastico:

Il decreto legislativo n. 62/2017, come modificato dalla legge n. 108/2018 (di conversione del decreto Milleproroghe), ha introdotto diverse novità riguardanti l'esame di Stato di II grado, a partire dall'a.s. 2018/19.

Tra le novità ricordiamo quelle riguardanti il credito scolastico, relativamente al quale sono state fornite ulteriori indicazioni dalla circolare Miur n. 3050 del 4 ottobre 2018.

### Punteggio

Il punteggio massimo conseguibile negli ultimi tre anni passa da 25 a 40 punti, attribuendo così un maggior peso, nell'ambito dell'esame, al percorso scolastico. I 40 punti sono così distribuiti:

- max 12 punti per il terzo anno;
- max 13 punti per il quarto anno;
- max 15 punti per il quinto anno.

### Attribuzione credito

L'attribuzione del credito scolastico è di competenza del consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e di attività alternative alla medesima, limitatamente agli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti.

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

### Credito e abbreviazione per merito

Nel caso di abbreviazione del corso di studi per merito (ossia per i candidati frequentanti la classe quarta, poi ammessi all'esame), il credito scolastico del quinto anno è attribuito nella stessa misura di quello del quarto (se per il quarto anno il consiglio di classe attribuisce, ad esempio, 10 punti, lo stesso avverrà per l'ultimo anno non frequentato).

### Credito candidati esterni

Il credito scolastico ai candidati esterni è attribuito (sempre in riferimento alla tabella A) dal



consiglio della classe innanzi al quale i medesimi sostengono l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari.

ALLEGATI: TABELLA CREDITO SCOLASTICO.pdf

Per ogni altro aggiornamento si rimanda al sito del Miur.

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica:

IL Consiglio di classe elabora l'UDA per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA. - La stesura dell'UDA terrà conto delle tematiche individuate nel documento di integrazione del curricolo d'istituto. Gli allievi delle classi quinte affronteranno la tematica in sede di colloquio all'Esame di Stato. I criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica sono contenuti nella rubrica di valutazione allegata.

ALLEGATI: RUBRICA-DI-VALUTAZIONE-EDUCAZIONE-CIVICA-TURI.pdf

**ALLEGATI:**

Ammissione classe successiva.pdf

## AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA, IL RECUPERO ED IL POTENZIAMENTO

### ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA, IL RECUPERO ED IL POTENZIAMENTO

#### INCLUSIONE

##### Punti di forza

La scuola favorisce una didattica inclusiva per studenti con disabilità e con bisogni educativi

speciali, attraverso percorsi prestabiliti, favorisce la collaborazione fra docenti curricolari e di sostegno e fra docenti e famiglie per la stesura di piani educativi personalizzati, monitorati e aggiornati regolarmente nei consigli di classe. La scuola favorisce l'inserimento di studenti stranieri da poco in Italia, con percorsi personalizzati ed eventuali corsi specifici di lingua. La scuola promuove anche iniziative di approfondimento dei temi con incontri fra esperti esterni e docenti. I docenti sono comunque sensibili alle tematiche di inclusione che rientrano nella prassi quotidiana di classe e di laboratorio, anche con iniziative speciali come il progetto Classi aperte. La natura stessa della scuola, i cui punti di forza sono i laboratori, favorisce l'inclusione di alunni disabili. Inoltre sia alcuni alunni con gravi disabilità, sia alunni con BES di altro tipo partecipano alle lezioni di laboratorio anche con classi diverse dalla propria grazie alla sinergia tra docenti curricolari e di sostegno (progetto classi aperte). Gli alunni diversamente abili partecipano ad ogni attività che espliciti le loro potenzialità, compresa l'alternanza scuola-lavoro. IL GLI si riunisce non meno di 2 volte all'anno. La scuola redige PDP sia per alunni con DSA sia per alunni con BES di altro tipo.

### **Punti di debolezza**

L'attenzione costante e il monitoraggio sistematico dedicati dalla scuola ai percorsi formativi realizzati per gli studenti con disabilità, con BES, con DSA e, quando presenti, agli alunni stranieri, è ostacolata in molti casi dalla carenza di spazi. La limitata progettazione di attività e percorsi su temi interculturali e di valorizzazione delle diversità, non consente alla scuola di aprirsi a 360° verso questi scenari ormai normali in altri contesti culturali. La collaborazione con gli specialisti esterni è sporadica, limitata ad alcuni incontri. Le diagnosi che provengono da istituzioni diverse utilizzano linguaggi non omogenei e a volte limitano la capacità progettuale del consiglio di classe. Pochi i corsi di formazione e/o aggiornamento degli insegnanti sugli alunni con BES e ciò che la loro presenza comporta. Ancora insufficienti le prassi di valutazione delle pratiche inclusive. Da incentivare una maggiore partecipazione delle famiglie nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative.

## **RECUPERO E POTENZIAMENTO**

### **Punti di forza**

La tipologia di studenti in entrata nell'istituto evidenzia carenze nelle competenze di base e di abilità sociali: pertanto soprattutto nel primo biennio risultano indispensabili interventi di recupero delle stesse, attraverso pausa didattica o corso di recupero in itinere o al termine delle attività didattiche.

La scuola, compatibilmente con le risorse disponibili, porrà in essere corsi di sostegno ed approfondimento della metodologia di studio per le classi dei bienni e di valorizzazione delle eccellenze per le classi del triennio

I gruppi di studenti che presentano maggiori difficoltà di apprendimento provengono da situazioni socio- economiche difficili e generalmente presentano lacune pregresse e metodologie di studio poco strutturate.

I consigli di classe si organizzano per rispondere alle esigenze di recupero e monitorano regolarmente gli eventuali progressi che si registrano nel percorso formativo di questi alunni.

Gli interventi di potenziamento più intensi vengono effettuati nelle discipline professionalizzanti, dove gli studenti che mostrano attitudine e passione vengono incoraggiati e seguiti nella partecipazione a concorsi anche di carattere nazionale; così come anche nelle altre discipline curriculari viene incoraggiato l'approfondimento e il potenziamento con iniziative di partecipazione a concorsi e ad eventi.

Il potenziamento delle abilità e' un aspetto fondamentale della didattica delle discipline curriculari e si estrinseca nella partecipazione a gare, competizione progetti ed attività curriculari ed extracurriculari organizzate sia dalla scuola che da enti esterni.

### **Punti di debolezza**

La differenziazione dei percorsi didattici in funzione dei bisogni educativi degli studenti e' sufficientemente strutturata a livello di scuola, ma andrebbe migliorata. La progettazione curriculare in alcuni casi prevede anche attività alternative di recupero e/o potenziamento

quali lo sportello didattico, ma la realizzazione di tali attività risulta spesso condizionata dalla pendolarità degli alunni e dalle difficoltà di trasporto. Il numero esiguo di ore di recupero assegnato alle singole discipline, non sempre risulta sufficiente per un pieno recupero delle lacune evidenziate dagli allievi e non favorisce il recupero completo delle competenze.

**Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):** Dirigente scolastico, Docenti curricolari, Docenti di sostegno

## **DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI**

### **Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI):**

Il Piano Educativo Individualizzato (PEI) è finalizzato a garantire il diritto all'istruzione e all'integrazione. Nella scuola secondaria di II grado, essendoci obiettivi specifici di apprendimento prefissati (Indicazioni nazionali), il Consiglio di Classe, su proposta degli insegnanti, ma con vincolante parere dei genitori (O.M. n. 90/2001 art. 15 comma 1), deve scegliere uno dei tre percorsi sotto elencati, a seconda delle capacità e potenzialità degli alunni: - percorso curricolare: uguale a quello di tutti gli alunni della classe; - percorso riconducibile ai "nuclei fondanti della disciplina": gli obiettivi da raggiungere in tutte le discipline equivalgono alle conoscenze e alle competenze che vengono valutate dai docenti delle rispettive discipline come sufficienti per tutti gli alunni della classe; tale percorso dà diritto, se superato positivamente, al titolo di studio; - percorso "differenziato": con obiettivi e contenuti non riconducibili in parte o del tutto a quelli della classe, ma stabiliti dal CdC nell'ambito PEI in relazione all'alunno; il raggiungimento degli obiettivi differenziati individuati nel PEI dà diritto solo al rilascio di un attestato con la certificazione dei crediti formativi (O.M. n.90/2001 art. 15 e per gli attestati C.M. n. 125/2001). L'O.M. 90/2001 art. 15 comma 4

prevede anche che "qualora durante il successivo anno scolastico vengano accertati livelli di apprendimento corrispondenti agli obiettivi previsti dai programmi ministeriali, il Consiglio di classe delibera il passaggio ad uno dei due percorsi precedenti" senza necessità di prove di idoneità relative alle discipline dell'anno o degli anni precedenti".

**Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:**

Viene formulato annualmente dai docenti curricolari e di sostegno, dagli operatori delle ASL e dai genitori. Vengono infatti indicati gli interventi individualizzati di tipo didattico- educativo, riabilitativo, extrascolastico e familiare.

## **MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE**

**Ruolo della famiglia**

La famiglia deve essere coinvolta attivamente nel processo educativo dell'alunno, partecipando agli incontri organizzati dall'Istituzione scolastica e all'elaborazione di tutta la documentazione necessaria.

**Modalità di rapporto scuola-famiglia:**

Coinvolgimento in progetti di inclusione

Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

<b>RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE</b>	
<b>Docenti di sostegno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Partecipazione a GLI</li> <li>· Rapporti con famiglie</li> <li>· Attività individualizzate e di piccolo gruppo</li> <li>· Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)</li> </ul>
<b>Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Partecipazione a GLI</li> <li>· Rapporti con famiglie</li> <li>· Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva</li> </ul>
<b>Assistente Educativo Culturale (AEC)</b>	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
<b>Personale ATA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Assistenza alunni disabili</li> <li>· Progetti di inclusione/laboratori integrati</li> </ul>

<b>RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI</b>	
<b>Unità di valutazione multidisciplinare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale</li> <li>· Procedure condivise di intervento sulla disabilità</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Procedure condivise di intervento su disagio e simili</li></ul>
<b>Associazioni di riferimento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Progetti territoriali integrati</li><li>• Progetti integrati a livello di singola scuola</li></ul>

## VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO

### Criteri e modalità per la valutazione

Le Istituzioni scolastiche devono adottare modalità valutative che consentono allo studente con BES di dimostrare effettivamente il livello di apprendimento raggiunto, mediante l'applicazione di misure che determinino le condizioni ottimali per l'espletamento della prestazione da valutare –relativamente ai tempi di effettuazione e alle modalità di strutturazione delle prove - riservando particolare attenzione alla padronanza dei contenuti disciplinari, a prescindere dagli aspetti legati all'abilità deficitaria.

Per essere valide, le prove di verifica devono misurare in modo inequivocabile gli obiettivi per cui sono state costruite. Nella fase di elaborazione del PEI e PDP si possono concordare:

- verifiche orali programmate
- tempi più lunghi o riduzione della quantità nello svolgimento delle prove scritte
- compensazione con prove orali di compiti scritti
- uso di mediatori didattici durante le prove scritte e orali (mappe concettuali, mappe cognitive..)



- valutazioni più attente alle conoscenze e alle competenze di analisi, sintesi e collegamento con eventuali elaborazioni personali, piuttosto che alla correttezza formale
- prove informatizzate
- valutazione dei progressi in itinere rispetto al punto di partenza

**Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo:**

Per favorire l'inclusione sociale degli alunni con BES, la scuola mette in atto le seguenti iniziative: 1. Mani in pasta (in ingresso); 2. Classi aperte (in itinere); 3. PCTO (in uscita).

**ALLEGATI:**

griglia comportamento.pdf

**PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

Il regolamento della didattica digitale integrata non ha avuto revisione e viene riproposto integralmente in allegato

**ALLEGATI:**

Piano scolastico DID Turi 2021.pdf



# ORGANIZZAZIONE

## ORGANIZZAZIONE

### MODELLO ORGANIZZATIVO

**PERIODO DIDATTICO:** Quadrimestri

**FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE**

<b>Collaboratore del DS</b>	Collaboratore del D.S. con funzioni vicarie: Prof.ssa Angela Carbone Secondo Coll Marraudino
<b>Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)</b>	<a href="https://cspace.spaggiari.eu/pub/MTIP0001/Organigramma/Organigramma_funzio">https://cspace.spaggiari.eu/pub/MTIP0001/Organigramma/Organigramma_funzio</a>
<b>Funzione strumentale</b>	<p>AREA 1 - Gestione PTOF: proff. Carmela Angerame, Alfredo Guarino</p> <p>AREA 2 - Int rapporti con le famiglie: proff. Giovanni Paolicelli, prof.ssa Sabrina Fossanova</p> <p>AREA 3 – Innovazione tecnologica e progettazione: proff. Francesco D'Alessandro, prof. Filippo Moretti</p> <p>AREA 4 – orientamento in ingresso e in uscita: proff.ssa Maria Rosaria Dilena,</p>



	<p>Rosa Montemurro, Veneranda Caserta</p> <p>AREA 5 - Promozione dell'Istituzione scolastica; manifestazioni e gare: proff. Giacinto Chiancone, Vito Incarbona</p> <p>AREA 6 - Inclusione: proff. Carla Becucci, Lucia Dell'Acqua</p>
<b>Capodipartimento</b>	<p>Dipartimento asse dei linguaggi: prof.ssa Rosa B. Fossanova;</p> <p>Dipartimento asse matematico/scientifico: prof.ssa Leonarda Di Gioia</p> <p>Dipartimento asse tecnico-professionale: Vito Incarbona.</p>
<b>Responsabile di plesso</b>	<p>plesso di Via Petrarca: Prof.ssa Rosa B. Fossanova - vice Prof. Giovanni Paolicelli</p> <p>plesso di C.da Rondinelle: Prof.ssa Maria A. Loponte - vice Prof. Claudio Taccardi</p> <p>plesso di via Matarazzo: Angela Carbone Vice: prof.ssa Giulia Marraudino</p> <p>convitto: prof. Tommaso Bianchi</p>
<b>Responsabile di laboratorio</b>	<p>accoglienza turistica: prof.ssa Ida Giugliano</p> <p>cucina: prof Ettore Introcaso</p> <p>sala bar: prof Di Lecce Arturo</p> <p>laboratorio linguistico – IPEOA: prof.ssa Anna Imbriaco</p> <p>laboratorio linguistico – ITAS: prof.ssa Vanda Caserta</p> <p>palestra –IPEOA: prof. Gianfranco Sileo</p> <p>palestra –ITAS: prof. Giuseppe Lanzolla</p> <p>biologia e micropropagazione: prof. Filippo Moretti</p> <p>zootecnia: prof. Claudio Taccardi</p> <p>agron. e cereal.: prof. Vincenzo Motola</p>



	top. infor::prof. Leonardo Rosa  fisica: prof.ssa Maria Rosaria Logrillo  chimica ITAS: prof. Sergio Rochira  chimica IPEOA: prof.ssa Valeria Ettore  produzione animali ITAS: prof.ssa Mariagrazia Piccinno  biblioteca IPEOA: prof. Alfredo Guarino  Biblioteca ITAS: prof.ssa Anna Maria Loponte
<b>Responsabile HACCP</b>	prof Ettore Introcaso
<b>Referente educazione alla salute</b>	prof.ssa Stefania Di Lena
<b>Referente educazione alla solidarietà</b>	prof.ssa Stefania Di Lena
<b>Referente INVALSI</b>	prof.ssa Leonarda Di Gioia
<b>Referenti contrasto al bullismo</b>	prof. Giovanni Paolicelli
<b>Referente alunni con BES</b>	prof.ssa Rosita Affuso
<b>Referente acquisti</b>	prof. Francesco D'Alessandro



