

Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'IIS L. Spallanzani Triennio 2019-21



*La logica vi porterà da A a B. L'immaginazione vi
porterà dappertutto.
A. Einstein*

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola LAZZARO SPALLANZANI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 19/12/2019 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 9644 del 23/06/2019 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 17/12/2019 con delibera n. 6

*Annualità di riferimento dell'ultimo aggiornamento:
2020/21*

*Periodo di riferimento:
2019/20-2021/22*



INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 1.2. Caratteristiche principali della scuola
- 1.3. Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 1.4. Risorse professionali

LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità desunte dal RAV
- 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. Traguardi attesi in uscita
- 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



ORGANIZZAZIONE

- 4.1. Modello organizzativo
- 4.2. Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 4.3. Reti e Convenzioni attivate
- 4.4. Piano di formazione del personale docente
- 4.5. Piano di formazione del personale ATA

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

QUALITA' DELLA TRADIZIONE PER IL BENESSERE DEL FUTURO



IIS Lazzaro Spallanzani: FarmFood-Campus

L'IIS "L. Spallanzani" è un istituto che sempre più si sta aprendo all'innovazione per diventare un laboratorio di ricerca e di sperimentazione didattica nell'ottica di sviluppo di competenze per il futuro.

L'attenzione alle peculiarità e alla ricchezza del territorio è stata determinante per ampliare l'offerta formativa: non solo Istituto Professionale Agrario (Indirizzo: Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane) ma, negli anni, anche Istituto Tecnico Agrario (Settore Tecnologico: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria) nelle articolazioni "Produzioni e Trasformazioni" e "Viticoltura ed enologia" e Istituto Professionale Enogastronomico (Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera).

La sede centrale si trova a Castelfranco Emilia, cittadina situata nel cuore della *Food Valley* tra Modena e Bologna, in cui convivono da sempre una tradizionale vocazione agricola e una storica attitudine all'enogastronomia. L'indirizzo Professionale Agrario è presente in tutte le sedi dell'Istituto: Castelfranco Emilia, Vignola e Montombraro di Zocca. Ogni sede è caratterizzata da proprie specificità. Nella sede di Castelfranco Emilia l'indirizzo Professionale Agrario è presente anche al Corso serale (CPIA) che permette il conseguimento di un diploma di Agrotecnico ottenuto con l'Esame di Stato. Sommando le peculiarità delle altre due sedi che fanno propri i principi dell'agricoltura biologica, Montombraro con la produzione di oli essenziali estratti da piante officinali e di prodotti agroalimentari tipici e Vignola con la realizzazione di prodotti trasformati a base di frutta e del prezioso 'mosto cotto', si comprende ancor meglio l'unicità di questa scuola.

L'Istituto Spallanzani è anche una scuola di inclusione: la pluralità della sua offerta formativa ha favorito sia il consolidarsi di strategie didattiche efficaci per studenti svantaggiati, sia proficue sinergie con le aziende e le associazioni del territorio e con altre realtà nazionali ed internazionali. Grazie alla collaborazione di imprenditori, scuole e diversi enti disponibili ad accogliere studenti, prosegue con successo la realizzazione di importanti percorsi didattici anche nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro.

L'IIS L. Spallanzani è anche sede e partner del corso IFTS organizzato da IAL Emilia Romagna-Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni dal titolo "Tecnico per la promozione delle produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica".

L'orgoglio della scuola è la nostra azienda agraria di oltre 100 ettari il più importante laboratorio aperto in cui sono coltivate numerose specie erbacee e arboree, con una stalla con oltre 100 bovini di razze diverse, allevati per la produzione di latte, raccolto e trasformato in Parmigiano Reggiano nel caseificio scolastico, un distillatore industriale per la produzione di oli essenziali oltre alle cantine, acetaie per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e laboratori di trasformazione per la produzione e valorizzazione dei prodotti a marchio più importanti del territorio. Tutto ciò rappresentano la particolarità e la ricchezza della sede di Castelfranco Emilia che realmente offre la possibilità di coprire tutta la filiera agroalimentare, trasmettendo conoscenze, abilità e competenze reali e pratiche, dal campo alla cucina.

Vogliamo trasferire il meglio della *qualità* della nostra tradizione nel *futuro* per il *benessere* di tutti perseguendo i goal dell' Agenda 2030 che chiedono uno sforzo in termini di ricerca e

innovazione per rendere il futuro più sostenibile per tutti. Per essere più efficaci come scuola in termini di risposta ai bisogni formativi degli studenti e ai cambiamenti del mondo della società e del mondo del lavoro, il collegio docenti in data 12 settembre 2019 ha deliberato l'Autonomia organizzativa e didattica (come da L. n. 59 del 1997, D.P.R. n. 275 del 1999, la Nota 721 del 2006, il DM 47 del 2000 e la L. 107/2015) adottando unità lezione da 50' ricavando 6 unità lezione in più settimanali da destinare all'Ampliamento e al potenziamento dell'Offerta Formativa. Questo è lo strumento e la risorsa attraverso cui adottare metodi di lavoro, tempi di insegnamento e soluzioni funzionali alla realizzazione dei piani dell'Offerta Formativa e alle esigenze vocazionali di ciascun alunno.

Vogliamo trasformare il nostro istituto in un laboratorio-campus di sperimentazione e innovazione per soluzioni agroalimentari sostenibili: il Farm-Food Campus.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

❖ LAZZARO SPALLANZANI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	MOIS011007
Indirizzo	VIA SOLIMEI 23 CASTELFRANCO EMILIA 41013 CASTELFRANCO EMILIA
Telefono	059926022
Email	MOIS011007@istruzione.it
Pec	mois011007@pec.istruzione.it

❖ LAZZARO SPALLANZANI (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
Codice	MORA011017
Indirizzo	VIA SOLIMEI 21/22 CASTELFRANCO EMILIA 41013

CASTELFRANCO EMILIA

Indirizzi di Studio

- OPERATORE AGRICOLO
- SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
- VALORIZ.NE COMMERC.NE DEI PROD. AGRIC. DEL TERRIT. OPZIONE

Totale Alunni

575

❖ **SPALLANZANI (PLESSO)**

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Codice

MORA011028

Indirizzo

VIA PER SASSUOLO 2158 VIGNOLA 41058 VIGNOLA

Indirizzi di Studio

- OPERATORE AGRICOLO
- SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
- AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE
- VALORIZ.NE COMMERC.NE DEI PROD. AGRIC. DEL TERRIT. OPZIONE

Totale Alunni

134

❖ **SPALLANZANI (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
Codice	MORA011039
Indirizzo	VIA SERRE 200 MONTOMBRARO DI ZOCCA 41059 ZOCCA

Indirizzi di Studio

- OPERATORE AGRICOLO
- SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
- AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE
- VALORIZ.NE COMMERC.NE DEI PROD. AGRIC. DEL TERRIT. OPZIONE

Totale Alunni	133
---------------	-----

❖ SPALLANZANI (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
Codice	MORA01151L
Indirizzo	VIA SOLIMEI 23 CASTELFRANCO EMILIA 41013 CASTELFRANCO EMILIA

Indirizzi di Studio

- SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
- VALORIZ.NE COMMERC.NE DEI PROD. AGRIC. DEL TERRIT. OPZIONE

❖ SPALLANZANI (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Codice	MOTA011013
Indirizzo	VIA SOLIMEI 21/22 - 41013 CASTELFRANCO

EMILIA

Indirizzi di Studio

- AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.
- PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI
- VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Totale Alunni

164

Approfondimento

Da Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura dei primi anni cinquanta del Novecento, l'IIS L. Spallanzani ha ampliato la propria offerta formativa con l'introduzione del Corso Tecnico Agrario. Nell'anno scolastico 2011-2012 si è aggiunto, unico in provincia di Modena, il Corso Professionale Alberghiero ad indirizzo enogastronomico, articolato in cucina, sala-bar ed accoglienza. La scuola mette a disposizione i suoi locali per corsi alla cittadinanza (potatura, nocino, apicoltura, ad esempio) oltre ad essere sede di tour enogastronomici italiani ed esteri, ad ospitare eventi concorsuali nazionali e ad organizzare laboratori pomeridiani per ragazzi in difficoltà o per valorizzare gli studenti eccellenti.



Per quanto riguarda le risorse professionali, strumentali e l'effettiva realizzazione del piano nei termini indicati resta comunque condizionata alla concreta destinazione a questa istituzione scolastica da parte delle autorità competenti delle risorse umane e strumentali con esso individuate



e richieste.

Si ricorda inoltre che codesta istituzione scolastica non ha provveduto ad accreditarsi come sede di iscrizione per l'anno scolastico 2019/2020 ai percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale.

Verrà garantita la conclusione dei percorsi IeFP già attivati nei precedenti anni scolastici.

ALLEGATI:

Presentazione azienda.pdf

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori	Con collegamento ad Internet	4
	Chimica	4
	Fisica	1
	Informatica	4
	Scienze	2
	Ristorante	1
	Cucina	1
	Cantina	1
	Acetaia	3
	Punto vendita	3
	Serre	7
	Azienda agraria	4
	Caseificio	1
	Apiario	1
	Trattori	12

	Strumenti per lavorazioni agrarie e giardinaggio	30
	Birrificio	1
	Stalla	1
	Distillatore	1
	Sala bar	1
	Essiccatoio	1
	Laboratorio di trasformazione agro-alimentare	2
	Laboratorio di prodotti cosmetici	1
	Laboratorio Reception	1
	Laboratorio Arte Bianca	1
Biblioteche	Classica	2
	Informatizzata	1
Aule	Magna	1
	Proiezioni	2
Servizi	Pullman scolastici per trasporto persone	
	Mezzi per trasporto merci	
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei Laboratori	80
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	2
	PC e Tablet presenti nelle Biblioteche	1

Se sono tanti i laboratori per le produzioni agricole e le trasformazioni agroalimentari (stalla, aziende agrarie, serre, caseificio, cantina, acetaie, ecc.) e per la ristorazione (ristorante didattico, sala-bar, cucine, ecc.) l'Istituto è invece abbastanza carente nella dotazione di strumenti informatici (Lim, proiettori, computer, postazioni multimediali) e tecnico-tecnologici dei laboratori di Informatica, Chimica, Fisica e Scienze che non sono, ad oggi, sufficientemente attrezzati per rispondere alle esigenze di una didattica moderna ed innovativa.

A fronte di tali criticità l'Istituto si pone alcuni obiettivi chiave nel prossimo triennio:

1. Abbracciare una didattica curricolare più laboratoriale, favorendo l'accesso agli studenti alle strutture e ai laboratori agronomici e di ristorazione, per sviluppare in loro competenze professionalizzanti e personali anche utilizzando quote di autonomia.
2. Sviluppare competenze digitali per un utilizzo consapevole delle nuove tecnologie.
3. Puntare al miglioramento della comunicazione e lo studio delle lingue straniere.
4. Realizzare nel prossimo triennio un investimento su spazi e ambienti (aule aumentate e aule 3.0), per renderli adatti allo sviluppo delle competenze del XXI secolo, nella consapevolezza che l'apprendimento non avviene solo in aula, ma anche fuori dalla classe in contesti informali e aformali.
5. Implementare la dotazione informatica, aumentando il numero di *device* e favorendo il *Bring Your Own Device - BYOD* (porta il tuo dispositivo).
6. Attraverso una didattica ludica, sviluppare negli studenti competenze computazionali e di *coding* con attività laboratoriali in cui sperimentare la robotica e la programmazione con Arduino (per iniziare alla stessa e allo sviluppo di *software*).

RISORSE PROFESSIONALI

Docenti	151
Personale ATA	54

Approfondimento

La collocazione delle sedi dell'Istituto su un ampio territorio della provincia di Modena, in luoghi distanti fra loro, unita alla specificità degli indirizzi di studio proposti, fanno sì che parte del personale docente e ausiliario, tecnico e amministrativo sia in continuo cambiamento.

Accanto ad uno "zoccolo duro" di docenti e personale ATA di ruolo da più di cinque anni (vedi grafici), c'è un notevole ricambio di docenti, soprattutto delle materie di base e del sostegno. Se da un lato questo aspetto crea problemi e il rischio di disservizi generalizzati, dall'altro fa affluire all'interno dell'Istituto idee innovative ed esperienze vissute in altre realtà scolastiche della provincia. Ogni novità allo Spallanzani, infatti, è arricchimento dell'intera comunità scolastica, anche se la scuola deve investire importanti risorse nella **formazione continua** di docenti e personale ausiliario, tecnico e amministrativo e fare i conti, all'inizio di ogni anno scolastico, con le numerose cattedre vacanti e i tanti insegnanti e membri del personale ATA da nominare.



LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

Aspetti Generali



QUALITA' DELLA TRADIZIONE PER IL BENESSERE DEL

FUTURO



Qualità, tradizione, benessere e futuro: sono queste le parole chiave che caratterizzano l'azione didattica ed educativa dell'Istituto Lazzaro Spallanzani. La Qualità è quella dei prodotti della terra che coltiviamo e valorizziamo in cucina, ma anche quella dell'insegnamento e della preparazione che vogliamo offrire ai nostri studenti per prepararli al mondo del lavoro e dell'università. La qualità è anche la cura che dedichiamo prendendoci cura di loro come giovani donne e uomini che crescono per renderli consapevoli delle dinamiche sociali e ambientali che connotano il nostro presente e affinché possano cambiare il futuro.

La tradizione del l'IIS Spallanzani è un valore imprescindibile: è il nostro background culturale, quello della tradizione contadina. E' la tradizione dei nostri piatti fatti con le nostre eccellenze: dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico tradizionale di Modena. Tradizione e identità: sono i nostri valori, che cerchiamo di trasmettere agli studenti per renderli donne e uomini consapevoli della loro storia e delle loro radici.

Benessere significa innanzitutto cura e bellezza: cura degli ambienti perché luogo in cui trasmettiamo la cultura e bellezza perché crediamo che l'attenzione ai processi culturali, realizzati con tecnologie all'avanguardia e nel rispetto della natura e la trasmissione della passione nel cucinare cibi gustosi e sani, evitando inutili sprechi, sia educare all'armonia e alla bellezza interiore.

Quale futuro per i nostri studenti? La scuola, oggi più che mai, ha il dovere di formare studenti capaci di invertire in modo efficace il declino ambientale per costruire scenari economici e sociali più sostenibili. Il FUTURO è quindi formare studenti che abbiano sviluppato competenze in grado di cambiare gli scenari sociali, che siano in grado di lavorare e vivere come protagonisti nei diversi contesti che il futuro offrirà loro.

Il nostro futuro è sforzarci oggi di immaginare scenari futuri e contesti più rispettosi dell'ambiente e cercare di sviluppare negli studenti le competenze necessarie per realizzarli.

Questa è la nostra Vision, questo è quello che ci proponiamo di fare nei prossimi anni.

PRIORITÀ E TRAGUARDI

Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali



Priorità

Migliorare i risultati nelle prove standardizzate nazionali di italiano e matematica per le classi seconde, delle stesse e della lingua inglese per le classi quinte.

Traguardi

Migliorare progressivamente i risultati delle prove standardizzate di istituto di 1 punto percentuale l'anno e ridurre la varianza tra le classi di tutto l'istituto avvicinandosi ai livelli della nostra regione.

Competenze Chiave Europee

Priorità

Sviluppare competenze sia professionalizzanti che soft skills

Traguardi

Realizzare un Curricolo di Istituto per Competenze per il biennio e il triennio sulle competenze chiave europee, declinato per assi, ambiti e infine per discipline, nell'arco di un biennio.

Priorità

Valutare le competenze del curriculum.

Traguardi

Realizzare rubriche di valutazione delle competenze del curriculum nella didattica curricolare declinate per assi, ambiti e discipline e rubriche per valutare le competenze specifiche acquisite tramite InnoLab, progetti e PCTO

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

ASPETTI GENERALI

Il Collegio docenti dell'IIS Spallanzani ha individuato undici obiettivi formativi, tra quelli descritti al comma 7, art.1 della L. 107/15, su cui focalizzare le priorità didattiche che, insieme alle macro-aree di progetto, permettano a tutti di implementare la Vision di istituto: " *La Qualità della tradizione per il benessere del futuro*".

Gli obiettivi formativi sono stati scelti in relazione agli elementi caratterizzanti la



nostra nuova idea di scuola:

- l'aumento delle competenze comunicative nella madrelingua per rendere gli studenti pronti a un mondo universitario e lavorativo in cui la comunicazione sia scritta che orale è l'elemento chiave per il successo e la realizzazione personale;
- la maggiore internazionalizzazione di istituto che avviene sia con progetti europei (Erasmus+) sia con scambi. Le cattedre di potenziamento in lingua inglese servono anche a potenziare gli scambi.
- la convinzione che nella società di oggi la matematica e le abilità logiche e scientifiche siano alla base della realizzazione di sé. Le ore di potenziamento vengono utilizzate proprio per sostenere gli studenti in difficoltà e per valorizzare i più preparati;
- l'idea che lo studente sia prima di tutto un cittadino che deve vivere in modo pacifico in una società multiculturale, rispettare gli altri e l'ambiente, conoscere i propri diritti e doveri anche utilizzando competenze economico-finanziarie. Proprio in questo ambito lavorano docenti delle materie giuridiche ed economiche per cui si è richiesto il potenziamento;
- la legalità è un nodo fondamentale della Vision di istituto con cui gli studenti e i docenti si confrontano quotidianamente dalla convivenza in classe all'analisi di eventi nazionali ed internazionali;
- la diminuzione del digital divide tra gli studenti è un obiettivo chiave di istituto che si impegna ad investire in infrastrutture potenziando la connettività rendendo tutte le classi digitali e formando gli studenti, gli insegnanti e il personale ATA a un utilizzo consapevole della rete.
- il territorio locale, nazionale ed internazionale, le imprese, le associazioni, i consorzi sono interlocutori importanti del nostro istituto, che proprio per la sua unicità si interfaccia quotidianamente con tutti questi attori, rispondendo in modo efficace alle loro richieste e chiedendo collaborazioni che portino sempre a risultati di eccellenza
- perchè il cambiamento auspicato dal PTOF avvenga occorre porre attenzione alla comunità educante fatta da docenti e tutto il personale scolastico: occorre condividere non solo obiettivi ma anche valori e modalità operative. Inoltre occorre valorizzare le persone che compongono la comunità scolastica siano esse studenti, docenti che personale ATA .

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) 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
- 6) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 7) 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
- 8) 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
- 9) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione



10) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

11) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

PIANO DI MIGLIORAMENTO

❖ ME=WE

Descrizione Percorso

ME=WE è un progetto che verte sui temi dello sviluppo sostenibile e dell'Agenda 2030. Coinvolge tutte le sedi dell'Istituto e si pone come obiettivo di sviluppare una coscienza ecologica in un'ottica globale attraverso l'educazione alla Cittadinanza Globale attraverso la Cooperazione allo sviluppo nell'ambito dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per il raggiungimento degli obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Per raggiungere questo obiettivo generale occorre sviluppare competenze digitali per l'utilizzo sapiente e consapevole delle nuove tecnologie e coniugarle alle competenze professionalizzanti tipiche dei nostri indirizzi e formare docenti negli ambiti della cooperazione allo sviluppo e alla sostenibilità.

Gli obiettivi specifici sono: sviluppare competenze di coding e robotica, sensibilizzare gli alunni alla cooperazione e alla solidarietà internazionale, educare gli studenti alla cittadinanza globale e alla sostenibilità, favorire l'intercultura per promuovere in modo consapevole le competenze di cittadinanza, consolidare i rapporti tra studenti e insegnanti e il mondo dell'associazionismo e delle ONG, stabilire rapporti con enti amministrativi locali, regionali, nazionali ed internazionali.

Il progetto prevede la collaborazione con paesi in via di sviluppo per la gestione della fertilità del suolo, in particolare quella fisica, e la sua capacità di resistere all'erosione accentuata dagli eventi climatici estremi che si stanno verificando e per la valorizzazione delle specie e varietà autoctone adeguate alla produzione in tali situazioni pedoclimatiche.