<b>MEPA</b>	
<b>Responsabile sito web</b>	Funzione strumentale area 3
<b>Amministratore di rete</b>	prof. Francesco D'Alessandro
<b>Coordinatore del convitto</b>	prof. Tommaso Bianchi
<b>responsabile dell'ufficio tecnico</b>	prof Mario Pompeo coordina le risorse dell'ufficio tecnico, si interfaccia con le risorse interne ed esterne della scuola
<b>commissione formazione classi</b>	ITAS: prof.ssa Maria Anna Loponte. IPEOA: prof.ssa Giovanna Loponte, prof.ssa Isabella Sandri
<b>Commissione orario</b>	IPEOA prof. Sergio Rochira ITAS prof. Filippo Moretti
<b>azienda agraria</b>	Responsabile: prof Vincenzo Motola Viceresponsabile: prof Claudio Taccardi
<b>Erasmus+, E-Twinning, etc</b>	prof Ettore Introcaso
<b>Biblioteca</b>	Proff. Alfredo Guarino (IPEOA) e Anna Maria Loponte (ITAS) Compiti: promuovere il prestito dei libri, provvedere alla catalogazione dei libri

**ALLEGATI:**

Regolamento SOCIAL e WEB.pdf

**MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA**

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
<b>A012 - DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO</b>	<p>I docenti di potenziamento saranno impiegati in attività didattiche a seconda delle esigenze scolastiche.</p> <p>Impiegati in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li><li>• Progettazione</li></ul>	1
<b>A017 - DISEGNO E STORIA DELL'ARTE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO</b>	<p>I docenti di potenziamento saranno impiegati in attività didattiche a seconda delle esigenze scolastiche.</p> <p>Impiegati in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Potenziamento</li></ul>	1



	<ul style="list-style-type: none"><li>· Progettazione</li></ul>	
<b>A020 - FISICA</b>	<p>I docenti di potenziamento saranno impiegati in attività didattiche a seconda delle esigenze scolastiche.</p> <p>Impiegati in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Insegnamento</li><li>· Potenziamento</li><li>· Progettazione</li></ul>	2
<b>A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI</b>	<p>I docenti di potenziamento saranno impiegati in attività didattiche a seconda delle esigenze scolastiche.</p> <p>Impiegati in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Insegnamento</li><li>· Potenziamento</li><li>· Progettazione</li></ul>	1
<b>A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE</b>	<p>I docenti di potenziamento saranno impiegati in attività didattiche a seconda delle esigenze scolastiche.</p> <p>Impiegati in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Insegnamento</li><li>· Potenziamento</li><li>· Progettazione</li></ul>	1





B020 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	<p>I docenti di potenziamento saranno impiegati in attività didattiche a seconda delle esigenze scolastiche.</p> <p>Impiegati in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Insegnamento</li><li>· Potenziamento</li><li>· Progettazione</li></ul>	1
B011 LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	Responsabile dell'ufficio tecnico	1
A050 - SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE	<p>I docenti di potenziamento saranno impiegati in attività didattiche a seconda delle esigenze scolastiche.</p> <p>Impiegati in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Insegnamento</li><li>· Potenziamento</li><li>· Progettazione</li></ul>	1
A066 - TRATTAMENTO TESTI, DATI ED APPLICAZIONI. INFORMATICA	<p>I docenti di potenziamento saranno impiegati in attività didattiche a seconda delle esigenze scolastiche.</p> <p>Impiegati in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Insegnamento</li><li>· Potenziamento</li></ul>	1



	<ul style="list-style-type: none"><li>· Progettazione</li></ul>	
<b>AA24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (FRANCESE)</b>	<p>I docenti di potenziamento saranno impiegati in attività didattiche a seconda delle esigenze scolastiche.</p> <p>Impiegati in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Insegnamento</li><li>· Potenziamento</li><li>· Progettazione</li></ul>	1
<b>AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)</b>	<p>I docenti di potenziamento saranno impiegati in attività didattiche a seconda delle esigenze scolastiche.</p> <p>Impiegati in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Insegnamento</li><li>· Potenziamento</li><li>· Progettazione</li></ul>	1

**ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA**

**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

<b>Direttore dei servizi generali e amministrativi</b>	Sig.ra Bruna CONTINI Si occupa dell'organizzazione del personale ATA
<b>Ufficio protocollo</b>	Sig.ra Lucia AMENDOLAGINE cura la registrazione in ordine cronologico di tutti gli atti di corrispondenza in entrata ed in uscita dalla scuola
<b>Ufficio contabilita'</b>	Sig.ra Anna IACOVONE Gestisce i beni patrimoniali, la tenuta degli inventari, il discarico del materiale. Predisporre e determina i piani di acquisto di beni, servizi e riparazioni.
<b>Ufficio per la didattica</b>	Ufficio personale Docente e ATA: sig. Sergio ZOCCO e sig. Aldo MARANGIONE  Ufficio Alunni: sig. Aldo SANTORO, sig.ra Bruna GRIECO
<b>Ufficio magazzino</b>	sig.re Annunziata NICOLETTI E MARGHERITA MARINARO  Cura la gestione del magazzino ed i relativi registri e cura del materiale di facile consumo, di pulizia.



Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:

- Registro online
- Pagelle online
- Modulistica da sito scolastico

## RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

### RE.NA.I.A. RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	Formazione del personale Attività didattiche
<b>Risorse condivise</b>	Risorse professionali Risorse strutturali Risorse materiali
<b>Soggetti Coinvolti</b>	Altre scuole
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Partner rete di ambito

**RETE ITASENZAFRONTIERE**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	Formazione del personale Attività didattiche
<b>Risorse condivise</b>	Risorse professionali Risorse strutturali Risorse materiali
<b>Soggetti Coinvolti</b>	Altre scuole
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Partner rete di ambito

**PCTO IPEOA**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	Attività didattiche
<b>Risorse condivise</b>	Risorse professionali
<b>Soggetti Coinvolti</b>	Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Capofila rete di ambito

**PCTO ITAS**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	<b>Attività didattiche</b>
<b>Risorse condivise</b>	<b>Risorse professionali</b>
<b>Soggetti Coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li><li>• Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)</li><li>• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)</li><li>• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali</li></ul>
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	<b>Capofila rete di ambito</b>

**RE.NI.SA**

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	<b>Formazione del personale</b> <b>Attività didattiche</b>
<b>Risorse condivise</b>	<b>Risorse professionali</b> <b>Risorse strutturali</b>



	Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

## PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

### PROGETTARE NELLA SCUOLA DELL'AUTONOMIA

Progettazione nell'ambito dell'autonomia, flessibilità organizzativa, leadership educativa, governance territoriale e utilizzo e gestione delle risorse umane e strumentali

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Autonomia didattica e organizzativa
Destinatari	Gruppi di miglioramento
Modalità di lavoro	Laboratori Ricerca-azione Lezioni frontali
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito



**SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO**

Formazione generale e formazione specifica - Dlgs n. 81/2018 - art. 20, comma 2, lettera h

<b>Destinatari</b>	Docenti
<b>Modalità di lavoro</b>	Laboratori Ricerca-azione Lezioni frontali
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

**SICUREZZA ALIMENTARE - HACCP**

Formazione completa sull'igiene alimentare (pacchetto igiene): strumenti e conoscenze idonee per salvaguardare e garantire il più alto grado di qualità del prodotto. I rischi di ordine microbiologico, chimico, fisico che esistono nei processi di produzione, preparazione, trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti; I requisiti strutturali, le norme igienico sanitarie e la sicurezza nell'ambiente di lavoro

<b>Destinatari</b>	Docenti ITP, scienza degli alimenti, referenti e tutor ASL
<b>Modalità di lavoro</b>	Laboratori Ricerca-azione



	Lezioni frontali
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

**DIDATTICA PER COMPETENZE**

Quadro teorico, modelli, valutazione e certificazione degli apprendimenti

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Docenti
Modalità di lavoro	Laboratori Ricerca-azione Lezioni frontali
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

**AMBIENTI DI APPRENDIMENTO**



Innovazione didattica, creatività e competenze digitali, contenuti digitali

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
<b>Destinatari</b>	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
<b>Modalità di lavoro</b>	Laboratori Ricerca-azione Lezioni frontali
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

## LINGUA STRANIERA

Percorsi di formazione linguistica e metodologica

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Competenze di lingua straniera
<b>Destinatari</b>	Docenti di lingue o di materie professionalizzanti (CLIL)
<b>Modalità di lavoro</b>	Laboratori



	Ricerca-azione Lezioni frontali
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

## DIDATTICA INCLUSIVA

Didattica inclusiva, anche con l'uso delle tecnologie digitali

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Inclusione e disabilità
<b>Destinatari</b>	Docenti di sostegno e gruppi di inclusione
<b>Modalità di lavoro</b>	Laboratori Ricerca-azione Lezioni frontali
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