L'idea del progetto prevede, fra le altre cose, la realizzazione di essenze agroforestali gestite da donne in un territorio da definire (probabilmente in Senegal). Un tale



progetto si pone gli obiettivi di generare una cultura del materiale vivaistico autoctono, di promuovere l'agroforestazione e di offrire possibilità di reddito ad uno dei settori più a rischio della comunità.

In un progetto di questo tipo, gli studenti dell'indirizzo tecnico potrebbero progettare tutti gli ambienti del vivaio, inclusi gli impianti, mentre quelli del professionale potrebbero elaborare schede di coltivazione delle essenze agrarie e forestali da produrre in virtù delle esigenze di coltivazione delle stesse una volta in campo.

Tutti i materiali si utilizzerebbero sia per la costruzione degli ambienti e degli impianti del vivaio, sia per la formazione delle donne partecipanti al progetto. Inoltre, si prevede anche una formazione specifica degli agricoltori della zona per l'adozione delle tecniche di agroforestazione, protettrici del suolo, e nella valorizzazione dei prodotti sui mercati.

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

"OBIETTIVI DI PROCESSO" AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

"Obiettivo:" Consolidare modalità di apprendimento non convenzionali di tipo aformale che promuova l'impegno attivo e cooperativo degli studenti, un apprendimento costituito dalle relazioni organizzative e delle dinamiche motivazionali e di contenuto. In questo caso il contenuto che vorremmo trasmettere è lavorare assieme per trovare soluzioni per l'ambiente

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Sviluppare competenze sia professionalizzanti che soft skills

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Valutare le competenze del curriculum.

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CONTINUITA' E ORIENTAMENTO

"Obiettivo:" Orientare gli studenti alla professione. Realizzare un curriculum di competenze per poter misurare le competenze acquisite;

realizzare rubric di valutazione delle competenze del curricolo.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Sviluppare competenze sia professionalizzanti che soft skills

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Valutare le competenze del curricolo.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: COLTIVIAMO GOCCIA A GOCCIA

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/12/2021	Docenti	Docenti
	Studenti	Studenti
		Genitori
		Consulenti esterni
		Associazioni

Responsabile

L'intenzione dell' IIS L. Spallanzani è quella di sviluppare una coscienza etica che supporti un impegno reale in termini di progetti innovativi che impattino nella vita e nelle abitudini quotidiane. Uno di questi progetti è realizzare un sistema automatizzato per irrigare a goccia a goccia un appezzamento di terra.

L'idea progettuale coinvolge studenti delle classi 2^a, 3^a, e 4^a dell'indirizzo tecnico e professionale agrario e consiste nello studio e nella progettazione di un sistema di irrigazione a goccia a goccia per terreni aridi e sabbiosi da realizzare in loco, all'interno di una serra che simuli un microclima caldo. Con tale sistema (realizzato dalle classi dell'indirizzo professionale agrario) si verifica la possibilità di coltivare piante varie come il pomodoro, la patata, i legumi e l'aglio anche in condizioni climatiche più aride.

Gli studenti dell'indirizzo tecnico agrario si inserirebbero nel progetto per ideare e realizzare un sistema robotizzato funzionante ad energia solare con materiali semplici per attivare l'irrigazione a intervalli temporali regolari. Gli studenti delle classi 2^a inizierebbero ad approcciarsi dapprima in modo ludico al coding e alla robotica educativa con progetti semplici. Successivamente nelle classi 3^a e 4^a si affronterebbero poi non solo gli aspetti più tecnici relativi ai fattori agronomici ma si consoliderebbero anche gli elementi legati alla progettazione di piccole automazioni.

Oggi gli impianti di irrigazione goccia a goccia funzionanti a pannelli fotovoltaici sono una delle soluzioni più utilizzate per innestare coltivazioni in zone aride e molto aride di tanti paesi del mondo perché gli impianti non sono costosi sia in termini di implementazione che di manutenzione e non necessitano di alta e sofisticata tecnologia e, considerando la crescente desertificazione e la diminuzione di risorse idriche, è necessario iniziare a formare i nostri studenti a questa concreta possibilità. L'unione della tecnologia con la ricerca e la sperimentazione per rendere semi e colture autoctone più forti e resistenti può davvero potenziare l'agricoltura in tanti paesi.



Risultati Attesi

- acquisire competenze agronomiche e digitali;
- acquisire competenze professionalizzanti e trasversali quali empatia, coscienza

- civica, collaborazione, problem solving creatività e comunicazione;
- acquisire consapevolezza de i problemi legati all'ambiente e trovare soluzioni idonee;
 - acquisire una visione culturale più ampia e una cittadinanza internazionale;
 - acquisire competenze linguistiche più solide

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: PANNELLO SOLARE

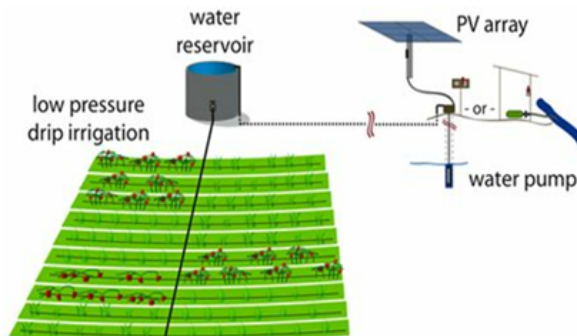
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/05/2021	Docenti	Docenti
	Studenti	Studenti
		Consulenti esterni
		Associazioni

Responsabile

Il nostro istituto intende allestire uno spazio innovativo per l'apprendimento collaborativo finalizzato a sviluppare competenze STEAM: digitali, tecnologiche e scientifico-logiche.

All'interno di questo spazio didattico vorremmo sviluppare competenze computazionali per la costruzione e progettazione di piccoli robot e sperimentare la realizzazione di pannelli solari realizzati con materiali organici.

Il CNR di Bologna ci supporterebbe grazie al suo know how.



Risultati Attesi

La nostra intenzione è sviluppare una coscienza etica che supporti un impegno reale in termini di progetti innovativi che impattino nella vita e nelle abitudini quotidiane. Per realizzare questo importante traguardo occorre sviluppare negli studenti competenze tecnologiche, curiosità, empatia, collaborazione e un approccio imprenditoriale.

Per questo, attraverso un approccio ludico, intendiamo coinvolgerli in progetti innovativi per la realizzazione di prodotti per favorire l'economia circolare e un minor impatto ambientale anche con la collaborazione di altri enti, docenti esterni e imprese.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: STEAM: ARTE CREATIVITÀ INCLUSIONE E SOSTENIBILITÀ

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/05/2020	Docenti	Docenti
	Studenti	Studenti
		Consulenti esterni

Responsabile

L'istituto ha vinto un progetto STEAM che prevede lo sviluppo di competenze

tecnologiche e artistiche al servizio della sostenibilità per raggiungere goal dell'Agenda 2030.

I moduli che verranno realizzati sono: Sostenibilità attraverso la realizzazione di APP. Per la realizzazione di questi moduli, l'istituto godrà della collaborazione di partner eccezionali quali il CNR di Bologna, il ClustER Green Tech, il Centro Agricoltura Ambiente per sistemi di gestione dei rifiuti e delle biomasse, la palinologia e l'archeobotanica, Cen Tec il Tecnopolo di Ferrara e AgenTer il Museo archeologico ambientale del Cielo e della Terra.

I percorsi privilegiano una didattica laboratoriale attiva. prevedono tre momenti: dopo il lancio del progetto fatto dai ricercatori CNR del ClusER GreeTech seguirà il momento formativo (prima per i docenti e poi per gli studenti), poi un lavoro di laboratorio con visite guidate ai luoghi significativi per le finalità del progetto, quindi la parte di sviluppo del prodotto, diversi per i tre moduli e, infine, un contest durante il quale verranno premiati i prodotti migliori.

Risultati Attesi

L'obiettivo è sviluppare una coscienza etica che supporti un impegno reale in termini di progetti innovativi che impattino nella vita e nelle abitudini quotidiane. Per realizzare questo importante traguardo occorre sviluppare negli studenti competenze tecnologiche, curiosità, empatia, creatività, collaborazione attraverso un approccio imprenditoriale. Questo progetto affronta tre aspetti tipici delle STEAM: la progettazione di APP per la sostenibilità per trovare soluzioni innovative che coniughino arte, competenze digitali, riciclo e sostenibilità.

❖ **RISTORANTE DIDATTICO "LA SCUOLA DEL GUSTO"**

Descrizione Percorso

La nostra vision "Qualità e tradizione per il benessere del FUTURO" intende trasporre il meglio della nostra cultura nel futuro. L'arte della buona cucina è una delle caratteristiche più radicate e rappresentative del nostro territorio. L'IIS L. Spallanzani offre la possibilità di percorrere sentieri di eccellenza di filiera perché solo a partire dalla produzione di cibi sani nel rispetto dell'ambiente si può iniziare a pensare alla produzione di piatti sostenibili. Vogliamo pertanto realizzare un vero e



proprio ristorante didattico e vorremmo che potesse essere il luogo in cui convergono queste aspettative e vi trovano compimento. Vorremmo inoltre che il nostro ristorante fosse aperto, in alcune occasioni, non solo ai docenti della scuola ma anche per eventi di vario tipo.

Vorremmo crescere sia nel campo del cooking che, soprattutto, nel campo dell'accoglienza e sala bar. Il nostro territorio è uno dei più connotati dal punto di vista della tradizione culturale legata alla cucina. Oggi però è necessario riflettere sul problema della sostenibilità e dello scarto alimentare e sperimentare anche nuove modalità, nuovi abbinamenti e nuovi prodotti in cucina per cercare di trasporre il meglio della qualità e della tradizione nel futuro. Per questo abbiamo in campo alcuni progetti di collaborazione tra esperti esterni e chef e i nostri docenti e studenti al fine di acquisire competenze professionalizzanti e per sperimentare con loro nuove strategie per una cucina di qualità sostenibile.

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE

"Obiettivo:" L'articolazione del progetto sia per la ristorazione che per l'accoglienza e la sala permette di sviluppare competenze professionali complete al fine di acquisire una maggiore consapevolezza relativamente al proprio progetto di vita.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Sviluppare competenze sia professionalizzanti che soft skills

» "Priorità" [Competenze chiave europee]

Valutare le competenze del curriculum.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: CUCINIAMO CON LE STELLE

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/12/2020	Docenti	Studenti
	Studenti	Consulenti esterni
	Genitori	

Responsabile

Questo progetto prevede un cammino di formazione con alcuni degli chef stellati del territorio che si affiancano ai nostri studenti per cucinare un loro piatto nelle nostre cucine.

Il progetto prevede quindi un accompagnamento in tutte le fasi di preparazione del piatto: dalla scelta dei prodotti, alla preparazione del piatto stesso, all'abbinamento dei vini, all'allestimento della *mise en place* fino all'accoglienza e al servizio di sala.

Risultati Attesi

Il progetto ha la finalità di confrontarci con il meglio della cucina locale e di acquisire competenze professionali di alto livello. Vorremmo perseguire la sperimentazione per coniugare la qualità della tradizione con il benessere del futuro a tavola. In una parola: trasporre il meglio della qualità per un cibo *sostenibile*.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: MANGIAMO A SCUOLA

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/10/2021	Docenti	Docenti
	Studenti	Studenti
		Consulenti esterni

Responsabile

L'idea è quella di organizzare il lavoro di cucina per aprire il ristorante al personale

scolastico e di offrire una merenda agli studenti in alcuni giorni della settimana.

Per poter gestire questa offerta, l'organizzazione della cucina deve crescere e acquisire i livelli di efficienza di un vero e proprio ristorante. Occorre inoltre acquisire tutti i necessari permessi e le procedure HACCP.

Vorremmo poter aprire il ristorante, due giorni alla settimana, a una ventina di docenti, offrire cibo rimasto dopo le esercitazioni e preparare la merenda per gli studenti in altri due giorni alla settimana.

Risultati Attesi

Gli obiettivi per offrire questo servizio sono alti. Comportano alte capacità organizzative e notevoli competenze culinarie per mantenere ottimi standard preparativi per tutti i giorni della settimana. Il ritorno in termini di senso di appartenenza alla scuola è altrettanto alto.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: CORSI DI FORMAZIONE PER UNA CUCINA CREATIVA SOSTENIBILE E DI QUALITÀ

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/05/2021	Studenti	Docenti Consulenti esterni

Responsabile

Il nostro Istituto ha intenzione di reperire fondi per attrezzare un laboratorio di cucina al fine di realizzare corsi di formazione aperti anche all'esterno per trasmettere la ricerca che intendiamo fare nella preparazione di cibi più sostenibili, anche oltre il territorio.

La coltivazione di prodotti sani, a km. 0, una preparazione che rispetti sia la qualità e la tradizione che la necessità di un minor spreco, l'utilizzo di sostanze varie, la contaminazione positiva di cucine diverse, lo scambio con altre culture sono gli obiettivi che ci prefiggiamo per un'interpretazione creativa di una cucina sana e sostenibile.

I corsi verrebbero realizzati da chef locali e da docenti dell'IIS. L. Spallanzani e hanno l'obiettivo di sperimentare piatti sostenibili che coniughino il meglio della tradizione con un'attenzione all'ambiente.

Risultati Attesi

Gli obiettivi del progetto sono quelli di un confronto della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni e di crescita in termini di competenze professionali. Inoltre questo progetto ci permetterebbe di sperimentare nuove modalità di preparazione di pietanze e di far riflettere sul problema della sostenibilità cercando soluzioni efficaci.

PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

"L'educazione è solo una scala per raccogliere i frutti dell'Albero della Conoscenza, non il frutto stesso"

(A. Einstein)

I cambiamenti climatici causati dall'inquinamento stanno modificando profondamente la società e il mondo del lavoro e impongono, pertanto, adeguamenti anche nell'ambito della formazione. E' necessario formare gli studenti fornendo loro conoscenze e sviluppando in loro le competenze necessarie per renderli non solo capaci di vivere e lavorare, ma anche di trovare soluzioni più efficaci e sostenibili.



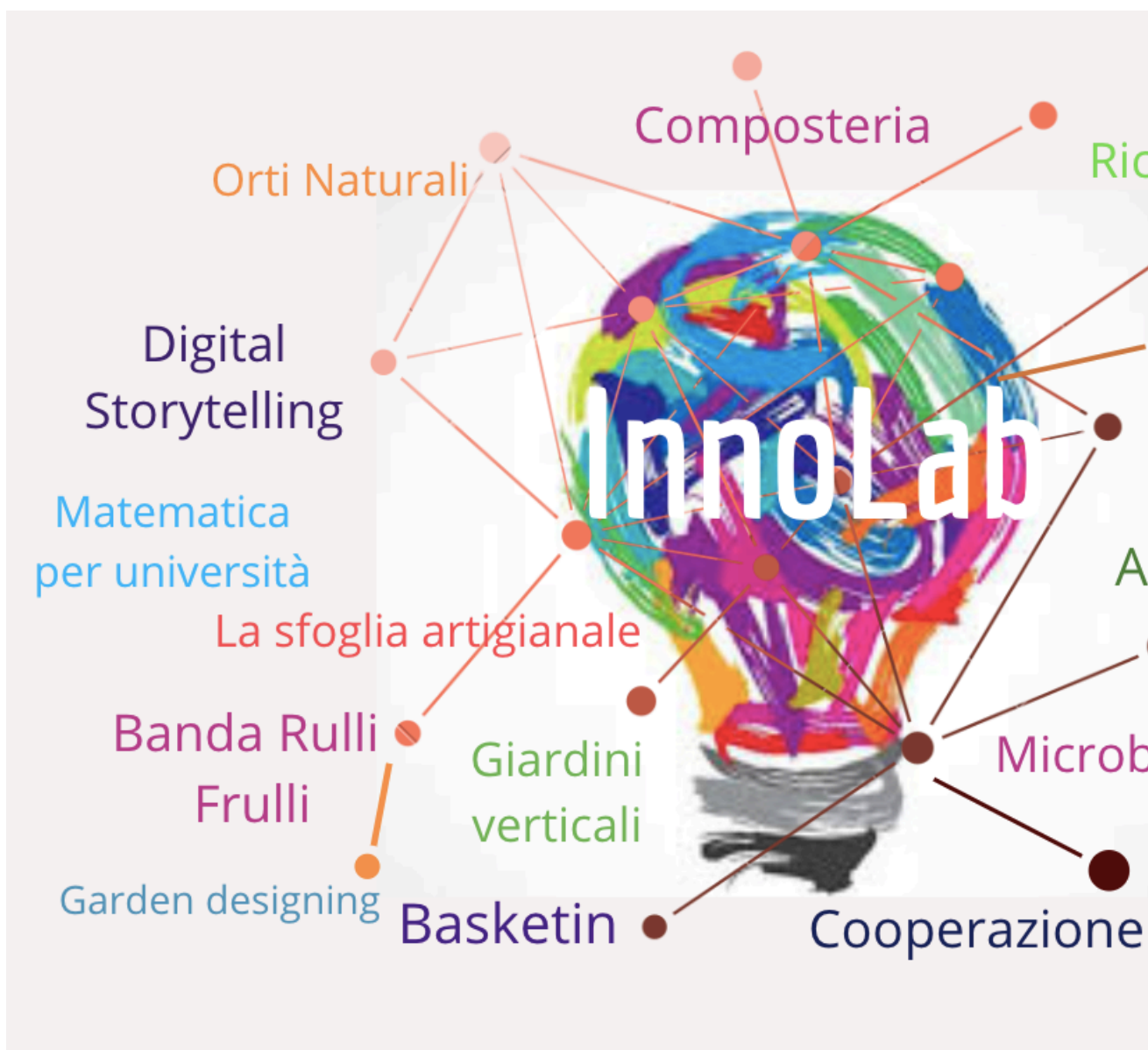


Il futuro che si sta prospettando è complesso e la società sarà sempre più "liquida". Per questo occorre che il mondo della formazione sia pronto a rispondere ai bisogni formativi che stanno mutando. Per questo crediamo di dover procedere prioritariamente in tre direzioni:

A. Realizzare l'autonomia organizzativa-didattica.

Attraverso Unità di Lezione di 50' possiamo recuperare 6 UL da utilizzare per realizzare progetti e attività didattiche più funzionali e rispondenti ai bisogni formativi degli studenti. Questo ci permette di poter realizzare in modo più flessibile la riforma degli istituti professionali in modo rispondente alla *ratio* che l'ha generata.

Un esempio degli InnoLab proposti nell'a.s. 2019/20 è il seguente:



B. Redigere un Curricolo per Competenza di Istituto declinato per indirizzi e per biennio e triennio e redigere le relative Rubric di valutazione.

C. Realizzare un cambio di didattica e di valutazione considerando principali gli ambienti di apprendimento funzionali allo sviluppo di competenze, sia tradizionali (azienda agraria- serre- punto vendita- caseificio-Lab Informatica, Scienze e Chimica, Ristorante e Sala) che innovativi (Future Classroom Lab) sia formali (ambienti scolastici) che non formali (PCTO, attività tipo Hackathon, contest vari, eventi).



D. Sviluppare competenze di filiera agroalimentare con l'utilizzo delle nuove tecnologie per dare risposta concreta ai problemi dell'ambiente e contribuire a raggiungere i goal dell'Agenda 20130. Nell'indirizzo Agrario corrisponde ad acquisire Know How sull'utilizzo dell'Agriecture , dell'agricoltura di precisione e su tecniche colturali (utilizzo di microrganismi e agricoltura biologica) a minor consumo possibile di CO₂; nell'indirizzo Enogastronomico significa innovarsi nella tradizione per realizzare menu sempre più sostenibili con il minor spreco possibile).

Per realizzare ciò le competenze più importanti per il futuro sono le capacità comunicative, la competenza multilinguistica, le competenze digitali e tecnologiche, le competenze imprenditoriali, sociali e civiche, la creatività e l'espressione culturale e una nuova coscienza ecologica.

Il nostro istituto è capofila provinciale della Rete Green nazionale e si pone come promotore di iniziative formative nell'ambito della sostenibilità. Abbiamo inoltre un obiettivo in più quello di lavorare per la sostenibilità ma nell'ambito della cooperazione internazionale.

La nostra scuola offre molte possibilità per favorire lo sviluppo di competenze innovative professionalizzanti e *life skills* attivabili in diversi contesti: nell'azienda agraria di Gaggio di Piano con la sua pluralità di colture e la stalla, nel caseificio della sede di Castelramco, nel punto vendita, nelle serre, nella cantina, nell'acetaia, nel birrificio, nel ristorante. Il potenziamento di tali attività didattiche per lo sviluppo di competenze si consoliderà con l'autonomia. Dal febbraio 2020 infatti, con l'approvazione del Collegio docenti del 12 settembre 2019 dell'Autonomia didattica e organizzativa, si faranno unità di lezione da 50' in modo da ottenere, salvaguardando il monte ore da curriculum nazionale, 6 unità di lezione in più settimanali che permetteranno di arricchire l'Offerta Formativa. La collaborazione tra insegnanti della scuola ed esperti, in un'ottica di formazione ed auto-formazione continua, la sua piena realizzazione.

Desideriamo lavorare in filiera perchè i nostri studenti che frequentano l'Indirizzo enogastronomico conoscano come si produce e si coltiva prodotti sani e gli studenti dell'Indirizzo agrario imparino come si cucina cibo gustoso e che per una cucina d'eccellenza servono prodotti buoni e non solo belli.

Il corso Enogastronomico ha implementato le proprie attività laboratoriali grazie a



collaborazioni con enti esterni quali altri Istituti della provincia e della regione, Rete i scuole, Associazioni di categorie, Fondazioni, Accademie ed Enti locali. Gli studenti partecipano attivamente con ruoli diversi in relazione al loro percorso didattico.

L'idea dell'apertura di un ristorante didattico è una sfida ambiziosa che l'IIS L. Spallanzani si pone per il prossimo triennio: un ristorante "a chilometro zero" che possa valorizzare le materie prime prodotte e trasformate all'interno dell'azienda e promuovere l'acquisizione di competenze professionalizzanti.

L'Ufficio Tecnico dell'Istituto ha già scelto e inserito nel piano delle attività una coltivazione di piante orticole da utilizzare nel ristorante; le erbe aromatiche, fresche, essiccate o in olio essenziale, per la preparazione dei piatti sono assicurate dalle coltivazioni e dalle trasformazioni realizzate dalla sede di Montombraro, Vignola, (confetture e aceto balsamico tradizionale) e Castelfranco che fornisce il burro, i formaggi (Parmigiano Reggiano e altri) e lo yogurt.

Per l'attuazione di questo progetto è necessario un miglioramento delle infrastrutture presenti: una cucina equipaggiata con le più moderne attrezzature, la riqualificazione della cantina per produrre vino da concorso, la gestione del luogo in cui creare il ristorante didattico, il rinnovamento dei tre punti vendita della scuola anche con finalità di accoglienza per i tour enogastronomici di ospiti nazionali ed internazionali.

Per questo occorre puntare alla formazione docenti per rinnovare la didattica nell'ottica dello sviluppo di competenze coerenti con i nuovi bisogni formativi. Fra essi le competenze STEAM collegate all'agrifood e alla sostenibilità, la robotica, lo studio delle lingue straniere e la realizzazione i progetti Erasmus + e di scambi con l'estero. Anche i PCTO sono strumenti potenti per il confronto, l'apertura verso il mondo reale e lo sviluppo di competenze innovative. Importante e fondamentale l'attenzione all'Inclusione e attraverso lo sviluppo di life skills attraverso progetti di musica, danza, attività sportive e di orienteering per potenziare l'autostima, l'autonomia, le capacità relazionali e l'empatia.

❖ AREE DI INNOVAZIONE

PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO



Una didattica per competenze presuppone una formazione solida e innovativa del corpo docente. Per questo sarà centrale la proposta di corsi di formazione su modalità didattiche efficaci per sviluppare le competenze definite dal curriculum. In particolare corsi per sviluppare competenze computazionali di coding, corsi di formazione sulla Comunicazione efficace, sul Debate e il public speaking per sviluppare competenze comunicative e argomentative, corsi di utilizzo delle aule 3.0 con didattiche per gruppi di lavoro per la realizzazione di progetti; infine corsi per la gestione della classe. Stimolare una nuova coscienza ecologica è fondamentale per sentirsi attori e protagonisti di una nuova coscienza civica, quindi non mancheranno corsi di formazione sull'Agenda 2030 3 sulla promozione della cittadinanza attiva. Fondamentale sarà tanto la cooperazione (anche con paesi non europei), quanto i progetti di scambio e PCTO.

CONTENUTI E CURRICOLI

Priorità assoluta è definire il Curricolo di Istituto per competenze e gli indicatori. Occorre poi declinare rubric di valutazione generali e, via via, per ambiti di dipartimento e infine per disciplina.

Partendo dalle competenze (scegliendone alcune fra quelle chiave indicate dall'Europa) occorrerà poi definire i contenuti essenziali delle varie discipline che consentiranno di raggiungere le competenze stabilite. Questo aspetto è fondamentale: partire dalle competenze per declinare i contenuti e non il contrario.

SPAZI E INFRASTRUTTURE

Un rinnovamento degli spazi e degli ambienti di apprendimento consentirebbe una maggiore funzionalità dei contenuti correlati allo sviluppo di competenze. Per questo tali ambienti non possono essere statici e coincidere solamente con "aule". Oggi si parla di "Spazi di apprendimento " perché l'apprendimento può avvenire in contesti anche informali (i PCTO sono un esempio, ma anche le attività didattiche in serra, in negozio, in azienda) e perché gli studenti, che



devono essere i veri protagonisti,devono poter elaborare il contenuto. Lo spazio di apprendimento è caratterizzato da flessibilità, adattabilità, multifunzionalità e mobilità, connessione continua con informazioni e persone, accesso alle tecnologie, alle risorse educative aperte, all'apprendimento attivo e collaborativo, alla creatività, utilizzo di molteplici metodologie didattiche e innovative.

Realizzazione di Laboratori STEM 3.0 quindi Laboratorio di Scienze e Chimica, Laboratorio di Robotica,Aula 3.0

Ristoranti: ampliamento del nostro ristorante didattico con una nuova cucina a fianco di quella attuale. Vogliamo inoltre attrezzare una nuova cucina in palazzina G.

Ristrutturazione degli edifici abitativi della nostra azienda agraria come fulcro dell' apprendimento di nuovi processi colturali più in sintonia con l'ambiente e di tuta la didattica per competenze agronomiche.

PROGETTI A CUI LA SCUOLA HA PARTECIPATO:

Rete Avanguardie educative

Avanguardie educative DENTRO FUORI LA SCUOLA - SERVICE LEARNING

Avanguardie educative APPRENDIMENTO AUTONOMO E TUTORING

Avanguardie educative DEBATE

Avanguardie educative DIDATTICA PER SCENARI

Avanguardie educative USO FLESSIBILE DEL TEMPO (EX - COMPATTAZIONE DEL CALENDARIO SCOLASTICO)

Avanguardie educative ICT LAB

L'OFFERTA FORMATIVA

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO AGRARIO

ISTITUTO/PLESSI**CODICE SCUOLA**

SPALLANZANI

MOTA011013

A. PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

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.

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 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.

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: IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
LAZZARO SPALLANZANI	MORA011017
SPALLANZANI	MORA011028
SPALLANZANI	MORA011039

ISTITUTO/PLESSI

CODICE SCUOLA

SPALLANZANI

MORA01151L

A. SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**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

- definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
- collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.
- assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.
- interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.

- organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.
- prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.
- operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.
- operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.
- prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.
- collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.

B. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - 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.

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

C. ACCOGLIENZA TURISTICA - 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.

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.

D. ENOGASTRONOMIA - 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.

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

E. VALORIZ.NE COMMERC.NE DEI PROD. AGRIC. DEL TERRIT. OPZIONE

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

- definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
- assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.
- interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.
- applicare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi e per la gestione della trasparenza, della tracciabilità e rintracciabilità.
- organizzare attività di valorizzazione e commercializzazione delle produzioni agro-alimentari mediante le diverse forme di marketing, proponendo e adottando soluzioni per i problemi di logistica.
- favorire attività integrative delle aziende agrarie anche mediante la promozione di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.
- collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione
- proporre soluzioni tecniche di produzione e trasformazione idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità e sicurezza coerenti con le normative nazionali e comunitarie.
- valutare ipotesi diverse di valorizzazione dei prodotti attraverso tecniche di comparazione.
- promuovere azioni conformi alla normativa nazionale e comunitaria per la commercializzazione dei prodotti.

Approfondimento

Vista la riforma che sta interessando gli istituti professionali, si integrano di seguito i traguardi attesi in uscita per gli istituti professionali:

COMPETENZE IN COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI PROFESSIONALI

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici,

tecnologici e professionali.

-Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

-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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

-Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

-Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

-Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

-Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

-Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

-Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.

-Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento.

-Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella

loro soluzione collaborando efficacemente con altri.

-Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.

-Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

-Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

La professionalità che gli studenti acquisiscono progressivamente nel corso del quinquennio tende a valorizzare la cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia, come l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche l'identità e il senso di appartenenza ad una comunità professionale, che riflettono una visione etica della realtà, un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali, ma collettive. [da punto 1 decreto 13 aprile 2017, n. 61]

COMPETENZE SPECIFICHE PER L'INDIRIZZO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

-Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

-Gestire sistemi di allevamento, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.

-Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche.

-Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali.

-Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati.

-Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento.

-Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.

-Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale.



-Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale.

-Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

Per corrispondere alle dinamiche evolutive degli assetti economici e produttivi e contribuire ad anticiparne i relativi sviluppi e fabbisogni è richiesta una preparazione caratterizzata da una fluida integrazione tra competenze culturali generali e competenze tecnico professionali specifiche. I risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente prevedono, quindi, una stretta integrazione tra la dimensione culturale-comunicativa e quella tecnico-operativa, tipica delle vocazioni dell'istruzione professionale.

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA PER L'INDIRIZZO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del quinquennio, consentono agli studenti di inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro, di accedere ai corsi di istruzione tecnica superiore (ITS), dell'istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS) e professionali post-diploma, di partecipare ai concorsi pubblici per i quali è richiesto un diploma, di accedere a tutte le Facoltà universitarie.

Il Diplomato può comunque da subito trovare occupazione in diversi ambiti, tra i quali:

- Impiego presso aziende agricole (zootecniche, cerealicole, orto-frutticole, floro-vivaistiche, ecc.) e aziende di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

- Impiego presso centri di assistenza tecnico-amministrativa per l'agricoltura o uffici tecnici di enti territoriali (comuni, province, regione).

- Direzione, gestione e amministrazione di aziende agrarie (zootecniche, cerealicole, orto-frutticole, floro-vivaistiche, ecc.) e aziende di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

- Conduzione aziende agrarie o di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, per le quali è in grado di selezionare ed accedere ai contributi locali e comunitari per lo sviluppo e la valorizzazione dell'impresa.

- Consulenza e controlli analitici per i settori legati all'agricoltura, con particolare



riferimento ai comparti lattiero-caseario ed enologico.

- Gestione della trasparenza, tracciabilità e sicurezza delle differenti filiere agroambientali, agroindustriali e agrituristiche.
- Organizzazione e cura delle attività di promozione e diffusione dei prodotti agrari e agroindustriali.
- Progettazione e manutenzione di giardini ed aree verdi, pubbliche e private.
- Direzione e sviluppo di parchi e aree protette.
- Rappresentanza nella commercializzazione di prodotti per l'agricoltura e l'allevamento.
- Assistenza tecnica per i programmi di intervento fitosanitari, di lotta integrata e agricoltura biologica.
- Prevenzione del degrado ambientale e difesa delle zone a rischio.
- Organizzazione e rivalutazione del turismo locale e dell'agriturismo, riuscendo a recuperare prodotti tipici e tradizioni del territorio, valorizzandone anche le risorse paesaggistiche.
- Collaborazione con enti locali, uffici del territorio e produttori per avviare progetti di sviluppo e di miglioramento delle zone rurali e di protezione idrogeologica.
- Accesso all'insegnamento di discipline tecnico-pratiche (ITP) presso istituti superiori ad indirizzo agrario.

Il Diplomato può acquisire l'abilitazione professionale superando uno specifico Esame di Stato e iscriversi all'albo (Collegio Nazionale degli Agrotecnici). L'Esame di abilitazione ha sede regionale a Castelfranco Emilia presso il nostro Istituto.

Il Diplomato iscritto all'albo può esercitare libera attività professionale in forma autonoma in diversi ambiti, tra i quali:

- Direzione, amministrazione e gestione di aziende agrarie e zootecniche e di aziende di lavorazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agrari e zootecnici, limitatamente alle piccole e medie aziende, ivi comprese le funzioni contabili, quelle di assistenza e rappresentanza tributaria e quelle relative all'amministrazione del personale dipendente.
- Assistenza alla stipulazione dei contratti agrari e, conseguentemente, l'assistenza nella stipula di "contratti in deroga" nonché la registrazione telematica dei contratti d'affitto con ENTRATEL.
- Valutazione di incidenza ambientale per i siti di interesse comunitario (SIC), zone speciali di conservazione (ZSC), zone di protezione speciale (ZPS) e valutazioni di impatto ambientale (VIA).
- Redazione di relazioni paesaggistiche nei settori di competenza, indagini vegetazionali e certificazione delle produzioni vivaistiche.
- Formulazione di piani per lo smaltimento e l'utilizzo delle acque reflue di vegetazione e la formulazione di tutti i piani per lo smaltimento delle deiezioni



zootecniche.

- Predisposizione dei piani di sicurezza sul lavoro, anche nei cantieri mobili nel settore edilizio.
- Rilascio di asseverazioni ed attestati di certificazione/qualificazione energetica, per gli interventi a favore dell'impiego di fonti energetiche rinnovabili e del risparmio energetico in agricoltura, per le opere previste nei piani aziendali ed interaziendali nonché nelle opere di miglioramento e di trasformazione fondiaria, sia agraria che forestale.
- Assistenza tecnico-economica agli organismi cooperativi ed alle piccole e medie aziende, compresa la progettazione e direzione di piani aziendali ed interaziendali, anche ai fini della concessione dei mutui fondiari nonché le opere di trasformazione e miglioramento fondiario.
- Controllo ed asseverazione delle produzioni biologiche.
- Predisposizione dei piani di autocontrollo alimentare (HACCP).
- Stima e valutazione di idoneità tecnica degli impianti di lavorazione e condizionamento dei prodotti ortofrutticoli.
- Stima di terreni agricoli e di terreni edificabili, di immobili agricoli e delle loro pertinenze.
- Perizia giurata per l'acquisto di terreni e fabbricati nell'ambito degli interventi del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale e del Fondo Sociale Europeo.
- Perizia per danni da selvaggina alle colture agricole, per danni da avversità atmosferiche alle colture agricole, anche nell'ambito dei contratti di assicurazione agevolata, per danni prodotti dell'improprio od errato uso di prodotti fitosanitari, per danni derivanti alle colture dal pascolamento libero di bestiame brado.

COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO PER L'INDIRIZZO TECNICO " VITICOLTURA ED ENOLOGIA"

- gestire le attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili.
- organizzare i controlli relativi all'andamento della vinificazione e del prodotto finito, anche da un punto di vista microbiologico, al fine del miglioramento qualitativo.
- interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio.
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate e in ambito del settore viticolo-enologico.
- utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto.
- monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare



riguardo all'introduzione di tecnologie innovative.

- saper gestire un vigneto effettuando scelte colturali che valorizzano gli aspetti qualitativi dei prodotti nel rispetto dell'ambiente.
- identificare le caratteristiche significative di contesti ambientali vocati alla viticoltura.
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti enologici collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA PER L'INDIRIZZO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

e

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Il diploma di perito agrario conseguito all'IIS L. Spallanzani Settore Tecnologico "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" consente la direzione e gestione dell'impresa, comprese le funzioni contabili e di rappresentanza e assistenza tributaria, alla progettazione di opere di miglioramento fondiario, misura, stima e divisione di fondi, costruzioni e aziende agricole, alla valutazione dei danni alle colture. Inoltre spettano sempre al perito agrario anche lavori catastali, topografici, cartografici, assistenza tecnica ai produttori agricoli, le rotazioni agrarie e la curatela di aziende agrarie o zootecniche. (<https://www.peritiagrari.it/>) La figura del perito agrario inoltre è una delle più importanti per guidare il processo di modernizzazione del settore, da attività produttiva destinata a perpetuarsi sulla base della sola "tradizione" tramandata, ad una visione più dinamica, aperta alle grandi potenzialità offerte dal progresso tecnico e scientifico.

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

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.

Il diploma consente di svolgere le seguenti attività nel mondo del lavoro:

- Direttore di piccole e medie aziende agricole.
- Libera professione nel campo delle stime e divisione di fondi rustici, stime di danni, rilievo e progettazione aziendale.
- Assistenza alle aziende agrarie singole e associate (cooperative) riguardo alla produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti agrari.
- Insegnante tecnico-pratico nelle scuole di secondo grado Tecnico o esperto nell'ambito di amministrazioni centrali e periferiche (Comuni, Province, Regioni).



- Partecipazione a concorsi nei N.A.S. (Nuclei antisofisticazioni) nell'arma dei Carabinieri.
- Rappresentanze di ditte venditrici di prodotti per l'agricoltura (concimi, mangimi, antiparassitari, diserbanti, insetticidi, macchine agricole, ecc.).
- Responsabile di parchi, giardini, vivai.
- Industrie mangimistiche e alimentari.
- Industrie trasformatrici dei prodotti agricoli (cantine, caseifici, oleifici, ecc.).
- Tecnico controllore qualità come da normative U.E.

Il Perito Agrario iscritto all'albo (l'esame si svolge all'IIIS L. Spallanzani) può inoltre esercitare libera attività professionale come:

- perito assicuratore per la stima di danni alle colture agrarie;
- progettista di piccole costruzioni rurali;
- estimatore di terreni e fabbricati per divisioni ereditarie;
- consulente legale relativamente al settore agricolo.

Dopo il diploma è possibile proseguire il percorso formativo mediante l'accesso a qualunque Facoltà universitari, corso post-diploma, I.F.T.S., Corso di specializzazione professionale, Corso F.S.E.

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA PER L'INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomico e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

- ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

Nell'articolazione "Arte bianca e pasticceria"- il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e della panificazione; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "ENOGASTRONOMIA"- SETTORE CUCINA - il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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 valorizzano le risorse del territorio.

Il diploma consente di svolgere le seguenti attività nel mondo del lavoro:

- Attività di ricevimento e d'accoglienza turistico-alberghiera.
- Direttore di piccole e medie aziende di ristorazione (Enogastronomia, sala e vendita, accoglienza, arte bianca)
- Libera professione nel campo delle consulenze in materia di cucina e progettazione dei laboratori (Enogastronomia e arte bianca)
- Insegnante tecnico-pratico nelle scuole di secondo grado (Enogastronomia, Arte bianca, sala e vendita, accoglienza)
- Partecipazione a concorsi nei N.A.S. (Nuclei antisofisticazioni) nell'arma dei Carabinieri(Enogastronomia, arte bianca)
- Rappresentanze di ditte venditrici di prodotti agroalimentari. (Enogastronomia, Arte bianca, sala e vendita)
- Responsabile di azienda enogastronomiche (Enogastronomia, Arte bianca, Accoglienza, sala e vendita)
- Food&Beverage manager (Enogastronomia, sala e vendita, Arte bianca)
- Industrie trasformatrici dei prodotti alimentari (conserviere) (Enogastronomia, sala e vendita)
- Libera professione nel campo delle consulenze in materia di sala e progettazione dei laboratori(Sala e vendita)
- Rappresentanze di ditte venditrici di prodotti legati al turismo (Accoglienza)



-Responsabile di aziende turistiche(Accoglienza)

-Direttore di albergo (Accoglienza).