## IL BULLISMO E IL CYBERBULLISMO



Percorsi di tipo specialistico legati al fenomeno del bullismo e del cyber-bullismo

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
<b>Destinatari</b>	Docenti
<b>Modalità di lavoro</b>	Laboratori Ricerca-azione Lezioni frontali
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

#### COMPETENZE DI CITTADINANZA E CITTADINANZA GLOBALE

Parità di genere, educazione alimentare e corretti stili di vita, cittadinanza scientifica, legalità e cittadinanza attiva

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
<b>Destinatari</b>	Docenti
<b>Modalità di lavoro</b>	Laboratori



	Ricerca-azione Lezioni frontali
--	------------------------------------

**IMPRENDITORI DEL FUTURO**

Imprenditorialità e spirito di iniziativa

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Collegamento con le priorità del Piano di Miglioramento
<b>Destinatari</b>	Docenti
<b>Modalità di lavoro</b>	Laboratori Ricerca-azione Lezioni frontali
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

**AUTOVALUTAZIONE**



## Rapporto di autovalutazione e miglioramento

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Valutazione e miglioramento
<b>Destinatari</b>	Docenti
<b>Modalità di lavoro</b>	Laboratori Ricerca-azione Lezioni frontali
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

## APPROFONDIMENTO

## Approfondimento

## PIANO TRIENNALE DI FORMAZIONE

Triennio 2022-2025





Introduzione.

La legge 107/2015, nella prospettiva di una piena attuazione dell'autonomia delle istituzioni scolastiche, richiede ad ogni scuola di elaborare un Piano triennale dell'offerta formativa che contenga tutte le scelte curriculari, di organizzazione, di gestione delle risorse umane, ivi compresa la progettazione delle azioni formative per il personale in servizio, sia docente che amministrativo e ausiliario. La formazione in servizio ai sensi della nuova legge è definita "obbligatoria, permanente e strutturale", funzionalmente connessa all'esercizio professionale specifico e tale da rappresentare un fattore decisivo per la qualificazione dell'Istituzione scolastica e per la crescita professionale del personale stesso. La pubblicazione del Piano per la Formazione dei Docenti 2016/2019 da parte del MIUR nel mese di ottobre 2016 ha dato avvio al processo di implementazione di questo importante elemento di innovazione della L.107/2015, e le "Note sul Piano di Formazione dei Docenti 2016/2019", redatte dallo staff regionale di supporto, costituito presso l'USR della Basilicata, hanno fornito alle scuole le indicazioni operative. Il Piano Nazionale di Formazione si articola in nove macro-aree "che rappresentano l'intelaiatura entro la quale le scuole o le reti di scuole, coinvolgendo i propri docenti, potranno individuare percorsi formativi specifici e adatti alle esigenze di insegnanti e studenti", di seguito riportate:

Autonomia didattica e organizzativa;

Valutazione e miglioramento;

Didattica per competenze e innovazione metodologica;

Potenziamento della didattica delle lingue straniere;

Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento;

Scuola e lavoro;

Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale;

Inclusione e disabilità;

Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile.

Il Piano formativo triennale che il Collegio dei Docenti ha sviluppato, come parte integrante



del PTOF, nel confronto attento con i documenti citati, il RAV dell'istituto, il Piano di Miglioramento dell'istituto e gli atti di indirizzo del dirigente scolastico, è finalizzato a creare condizioni favorevoli al raggiungimento degli obiettivi del PTOF, adeguati alle esigenze formative del territorio, oltre che a dare corpo ad attività di confronto, di ricerca-azione e sperimentazione didattico-educativa coerenti con il profilo autonomo delle istituzioni scolastiche.

Esso costituisce una garanzia di coerenza e sistematicità degli interventi formativi, cardine del Piano di Miglioramento dell'istituto, in raccordo e in sinergia efficace con il programma di offerta di formazione che verrà elaborato dalla rete di ambito. Nell'implementazione del Piano, strutturato secondo un'ampia opportunità di scelte e con due sole unità formative riservate a tutti i docenti di ogni ordine e grado, gli insegnanti saranno ampiamente coinvolti mediante il loro Piano di Sviluppo professionale, inserito nel Portfolio del docente, e articolato in tre aree:

- 1) Area delle competenze relative all'insegnamento (didattiche);
- 2) Area delle competenze relative alla partecipazione scolastica (organizzative);
- 3) Area delle competenze relative alla propria formazione (professionali).

Il Portfolio professionale del docente include anche il Bilancio delle Competenze, che i docenti neo-immessi in ruolo negli ultimi due anni hanno già potuto sperimentare. Il Portfolio, collocato in un'apposita piattaforma on-line nella quale ogni insegnante potrà organizzare e documentare la propria storia professionale, consentirà, secondo quanto esposto nel Piano per la Formazione dei Docenti 2016/2019 del MIUR, di descrivere il curriculum di ciascun operatore, metterà a disposizione dei dirigenti scolastici il curriculum digitalizzato anzidetto, disegnerà il Bilancio delle Competenze individuato da ciascuno e consentirà di apprezzare la quantità e qualità della formazione effettuata nella propria carriera.

Considerato che il Collegio dei Docenti riconosce l'aggiornamento, sia individuale che collegiale, come un aspetto irrinunciabile e qualificante della funzione docente, funzionale alla promozione dell'efficacia del sistema scolastico e della qualità dell'offerta formativa e che esso deve essere inteso come un processo sistematico e progressivo di consolidamento delle competenze;



Inteso che l'attività di formazione va correlata al Rapporto di Autovalutazione dell'Istituto (RAV) e al Piano di Miglioramento dell'Istituto (PDM);

Considerato che vanno favorite anche le iniziative formative di libera iniziativa dei docenti, da ricondurre comunque ad una dimensione professionale utile ad arricchire le competenze degli insegnanti e quindi la qualità dell'insegnamento e di autoformazione attraverso carta elettronica per i singoli docenti;

Considerato che vanno programmate attività formative obbligatorie sulla sicurezza del lavoro e/ inerenti la stessa (D.Lgs. 81/2008), nonché per la tutela della salute dei membri della comunità scolastica;

Considerato che le numerose innovazioni, l'autonomia scolastica e il processo di riordino dettato dalla riforma della scuola, nella prospettiva di confermare il ruolo strategico del personale scolastico, hanno reso in questi anni ancora più pressante la necessità di una formazione e di un aggiornamento continuo;

Si delibera il seguente Piano di Formazione Triennale delle attività di formazione e aggiornamento del personale docente

### FINALITA' E OBIETTIVI DEL PIANO

Il piano di formazione si propone di:

- perseguire gli obiettivi formativi presenti nei piani nazionali di formazione, in particolare nel Piano nazionale per la Scuola digitale e in quella per la formazione dei



docenti in anno di formazione e di prova;

- fornire occasioni di riflessione sui vissuti e sulle pratiche didattiche;
- fornire occasioni di acquisizione di conoscenze utili al miglioramento del rapporto educativo e alla facilitazione degli apprendimenti;
- favorire il rinforzo della motivazione personale e della coscienza/responsabilità professionale;
- migliorare la comunicazione tra i docenti, aumentando la reciproca collaborazione; ù fornire occasioni di approfondimento e aggiornamento dei contenuti delle
- discipline in vista della loro utilizzazione didattica e del miglioramento delle prestazioni degli allievi, particolarmente nelle prove standardizzate nazionali, della qualità dei processi di insegnamento-apprendimento, della differenziazione e dell'arricchimento dell'offerta formativa, finalizzata alla valorizzazione delle differenze e dei diversi stili di apprendimento;
- favorire i processi di inclusione degli alunni a rischio dispersione e/o in situazione di disagio scolastico e socio-culturale, in continuità e sinergia con il lavoro della commissione apposita; sostenere l'innovazione metodologico-didattica all'interno dell'istituto, nei diversi ordini di scuola, parallelamente al lavoro già avviato e da ulteriormente sviluppare di documentazione delle buone pratiche educative e didattiche; proseguire e affinare il lavoro di revisione e implementazione del curriculum d'istituto, della progettazione didattica e della valutazione per competenze;
- supportare l'innovazione nelle modalità di amministrazione, anche digitale;
- ottemperare agli obblighi di aggiornamento del personale circa la sicurezza nei luoghi di lavoro e la tutela della salute.

Pertanto, l'attività di formazione sarà ispirata a:

- consentire al personale scolastico di ogni area e disciplina di potersi appropriare di strumenti e competenze ritenuti indispensabili e "trasversali", in coerenza con il PTOF, per affrontare l'attività professionale e l'evoluzione normativa che regola il



funzionamento della scuola, anche avvalendosi del complesso di offerta formativa che sarà presente all'interno della rete di ambito;

- consentire al personale docente di approfondire, sperimentare, implementare conoscenze e competenze a supporto della qualità dell'azione didattica;
- sostenere la ricerca-azione in riferimento alle innovazioni di struttura e ordinamento;
- favorire l'accoglienza e l'integrazione dei nuovi docenti nell'istituto.

### INIZIATIVE COMPRESSE NEL PIANO

Il Piano di Formazione comprende:

1. Interventi formativi predisposti dal datore di lavoro e discendenti da obblighi di legge (Decreto Legislativo 81/2008 e normativa intesa alla promozione della salute e benessere del lavoratore). Corsi sulla sicurezza nei luoghi di lavoro rivolto a docenti, preposti, dirigenti e personale ATA (4 ore + 8 ore specialistiche);
2. Corsi di formazione sull'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) rivolti principalmente a chi opera nei laboratori e manipola alimenti (docenti ITP, assistenti tecnici, Collaboratori scolastici);
3. Corsi su competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento (PNSD Piano Nazionale Scuola Digitale – snodi formativi);
4. corsi di formazione organizzati da MIUR e USR per rispondere a specifiche esigenze connesse agli insegnamenti previsti dagli ordinamenti, alla formazione di figure e/o funzioni specifiche, a innovazioni di carattere strutturale o metodologico quale parte integrante del proprio Piano di Formazione;
5. corsi proposti dal MIUR, USR, enti e associazioni professionali, accreditati presso il Ministero,



coerenti con gli obiettivi del Piano di Formazione d'istituto, e ai quali i docenti potranno perciò autonomamente decidere di partecipare, in coerenza con il proprio Piano individuale di Sviluppo professionale;

6. corsi organizzati dalla Rete di Ambito, cui l'Istituto aderisce, all'interno del piano di formazione di rete quale parte integrante del proprio Piano di Formazione;
7. corsi e laboratori di formazione promossi e organizzati direttamente dall'istituto (corso di cucina e pasticceria – corso per le competenze digitali);
8. attività di autoformazione (art. 1 comma 14 Legge 107 - diritto delle minoranze) e ricerca-azione promosse e organizzate direttamente dall'istituto;
9. corsi di formazione on line o con modalità integrata a partecipazione individuale, debitamente autorizzati dal MIUR, se coerenti con gli obiettivi enunciati nel Piano di Formazione d'istituto e inseriti dai docenti nell'ambito del proprio Piano individuale di Sviluppo professionale;

### AREE STRATEGICHE

#### DEL PIANO DI FORMAZIONE NAZIONALE (docenti)

- 1) COMPETENZE PER IL 21° SECOLO
  - Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento;
  - Lingue straniere
  - Alternanza scuola-lavoro



**2) COMPETENZE PER UNA SCUOLA INCLUSIVA**

- Inclusione e disabilità
- Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
- Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale

**3) COMPETENZE DI SISTEMA**

- Valutazione e miglioramento
- Didattica per competenze e innovazione metodologica
- Autonomia didattica e organizzativa

**MODELLO FORMATIVO**

Il Piano triennale di formazione e aggiornamento dei docenti è finalizzato all'acquisizione di competenze per l'attuazione di interventi di miglioramento e adeguamento alle nuove esigenze formazione centrata sulle competenze: potenziamento, certificazione, valutazione autentica e suoi strumenti, e sulla conoscenza dei processi e delle metodologie necessarie a raggiungere i risultati di potenziamento, ovvero didattica laboratoriale e uso sistematico di pratiche innovative, anche basate sulle Nuove Tecnologie, e idonee a promuovere apprendimenti significativi. La misura minima di formazione (in termini di ore) che i docenti, a partire dal prossimo anno scolastico 2019/20, dovranno certificare a fine anno, è di almeno 20 ore di formazione annuale, salvo diverse indicazioni fornite dal Piano Nazionale di Formazione per la realizzazione di attività formative. Oltre alle attività d'Istituto, è prevista la possibilità di svolgere attività individuali di formazione scelte liberamente ma in piena aderenza al RAV, al Piano di Miglioramento e alle necessità formative individuate per questa Istituzione Scolastica.





Il modello formativo definito dall'USR Basilicata per una durata annuale complessiva di 25 ore (1 C.F.U. Universitario) sviluppa le diverse tipologie di attività:

- Attività plenaria in presenza del formatore;
- Attività in presenza per gruppi coordinati dal tutor formativo
- Attività individuale di studio in autonomia

Il Piano di istituto contempla, accanto ad attività formative rivolte a tutti i docenti e correlate agli obiettivi strategici di miglioramento della qualità dell'azione professionale e dell'offerta formativa, altri interventi formativi indirizzati, sia dalla scuola che da altri attori istituzionali, prevalentemente a gruppi distinti o figure specifiche quali:

- docenti neo-assunti (con impegno a far "crescere" l'attenzione ai processi interni di accoglienza e prima professionalizzazione);
- gruppi di miglioramento (impegnati nelle azioni conseguenti al RAV e al PDM);
- docenti impegnati nello sviluppo dei processi di innovazione metodologica nell'ambito della didattica digitale (nel quadro delle azioni definite nel PNSD);
- figure sensibili impegnate ai vari livelli di responsabilità sui temi della sicurezza, prevenzione, primo soccorso, tutela della salute, anche per far fronte agli obblighi di formazione previsti dalle norme vigenti;
- figure professionali dei profili ATA impegnate nell'innovazione digitale.

Il percorso di formazione delineato per il triennio 2022-25, in continuità organizzativa, metodologica e pedagogica con quanto previsto nel triennio precedente, sarà diretto a stimolare i docenti verso la creazione di una effettiva ed efficace rete di collaborazione e dialogo con le famiglie, gli alunni, i colleghi, la più vasta comunità territoriale e sociale.

Esso si articolerà in specifiche unità formative come di seguito specificate:



Periodo	Attività Formativa	Personale coinvolto	Priorità strategica collegata
2022-25	Sicurezza 12 h	Personale di istituto: docenti e ATA – circa 35 persone per a.s. in relazione a risorse finanziarie disponibili	Formazione generale 4h Formazione specifica 8h art. 20, comma 2, lettera h Dlgs n. 81/2018
2022-25	HACCP 4/6h	Personale di istituto: docenti e ATA –circa 35 persone in relazione a risorse finanziarie disponibili	Reg. CE 853/2004 854/2004 – 882/2004 Pacchetto Igiene – DGR n. 715 del 15 maggio 2006
2022-25	Progettazione nell'ambito dell'autonomia, flessibilità organizzativa, leadership educativa, governance territoriale e utilizzo e gestione delle risorse umane e strumentali	Docenti: gruppo di miglioramento	4.1 - Autonomia organizzativa e didattica
2022-25	Didattica per competenze: quadro teorico, modelli, valutazione e certificazione degli apprendimenti	Docenti	4.2 - Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base



2022-25	Ambienti di apprendimento: innovazione didattica, creatività e competenze digitali, contenuti digitali	Docenti: gruppi di innovazione	4.3 - Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento
2022-25	Percorsi di formazione linguistica e metodologica	Docenti di lingue e docenti materie professionalizzanti (CLIL)	4.4 Competenze di lingua straniera
2022-25	Didattica inclusiva, anche con l'uso delle tecnologie digitali	Docenti di sostegno e gruppi per l'inclusione	4.5 Inclusione e disabilità
2022-25	Percorsi di tipo specialistico legati al fenomeno del bullismo e del cyber-bullismo	Docenti tutti	4.6 Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile globale
2022-25	Competenze di cittadinanza ecittadinanza globale: parità di genere, educazione alimentare e corretti stili di vita, cittadinanza scientifica, legalità e cittadinanza attiva	Docenti tutti	4.7 Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale
2022-25	Imprenditorialità e spirito di iniziativa	Docenti tutti	4.8 Scuola e lavoro
2022-25	Rapporto di autovalutazione e miglioramento	Docenti tutti	4.9 Valutazione e miglioramento