ALLEGATI:

2 G - Profilo Enogastronomia e ospitalità alberghiera rev 30 11.pdf

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

Approfondimento

Vedi allegato.

ALLEGATI:

Proposta Quadri orari 2019-2020 per PTOF def.pdf

CURRICOLO DI ISTITUTO

NOME SCUOLA

LAZZARO SPALLANZANI (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ **EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO**

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Per acquisire competenze l'Istituto promuove e sviluppa una didattica mirata a realizzare prodotti e progetti volti a stimolare l'imprenditorialità, l'innovazione, la ricerca e la sperimentazione, la collaborazione, la comunicazione e la creatività. Rientrano in questo ambito la progettazione di UdA, compiti di realtà, le attività laboratoriali intese non tanto e non solo come luogo fisico ma come forma mentis, una pratica del fare che valorizza la centralità dell'allievo.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Comunicazione nella madrelingua. Comunicazione nelle lingue straniere. Competenza

matematica e competenze di base in scienza e tecnologia. Competenza digitale. Imparare ad imparare. Competenze sociali e civiche. Spirito di iniziativa e imprenditorialità Consapevolezza ed espressione culturale.

Approfondimento

Siamo consapevoli che il Curricolo Nazionale relativo ai vari indirizzi deve essere adattato non solo ai diversi bisogni del mondo del lavoro e della realtà che è profondamente cambiata dal 2010-11 (anno in cui sono usciti i nuovi *curricula* nazionali per la secondaria di secondo grado) ma anche al contesto territoriale.

Abbiamo fatto negli anni alcuni correttivi ma è necessario, come già detto più volte, puntare allo sviluppo di competenze professionalizzanti e chiave, cosiddette del XXI secolo.

Inoltre il piano di studi dell'Indirizzo Professionale è appena stato modificato e anche in questo caso occorre effettuare delle scelte perchè, nell'attuale curriculum sono previsti *range* orari di discipline che vanno pertanto definiti.

Pertanto nel prossimo triennio sarà opportuno ridefinire il Curricolo di istituto, declinato per i vari indirizzi, che punti alle competenze.

Esse verranno poi a cascata acquisite e definite in termini di aree disciplinari. In questo modo gli studenti potranno essere valutati in base alle competenze realmente acquisite nelle varie attività e nei vari progetti (dai PCTO alle Unità Didattiche di Apprendimento per competenza, dalle attività laboratoriali ai macro progetti) che verranno svolti.

Competenze che mettano in luce più la capacità di argomentazione, di valutazione e giudizio che aspetti squisitamente disciplinari e che favoriscano collegamenti interdisciplinari e la capacità di gestione di situazioni concrete riguardanti problemi reali anziché tematiche astratte come del resto prospettato dal nuovo Esame di Stato. Tali competenze saranno elaborate a partire dalle competenze chiave di cittadinanza definite dall'Unione Europea nel maggio 2018.

(PCTO)

❖ **INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO**

Descrizione:

Il progetto inizia già dal secondo anno con alcune attività propedeutiche agli *stage* formativi e di orientamento. È però nel corso del triennio conclusivo che si raccordano al meglio le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mercato del lavoro. I percorsi di alternanza, inseriti ad inizio anno nelle programmazioni di classe, possono prevedere un ampio ventaglio di opportunità, finalizzate all'integrazione dello studente con il tessuto produttivo del territorio e collegate allo specifico profilo in uscita dell'indirizzo professionale agrario. Le attività privilegiate di alternanza scuola-lavoro, diversificate per anno e svolte prioritariamente durante il periodo scolastico all'interno dell'orario curricolare, saranno:

Preparazione e sviluppo delle conoscenze, abilità e competenze trasversali, linguistico-comunicative e tecnico-professionali di base da utilizzare, integrare e implementare nei contesti aziendali.

Formazione generale e specifica sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori a rischio basso e medio, valida per l'inserimento in contesto lavorativo (4 ore + 8 ore).

Incontri con esperti presso la scuola o presso aziende, eventi e manifestazioni del settore.

Organizzazione e partecipazione a eventi di promozione e vendita sul territorio.

Simulazione di impresa e percorsi legati al potenziamento dell'autoimprenditorialità.

Corsi tecnico-professionali in collaborazione con Enti esterni per l'acquisizione di certificati e 'patentini' di abilitazione.

Attività tecnico-pratiche in Scuola-impresa presso l'azienda agraria, le serre e i laboratori produttivi dell'Istituto.

Stage formativo e di orientamento in azienda: allo scopo viene stipulata la Convenzione tra l'Istituto e l'Ente ospitante a cui si allega il Progetto Formativo Personalizzato (PFP) dell'alunno. Lo *stage* in azienda è co-progettato da scuola e struttura ospitante, monitorato e valutato da tutor aziendale e tutor scolastico. Nello specifico il progetto prevede almeno 3 settimane di *stage* in classe terza, almeno 3 settimane di *stage* in classe quarta e almeno 2 settimane di *stage* in classe quinta, per un totale minimo di almeno 284

ore di *stage* nel triennio.

I progetti di ASL potranno essere realizzati anche grazie a specifici PON (Programma Operativo Nazionale).

MODALITÀ

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

SOGGETTI COINVOLTI

- Soggetti esterni: Enti pubblici e del Terzo Settore, aziende e cooperative agricole dei vari comparti produttivi del territorio

DURATA PROGETTO

Quadriennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

La valutazione del livello di competenza raggiunta dallo studente, nel corso delle attività di alternanza (specialmente di *stage*, ma non solo), viene effettuata dal tutor interno e dal tutor esterno, il quale fornisce alla scuola ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi progettati.

Il livello raggiunto ricade nella valutazione delle discipline più strettamente afferenti all'esperienza lavorativa (in genere le discipline di indirizzo) e va ad incrementare le competenze che saranno certificate dalla scuola a conclusione del percorso di studi.

La scuola si occupa di valutare anche altri elementi collaterali all'esperienza di alternanza vera e propria, quali ad esempio la redazione di una relazione di stage, di un diario di bordo, di un libretto dello studente, ecc. che vengono valutati da uno o più docenti del Consiglio di classe. La valutazione del percorso in alternanza è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del corso di studi.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio, ha a disposizione tutte le informazioni, i report e la certificazione delle competenze acquisite con le esperienze di alternanza svolte dallo studente. La valutazione degli esiti delle attività di alternanza riguarda la ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta, tenendo conto del comportamento dello studente durante l'attività nella struttura ospitante e valorizzando il ruolo attivo e propositivo eventualmente manifestato ed evidenziato dal tutor esterno. La valutazione delle esperienze, inoltre, riguarda l'attribuzione dei crediti, in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite.

La scuola utilizza prioritariamente schede di raccolta degli esiti valutativi tecnico-professionali, strutturate per compiti di realtà, secondo il modello delle rubriche di valutazione. Nelle griglie utilizzate sono presenti anche sezioni dedicate alla valutazione delle competenze trasversali e linguistico-comunicative perseguite nell'attività di alternanza svolta.

❖ **CORSO SERALE INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO**

Descrizione:

Il progetto inizia dal secondo anno di corso in cui si susseguono la classe terza e la classe quarta strutturate in un unico modulo didattico. In conseguenza a tale riduzione oraria anche il monte ore totale delle attività di alternanza è ridotto proporzionalmente ed ammonta a 140 ore complessive da svolgere entro la conclusione del percorso di studi. Considerate tali caratteristiche dell'impianto didattico e l'orario delle lezioni, è previsto il riconoscimento di un credito di 100 ore totali per gli studenti lavoratori. Inoltre, per quegli studenti lavoratori che operino in ambito agrario o in attività connesse, può essere definito un ulteriore credito in ore stabilito dal Consiglio di classe. Similmente sono riconosciute valide le ore di formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro se già svolte in proprio dallo studente lavoratore. I percorsi di alternanza, inseriti ad inizio anno nelle programmazioni di classe, diversificati per anno, personalizzati per ogni studente e svolti prioritariamente durante il periodo scolastico, saranno caratterizzate da attività quali:

Preparazione e sviluppo delle conoscenze, abilità e competenze trasversali, linguistico-comunicative e tecnico-professionali di base da utilizzare, integrare e implementare nei contesti aziendali.

Formazione generale e specifica sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori a rischio basso e medio, valida per l'inserimento in contesto lavorativo (per chi non ne fosse già in possesso).

Incontri con esperti presso la scuola o presso aziende, eventi e manifestazioni del settore.

Organizzazione e partecipazione a eventi di promozione e vendita sul territorio.

Simulazione di impresa e percorsi legati al potenziamento dell'autoimprenditorialità.

Corsi tecnico-professionali in collaborazione con Enti esterni per l'acquisizione di certificati e 'patentini' di abilitazione.

Attività tecnico-pratiche in Scuola-impresa presso l'azienda agraria, le serre e i laboratori produttivi dell'Istituto.

Stage formativo e di orientamento in azienda: allo scopo viene stipulata la Convenzione tra l'Istituto e l'Ente ospitante a cui si allega il progetto formativo personalizzato (PFP) dell'alunno. Lo stage in azienda è co-progettato da scuola e struttura ospitante, monitorato e valutato da tutor aziendale e tutor scolastico.

I progetti di ASL potranno essere realizzati anche grazie a specifici PON (Programma Operativo Nazionale).

MODALITÀ

- PCTO presso Struttura Ospitante
- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

SOGGETTI COINVOLTI

- Soggetti esterni: Enti pubblici e del Terzo Settore, aziende e cooperative agricole dei vari comparti produttivi del territorio

DURATA PROGETTO

Biennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

La valutazione del livello di competenza raggiunta dallo studente, nel corso delle attività di alternanza (specialmente di Scuola-impresa, ma non solo), viene effettuata dal tutor interno e dal tutor esterno, il quale fornisce alla scuola ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi progettati.

Il livello raggiunto ricade nella valutazione delle discipline più strettamente afferenti all'esperienza lavorativa (in genere le discipline di indirizzo) e va ad incrementare le competenze che saranno certificate dalla scuola a conclusione del percorso di studi.

La scuola si occupa di valutare anche altri elementi collaterali all'esperienza di alternanza vera e propria, quali ad esempio la redazione di una relazione di stage, di un diario di bordo, di un libretto dello studente, ecc. che vengono valutati da uno o più docenti del Consiglio di classe. La valutazione del percorso in alternanza è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del corso di studi.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio, ha a disposizione tutte le informazioni, i report e la certificazione delle competenze acquisite con le esperienze di alternanza svolte dallo studente. La valutazione degli esiti delle attività di alternanza riguarda la ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta, tenendo conto del comportamento

dello studente durante l'attività nella struttura ospitante e valorizzando il ruolo attivo e propositivo eventualmente manifestato ed evidenziato dal tutor esterno. La valutazione delle esperienze, inoltre, riguarda l'attribuzione dei crediti, in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite.

La scuola utilizza prioritariamente schede di raccolta degli esiti valutativi tecnico-professionali, strutturate per compiti di realtà, secondo il modello delle rubriche di valutazione. Nelle griglie utilizzate sono presenti anche sezioni dedicate alla valutazione delle competenze trasversali e linguistico-comunicative perseguite nell'attività di alternanza svolta.

❖ **INDIRIZZO TECNICO AGRARIO**

Descrizione:

I percorsi di alternanza, inseriti ad inizio anno nelle programmazioni di classe, possono prevedere un ampio ventaglio di opportunità, finalizzate all'integrazione dello studente con il tessuto produttivo del territorio e collegate allo specifico profilo in uscita dell'indirizzo tecnico agrario nelle sue due articolazioni ('Produzioni e trasformazioni' e 'Viticultura ed enologia'). Le attività privilegiate di alternanza scuola-lavoro, diversificate per anno e svolte sia durante il periodo scolastico all'interno dell'orario curricolare, sia all'esterno del periodo scolastico (prima dell'inizio o dopo la fine), saranno:

Preparazione e sviluppo delle conoscenze, abilità e competenze trasversali, linguistico-comunicative e tecnico-professionali di base da utilizzare, integrare e implementare nei contesti aziendali.

Formazione generale e specifica sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori a rischio basso e medio, valida per l'inserimento in contesto lavorativo (4 ore + 8 ore).

Incontri con esperti presso la scuola o presso aziende, eventi e manifestazioni del settore.

Organizzazione e partecipazione a eventi di promozione e vendita sul territorio.

Simulazione di impresa e percorsi legati al potenziamento dell'autoimprenditorialità.

Corsi tecnico-professionali in collaborazione con Enti esterni per l'acquisizione di certificati e 'patentini' di abilitazione.

Attività tecnico-pratiche in Scuola-impresa presso l'azienda agraria, le serre e i laboratori produttivi dell'Istituto.

Stage formativo e di orientamento in azienda: allo scopo viene stipulata la Convenzione tra l'Istituto e l'Ente ospitante a cui si allega il Progetto Formativo Personalizzato (PFP)

dell'alunno. Lo *stage* in azienda è co-progettato da scuola e struttura ospitante, monitorato e valutato da tutor aziendale e tutor scolastico. Nello specifico il progetto prevede almeno 3 settimane di *stage* in classe terza, almeno 2 settimane di *stage* in classe quarta e almeno 1 settimana di *stage* in classe quinta, per un totale minimo di almeno 208 ore di *stage* nel triennio.

I progetti di ASL potranno essere realizzati anche grazie a specifici PON (Programma Operativo Nazionale).

MODALITÀ

- PCTO presso Struttura Ospitante
- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

SOGGETTI COINVOLTI

- Soggetti esterni: Enti pubblici e del Terzo Settore, aziende e cooperative agricole dei vari comparti produttivi del territorio

DURATA PROGETTO

Triennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

La valutazione del livello di competenza raggiunta dallo studente, nel corso delle attività di alternanza (specialmente di *stage*, ma non solo), viene effettuata dal tutor interno e dal tutor esterno, il quale fornisce alla scuola ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi progettati.

Il livello raggiunto ricade nella valutazione delle discipline più strettamente afferenti all'esperienza lavorativa (in genere le discipline di indirizzo) e va ad incrementare le competenze che saranno certificate dalla scuola a conclusione del percorso di studi.

La scuola si occupa di valutare anche altri elementi collaterali all'esperienza di alternanza vera e propria, quali ad esempio la redazione di una relazione di *stage*, di un diario di bordo, di un libretto dello studente, ecc. che vengono valutati da uno o più docenti del Consiglio di classe. La valutazione del percorso in alternanza è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del corso di studi.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio, ha a disposizione tutte le informazioni, i report e la certificazione delle competenze acquisite con le esperienze di alternanza svolte dallo studente. La valutazione degli esiti delle attività di alternanza riguarda la ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta, tenendo conto del comportamento dello studente durante l'attività nella struttura ospitante e valorizzando il ruolo attivo e propositivo eventualmente manifestato ed evidenziato dal tutor esterno. La valutazione delle esperienze, inoltre, riguarda l'attribuzione dei crediti, in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite.

La scuola utilizza prioritariamente schede di raccolta degli esiti valutativi tecnico-professionali, strutturate per compiti di realtà, secondo il modello delle rubriche di valutazione. Nelle griglie utilizzate sono presenti anche sezioni dedicate alla valutazione delle competenze trasversali e linguistico-comunicative perseguite nell'attività di alternanza svolta.

❖ **INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO E PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA**

Descrizione:

Il progetto inizia già dal secondo anno con alcune attività propedeutiche agli *stage* formativi e di orientamento. È però nel corso del triennio conclusivo che si raccordano al meglio le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mercato del lavoro. I percorsi di alternanza, inseriti ad inizio anno nelle programmazioni di classe, possono prevedere un ampio ventaglio di opportunità, finalizzate all'integrazione dello studente con il tessuto commerciale e ricettivo del territorio e collegate allo specifico profilo in uscita dell'indirizzo professionale enogastronomico e per l'accoglienza turistica. Le attività privilegiate di alternanza scuola-lavoro, diversificate per anno e svolte sia durante, sia all'esterno del periodo scolastico (dopo la fine delle lezioni), saranno:

Preparazione e sviluppo delle conoscenze, abilità e competenze trasversali, linguistico-comunicative e tecnico-professionali di base da utilizzare, integrare e implementare nei contesti aziendali.

Formazione generale e specifica sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori a rischio basso e medio, valida per l'inserimento in contesto lavorativo (4 ore + 8 ore).

Incontri con esperti presso la scuola o presso aziende, eventi e manifestazioni del settore.

Organizzazione e partecipazione a eventi di promozione e vendita sul territorio.

Simulazione di impresa e percorsi legati al potenziamento dell'autoimprenditorialità.

Corsi tecnico-professionali in collaborazione con Enti esterni per l'acquisizione di

certificati e 'patentini' di abilitazione.

Attività tecnico-pratiche in Bottega-scuola presso il ristorante e i laboratori dell'Istituto e all'esterno presso *location* diverse per eventi di *catering* e *banqueting*.

Tour enogastronomici: è consolidato lo svolgimento di questi tour per gruppi provenienti da diverse nazioni europee ed extraeuropee. Questi possono visitare tutta la nostra filiera produttiva assaggiando quanto produciamo. Gli studenti accompagnano i visitatori in tour, conversando in lingua inglese e dando loro tutte le spiegazioni necessarie.

Preparano, allestiscono e servono i buffet con i prodotti del nostro Istituto.

Stage formativo e di orientamento in azienda: allo scopo viene stipulata la Convenzione tra l'Istituto e l'Ente ospitante a cui si allega il Progetto Formativo Personalizzato (PFP) dell'alunno. Lo *stage* in azienda è co-progettato da scuola e struttura ospitante, monitorato e valutato da tutor aziendale e tutor scolastico. Nello specifico il progetto prevede dalle 128 alle 160 ore di stage in classe terza, dalle 128 alle 160 ore di stage in classe quarta e almeno 80 ore di stage in classe quinta, per un totale minimo di almeno 336 ore di stage nel triennio.

I progetti di ASL potranno essere realizzati anche grazie a specifici PON (Programma Operativo Nazionale).

MODALITÀ

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

SOGGETTI COINVOLTI

- Soggetti esterni: Enti pubblici e del Terzo Settore, aziende ristorative e/o alberghiere e/o turistiche.

DURATA PROGETTO

Quadriennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

La valutazione del livello di competenza raggiunta dallo studente, nel corso delle attività di alternanza (specialmente di stage, ma non solo), viene effettuata dal tutor interno e dal tutor esterno, il quale fornisce alla scuola ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi progettati.

Il livello raggiunto ricade nella valutazione delle discipline più strettamente afferenti all'esperienza lavorativa (in genere le discipline di indirizzo) e va ad incrementare le competenze che saranno certificate dalla scuola a conclusione del percorso di studi.

La scuola si occupa di valutare anche altri elementi collaterali all'esperienza di alternanza vera e propria, quali ad esempio la redazione di una relazione di stage, di un diario di bordo, di un libretto dello studente, ecc. che vengono valutati da uno o più docenti del Consiglio di classe. La valutazione del percorso in alternanza è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del corso di studi.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio, ha a disposizione tutte le informazioni, i report e la certificazione delle competenze acquisite con le esperienze di alternanza svolte dallo studente. La valutazione degli esiti delle attività di alternanza riguarda la ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta, tenendo conto del comportamento dello studente durante l'attività nella struttura ospitante e valorizzando il ruolo attivo e propositivo eventualmente manifestato ed evidenziato dal tutor esterno. La valutazione delle esperienze, inoltre, riguarda l'attribuzione dei crediti, in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite.

La scuola utilizza prioritariamente schede di raccolta degli esiti valutativi tecnico-professionali, strutturate per compiti di realtà, secondo il modello delle rubriche di valutazione. Nelle griglie utilizzate sono presenti anche sezioni dedicate alla valutazione delle competenze trasversali e linguistico-comunicative perseguite nell'attività di alternanza svolta.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

❖ PROGETTO CANTINA

Produrre uve di qualità; un vino artigianale "naturale" con un'etichetta da promuovere secondo i canoni del bon ton; progettare e ristrutturare la cantina della scuola avvalendosi della professionalità di un esperto esterno.

Obiettivi formativi e competenze attese

Educazione alla sostenibilità in ambito agricolo e produzione di un vino di qualità nel rispetto del territorio, del vitigno, della tradizione e della normativa vigente. In particolare: - Istruire gli studenti a pratiche viticole agronomicamente corrette e sostenibili; - Istruire gli studenti a pratiche enologiche e di cantina tecnicamente

corrette e sostenibili; - Valorizzare i vitigni e vini del territorio; - Educare ad un consumo consapevole delle bevande alcoliche; - Progettare una cantina nel rispetto della normativa vigente.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

❖ PROGETTO MICROBIRRIFICIO

Progettazione del birrificio della scuola avvalendosi della professionalità di un esperto esterno, adeguandolo alle normative vigenti.

Obiettivi formativi e competenze attese

L'obiettivo generale è la produzione di una birra di qualità nel rispetto del territorio, istruendo gli studenti a pratiche di produzione della birra corrette e sostenibili; educando ad un consumo consapevole delle bevande alcoliche; progettando un microbirrificio nel rispetto della normativa vigente e un'etichetta per l'inserimento sul mercato della birra prodotta.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

❖ PROGETTO SERVICE LEARNING E GLIS

Il principio ispiratore di tutte le attività inclusive del nostro istituto fa riferimento all'approccio pedagogico del "Service Learning", attraverso il quale tutti gli studenti hanno l'opportunità di sviluppare competenze disciplinari e sociali (learning) attraverso lo svolgimento di attività solidali (service) riferite ad un bisogno della comunità, sia nella sua dimensione scolastica che in quella inerente il territorio. Grazie a tale approccio, gli studenti, in particolare nelle vesti del GLIS (gruppo di lavoro per l'inclusione studenti), hanno la possibilità di rivestire un ruolo attivo in tutte le fasi del progetto, dalla sua ideazione fino alla sua realizzazione e valutazione attraverso una riflessione sulle esperienze svolte. Ciò consentirà di misurarsi con problemi e soluzioni autentiche e di recuperare, attraverso il confronto con l'altro, la dimensione sociale dell'apprendimento. In linea con il modello bio-psico-sociale dell'ICF, il contesto sociale

diviene così elemento determinante per il successo formativo di tutti gli studenti. Il Gruppo di Lavoro per l'Inclusione Studenti nasce dalla consapevolezza che l'inclusione nella scuola deve far parte del processo educativo degli allievi stessi. È una presa di coscienza del fatto che le diverse abilità vanno valorizzate e condivise. I ragazzi che fanno parte del GLIS, su base volontaria ed opportunamente selezionati, sono il cuore del processo di inclusione; hanno il compito di conoscere i punti di forza dei compagni disabili e farli diventare una risorsa positiva per il gruppo classe. Vengono invogliati, inoltre, a trovare le strategie inclusive, mediante progetti, attività e supporto allo studio, che siano occasione di crescita e di scambio reciproco tra pari. Il GLIS ha come supporto e guida il corpo docenti, sostegno e curricolari, che si adoperano in una sinergia comune per una educazione civile altamente formativa e in un'ottica pienamente inclusiva.

Obiettivi formativi e competenze attese

-favorire il raggiungimento delle conoscenze, delle abilità, e dei traguardi di sviluppo delle competenze disciplinari -sviluppare e rafforzare le competenze cognitive e relazionali -sviluppare il senso di responsabilità individuale e di gruppo -sviluppare la dimensione prosociale e l'intelligenza emotiva -promuovere la crescita delle potenzialità di ciascuno in una dimensione sinergica di collaborazione collettiva -sviluppare competenze di cittadinanza attiva -potenziare tra gli studenti autonomia e pensiero critico -favorire tra gli studenti il riconoscimento delle proprie inclinazioni e potenzialità in un'ottica di orientamento formativo -sviluppare il senso di identità e di appartenenza nei confronti della comunità di appartenenza -favorire tra gli studenti il coinvolgimento attivo e spirito di iniziativa -favorire la formazione integrale della persona -promuovere la motivazione e lo sviluppo del senso di autoefficacia -favorire tra gli studenti una maggior sensibilità e apertura verso l'altro e verso le situazioni di difficoltà -favorire lo sviluppo della consapevolezza di sé

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno

Classi aperte parallele

Altro

Approfondimento

Il progetto SERVICE LEARNING è una modalità con cui vengono attuati i progetti di inclusione di istituto:

Sede di Vignola

Progetto Autonomia (maxi-progetto che comprende il laboratorio di serra; punto vendita; conosco il territorio; laboratorio cucina)

Sede di Montombraro

Progetto GiardiniAmo (Tale progetto si colloca nel percorso professionale proprio del curriculum di studi e prevede lo svolgimento di attività pratiche e lezioni teoriche. L'acquisizione delle conoscenze e delle competenze ha origine a partire da esperienze e osservazioni dirette).

Progetto Mi muovo! Viaggiare per crescere (Tale progetto mira a potenziare l'autonomia personale nel proprio contesto sociale. Le attività programmate permettono all'allievo di sperimentarsi in diverse situazioni di vita reale quali ad esempio: fruizione di servizi locali, e attività commerciali, utilizzo dei mezzi di trasporto pubblici, ecc..)

Sede di Castelfranco Emilia

Progetto Creatività manuale (Il progetto prevede la realizzazione di diversi prodotti di oggettistica, legati a festività e/o occasioni particolari, utilizzando diversi tipi di materiale di recupero e non)

Progetto Mercato (Organizzazione e coordinamento, da parte dei partecipanti, con relativa suddivisione delle mansioni, ad opera dei ragazzi stessi, al fine della realizzazione della filiera produttiva, dalla semina alla vendita, dalla manutenzione alla vendita)

Progetto Emozioni (Gli alunni diversamente abili hanno bisogno di comprendere le proprie emozioni e quelle altrui in funzione del contesto. Denominare e manipolare le emozioni aiuta ad affrontare le relazioni con il prossimo e a relativizzare le proprie inadeguatezze)

Progetto Disintegra (Riconoscimento delle qualità positive dell'altro evitando comportamenti di scherno nei confronti dei compagni disabili. Il gruppo dei partecipanti verrà suddiviso a coppie per il completamento di un lavoro manuale)

La Psicomotricità come strumento di scoperta e di crescita (Progetto che favorisce l'integrazione e l'autonomia relazionale degli alunni diversamente abili, attraverso percorsi motori che stimolino gli apprendimenti cognitivi e metacognitivi e utilizzando il linguaggio universale del corpo)

Laboratorio NUOTO (Incontri settimanali per educare al movimento, all'igiene, alla socialità, e al rispetto delle regole)

IRECOOP (Progetto in collaborazione con questo ente di formazione che permette agli alunni certificati di svolgere una parte di ore di attività a scuola, una parte presso Irecoop e una parte in stage)

Fattorie Didattiche (Si tratta di partecipare attivamente ai tour enogastronomici proposti da tour operator italiani e stranieri in cui i ragazzi DVA partecipano organizzando il buffet mentre gli altri, accolgono i turisti e ne sono guida)

Spazio Orientamento (E' uno sportello di ascolto gestito da docenti curricolari per tutti gli insegnanti e gli alunni che hanno difficoltà personali e relazionali o di apprendimento (alunni). Si tratta di una prima valutazione della situazione per attivare percorsi di soluzione oppure orientando l'utente allo sportello psicologico o ad altri servizi del territorio)

Cineforum (Esercitare alla comprensione del linguaggio cinematografico attraverso la visione, la condivisione, il dibattito e la produzione di un testo scritto)

Laboratorio trasformazione alimenti (Il progetto mira a rendere gli alunni L104/92 autonomi nella produzione di formaggio e composte)

Minuto Mantenimento (Il laboratorio ha come fine principale la gratificazione degli utenti comportamentali che prediligono le attività manuali, rendendoli "responsabili" di lavori di piccola manutenzione e riqualificazione degli ambienti scolastici)

Progetto inclusione (Promuovere un'inclusione fattiva dell'intera comunità educante, garantendo ad ogni alunno momenti di socializzazione per sviluppare le proprie potenzialità nella relazione e comunicazione, nell'apprendimento e nell'autonomia. Destinatari sono gli alunni con disabilità e, a rotazione, i loro compagni di classe)

Sportello di ascolto (La presenza periodica dello psicologo risulta essere cogente e una necessità per la nostra comunità che non nasconde i propri limiti operativi nel cercare di porre rimedio a nuove situazioni di difficoltà sociale)

Laboratorio Creativo (Si propone come obiettivo riprodurre un ambiente di lavoro. Il progetto verrà svolto in orario pomeridiano presso i locali della scuola per occupare l'orario pomeridiano in attività strutturate ed arricchire con iniziative ed impegni il loro tempo fuori dalla scuola)

Conoscenza e cura del cavallo (Partenza dal parcheggio dell'Istituto con mezzi di Croce Blu di Castelfranco Emilia o altra associazione. Gli alunni saranno sempre affiancati dagli educatori per preparare alunno e cavallo, svolgere le attività, rientrare a scuola e uscire secondo l'orario pianificato)

Progetto Cucinotto (Il suddetto progetto si suddivide in vari sottoprogetti che vengono svolti dai docenti di sostegno e PEA per pizza, torte, biscotti, ecc..)

Progetto Produzione yogurt (La lavorazione sarà articolata su due giornate consecutive: la prima per l'inizio della fase di lavorazione, la seconda per il confezionamento dello yogurt e la pulizia della macchina)

Progetto Cassetta degli attrezzi (Rivolto ad alunni DSA come strumento di antidispersione, per facilitare il loro processo di apprendimento, realizzato in tutte le sedi in orario pomeridiano)

Progetto Accoglienza alunni stranieri (Per tutti gli studenti non italofoni indicati dai CdC compresi quelli del corso serale, si tratta di ore di alfabetizzazione L2 in orario extrascolastico).

Progetto *Costruisco la mia musica* laboratorio per costruire strumenti ritmici con oggetti di recupero.

❖ **PROGETTO SPALLANZANI FOOD & COCKTAIL CONTEST + DINNER GALA**

Si tratta di un progetto per le tre articolazioni dell'indirizzo enogastronomico che vuole unire, attraverso un contest, le migliori competenze degli studenti che, seguiti dai loro docenti, organizzano e partecipano ad un concorso per il miglior piatto con il miglior cocktail e la migliore organizzazione dell'evento.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Saper calarsi in una competizione in modo corretto e rispettando le regole. - Saper competere con altri studenti con strumenti comuni e in campi conosciuti. - Essere in grado in autonomia di realizzare un prodotto sull'esperienza maturata negli anni precedenti. - Sviluppare la motivazione creativa e la capacità di creare un'opera - 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. - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe	Interno
---------------	---------

❖ **PROGETTI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE**

In ottica di internazionalizzazione, l'Istituto si pone come obiettivo quello di far svolgere agli studenti di terza, quarta e quinta esperienze relative ai PCTO all'estero, sviluppando programmi Erasmus+ (anche con i neodiplomati), proponendo una settimana di soggiorno studio all'estero (in paese di lingua inglese) durante l'anno scolastico, accogliendo gli ospiti di tour enogastronomici nazionali ed internazionali, delegazioni anche extraeuropee per attività didattiche o di job shadowing (anche per il DS); organizzando viaggi della Memoria all'estero, promuovendo lo scambio con le città gemellate di Marktredwitz (Germania), Barbezieux (Vignola) Boa Vista (Montombraro) e con la Saijo Super Science Agricultural School di Hiroshima (Giappone). La scuola si occupa inoltre di sviluppare competenze linguistiche negli studenti tramite appositi corsi volti all'acquisizione di certificazioni PET e DELF e con corsi base di tedesco e giapponese.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Motivare gli studenti allo studio della lingua. - Migliorare le competenze linguistiche in contesto scolastico attraverso un corso specifico e in un ambiente naturale (famiglia ospitante).
- Approfondire le conoscenze linguistiche in un contesto di parlanti nativi. - Conoscere realtà lavorative di un altro paese di cui si studia la lingua. - Fare esperienza di Alternanza Scuola-Lavoro in un paese anglofono. - Saper collaborare ed interagire in modo corretto con un gruppo di coetanei e con adulti in una situazione non strutturata. - Ampliare i propri orizzonti attraverso il contatto diretto con una cultura straniera a livello scolastico, lavorativo e nella vita in famiglia di tutti i giorni.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe	Interno
Classi aperte verticali	
Classi aperte parallele	

Approfondimento

PROGETTI RELATIVI ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE

Corsi di lingua (PET, FIRST, DELF, corso di inglese di base, tedesco e giapponese)

CLIL for Vocational (Percorsi CLIL anche all'indirizzo professionale agrario ed enogastronomico)

Soggiorno studio all'estero

Cinema in lingua straniera

Scambio con Marktredwitz, Barbezieux , Boa Vista

Scambio con Saijo Super Science Agriculture School, Hiroshima, Giappone

Cooperazione internazionale all'Istituto "L. Spallanzani"

Fattorie didattiche (Visite guidate di tipo enogastronomico nel nostro istituto sia in italiano che in lingua inglese)

Partecipazione a concorsi internazionali

Erasmus +



❖ **PROGETTO POLO REGIONALE TECNICO-PROFESSIONALE PER L'AGROALIMENTARE E LA RISTORAZIONE**

Il progetto si propone di dare la possibilità a studenti eccellenti delle di svolgere un periodo di stage all'estero. Ci saranno una selezione linguistica e un colloquio motivazionale, oltre al parere vincolante dei Consigli di Classe. Le aziende saranno diverse a seconda dell'indirizzo di studio degli studenti.

Obiettivi formativi e competenze attese

Gli obiettivi sono quelli di perfezionare competenze di vita e professionali in ottica di cittadinanza europea, internazionalizzazione, miglioramento delle competenze

linguistiche e consapevolezza culturale.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interno

❖ PROGETTI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE

Progettazione, pianificazione e realizzazione di quanto promuove e favorisce salute e benessere psicofisico a beneficio non solo della scuola ma della comunità intera. In questa pratica vengono tenuti in considerazione tutti gli aspetti della vita della scuola e tutte le iniziative e le esperienze che gli enti che presidiano il territorio propongono.

Obiettivi formativi e competenze attese

È consolidato l'utilizzo di metodi di insegnamento e di apprendimento volti al raggiungimento di abilità e competenze necessarie per la costruzione consapevole di sé, delle proprie scelte e delle proprie conoscenze, con il coinvolgimento attivo degli studenti tenendo presente le differenze individuali e i diversi bisogni educativi.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

Approfondimento

I principali ambiti di intervento per questi progetti sono:

Fattori di rischio comportamentali e loro prevenzione: lotta a tabagismo e alcolismo, gestione delle relazioni affettive e della sessualità vengono affrontati secondo un approccio trasversale, con la metodologia della *Peer Education*, promuovendo il coinvolgimento di tutte le componenti della comunità scolastica.

Promozione del benessere riproduttivo, sessuale e relazionale: considerata come obiettivo strategico in campo sociale, sanitario e dell'istruzione, è stata implementata da un accordo che l'Istituto ha siglato con il Comune di Castelfranco Emilia e l'Azienda Sanitaria Locale, che prevede l'ampliamento, a beneficio delle giovani generazioni, del servizio del Consultorio familiare e dello Spazio Giovani di Castelfranco Emilia attraverso l'inserimento di uno specialista che si occuperà di

problematiche di natura andrologica.

Promozione dell'informazione primaria sulla malattia del Melanoma e altri tumori: valutata di fondamentale importanza nella lotta ad alcuni tumori, l'Istituto collabora con alcune associazioni, quali Fondazione ANT e Associazione Lions Club, per informare i giovani sulle modalità di lotta ai tumori, sulla possibilità di evitarne alcuni, sulla opportunità della diagnosi tempestiva e sulla necessità di impegnarsi in prima persona.

Promozione alla sensibilizzazione alla donazione di sangue ed organi: considerata come obiettivo in campo di cittadinanza attiva, l'Istituto sostiene ogni anno l'associazione AVIS di Modena con lo scopo di incrementare la consapevolezza che donare sangue, organi e tessuti significa salvare vite umane.

Acquisizione delle tecniche di Primo Soccorso (BLS): per far sì che i giovani diventino più consapevoli, più sensibili e attenti ai valori della vita e della solidarietà, l'Istituto collabora da anni con l'Associazione di Volontariato ONLUS "Gli Amici del Cuore" di Modena e il 118 - Modena Soccorso e da quest'anno anche con la Pubblica Assistenza di Zocca (per la sede di Montombraro), per far acquisire a studenti e a docenti alcune tecniche di rianimazione cardiopolmonare, di disostruzione delle vie aeree da corpo estraneo e della "posizione laterale di sicurezza".

Promozione di un'alimentazione corretta e consapevole: in collaborazione con Federconsumatori e MEMO, per diffondere la cultura della corretta informazione e di scelte alimentari consapevoli, per guidare alla lettura delle etichette, per stimolare un atteggiamento critico nei confronti dei messaggi pubblicitari, per promuovere un consumo più responsabile, sostenibile, attento ed informato, per educare ad una sana e consapevole alimentazione della popolazione giovanile.

Approccio ai temi correlati ai Disturbi del comportamento alimentare: in collaborazione con professionisti del Dipartimento di Salute mentale dell'Ausl di Modena il progetto prevede la formazione ai docenti e una seconda parte destinata ad adolescenti che vuole incoraggiare ragazze/i che aderiscono all'ideale di magrezza a criticarlo volontariamente attraverso una serie di esercizi verbali, scritti e comportamentali.

Prevenzione di bullismo, cyberbullismo e prevaricazioni: in collaborazione con MEMO, per formare i ragazzi sui temi del bullismo in tutte le sue forme, cyberbullismo e discriminazioni, partendo dal concetto di gestione dei conflitti; per supportare gli insegnanti nell'analisi di tali fenomeni, al fine di migliorare il clima di

classe e lo svolgimento delle attività didattiche curricolari e promuovere una cultura pacifica delle relazioni all'interno delle scuole.

Pressioni sociali e comportamenti a rischio: l'Istituto aderisce al programma di prevenzione monitorati dal Piano Regionale di Prevenzione dell'Emilia Romagna per la creazione di prassi condivise per il contrasto all'uso di sostanze psicoattive in ambito scolastico e per la prevenzione del Gioco d'Azzardo Patologico in ambito scolastico.

Ambiente, cittadinanza e territorio: ci si propone di facilitare il riconoscimento, da parte degli specialisti della salute che incontrano gli adolescenti, di specifiche problematiche psico-relazionali e fisiche, di sostenere la proattività sui temi della salute e la sua promozione da parte della Comunità e di supportare l'analisi e descrivere le opportunità presenti sul territorio del Distretto a favore dell'agio delle giovani generazioni.

Peer Education: E' la metodologia con cui vengono affrontati alcuni progetti di Educazione alla salute rivolti al biennio. Gli studenti impegnati nell'attività di Peer Education funzionano come "esperti" nei confronti dei loro pari su argomenti relativi alla comunicazione, alla gestione di un gruppo, alla creazione di regole condivise, ai ruoli e ai compiti dei rappresentanti negli organi collegiali, nonché alla prevenzione dei comportamenti a rischio in adolescenza e, quindi, agiscono come facilitatori di cambiamento di atteggiamenti nei confronti dei loro coetanei, diventando un vero e proprio punto di riferimento per gli studenti all'interno della comunità scolastica, rendendoli protagonisti della vita sociale dell'Istituto, potenziando lo sviluppo delle competenze psicosociali e incrementando il proprio senso di auto-efficacia.

❖ **PROGETTI DI CITTADINANZA ATTIVA**

Le attività sono volte a promuovere progetti di cittadinanza attiva in linea con la Vision del nostro Istituto focalizzandosi sull'Educazione al rispetto per la persona (biennio) e l'ambiente (biennio e triennio). Compito della scuola è infatti quello di sviluppare in tutti gli studenti competenze e quindi comportamenti di "cittadinanza attiva" ispirati ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà.