## **ARGOMENTI DEI CORSI**

### **PIANO NAZIONALE FORMAZIONE ATA**

#### **AREA A: collaboratori scolastici**

- Accoglienza, vigilanza e comunicazione;
- L'assistenza agli alunni con diverso grado di abilità;
- La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso;
- La sicurezza e il corretto uso dei prodotti per la pulizia degli ambienti scolastici;

#### **AREA B: Profilo amministrativo**

- Protocollazione e archiviazione documenti informatici;
- I contratti, le procedure amministrativo-contabili e i controlli;
- La gestione delle relazioni interne ed esterne;
- La ricostruzione di carriera e i rapporti con le ragioniere territoriali;
- Le procedure digitali SIDI;

#### **AREA B: Profilo Tecnico**

- La funzionalità e la sicurezza dei laboratori;
- La gestione dei beni nei laboratori dell'istituzione scolastica;
- Il supporto tecnico dell'attività didattica per la propria area di competenza;
- La collaborazione nell'attuazione dei processi di innovazione dell'istituzione scolastica;



### AREA B: Profilo di infermiere, guardarobiere, cuoco

- La qualità del servizio;
- Il supporto tecnico e la gestione dei beni;
- La rilevazione dei rischi e delle condizioni igienico-sanitarie

Il Piano di formazione del personale ATA si configura come un'azione indispensabile alla luce della riforma della Scuola e si pone la finalità di garantire l'acquisizione di competenze per contribuire ad un'organizzazione della scuola orientata alla massima flessibilità, diversificazione, efficienza ed efficacia del servizio scolastico, nonché all'integrazione e al miglior utilizzo delle strutture, all'introduzione delle tecnologie innovative e al dialogo con il contesto territoriale.

Il piano in particolare evidenzia che nella nostra "società della conoscenza" viene spesso utilizzata per definire le principali caratteristiche del sistema economico e produttivo contemporaneo, in quanto sempre di più il sapere, invece del capitale materiale, diventa una risorsa indispensabile per la produzione e lo sviluppo economico.

In particolare, conoscenza, istruzione, informazione, attitudini tecniche favoriscono nell'individuo la capacità di svolgere attività di trasformazione e creazione finalizzate al raggiungimento di obiettivi sociali ed economici, singoli o collettivi.

Pertanto, in un sistema economico in cui la conoscenza gioca un ruolo centrale, il capitale umano diventa una risorsa fondamentale del sistema produttivo.

Tra le suddette disposizioni, le più incisive, riguardano "La prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione" di cui alla L. 6 novembre 2012, n.190, il "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni" di cui al D.lgs. 14 marzo 2013, n. 33, "La digitalizzazione dei processi amministrativi" (DPCM 22 febbraio 2013, recante le Regole tecniche in materia di generazione, apposizione e verifica delle firme elettroniche avanzate, qualificate e digitali; DPCM 3 dicembre 2013, recante le Regole tecniche per il protocollo informatico; DPCM 13 novembre 2014, recante le Regole tecniche in materia di



formazione, trasmissione, copia, duplicazione, riproduzione e validazione temporale dei documenti informatici nonché di formazione e conservazione dei documenti informatici delle pubbliche amministrazioni).

Tali impulsi normativi comportano, di conseguenza, un rinnovato impegno da parte delle pubbliche amministrazioni a sviluppare e valorizzare i processi formativi rispetto al passato per migliorare le performance del proprio personale ed assicurare, al contempo, la competitività e l'efficienza delle pubbliche amministrazioni. Infatti, solo attraverso interventi mirati a prevenire ed a reprimere la corruzione e le illegalità, a garantire la trasparenza, a favorire la comunicazione tra P.A. e cittadini, si accresce la credibilità e quindi la fiducia nella pubblica amministrazione.

La formazione del MIUR, anche per il presente triennio formativo, pur tenendo conto come previsto dalla suddetta legge - dell'offerta formativa della Scuola Nazionale dell'Amministrazione, dovrà mirare ai bisogni formativi prioritari e diffusi, cioè strategici per il Ministero stesso al fine di determinare un miglioramento nei comportamenti organizzativi sia interni, che esterni.

Il Piano triennale di formazione e aggiornamento del personale ATA è finalizzato all'acquisizione di competenze per l'attuazione di interventi di miglioramento e adeguamento alle nuove esigenze formative. La misura minima di formazione (in termini di ore) che il personale ATA, a partire dal prossimo anno scolastico 2019/20, dovrà certificare almeno 2 ore di formazione annuale, salvo diverse indicazioni fornite dal Piano Nazionale di Formazione per la realizzazione di attività formative.

Un progetto efficace di innovazione strutturale e curricolare del sistema scolastico non si realizza senza il personale ATA, ovvero senza la loro partecipazione e condivisione. Il Piano di Formazione e Aggiornamento rappresenta un supporto utile al raggiungimento di obiettivi trasversali attinenti la qualità delle risorse umane ed è pertanto un'azione tendente a migliorare il clima nell'organizzazione, per creare condizioni favorevoli al raggiungimento degli obiettivi del PTOF oltre che al tentativo di dare corpo ad attività di confronto, di ricerca e sperimentazione previste dall'Autonomia. Nell'ambito di ciascun corso proposto saranno privilegiati momenti di cornici teoriche e di confronto, sia pratiche laboratoriali, nonché forme





di aggregazione per grandi aree di significato tematico affine.

Sono compresi nel piano di formazione annuale dell'Istituto:

- I corsi di formazione organizzati da MIUR e USR per rispondere a specifiche esigenze connesse agli insegnamenti previsti dagli ordinamenti o ad innovazioni di carattere strutturale o metodologico decise dall'Amministrazione;
- I corsi proposti dal MIUR, Ufficio Scolastico Regionale, Enti e associazioni professionali, accreditati presso il Ministero, coerenti con gli obiettivi sopra enunciati;
- I corsi organizzati dalle Reti di scuole (rete di Ambito) a cui l'Istituto aderisce;
- Gli interventi formativi, sia in autoaggiornamento sia in presenza di tutor esterni o interni, autonomamente progettati e realizzati dalla scuola a supporto dei progetti di Istituto previsti dal PTOF;
- Gli interventi formativi predisposti dal datore di lavoro e discendenti da obblighi di legge (Decreto Legislativo 81/2008).

Per garantire l'efficacia nei processi di crescita professionale e l'efficienza del servizio scolastico offerto, si favoriscono iniziative che fanno ricorso anche alla formazione on-line e all'autoformazione.

Le tematiche saranno inerenti ai bisogni rilevati, in coerenza con le specifiche esigenze dell'Istituzione scolastica e dei docenti

Periodo	Attività Formativa	Personale coinvolto	Priorità strategica collegata
		Personale di istituto: docenti e ATA – circa 35 persone per a.s. in	Formazione generale 4h Formazione specifica





2022-25	Sicurezza 12 h	relazione a risorse finanziarie disponibili	8h art. 20, comma 2, lettera h Dlgs n. 81/2018
2022-25	HACCP 4/6 h	Personale di istituto: docenti e ATA – circa 35 persone in relazione a risorse finanziarie disponibili	Reg. CE 853/2004 854/2004 – 882/2004 Pacchetto Igiene – DGR n. 715 del 15 maggio 2006
2022-25	L'assistenza agli alunni con diverso grado di abilità;	ATA: collaboratori scolastici	
2022-25	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso;	ATA: collaboratori scolastici	
2022-25	La sicurezza e il corretto uso dei prodotti per la pulizia degli ambienti scolastici	ATA: collaboratori scolastici	
2022-25	Protocollo collazione e archiviazione documenti informatici;	ATA: Assistenti Amministrativi	
2022-25	La ricostruzione di carriera e i rapporti con le ragionerie territoriali;	ATA: Assistenti Amministrativi	
2022-25	La funzionalità e la sicurezza dei laboratori;	ATA: Assistenti Tecnici	
2022-25	La gestione dei beni nei laboratori dell'istituzione scolastica;	ATA: Assistenti Tecnici	
2022-25	La rilevazione dei rischi e delle condizioni igienico-sanitarie	ATA: Infermieri, guardarobieri, cuochi	



Per ciascuna delle iniziative deliberate, la D.S.G.A, avrà cura di mettere a disposizione del personale interessato la programmazione dell'attività formativa con la definizione degli obiettivi e del percorso logico dei contenuti. Il DSGA, che opera con lo Staff di Presidenza (il Dirigente Scolastico, i Collaboratori, gli Amministrativi ), avrà il compito di coordinare le attività di formazione previste dal piano. In particolare, sarà sua cura collaborare con i direttori di corso affinché vengano definite e organizzate le attività formative (relazioni, lavori di gruppo, laboratorio, data dell'incontro e articolazione oraria) e siano pubblicizzati i programmi predisposti, completi di tutte le indicazioni utili e dei criteri di selezione dei partecipanti, al personale interno e alle altre scuole in rete per la formazione. Inoltre, avrà cura di acquisire le schede di partecipazione al singolo corso e di predisporre gli elenchi dei partecipanti per le firme di presenza.