Obiettivi formativi e competenze attese

Le competenze di cittadinanza sono comprese tra quelle di base che tutti gli studenti devono raggiungere al termine dell'obbligo scolastico. Tutti gli allievi e le allieve dovranno possedere alcune competenze comuni, che si rifanno alle competenze "chiave" europee. Tra queste uno spazio significativo è riservato ai principi, agli

strumenti, ai doveri della cittadinanza e quindi ai “diritti garantiti dalla Costituzione”.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

Approfondimento

I progetti di cittadinanza attiva si articolano in:

Tutti gli individui hanno il diritto di vivere in un ambiente sano (Promozione di una coscienza ecologica e ambientale e un maggiore senso civico di fronte ad evidenti comportamenti scorretti).

Lo Spallanzani fa la DIFFERENZA (Progetto concreto per diffondere la cultura della differenziazione dei rifiuti nelle singole classi).

Progetto Cinema (Visione di film presso il cinema di Castelfranco Emilia su temi rilevanti per i giovani di oggi)

Storia in Viaggio. Da Fossoli a Mauthausen

Viaggio della Memoria in collaborazione con l'Istituto Storico di Modena

Progetti sensibilizzazione ai problemi delle Mafie e dell'illegalità (Radio Libera, Celebrazioni del 21 Marzo)

Progetto Quotidiano in Classe

Progetti di promozione del volontariato (Officine della solidarietà, Giovani all'arrembaggio, Casa della Salute, Centro Servizi del Volontariato – CSV)

Educazione all'Europa

❖ PROGETTI AREA DELLO SPORT

I progetti relativi all'area dello sport sono essenziali come strumenti per l'antidispersione e per la premiazione delle eccellenze.

DESTINATARI**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

Approfondimento

Gruppo sportivo d'Istituto (CSS= centro sportivo scolastico, aperto a tutti gli studenti anche DVA e al personale in servizio)

Campionati sportivi studenteschi (Partecipazione con le eccellenze sportive a campionati scolastici provinciali, regionali e nazionali, soprattutto in sport quali calcio, pallavolo e atletica).

❖ **ATTIVITÀ "PRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP)" PER LE QUALIFICHE TRIENNALI DI 'OPERATORE AGRICOLO' E 'OPERATORE AGRO-ALIMENTARE' E PER I DIPLOMI QUADRIENNALI DI 'TECNICO AGRICOLO' E 'TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE'**

Per gli studenti dell'indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane", al fine di favorire il conseguimento di una qualifica triennale ed eventualmente di un diploma quadriennale di leFP, l'IIS L. Spallanzani prevede la possibilità di realizzare interventi mirati ad integrare i percorsi ordinari con attività idonee a far acquisire, nel Piano Formativo Individuale (PFI) di ogni alunno, conoscenze, abilità e competenze riconoscibili in termini di crediti formativi. Tali attività, definite "pro leFP", si svolgono prioritariamente: nel biennio, all'interno della quota del monte orario non superiore a 264 ore prevista per la personalizzazione degli apprendimenti, e nel triennio, all'interno degli spazi di flessibilità definiti dalla scuola.

Obiettivi formativi e competenze attese

I percorsi curricolari dell'indirizzo professionale "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane" possono essere 'curvati' complessivamente verso le figure professionali regionali di riferimento, consentendo un ampio arricchimento formativo (didattica attiva e laboratoriale, integrazione tra le competenze culturali e di base con quelle tecnico-professionali). Cogliendo le opportunità del territorio e le richieste di alunni e famiglie, i percorsi "pro leFP" si pongono l'obiettivo di elevare le competenze generali della

persona, di ampliarne le opportunità, di assicurarne il successo scolastico e formativo, anche contrastando la dispersione scolastica e di fornire una risposta coerente ai fabbisogni formativi e professionali dei territori.

DESTINATARI**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

Approfondimento

Grazie alla rimodulazione, all'integrazione e all'arricchimento del percorso curricolare dell'indirizzo quinquennale, a partire dal terzo anno, gli alunni potranno fare domanda di accesso ad un esame per l'acquisizione della qualifica professionale o di un diploma quadriennale autorizzato dalla Regione. A tal fine, dopo aver preparato ogni studente interessato, l'Istituto rilascerà la documentazione dettagliata sul percorso formativo svolto per una sua valorizzazione come evidenza per l'accesso al servizio regionale di formalizzazione e certificazione delle competenze (SRFC).

Un gruppo di docenti dell'Istituto si occuperà anche della gestione logistica della partecipazione degli studenti agli esami di qualifica. Dopo aver preparato gli alunni interessati, infatti, li aiuterà nelle procedure amministrative per la richiesta di accesso all'esame e li accompagnerà con i mezzi scolastici nella sede deputata all'accertamento delle competenze maturate.

Nel corso del piano di studi quinquennale lo studente, se interessato, potrà essere formato per accedere all'esame di:

Qualifica triennale 'Operatore agricolo' (EQF3).

L'Operatore agricolo è in grado di coltivare piante da semina e da frutto in campo e in ambiente protetto e di allevare animali.

Le unità di competenza su cui le azioni formative della scuola si focalizzeranno sono:

1. Coltivazione piante da semina.

2. Coltivazione piante da frutto.
3. Prevenzione e cura malattie piante.
4. Allevamento animali produttivi.

Qualifica triennale 'Operatore agro-alimentare' (EQF3).

L'Operatore agro-alimentare è in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agro-alimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.

Le unità di competenza su cui le azioni formative della scuola si focalizzeranno sono:

1. Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare.
2. Trattamento materie prime e semilavorati alimentari.
3. Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentari.
4. Controllo qualità agro-alimentare.

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

STRUMENTI

ATTIVITÀ

- Ambienti per la didattica digitale integrata

SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO



Per essere culturalmente preparato a qualunque

STRUMENTI**ATTIVITÀ**

lavoro che uno studente di oggi vorrà fare, è indispensabile acquisire competenze digitali e di utilizzo consapevole ed efficace dei *device* tecnologici. Il *coding* e la robotica sviluppano competenze logiche e capacità di risolvere problemi in modo creativo ed efficace, qualità che sono importanti per tutti i futuri cittadini.

Anche nel mondo dell'agricoltura e dell'enogastronomia occorre sapere utilizzare *device* digitali di varia natura: dai droni ai sensori applicati sulle moderne trattrici agricole, dai *tablet* ai sofisticati elettrodomestici elettronici delle moderne cucine. Anche la capacità di conoscere e utilizzare i media digitali ed avere efficacia comunicativa è importante non solo per chi lavora nel mondo della ristorazione ma per tutti i professionisti, anche per chi vuole diffondere idee e contenuti.

Intendiamo realizzare Spazi innovativi per l'apprendimento di competenze digitali e delle STEAM.

Vogliono essere spazi duttili per l'apprendimento in *team* finalizzato alla realizzazione di prodotti, prototipi e servizi di varia natura. Pertanto l'arredo non potrà essere tradizionale ma dovrà tenere conto di spazi per il lavoro collaborativo, per il *making* e dovrà avere strumentazioni varie sia informatiche sia pertinenti all'ambito scientifico che di progettazione e tecnico.

STRUMENTI

ATTIVITÀ



COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate

La competenza digitale è fondamentale per gli studenti del XXI secolo ed è coerente anche con il profilo in uscita degli indirizzi del nostro istituto. Qualsiasi lavoro futuro dovrà prevedere l'utilizzo consapevole ed efficace di *device* informatici e tecnologici, siano essi *software* o *hardware*. Lo sviluppo di tali competenze non è più solo appannaggio dei docenti di discipline informatiche nell'accezione tradizionale perchè l'informatica ed internet sono entrati nel mondo degli oggetti e dei luoghi concreti (Internet of things - IoT, Internet of Everything - IoE). Per fare questo, oltre alle tradizionali occasioni di formazione, è fondamentale che i docenti abbiano la possibilità di attingere da un portfolio di percorsi didattici applicati e facilmente utilizzabili in classe: la sfida delle competenze digitali è quella di sostenere

COMPETENZE E CONTENUTI**ATTIVITÀ**

l'attività del docente come facilitatore, abbassando la soglia d'ingresso su temi ritenuti estranei al suo background.

Per questo immaginiamo attività ludiche finalizzate ad acquisire dimestichezza con il *coding* attraverso la robotica creativa (primo biennio: due laboratori, uno di *Making* e *Coding* (più orientato al *coding* e alla robotica) l'altro di *Tinkering* per la realizzazione di manufatti e prototipi realizzati con legno, stampanti 3D ed altri strumenti.

Successivamente si potrebbero realizzare due laboratori per le classi terze: uno per lo sviluppo di competenze digitali di *video editing* e *digital storytelling* e l'altro per lo sviluppo di *App*.

- **Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate**

Il nostro obiettivo è sviluppare negli alunni competenze e conoscenze relative alle scienze con un'attenzione all'ambiente e in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile per progettare, realizzare e utilizzare in modo efficace le nuove tecnologie e contribuire a rendere lo sviluppo più sostenibile non solo in campo ambientale ma anche economico e sociale. Gli studenti devono acquisire competenze tecnologiche per rispondere alle sfide della società e per agire con strategie e processi efficaci per la salvaguardia dell'ambiente e per rispondere ai bisogni del mondo del lavoro. Vorremmo coinvolgere i ragazzi attraverso attività sfidanti facendo leva sul gioco, la creatività, la collaborazione e l'imprenditorialità trasmettendo loro lo spirito e la passione per la ricerca e il metodo scientifico.

Vorremmo sviluppare competenze digitali, di *coding*

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

e computazionali negli studenti e formare i docenti.

Successivamente si intende affrontare contenuti più specifici relativamente il *coding* e la robotica creativa, lo sviluppo di *App* e l'uso efficace dei media digitali con un approccio legato alla comunicazione e all'aspetto creativo ed artistico.

FORMAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO

ATTIVITÀ

FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

Si intendono inizialmente valorizzare le competenze digitali che i docenti già possiedono e far crescere le dinamiche di lavoro in gruppo e di *peer learning*, potenziando lo scambio professionale già esistente tra le varie competenze diffuse e di ottimo livello presenti per giungere a un percorso di sviluppo di competenze digitali di vario livello.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

LAZZARO SPALLANZANI - MORA011017

SPALLANZANI - MORA011028

SPALLANZANI - MORA011039

SPALLANZANI - MORA01151L

SPALLANZANI - MOTA011013

Criteria di valutazione comuni:

La valutazione ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento degli studenti, ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli stessi, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione all'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze.

Si articola in:

- verifica formativa, finalizzata a rendere gli studenti consapevoli dei propri punti di forza e di debolezza, ad aumentare il livello di motivazione intrinseca, a promuovere un pensiero critico e creativo;
- verifica per la misura dell'apprendimento, effettuata sulla base dei criteri individuati dal Collegio dei docenti;
- valutazione vera e propria in relazione al processo di formazione dell'alunno nella sua globalità, sia dal punto di vista dell'acquisizione delle competenze che della crescita personale.

Criteri di valutazione del comportamento:

Il Collegio Docenti ha fissato i criteri per l'assegnazione del voto di condotta coerentemente con gli obiettivi educativi che l'Istituto si è posto.

ALLEGATI: GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA.pdf

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

Sulla base dei criteri deliberati dal Collegio Docenti, ciascun Consiglio di Classe si esprime, al termine dell'anno scolastico, sulla:

- promozione alla classe successiva: l'alunno ha conseguito la sufficienza in tutte le discipline;
- non promozione alla classe successiva: l'alunno non ha conseguito la sufficienza in più discipline e presenta quindi gravi lacune ostative al passaggio all'anno successivo;
- sospensione del giudizio: l'alunno, pur avendo conseguito la sufficienza nella maggior parte delle discipline, presenta insufficienze che il Consiglio di Classe ritiene recuperabili prima dell'inizio dell'anno successivo.

ALLEGATI: GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI SCRITTE PRATICHE.pdf

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

Per essere ammessi all'Esame di Stato è necessario avere la sufficienza in tutte le materie ma il Consiglio di classe potrà ammettere anche studenti con una sola insufficienza.

Occorre però ricordare che:

- È obbligatorio avere almeno 6 in condotta.
- È obbligatorio aver frequentato almeno tre quarti dell'orario annuale.

Criteria per l'attribuzione del credito scolastico:

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella allegata, 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.

I Crediti formativi si ottengono con:

- lavoro estivo in ambito professionale coerente coi percorsi di studio, anche familiare, purché documentato
- stage non retribuiti in ambito coerente con i percorsi di studio
- corsi di lingua certificati
- qualsiasi altra esperienza coerente con il corso di studi e opportunamente documentata
- partecipazione a progetti d'istituto

I criteri per l'assegnazione del punteggio definitivo sono stati deliberati dal Collegio dei Docenti tenendo conto dei seguenti indicatori:

- frequenza
- interesse e impegno
- attività complementari integrative
- credito formativo.

ALLEGATI: TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E
TABELLE DI CONVERSIONE.pdf

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

❖ ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Inclusione

Punti di forza

*La scuola realizza attività per favorire l'inclusione nel gruppo dei pari, degli studenti con disabilità, soprattutto attraverso i progetti e le attività pratiche. * Alla formulazione dei Piani Educativi Individualizzati partecipano anche gli insegnanti curricolari. * La Scuola realizza progetti orientati all'inserimento nel mondo del lavoro (raccordo con il SIL - Servizi per l'Inserimento Lavorativo e le aziende) e inserimento verso centri semi-residenziali (centri per gravi e centri diurni) e centri di formazione professionale. * La scuola cura da sempre i bisogni educativi dei singoli studenti. * Per gli studenti con DSA (Disturbi Specifici dell'Apprendimento), da anni

esiste un modello di PDP (Piano Didattico Personalizzato) prodotto dalla scuola che viene utilizzato all'inizio di ogni anno scolastico per ogni singolo alunno ed eventualmente aggiornato in corso d'anno. * Per i BES, studenti con Bisogni Educativi Speciali cioè con svantaggio socio-economico, fisico, culturale, linguistico ai sensi della DM del 27/12/2012 e della CM n. 8 del 2013 e' predisposto un modello di PDP *ad hoc*.

Punti di debolezza

* La consapevolezza sul tema dell'inclusione non è radicata in tutti i docenti e non è concepita come risorsa. *La valorizzazione delle eccellenze non è a sistema anche se la scuola si sta impegnando a metterla in pratica attraverso progetti di internazionalizzazione, di *Peer Tutoring* e la consegna di borse di studio.

Recupero e potenziamento

Punti di forza

* La scuola individua nel gruppo degli studenti del biennio quello che presenta maggiori difficoltà di apprendimento e mette in atto interventi di recupero e sostegno *in itinere* e a fine anno, soprattutto per questa fascia di studenti. Tra gli interventi, in orario pomeridiano, il *Peer Tutoring* è quello che offre maggiori opportunità di crescita sia per gli alunni in difficoltà sia per le eccellenze che vedono riconoscersi le proprie capacità e meriti. * Nella progettazione dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, l'abbinamento degli studenti alle aziende ospitanti viene fatto alla luce delle valutazioni delle attitudini e delle competenze dei singoli studenti, affinché l'esperienza possa essere un'occasione di potenziamento e crescita. * Vengono proposti numerosi momenti di approfondimento attraverso la partecipazione a convegni e a fiere di settore.

Punti di debolezza

* La maggior parte degli studenti in ingresso presenta un basso livello di competenze di base, pertanto le azioni di potenziamento nel biennio risultano ridotte.

Composizione del gruppo di lavoro
per l'inclusione (GLI):

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Personale ATA

Specialisti ASL

Famiglie

Studenti

EE.LL.

❖ DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI):

Il PEI è il documento che contiene la sintesi coordinata e condivisa dei vari progetti (didattico-educativi, riabilitativi e di socializzazione) che si sviluppano intorno all'alunno con disabilità. È annuale e definisce: -finalità e obiettivi didattici e in particolare gli obiettivi educativi, di socializzazione e gli obiettivi di apprendimento riferiti alle diverse aree di funzionamento, perseguibili nell'anno anche in relazione alla programmazione di classe; -gli itinerari di lavoro ovvero le attività specifiche che si possono discostare dalle attività disciplinari del curriculum di studi; -i metodi, i materiali, i sussidi e tecnologie con cui organizzare la proposta, compresa l'organizzazione delle risorse (orari e organizzazione delle attività); -i criteri e i metodi di valutazione; -le forme di integrazione tra scuola ed extra-scuola. È un documento flessibile e dinamico che, sulla base delle aree del Profilo Dinamico Funzionale, definisce la baseline dell'allievo con lo scopo di estenderne le competenze in due direzioni: - orizzontale, cioè aumentando la quantità degli elementi su cui si opera ma rimanendo allo stesso livello cognitivo; - verticale, cioè aumentando di un livello per volta la difficoltà cognitiva. Deve essere: - semplice, chiaro, specifico, concreto, formulato con termini indicanti azioni, realistico e rilevante, maneggevole, concretamente utile; - vincolante e rispettato da tutti coloro che lo hanno redatto e sottoscritto, ma che deve essere modificato al bisogno; - espresso in termini positivi dove viene definito chiaramente cosa si vuole raggiungere. Le informazioni raccolte nella baseline costituiscono il punto di partenza per: a) individuare i possibili sviluppi b) definire gli obiettivi a medio e breve termine c) definire le modalità di insegnamento d) predisporre i materiali necessari e) valutare l'apprendimento dell'allievo f) riprogrammare gli ulteriori interventi.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:

Il PEI viene redatto in modo congiunto dal Consiglio di Classe di appartenenza dell'alunno (dai docenti curricolari e di sostegno della scuola), dagli operatori sanitari in stretta collaborazione con i genitori (o chi ne esercita la potestà). È perciò costruito da tutti coloro che, in modi, livelli e contesti diversi, operano per quello specifico alunno.

❖ MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE

Ruolo della famiglia:

La scuola propone una serie di incontri informativi, di accoglienza e pre-accoglienza, con le famiglie degli alunni con DSA inerenti la formalizzazione del PDP nonché le iniziative di supporto didattico in un'ottica di assunzione di responsabilità condivisa tra scuola e famiglia. Il rapporto con la famiglia degli alunni con disabilità è trattato in modo personale ed esclusivo durante la fase di redazione e la costruzione del più ampio progetto di vita del ragazzo. Vengono principalmente discusse, definite e condivise quelle competenze "non didattiche" che esulano dalla programmazione disciplinare, ma che si realizzano in ambito formativo ed educativo più ampio in vista della preparazione all'uscita dal contesto scuola.

**Modalità di rapporto
scuola-famiglia:**

Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva
 Coinvolgimento in progetti di inclusione
 Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Tutoraggio alunni
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Assistenti alla comunicazione	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Assistenti alla comunicazione	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Assistenti alla comunicazione	LIS, PEA, OSS, Tutor
Personale ATA	Assistenza alunni disabili
Personale ATA	Progetti di inclusione/laboratori integrati

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

Unità di valutazione multidisciplinare	Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati su disagio e simili
--	--

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
--	--

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
--	---

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti territoriali integrati
--	---------------------------------

Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti integrati a livello di singola scuola
--	--

Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti territoriali integrati
--	---------------------------------

Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti integrati a livello di singola scuola
--	--

Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti a livello di reti di scuole
--	--------------------------------------

❖ VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO
Criteria e modalità per la valutazione

La valutazione degli alunni con disabilità è riferita al comportamento, alle discipline e alle attività svolte sulla base del PEI ed è espressa con voto in decimi. Per gli alunni con disabilità ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame e se le stesse

hanno valore equipollente all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). La commissione d'esame, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe, predispone una o più prove differenziate, coerenti con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del PEI e con le modalità di valutazione in esso previste. Tali prove, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo d'istruzione. Per la predisposizione, svolgimento e la correzione delle prove d'esame, la commissione può avvalersi del supporto dei docenti o degli esperti che hanno seguito l'alunno durante l'anno scolastico. La commissione potrà assegnare un tempo differenziato per l'effettuazione delle prove da parte del candidato con disabilità. Gli studenti con disabilità partecipano alle prove scritte a carattere nazionale predisposte dall'INVALSI, per le quali il consiglio di classe può prevedere adeguate misure compensative o dispensative e, ove non fossero sufficienti, predisporre specifici adattamenti della prova ovvero l'esonero della prova. La valutazione scolastica, periodica e finale, degli studenti con disturbi specifici di apprendimento (DSA) è coerente con gli interventi pedagogico-didattici previsti dal piano didattico personalizzato (PDP). La scuola attiva modalità valutative che consentono allo studente con DSA 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. Gli studenti con DSA sono ammessi a sostenere l'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione sulla base del PDP. Nello svolgimento delle prove scritte d'esame, i candidati possono utilizzare tempi più lunghi nonché gli strumenti compensativi previsti dal PDP che siano già stati impiegati per le verifiche in corso d'anno o comunque che siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti con DSA partecipano alle prove scritte a carattere nazionale predisposte dall'INVALSI, per le quali il consiglio di classe può disporre adeguati strumenti compensativi coerenti con il PDP. Gli alunni con DSA dispensati dalla prova scritta di lingua straniera o esonerati dall'insegnamento della lingua straniera non sostengono la prova nazionale di lingua inglese. Anche la valutazione degli studenti con bisogni educativi speciali (BES) disciplinati dalla DM del 27.12.2012 viene effettuata sulla base degli interventi educativo-didattici personalizzati previsto dal relativo PDP, il quale viene redatto dal consiglio di classe, di concerto con la famiglia, sulla base di adeguate considerazioni psico-pedagogiche e didattiche. Gli studenti con cittadinanza non italiana sono valutati nelle forme e nei modi previsti per i cittadini italiani (DPR 394/1999, art. 45). Per gli studenti di recente immigrazione, la scuola favorisce, con specifiche strategie e percorsi personalizzati, un possibile adattamento dei programmi per i singoli alunni, garantendo loro una valutazione che tenga conto, per quanto

possibile, della loro storia scolastica precedente, degli esiti raggiunti, delle scuole frequentate, delle abilità e competenze essenziali acquisite (Linee Guida del 2014).

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo:

A seguito della preiscrizione degli alunni diversamente abili nel nostro Istituto, gli insegnanti di sostegno si attivano per reperire il maggior numero di informazioni (modi e tempi di apprendimento, capacità linguistiche ed espressive, autonomie, strategie didattiche adottate, problematiche, comportamenti sociali ed affettivi).

Successivamente si procede all'attivazione di un percorso di continuità tra scuola media e scuola superiore. La fase iniziale prevede una sistematica raccolta delle informazioni attraverso: - incontri con la famiglia; - incontri con il referente dell'AUSL; - incontri con i docenti della scuola media di provenienza; - visite alla scuola superiore con la partecipazione dell'alunno ad alcune attività strutturate; - visite alla scuola media per osservare l'alunno nel contesto conosciuto e comprendere la strutturazione dell'ambiente. La fase finale del percorso di pre-accoglienza prevede una rielaborazione dei dati e delle informazioni raccolte che confluiscono nella stesura di un'ipotesi di progetto dell'alunno per l'anno scolastico successivo. La scuola, in un'ottica inclusiva, apre le proprie porte alle famiglie non italiane e con difficoltà di comprensione della lingua italiana. Il protocollo inizia con una fase di accoglienza, già dal momento dell'orientamento offrendo brochure e informazioni sull'istituto nelle lingue italiano, francese ed inglese. Questo per dare la possibilità di una scelta della scuola più consapevole da parte delle famiglie. Anche l'assistenza durante i primi adempimenti e provvedimenti (preiscrizione, documentazione richiesta) vuole dare la sensazione fin da subito del senso di apertura della scuola e di appartenenza dell'allievo in ingresso e della famiglia. I genitori sono la risorsa fondamentale per il raggiungimento del successo scolastico e la scuola deve individuare gli strumenti migliori di dialogo. Viene predisposto un foglio informativo in varie lingue che spieghi l'organizzazione dell'istituto e le diverse opzioni educative, il calendario degli incontri scuola-famiglia e la valutazione delle competenze. Il mediatore culturale, se necessario e in presenza di particolare situazione problematica, avrà il compito di facilitare in un clima più sereno, il percorso scolastico nei diversi momenti. Si predispongono altresì corsi di alfabetizzazione L2 per gli allievi individuati mediante griglie di osservazione dai consigli di classe. La distribuzione degli alunni stranieri all'interno delle classi viene fatta sulla base di criteri di equità e di opportunità per i ragazzi stessi di sviluppare l'educazione interculturale dentro e fuori la scuola. Per quanto riguarda l'orientamento formativo e lavorativo, già da tempo sono attive collaborazioni con Centri del territorio con i quali vengono co-progettati percorsi protetti di transizione. Queste strutture accolgono persone non in grado di essere inserite in un contesto lavorativo ma che necessitano di ambienti più accudenti e strutturati come Centri diurni e laboratori socio-occupazionali. Per gli alunni in grado di affrontare un percorso di avviamento e



conoscenza del mondo del lavoro, grazie alla collaborazione con l'ente di formazione Irecoop e Ceis, si attivano progetti di transizione alla vita adulta rivolti ad un gruppo di alunni delle classi 4[^] e 5[^] che svolgono un percorso differenziato rivolto all'acquisizione del Certificato di Credito Formativo.

Approfondimento

Vedi allegato.

ALLEGATI:

Accoglienza.pdf





ORGANIZZAZIONE

MODELLO ORGANIZZATIVO

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS	<p>- Sostituisce il Dirigente scolastico presso la sede o presso enti, eventi e manifestazioni. - Ha delega alla firma di tutti gli atti amministrativi interni e per quelli esterni e contabili (solo primo collaboratore). - Partecipa al coordinamento dei rapporti con gli Enti locali, le altre Istituzioni scolastiche e gli enti e le associazioni presenti sul territorio. - Collabora con l'Ufficio di Segreteria . - Cura la redazione e la diffusione delle note interne e delle comunicazioni circolari. - Inserisce le comunicazioni relative alla gestione didattica sul sito della scuola. - E' figura di collegamento tra docenti, Direttore dei servizi generali e amministrativi, personale amministrativo e ausiliario per l'organizzazione e la gestione degli incontri e delle riunioni all'interno degli spazi scolastici e per le comunicazioni ricevute dalla scuola via e-mail. - Si occupa della redazione del Piano annuale delle attività e delle sue successive</p>	2
----------------------	--	---



modifiche e integrazioni. - Organizza i materiali per il Collegio dei docenti e ne redige i verbali. - Cura le relazioni scuola-famiglia quotidianamente. - Prende in carico nell'immediatezza dei fatti le situazioni di violazione del regolamento di istituto da parte degli alunni. - Provvede alle urgenze ed alle necessità degli alunni che possono presentarsi. - Gestisce le entrate in ritardo e le uscite anticipate degli alunni della sede di Castelfranco Emilia. - Accoglie i nuovi docenti, dà loro indicazioni sui luoghi di lavoro, sulle principali prassi e buone pratiche della scuola e li mette in contatto con i referenti della loro area didattica. - Predisporre i calendari per i corsi di recupero e gli esami dei giudizi sospesi. - Partecipa alle riunioni dello staff di presidenza. - Organizza la sostituzione dei docenti assenti dei corsi diurni della sede di Castelfranco Emilia. - Sostituisce il Dirigente scolastico in caso di assenza per malattia, permesso o ferie. - Collabora con l'Ufficio tecnico per l'organizzazione delle risorse relativamente all'indirizzo dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, occupandosi della progettazione e del tutoraggio degli ordini del magazzino alimenti. - Crea e mantiene aggiornata la lista dei docenti in servizio, completa dei dati didattici e dei ruoli ricoperti. - Predisporre l'orario di lezione e successive modifiche e/o riadattamenti, anche in riferimento a manifestazioni, visite guidate e viaggi d'istruzione,



	iniziative e attività, per i corsi diurni della sede di Castelfranco Emilia.	
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	<p>- Sono collaboratori del dirigente scolastico individuato nell'ambito dell'organico dell'autonomia. - Hanno delega alla firma di tutti gli atti amministrativi interni. - Partecipano al coordinamento dei rapporti con gli Enti locali, le altre Istituzioni scolastiche e gli enti e le associazioni presenti sul territorio. - Affiancano il Dirigente nelle varie attività dell'organizzazione scolastica. - Curano, in collaborazione con il Dirigente scolastico, le comunicazioni relative alle attività scolastiche verso l'esterno. - Raccolgono notizie sulle attività della scuola dai media e dai social network. - Coordinano il Gruppo di lavoro 'Promozione Istituto'.</p>	3
Funzione strumentale	<p>FS Orientamento - Tiene i contatti con le scuole secondarie di primo grado. - Organizza e gestisce i laboratori didattici presso la sede. - Prepara le attività e partecipa alle giornate di Scuola aperta. - Organizza e gestisce i percorsi di 'Ministage'. - Tiene i contatti con le principali Università della Regione - Organizza la partecipazione delle classi alle fiere di orientamento universitario. - Invita i rappresentanti delle facoltà di riferimento per i tre indirizzi a conversare con gli studenti interessati. - Organizza visite alle principali sedi universitarie. - Invita esponenti del mondo del lavoro ad incontri orientativi per gli studenti</p>	6



dell'ultimo anno. FS Inclusione -
Supervisiona il censimento degli studenti con disabilità, DSA e BES. - Verifica tramite i referenti di settore la specifica documentazione degli studenti con disabilità, DSA e BES. - Si rapporta in modo sinergico con i referenti degli studenti con disabilità, DSA e BES per l'attuazione di una didattica efficace. - Individua e organizza la formazione del personale in materia di inclusione. - Monitora, supervisionando il lavoro dei referenti, l'avanzamento del raggiungimento degli obiettivi del PEI e PDP. - Promuove progetti in materia di inclusione. - Organizza e partecipa ai vari incontri del GLI. - Favorisce la collaborazione e la sinergia di interventi tra i docenti curricolari e i docenti di sostegno. - Promuove l'elaborazione e l'implementazione del Piano per l'inclusione. - Promuove e contribuisce a realizzare quanto possibile per l'implementazione dell'inclusione scolastica. - Cura l'elaborazione e l'attuazione di un protocollo di accoglienza per gli studenti stranieri. FS Innovazione didattica e formazione - Propone corsi di formazione e aggiornamento allo scopo di promuovere un arricchimento professionale teso allo sviluppo e all'applicazione fattiva di innovative ed efficaci metodologie didattiche. - Verifica le esigenze formative espresse dai docenti. - Redige il piano di formazione e di aggiornamento, che



	<p>prevede, fra l'altro, l'adesione a corsi organizzati dal MIUR, dall'USR, da Reti di scuole ed Enti territoriali. - Effettua una ricognizione delle offerte formative presenti sul territorio. - Valuta le richieste presentate da enti esterni per effettuare interventi di formazione all'interno dell'istituto. - Individua ed organizza corsi di aggiornamento rispondenti alle reali esigenze dei docenti, in relazione alle peculiarità della stessa istituzione scolastica e del territorio. - Incentiva la creazione di gruppi di lavoro sull'innovazione dei contenuti e sulla ricerca didattica e metodologica, valorizzando gli insegnanti che hanno già acquisito significative esperienze professionali. - Inserisce gli eventi formativi della scuola in piattaforma SOFIA - Rilascia attestati di partecipazione FS Valorizzazione e cura dell'azienda e dell'ambiente - Organizza le attività delle classi dell'indirizzo tecnico e professionale agrario in sintonia con le esigenze aziendali. - Organizza le attività cercando di seguire il curriculum scolastico delle varie classi e le esigenze dei singoli docenti. - Fornisce assistenza in presenza, quando possibile, durante le attività pratiche delle classi. - Organizza i trasporti degli studenti in azienda. - Promuove la didattica in azienda. - Partecipa al miglioramento e alla valorizzazione dell'azienda agraria.</p>	
Capodipartimento	I dipartimenti dell'IIS L. Spallanzani sono: - Dipartimento dei Linguaggi -	8



	<p>Dipartimento Matematico - Dipartimento Scientifico-tecnologico e professionale in plenaria - Dipartimento Scientifico-tecnologico e professionale settore enogastronomico - Dipartimento Scientifico-tecnologico e professionale settore agrario - Dipartimento Storico-sociale</p> <p>Funzioni: - Collaborano con l'Ufficio di presidenza. - Si riuniscono con gli altri Coordinatori di Dipartimento disciplinare prima delle assemblee e dopo che queste si sono svolte. - Fissano l'ordine del giorno dell'assemblea dei Dipartimenti disciplinare. - Presiedono il proprio Dipartimento disciplinare, designano il verbalizzatore e moderano la discussione. - Curano la documentazione e i materiali prodotti dai lavori di Dipartimento disciplinare. - Sono punto di riferimento per i docenti del proprio Dipartimento disciplinare.</p>	
Responsabile di plesso	<p>I fiduciari del DS sono: -Responsabile sede di Montombraro -Responsabile sede di Vignola</p> <p>Le loro funzioni sono: - Predisporre l'orario di lezione e successive modifiche e/o riadattamenti, anche in riferimento a manifestazioni, visite guidate e viaggi d'istruzione, iniziative e attività della sede - Organizza la sostituzione dei docenti assenti - Mantiene frequenti contatti con il Dirigente scolastico, lo informa circa l'andamento e i problemi correnti e lo affianca nelle varie attività di organizzazione della sede - Tiene i rapporti con gli Enti locali, le altre</p>	6



Istituzioni scolastiche e gli enti e le associazioni presenti sul territorio di pertinenza della sede - Comunica al Direttore dei servizi generali e amministrativi le variazioni di orario del personale ATA per esigenze didattiche - Cura il regolare e corretto funzionamento degli ambienti scolastici della sede - Raccoglie le esigenze relative a materiali, sussidi, attrezzature necessarie alla sede - Si occupa della diffusione in sede delle note interne e delle comunicazioni circolari - È figura di collegamento tra docenti, alunni e famiglie della sede e Dirigente scolastico. - Cura le relazioni scuola-famiglia della sede in tutti quei casi in cui docenti e coordinatori di classe non siano riusciti a soddisfare le istanze presentate - Organizza i ricevimenti generali dei genitori - Prende in carico nell'immediatezza dei fatti le situazioni di violazione del regolamento di istituto da parte degli alunni - Provvede alle urgenze ed alle necessità degli alunni che possono presentarsi in sede - Gestisce le entrate in ritardo e le uscite anticipate degli alunni della sede - Accoglie i nuovi docenti in servizio presso la sede e dà loro indicazioni sui luoghi di lavoro - Accoglie gli ospiti esterni presso la sede Ci sono inoltre: -Responsabile plesso A. Messieri - Castelfranco Emilia -Responsabile Corso serale le cui funzioni sono di collaborazione con la (vice)- presidenza per l'ordinato svolgimento delle attività nei loro ambiti di pertinenza.



<p>Responsabile di laboratorio</p>	<p>- prepara il materiale necessario alla lezione quotidiana - si aggiorna in termini di sicurezza e provvede alla messa a norma del laboratorio - riordina il materiale dopo la lezione - predisporre un elenco di esercitazioni suddivise per classi - è responsabile degli arredi, dei materiali, dei prodotti e delle strumentazioni contenuti nei laboratori di competenza - collabora, con la Commissione Regolamenti, alla stesura dei regolamenti per i laboratori di competenza - tiene frequenti contatti con i docenti per garantire l'efficienza e la funzionalità dei laboratori, in coerenza con quanto previsto dalla programmazione didattica e sulla base dei regolamenti - collabora, con l'Ufficio Tecnico, all'individuazione, allo sviluppo e al funzionamento ottimale delle attrezzature tecnologiche e delle strumentazioni necessarie a supporto della didattica delle discipline interessate - concorda con i docenti interessati un piano di aggiornamento e acquisti dei materiali - rileva le necessità dei laboratori di competenza e individua le categorie, la qualità e la quantità di beni e servizi da approvvigionare - richiede all'Ufficio Tecnico gli interventi di manutenzione ordinaria e di adeguamento delle attrezzature - collabora, con l'Ufficio Tecnico e il personale di Segreteria, alla stesura di buoni d'ordine e richieste di preventivo - verifica la perfetta funzionalità dei prodotti acquistati - segue con precisione</p>	<p>9</p>
------------------------------------	--	----------



	<p>le indicazioni e le prescrizioni per un'adeguata ed efficace conservazione e custodia di tutte le apparecchiature, dei materiali, dei prodotti e dei sussidi didattici contenuti nei laboratori di competenza - per i laboratori produttivi, collabora, con l'Ufficio Tecnico e la Funzione strumentale 'Valorizzazione e cura dell'azienda e dell'ambiente', nella proposta di calendarizzazione delle attività laboratoriali, in funzione dell'ordine di classe e delle discipline coinvolte.</p>	
Animatore digitale	<p>- Coordina il Team digitale di Istituto. - Collabora, con il Dirigente scolastico e con il Direttore dei servizi generali e amministrativi, alla diffusione dell'innovazione digitale nell'ambito delle azioni previste dal Piano dell'offerta formativa triennale e delle attività del Piano nazionale scuola digitale. - È il responsabile del sito web di Istituto e dei servizi di rete. - Collabora, con i docenti di riferimento, alla predisposizione delle attività INVALSI. - Collabora, con il Direttore dei servizi generali e amministrativi e il personale di Segreteria, alla risoluzione delle criticità presentate dal Registro elettronico 'Gruppo Spaggiari Parma'. - Collabora, con il referente Alternanza scuola-lavoro di Istituto, alla diffusione dell'utilizzo della 'Piattaforma ASL Miur'. - Favorisce il processo di digitalizzazione delle scuole e diffonde le politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di</p>	1



	<p>accompagnamento e di sostegno sul territorio del Piano nazionale scuola digitale. - Stimola la formazione interna alla scuola, in collaborazione con la FS 'Innovazione didattica e formazione', sui temi del Piano nazionale scuola digitale, attraverso l'organizzazione e la coordinazione di laboratori formativi favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative. - Favorisce la partecipazione e stimola il protagonismo degli studenti nell'organizzazione di attività, anche strutturate, sui temi del Piano nazionale scuola digitale, anche aprendo i momenti formativi alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa. - Individua soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata, uso di software didattici, uso di applicazioni web per la didattica e la professione, pratica di una metodologia comune basata sulla condivisione via cloud, informazione su percorsi di innovazione e progetti esistenti in altre scuole e agenzie esterne).</p>	
Coordinatore attività opzionali	- raccoglie e vaglia adesioni a iniziative generali - progetta e gli ordini del	12



	<p>magazzino alimenti, degli eventi di catering e banqueting, concorsi interni ed esterni - aiuta agli eventi e manifestazioni attraverso la partecipazione attiva e organizzando la presenza degli studenti - organizza serate corsi tematici per il pubblico (agrario) - collabora con associazioni ed enti convenzionati - gestisce gli studenti anche diversamente abili in mostre, servizi e manifestazioni</p>	
<p>Coordinatore attività ASL</p>	<p>- Gestisce i flussi informativi nell'ambito dell'ASL - Convoca, presiede, verbalizza e organizza le attività del Gruppo di lavoro ASL - Segue eventi formativi e di aggiornamento - Chiarisce tutti gli aspetti normativi, procedurali e applicativi dell'ASL, migliorando il manuale d'uso di Istituto - Prosegue nella riorganizzazione dell'offerta formativa di Istituto relativa all'ASL - Prosegue nella definizione delle modalità valutative da seguire nella realizzazione dei vari progetti di ASL - Implementa il 'pacchetto modulistica' da utilizzare nelle attività di ASL. - Mantiene rapporti in ambito territoriale per diffondere e condividere i risultati ottenuti nell'ambito dell'ASL</p>	<p>2</p>
<p>Referente ASL di classe</p>	<p>- Partecipa al Gruppo di lavoro ASL - Collabora con gli altri membri del Gruppo di lavoro ASL per proseguire nella riorganizzazione dell'offerta formativa di Istituto - Compila il progetto ASL di classe pianificato dal Consiglio, su modello di Istituto - Diffonde il progetto ASL di classe ad alunni e famiglie - Monitora e dà</p>	<p>20</p>