### MODALITA' DI REALIZZAZIONE E VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA DELLA FORMAZIONE E DELLA RICADUTA NELL'ATTIVITA' CURRICULARE

Per ciascuna attività formativa:

- il direttore del corso provvederà alla documentazione delle modalità di realizzazione e partecipazione;
- il personale partecipante ad attività esterne all'Istituto dovrà mettere a disposizione dei colleghi il materiale prodotto o distribuito durante il corso;

Per le iniziative di formazione la verifica di efficacia è costituita dalla realizzazione di materiali inerenti allo specifico o alla dimostrazione del possesso di competenze documentate sul campo. Il D.S. accerta l'avvenuta formazione mediante "Attestato di partecipazione" o "Diploma di competenze acquisite" rilasciato dall'Ente formatore. Si ricorda che la formazione deve essere certificata, cioè erogata da un soggetto accreditato dal MIUR. Tutte le scuole statali e le Università sono automaticamente soggetti accreditati. Tutti gli altri devono riportare in calce agli attestati gli estremi del decreto ministeriale che conferisce loro l'accreditamento. Il presente Piano può essere successivamente integrato con altre iniziative di formazione di volta in volta proposte a livello nazionale, regionale e provinciale, cui l'Istituto aderisce

**PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA****LA DISABILITA'**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	L'assistenza agli alunni con diverso grado di abilità
<b>Destinatari</b>	Personale Collaboratore scolastico
<b>Modalità di lavoro</b>	Attività in presenza Laboratori
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

**LE EMERGENZE E IL PRIMO SOCCORSO**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primosoccorso
<b>Destinatari</b>	Personale Collaboratore scolastico
<b>Modalità di lavoro</b>	Attività in presenza Laboratori
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

**LA SICUREZZA**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	La sicurezza e il corretto uso dei prodotti per la pulizia degli ambienti scolastici
<b>Destinatari</b>	Personale Collaboratore scolastico
<b>Modalità di lavoro</b>	Attività in presenza  Laboratori
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

**PROTOCOLLO INFORMATICO**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	Protocollazione e archiviazione documenti informatici
<b>Destinatari</b>	Personale Collaboratore scolastico
<b>Modalità di lavoro</b>	Attività in presenza  Laboratori



Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito
---------------------------	--

**LA RICOSTRUZIONE DI CARRIERA**

Descrizione dell'attività di formazione	la ricostruzione di carriera e i rapporti con le ragioniere territoriali
Destinatari	Personale Collaboratore scolastico
Modalità di lavoro	Attività in presenza Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

**SICUREZZA DEI LABORATORI**

Descrizione dell'attività di formazione	La funzionalità e la sicurezza dei laboratori
Destinatari	Personale tecnico



Modalità di lavoro	Attività in presenza Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

**I BENI INVENTARIATI**

Descrizione dell'attività di formazione	La gestione dei beni nei laboratori dell'istituzione scolastica
Destinatari	Personale tecnico
Modalità di lavoro	Attività in presenza Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

**RISCHI AMBIENTALI**

Descrizione dell'attività di formazione	La rilevazione dei rischi e delle condizioni
---	--



	igienico-ambientali
<b>Destinatari</b>	Infermieri, cuochi, guardarobieri
<b>Modalità di lavoro</b>	Attività in presenza Laboratori
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

## IL MERCATO ELETTRONICO

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	La questione delle procedure di acquisto attraverso ilmercato elettronico
<b>Destinatari</b>	DSGA
<b>Modalità di lavoro</b>	Attività in presenza Laboratori
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito



**APPALTI PUBBLICI E PROGETTI PON**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	La nuova disciplina in materia di appalti pubblici e gli adempimenti connessi con i progetti PON
<b>Destinatari</b>	DSGA
<b>Modalità di lavoro</b>	Attività in presenza  Laboratori
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

**L'ACCESSO AGLI ATTI**

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	la disciplina dell'accesso alla luce delle recenti innovazioni normative
<b>Destinatari</b>	DSGA
<b>Modalità di lavoro</b>	Attività in presenza  Laboratori
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito

**SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO**

Descrizione dell'attività di formazione	DLGS 81/2018
Destinatari	ATA
Modalità di lavoro	Attività in presenza Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

**IGIENE ALIMENTARE - HACCP**

Descrizione dell'attività di formazione	Pacchetto Igiene
Destinatari	ATA
Modalità di lavoro	Attività in presenza Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola



## APPROFONDIMENTO

### Approfondimento

#### ARGOMENTI DEI CORSI

#### PIANO NAZIONALE FORMAZIONE ATA

##### AREA A: collaboratori scolastici

- Accoglienza, vigilanza e comunicazione;
- L'assistenza agli alunni con diverso grado di abilità;
- La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso;
- La sicurezza e il corretto uso dei prodotti per la pulizia degli ambienti scolastici;

##### AREA B: Profilo amministrativo



- Protocollazione e archiviazione documenti informatici;
- I contratti, le procedure amministrativo-contabili e i controlli;
- La gestione delle relazioni interne ed esterne;
- La ricostruzione di carriera e i rapporti con le ragionerie territoriali;
- Le procedure digitali SIDI;

### AREA B: Profilo Tecnico

- La funzionalità e la sicurezza dei laboratori;
- La gestione dei beni nei laboratori dell'istituzione scolastica;
- Il supporto tecnico dell'attività didattica per la propria area di competenza;
- La collaborazione nell'attuazione dei processi di innovazione dell'istituzione scolastica;



### AREA B: Profilo di infermiere, guardarobiere, cuoco

- La qualità del servizio;
- Il supporto tecnico e la gestione dei beni;
- La rilevazione dei rischi e delle condizioni igienico-sanitarie

Il Piano di formazione del personale ATA si configura come un'azione indispensabile alla luce della riforma della Scuola e si pone la finalità di garantire l'acquisizione di competenze per contribuire ad un'organizzazione della scuola orientata alla massima flessibilità, diversificazione, efficienza ed efficacia del servizio scolastico, nonché all'integrazione e al miglior utilizzo delle strutture, all'introduzione delle tecnologie innovative e al dialogo con il contesto territoriale.

Il piano in particolare evidenzia che nella nostra "società della conoscenza" viene spesso utilizzata per definire le principali caratteristiche del sistema economico e produttivo contemporaneo, in quanto sempre di più il sapere, invece del capitale materiale, diventa una risorsa indispensabile per la produzione e lo sviluppo economico.

In particolare, conoscenza, istruzione, informazione, attitudini tecniche favoriscono nell'individuo la capacità di svolgere attività di trasformazione e creazione finalizzate al raggiungimento di obiettivi sociali ed economici, singoli o collettivi.

Pertanto, in un sistema economico in cui la conoscenza gioca un ruolo centrale, il capitale umano diventa una risorsa fondamentale del sistema produttivo.

Tra le suddette disposizioni, le più incisive, riguardano "La prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione" di cui alla L. 6 novembre 2012, n.190, il "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e



diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni” di cui al D.lgs. 14 marzo 2013, n. 33 , “La digitalizzazione dei processi amministrativi” (DPCM 22 febbraio 2013 , recante le Regole tecniche in materia di generazione, apposizione e verifica delle firme elettroniche avanzate, qualificate e digitali; DPCM 3 dicembre 2013, recante le Regole tecniche per il protocollo informatico; DPCM 13 novembre 2014, recante le Regole tecniche in materia di formazione, trasmissione, copia, duplicazione, riproduzione e validazione temporale dei documenti informatici nonché di formazione e conservazione dei documenti informatici delle pubbliche amministrazioni).

Tali impulsi normativi comportano, di conseguenza, un rinnovato impegno da parte delle pubbliche amministrazioni a sviluppare e valorizzare i processi formativi rispetto al passato per migliorare le performance del proprio personale ed assicurare, al contempo, la competitività e l'efficienza delle pubbliche amministrazioni. Infatti, solo attraverso interventi mirati a prevenire ed a reprimere la corruzione e le illegalità, a garantire la trasparenza, a favorire la comunicazione tra P.A. e cittadini, si accresce la credibilità e quindi la fiducia nella pubblica amministrazione.

La formazione del MIUR, anche per il presente triennio formativo, pur tenendo conto come previsto dalla suddetta legge - dell'offerta formativa della Scuola Nazionale dell'Amministrazione, dovrà mirare ai bisogni formativi prioritari e diffusi, cioè strategici per il Ministero stesso al fine di determinare un miglioramento nei comportamenti organizzativi sia interni, che esterni.

Il Piano triennale di formazione e aggiornamento del personale ATA è finalizzato all'acquisizione di competenze per l'attuazione di interventi di miglioramento e adeguamento alle nuove esigenze formative. La misura minima di formazione (in termini di ore) che il personale ATA, a partire dal prossimo anno scolastico 2019/20, dovrà certificare almeno 2 ore di formazione annuale, salvo diverse indicazioni fornite dal Piano Nazionale di Formazione per la realizzazione di attività formative.



Un progetto efficace di innovazione strutturale e curricolare del sistema scolastico non si realizza senza il personale ATA, ovvero senza la loro partecipazione e condivisione. Il Piano di Formazione e Aggiornamento rappresenta un supporto utile al raggiungimento di obiettivi trasversali attinenti la qualità delle risorse umane ed è pertanto un'azione tendente a migliorare il clima nell'organizzazione, per creare condizioni favorevoli al raggiungimento degli obiettivi del PTOF oltre che al tentativo di dare corpo ad attività di confronto, di ricerca e sperimentazione previste dall'Autonomia. Nell'ambito di ciascun corso proposto saranno privilegiati momenti di cornici teoriche e di confronto, sia pratiche laboratoriali, nonché forme di aggregazione per grandi aree di significato tematico affine.

Sono compresi nel piano di formazione annuale dell'Istituto:

- I corsi di formazione organizzati da MIUR e USR per rispondere a specifiche esigenze connesse agli insegnamenti previsti dagli ordinamenti o ad innovazioni di carattere strutturale o metodologico decise dall'Amministrazione;
- I corsi proposti dal MIUR, Ufficio Scolastico Regionale, Enti e associazioni professionali, accreditati presso il Ministero, coerenti con gli obiettivi sopra enunciati;
- I corsi organizzati dalle Reti di scuole (rete di Ambito) a cui l'Istituto aderisce;
- Gli interventi formativi, sia in autoaggiornamento sia in presenza di tutor esterni o interni, autonomamente progettati e realizzati dalla scuola a supporto dei progetti di Istituto previsti dal PTOF;
- Gli interventi formativi predisposti dal datore di lavoro e discendenti da obblighi di legge (Decreto Legislativo 81/2008).

Per garantire l'efficacia nei processi di crescita professionale e l'efficienza del servizio scolastico offerto, si favoriscono iniziative che fanno ricorso anche alla formazione on-line e all'autoformazione.

Le tematiche saranno inerenti ai bisogni rilevati, in coerenza con le specifiche esigenze





dell'Istituzione scolastica e dei docenti.

Periodo	Attività Formativa	Personale coinvolto	Priorità strategica collegata
2022/2025	Sicurezza 12 h	Personale di istituto: docenti e ATA – circa 35 persone per a.s. in relazione a risorse finanziarie disponibili	Formazione generale 4h Formazione specifica 8h art. 20, comma 2, lettera h Dlgs n. 81/2018
2022/2025	HACCP 4/6 h	Personale di istituto: docenti e ATA – circa 35 persone in relazione a risorse finanziarie disponibili	Reg. CE 853/2004 854/2004 – 882/2004 Pacchetto Igiene – DGR n. 715 del 15 maggio 2006
2022/2025	La questione delle procedure di acquisto attraverso il mercato elettronico	ATA: Direttore dei Servizi Amministrativi	
2022/2025	La nuova disciplina in materia di appalti pubblici e gli adempimenti connessi con i progetti PON	ATA: Direttore dei Servizi Amministrativi	
2022/2025	la disciplina dell'accesso alla luce delle recenti innovazioni normative (Trasparenza, FOIA, etc. Dlgs. 33/2013 e successive modificazioni);	ATA: Direttore dei Servizi Amministrativi	
2022/2025	L'assistenza agli alunni con diverso grado di abilità;	ATA: collaboratori scolastici	
2022/2025	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso;	ATA: collaboratori scolastici	



2022/2025	La sicurezza e il corretto uso dei prodotti per la pulizia degli ambienti scolastici;	ATA: collaboratori scolastici	
2022/2025	Protocollo e archiviazione documenti informatici;	ATA: Assistenti Amministrativi	
2022/2025	La ricostruzione di carriera e i rapporti con le ragioniere territoriali;	ATA: Assistenti Amministrativi	
2022/2025	La funzionalità e la sicurezza dei laboratori;	ATA: Assistenti Tecnici	
2022/2025	La gestione dei beni nei laboratori dell'istituzione scolastica;	ATA: Assistenti Tecnici	
2022/2025	La rilevazione dei rischi e delle condizioni igienico-sanitarie	ATA: Infermieri, guardarobieri, cuochi	

Per ciascuna delle iniziative deliberate, la D.S.G.A, avrà cura di mettere a disposizione del personale interessato la programmazione dell'attività formativa con la definizione degli obiettivi e del percorso logico dei contenuti. Il DSGA, che opera con lo Staff di Presidenza (il Dirigente Scolastico, i Collaboratori, gli Amministrativi ), avrà il compito di coordinare le attività di formazione previste dal piano. In particolare, sarà sua cura collaborare con i direttori di corso affinché vengano definite e organizzate le attività formative (relazioni, lavori di gruppo, laboratorio, data dell'incontro e articolazione oraria) e siano pubblicizzati i programmi predisposti, completi di tutte le indicazioni utili e dei criteri di selezione dei



partecipanti, al personale interno e alle altre scuole in rete per la formazione. Inoltre, avrà cura di acquisire le schede di partecipazione al singolo corso e di predisporre gli elenchi dei partecipanti per le firme di presenza.

### MODALITA' DI REALIZZAZIONE E VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA DELLA FORMAZIONE E DELLA RICADUTA NELL'ATTIVITA' CURRICOLARE

Per ciascuna attività formativa:

- il direttore del corso provvederà alla documentazione delle modalità di realizzazione e partecipazione;
- il personale partecipante ad attività esterne all'Istituto dovrà mettere a disposizione dei colleghi il materiale prodotto o distribuito durante il corso;

Per le iniziative di formazione la verifica di efficacia è costituita dalla realizzazione di materiali inerenti allo specifico o alla dimostrazione del possesso di competenze documentate sul campo. Il D.S. accerta l'avvenuta formazione mediante "Attestato di partecipazione" o "Diploma di competenze acquisite" rilasciato dall'Ente formatore. Si ricorda che la formazione deve essere certificata, cioè erogata da un soggetto accreditato dal MIUR. Tutte le scuole statali e le Università sono automaticamente soggetti accreditati. Tutti gli altri devono riportare in calce agli attestati gli estremi del decreto ministeriale che conferisce loro l'accreditamento. Il presente Piano può essere successivamente integrato con altre iniziative di formazione di volta in volta proposte a livello nazionale, regionale e provinciale, cui l'Istituto aderisce.