	<p>attuazione all'intero progetto ASL per la classe - Organizza le varie attività previste dal progetto ASL di classe (tranne quelle con convenzione) - Fornisce assistenza ai colleghi del Consiglio di classe sulle tematiche relative all'ASL - Raccoglie periodicamente tutta la documentazione del progetto ASL di classe e tutti i dati da inserire nei portfoli degli studenti</p>	
Docente Tutor interno ASL	<p>- Partecipa al Gruppo di lavoro ASL - Organizza le attività di ASL con convenzione degli alunni coinvolti (in Italia o all'estero) - Contatta e informa le aziende delle attività di ASL con convenzione (in Italia o all'estero), condividendo con esse il PFP degli alunni coinvolti (co-progettazione) - Raccoglie e inserisce i dati delle eventuali nuove aziende sulla Piattaforma Miur - Fa le convenzioni con le aziende, complete dei PFP, utilizzando i format presenti nella Piattaforma Miur - Predispone tutta la documentazione necessaria alle attività di ASL con convenzione (schede di valutazione, patto formativo dello studente, eventuale comunicazione INAIL, calendari Visitors, ecc) - A fine percorso, raccoglie e inserisce i dati delle attività di ASL svolte dagli alunni sulla Piattaforma Miur</p>	20
Referente percorsi Istruzione E Formazione Professionale (IeFP) di Istituto	<p>- Gestisce i flussi informativi sui percorsi IeFP - Convoca, presiede, verbalizza e organizza le attività del Gruppo di lavoro IeFP - Riorganizza il progetto IeFP di Istituto - Organizza i progetti IeFP di ogni</p>	2



	<p>classe nelle diverse sedi - Forma, assiste e supporta i docenti per la realizzazione delle attività di leFP e per la compilazione della modulistica leFP - Raccoglie e ordina i dati delle attività di leFP svolte dai docenti, in affiancamento al personale di Segreteria - Collabora alla formazione di commissioni d'esame - Esplora la possibilità di attivare nuovi percorsi leFP - Si raccorda con la regione Emilia-Romagna per la formazione e la documentazione</p>	
Esperto dei Processi Valutativi (EPV)	<p>In deroga alla riforma dei percorsi leFp: IN PREPARAZIONE DELL' ESAME: - Visiona e valuta le evidenze dell'intero percorso leFP di ogni alunno inserito in Commissione. - Compila il dossier per la raccolta delle evidenze di ogni alunno inserito in Commissione in collaborazione con il Consiglio di classe. - Raccoglie informazioni dal Coordinatore di classe e/o da altri membri del Consiglio di classe su ogni alunno inserito in Commissione. - Coglie proposte e suggerimenti dal Consiglio di classe per lo svolgimento delle prove pratiche oggetto dell'esame di qualifica. DOPO L'ESAME: - Stampa la certificazione e la modulistica di ogni alunno inserito in Commissione in collaborazione con il personale di segreteria.</p>	7
Referente Curricolo	<p>- Coordina il Gruppo di lavoro 'Curricolo' - Gestisce i risultati dei Dipartimenti disciplinari in relazione alle unità di apprendimento strategiche per anno e ai</p>	1



	<p>profili in uscita. - Formalizza il curricolo di Istituto e i curricoli di indirizzo. - Creare un archivio di unità di apprendimento e rubric per competenze.</p>	
<p>Referente alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e con Bisogni Educativi Speciali (BES)</p>	<p>- Collabora con il Dirigente Scolastico con compiti di informazione , consulenza e coordinamento di attività di formazione per i docenti - Segnala al C.D.C. / Referente di caso la necessità di rendere valida la segnalazione (richiede alla famiglia l'aggiornamento della diagnosi nel passaggio di ordine di scuola o la conformità) - Fornisce indicazioni in merito alle misure compensative e dispensative, in vista della stesura del PDP - Collabora all'individuazione di strategie inclusive - Offre formazione e supporto ai colleghi riguardo a strumenti per la didattica e per la valutazione degli apprendimenti - Media il rapporto tra famiglia, studente e scuola. - Collabora con gli uffici di Segreteria per l'accoglienza della documentazione - Fa il censimento dei ragazzi DSA/BES - Vigila sulla stesura del PDP , disponibilità per eventuali consigli ai docenti - Monitora che i docenti rispettino quanto stabilito dal PDP durante le attività curricolare</p>	<p>1</p>
<p>Referente alla disabilità</p>	<p>- Si raccorda tra diversi componenti: docenti di sostegno, che mettono in evidenza elementi di criticità rilevati nella realizzazione dei percorsi scolastici degli alunni diversamente abili e nei rapporti con i genitori, i Servizi della neuropsichiatria, i Servizi Socio</p>	<p>1</p>



	<p>assistenziali, i Consigli di Classe, lo staff di presidenza - fa la consulenza a docenti curricolari e docenti di sostegno (anche nelle sedi) (sui percorsi differenziati, curricolari e sulla valutazione; dà indicazioni sulla costruzione di percorsi scolastici e integrati, affianca nella preparazione della documentazione per l'Esame di Qualifica Regionale IeFP e l'Esame di Stato) - aggiorna la piattaforma "sostegnospallanzani", implementando i file di modulistica - analizza le nuove iscrizioni alunni con disabilità e contattando le famiglie per la consegna della documentazione ai fini della redazione dell'organico - richiede organico dell'autonomia e ore in deroga - partecipa agli incontri di progettazione dei corsi di formazione - partecipa ad incontri con educatori - si confronta con la funzione strumentale e lo staff di dirigenza in merito alle procedure, e a continui aggiornamenti sulle situazioni problematiche che coinvolgono in modo ripetitivo un docente o un Consiglio di Classe. - elabora linee guida per la definizione di percorsi di ASL ad alunni con BES con particolare riferimento agli alunni con certificazione.</p>	
<p>Referente gruppo COORDINATORI DI CLASSE</p>	<p>- tiene i contatti con tutti i Coordinatori di classe, anche per gruppi dello stesso ordine di classe. - ricorda i compiti del Coordinatore di classe e gli impegni, le scadenze, la modulistica da utilizzare e le procedure da seguire prima dei Consigli di classe. -verifica di concerto con i</p>	<p>1</p>



	<p>Coordinatori di classe l'avvenuta discussione dei punti all'ordine del giorno previsti nei Consigli di classe. -collabora con l'Ufficio di presidenza fissando l'ordine del giorno delle assemblee dei Coordinatori di classe. -presiede, in assenza del Dirigente scolastico, l'assemblea dei Coordinatori di classe, designa il verbalizzatore e modera la discussione. -fornisce assistenza, sentito il Dirigente scolastico, su Consigli di classe straordinari. -assicura la diffusione di informazioni su prassi e usi in modo da garantire l'uniformità di azione e trattamento.</p>	
<p>Direttore dell'azienda agraria</p>	<p>-ha la responsabilità, insieme al Dirigente scolastico, della conduzione tecnica e amministrativa dell'azienda agraria. -ha delega per la gestione dei Collaboratori scolastici tecnici addetti all'azienda agraria e degli operai salariati. - predispone, in collaborazione con il Dirigente scolastico e con la FS 'Valorizzazione e cura dell'azienda agraria e dell'ambiente', l'indirizzo economico-produttivo dell'azienda agraria. - collabora, con il Direttore dei servizi generali e amministrativi, nella stesura del rendiconto e degli altri documenti contabili relativi alla gestione economico-finanziaria dell'azienda agraria. - programma, in collaborazione con l'Ufficio tecnico, il piano delle attività tecnico-pratiche d'azienda e di laboratorio produttivo per tutte le classi dei corsi agrari, Tecnico e Professionale, della sede</p>	<p>1</p>



di Castelfranco Emilia, corredato dalle proposte di utilizzo del personale e delle risorse tecniche e finanziarie necessarie. - monitora, in collaborazione con l'Ufficio tecnico, le programmazioni delle attività tecnico-pratiche d'azienda e di laboratorio produttivo per tutte le classi delle sedi di Montombraro e Vignola, poste in essere dagli specifici Responsabili di azienda. - coordina, in collaborazione con il Gruppo di lavoro 'Azienda agraria', i docenti tecnico-pratici nelle attività svolte in azienda o in laboratorio produttivo. - organizza, in collaborazione con il Personale dell'azienda e con il Gruppo di lavoro 'Azienda agraria', l'accoglienza in azienda di docenti e alunni per le attività didattiche programmate. - vigila, in collaborazione con l'Ufficio tecnico e con i Responsabili di azienda delle sedi, sull'esecuzione delle attività didattiche programmate nel rispetto della tempistica e delle fasi stagionali. - predispone, in collaborazione con il Dirigente scolastico, con il Direttore dei servizi generali e amministrativi e con la FS 'Valorizzazione e cura dell'azienda agraria e dell'ambiente', il piano degli acquisti finalizzato alla realizzazione degli obiettivi didattici e produttivi. - collabora, con il Dirigente scolastico e con il Direttore dei servizi generali e amministrativi, alla definizione dei prezzi di vendita dei prodotti dell'azienda. - collabora all'organizzazione della vendita dei prodotti, la relativa documentazione



	<p>fiscale, il report degli incassi. -organizza, in collaborazione con l'Ufficio tecnico, la gestione dei materiali, delle attrezzature tecniche e dei veicoli in dotazione. -cura i rapporti con gli Enti proprietari e/o comodatari, con il territorio e con le associazioni di categoria. -si accerta che il 'Quaderno di Campagna' sia compilato dagli Assistenti tecnici incaricati. -collabora, con il Direttore dei servizi generali e amministrativi, alla predisposizione degli atti amministrativi da sottoporre al Consiglio di Istituto (bandi, contratti di affitto, gestione del patrimonio, ecc).</p>	
Coordinatore di indirizzo	<p>-collabora con i Team 'Orientamento' e 'Promozione Istituto' per la valorizzazione e la promozione delle specificità del proprio Indirizzo, con attività di informazione, indirizzo e accompagnamento in entrata, in itinere e in uscita. -organizza le relazioni esterne con Reti di scuole del proprio Indirizzo, partecipa alle loro attività e promuove le azioni delle Reti all'interno dell'Istituto. -individua le criticità del proprio Indirizzo e propone azioni correttive utili alla loro risoluzione. -promuove iniziative e corsi di eccellenza per gli studenti più meritevoli. -collabora, con il Referente ASL di Istituto, al monitoraggio delle attività di alternanza. -si occupa del reperimento e della elaborazione di dati statistici sull'indirizzo di studi (numero di iscritti, trasferiti, ritirati, ammessi, non ammessi, ecc). -monitora le attività e i progetti</p>	4



	specifici di indirizzo. -propone percorsi di formazione specifica per i docenti dell'Indirizzo.	
Referente Esami integrativi, di idoneità, di Stato	-fornisce assistenza agli alunni richiedenti per l'individuazione delle discipline oggetto di esame (esami integrativi e di idoneità). -fornisce agli alunni richiedenti programmi e indicazioni sui materiali su cui prepararsi (esami integrativi e di idoneità). -elabora le schede riassuntive per ogni alunno richiedente (esami integrativi e di idoneità). -forma le commissioni esaminatrici per gli esami integrativi e di idoneità. -predispone il calendario per gli esami integrativi e di idoneità. -gestisce il flusso informativo sugli esami di Stato. -accoglie le domande dei candidati esterni all'esame di Stato dall'USP di Modena. -predispone il piano di studi per i candidati esterni all'esame di Stato. -organizza l'esame preliminare per i candidati esterni all'esame di Stato. - raccoglie i dati per i Commissari interni all'esame di Stato. -propone la formazione delle Commissioni per l'esame di Stato all'USP di Modena. -compila, in collaborazione con l'Ufficio di Segreteria, la modulistica relativa alle Commissioni per l'esame di Stato.	2
Referente Borse di studio di istituto	-tiene i contatti con Enti e Privati che erogano i finanziamenti. -predispone la bozza dei regolamenti per l'assegnazione delle borse di studio da portare in approvazione al Consiglio di Istituto. - compila e stampa gli attestati di merito	1



	per gli studenti assegnatari.	
Responsabile della Protezione dei dati personali	Si occupa di gestire le liberatorie per il trattamento dei dati personali nell'ambito dei social network, sito scolastico e G-Suite.	1
Referente organico	-collabora, con il Dirigente scolastico, nella richiesta delle classi all'USP di Modena. -inserisce a SIDI tutti i dati relativi all'organico. -calcola le ore totali di ogni disciplina in relazione all'organico assegnato. -redige l'organico di fatto. -organizza, in collaborazione con il Dirigente scolastico e il Direttore dei servizi generali e amministrativi, le chiamate per il reclutamento dei docenti supplenti. -collabora, con il Dirigente scolastico, alla formazione delle cattedre. -si occupa dell'attribuzione interna degli spezzoni orari fino a 6 ore e delle ore di Materia Alternativa alla RC.	2
Coordinatori di classe	-si comporta, comunica e agisce in rappresentanza del Dirigente scolastico, nel pieno rispetto delle linee generali dell'istituto e in concordanza con i documenti fondamentali della scuola. -è punto di riferimento per tutti i problemi specifici del Consiglio di classe. -relaziona periodicamente al Dirigente Scolastico sull'andamento generale della classe. -organizza i lavori preparatori e i documenti necessari alle riunioni del Consiglio di classe e agli scrutini. -collabora con il Segretario del Consiglio di classe nella predisposizione dei dati informativi riguardanti la classe richiesti	58



dall'ordine del giorno delle riunioni. -
presiede le riunioni del Consiglio di classe
e gli scrutini in assenza del Dirigente
scolastico e garantisce la trattazione
puntuale e completa dei punti all'ordine
del giorno. -garantisce la corretta
redazione dei verbali e ne monitora
l'archiviazione. -firma i verbali nel caso
abbia presieduto alle riunioni del
Consiglio di classe. -dà attuazione alle
decisioni prese dal Consiglio di classe. -
propone la bozza della programmazione
di classe e raccoglie i dati utili alla sua
definizione dai colleghi del Consiglio di
classe. -accoglie operativamente i nuovi
docenti del Consiglio di classe
comunicando loro la programmazione e
quant'altro approvato dal Consiglio di
classe. -fornisce, in caso di difficoltà, il
necessario supporto ai colleghi del
Consiglio di classe per questioni
didattiche correnti. -raccoglie le modalità
di 'recupero ponti' dei docenti del
Consiglio di classe, ne verifica la
compatibilità con il 'recupero ponti' della
classe e le invia al Dirigente scolastico. -si
fa promotore, per motivi gravi e
documentati, della convocazione di
riunioni straordinarie del Consiglio di
classe con preavviso minimo di cinque
giorni e ne fissa l'ordine del giorno,
dandone preventivamente comunicazione
al Dirigente scolastico e accertandosi che
non siano in sovrapposizione con altri
impegni collegiali predefiniti. -presiede
l'assemblea dei genitori convocata per



l'elezione dei Rappresentanti dei genitori nel Consiglio di classe e illustra la normativa relativa allo svolgimento delle elezioni e al funzionamento degli organi collegiali. -presiede eventuali riunioni dei genitori convocate in corso d'anno. - inserisce sulla propria cartella personale del docente la programmazione di classe. -valuta presso la Segreteria didattica tutti i fascicoli personali degli studenti, al fine di acquisire la documentazione relativa ad alunni DSA, BES non DSA o caratterizzati da eventuali situazioni particolari che richiedano l'attenzione dei docenti. -partecipa, compatibilmente con l'orario di servizio, ai Gruppi operativi degli alunni certificati. -accoglie le richieste degli alunni in merito alle assemblee di classe ordinarie e straordinarie. -nelle classi prime di tutti gli indirizzi coordina lo svolgimento del progetto accoglienza. -nelle classi terze dell'indirizzo professionale agrario fornisce completa informazione ad alunni e famiglie circa l'esame di qualifica e presenta la classe durante la riunione preliminare della Commissione di Esame. -nelle classi terze di tutti gli indirizzi raccoglie le candidature dei 'facilitatori' per il progetto 'Peer education'. -nelle classi quinte coordina e cura tutte le operazioni connesse agli Esami di Stato (simulazioni prove di esame di Stato, redazione del Documento del 15 maggio, proposta dei giudizi di ammissione, ecc). - partecipa alle riunioni della Rete interna



	dei Coordinatori di classe.	
Referente Programma Operativo Nazionale (PON)	<p>-gestisce i flussi informativi nell'ambito del PON. -segue eventi formativi e di aggiornamento di settore. -è punto di riferimento di Istituto per il PON. -sceglie, con il Dirigente scolastico e le figura della scuola di riferimento, i progetti del PON ai quali aderire. -predispone la documentazione per la partecipazione ai bandi relativamente ai progetti scelti. -collabora alla realizzazione dei progetti vincitori di bando e attivati. -coordina gli interventi di verifica e valutazione degli apprendimenti nell'ambito delle azioni dei progetti attivati. -collabora, con il Dirigente scolastico e il Direttore dei servizi generali e amministrativi, al monitoraggio e alla rendicontazione dei progetti attivati.</p>	2
Referente Rapporto di Autovalutazione (RAV), del Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) e del Piano di Miglioramento (PDM)	<p>-gestisce il flusso informativo sulla valutazione degli Istituti. -sovrintende al Rapporto di autovalutazione. -gestisce il flusso informativo sulle modalità di miglioramento. -cura l'eventuale revisione del Piano di miglioramento. -si occupa della redazione del nuovo Piano di miglioramento. -organizza e gestisce il monitoraggio e la verifica delle azioni proprie del Piano di miglioramento. -redige il documento del Bilancio sociale. -cura il coordinamento del complesso di azioni finalizzate all'elaborazione, all'attuazione e alla valutazione del Piano triennale dell'offerta formativa. -cura l'eventuale revisione del Piano dell'offerta</p>	1



	<p>formativa. -si occupa della redazione del nuovo Piano dell'offerta formativa. - verifica la coerenza interna del Piano dell'offerta formativa.</p>	
<p>Referente all'internazionalizzazione</p>	<p>- creare occasioni di ASL all'estero - consolidare le opportunità di ASL nell'ambito dell'Erasmus+ - rendere equivalenti le esperienze di ASL in Italia e all'estero - organizzare le attività CLIL e sviluppare la formazione - organizzare corsi di lingua per docenti, studenti e personale ATA - sovrintendere alle Certificazioni Cambridge - gestire il flusso di stranieri nell'Istituto (tour enogastronomici, Erasmus+, Scambi, Progetto Polo Agroalimentare)</p>	<p>1</p>
<p>Referente Sicurezza d'Istituto</p>	<p>- assistenza nella effettuazione delle Prove di Evacuazione e di Prevenzione dal terremoto e da incendi; - assistenza in caso di ispezione da parte degli Organi di Vigilanza e di Controllo; - assistenza per l'individuazione e nomina di tutte le figure sensibili previste dalla normativa vigente; - assistenza nella nomina ed organizzazione della Squadra di Emergenza; - assistenza per le richieste agli Enti competenti degli interventi strutturali impiantistici e di manutenzione, oltre che delle documentazioni obbligatorie in materia di sicurezza; - assistenza per l'istituzione e tenuta del "Registro di Prevenzione Incendi". (D.P.R. 37/98); - assistenza nel coordinamento con le ditte appaltatrici, fabbricanti ed installatori per gli</p>	<p>1</p>



	<p>adempimenti necessari; - assistenza circa le procedure di denuncia degli eventi lesivi, per il personale dipendente e studenti; - assistenza circa le procedure di denuncia degli eventi lesivi, per persone terze; - assistenza nei rapporti con INAIL per la copertura dai rischi del personale scolastico; - assistenza per il controllo delle coperture assicurative per quanto non tutelato dall'INAIL; - assistenza negli incontri con le OO.SS e terzi per le problematiche della sicurezza; • assistenza negli incontri con gli Enti esterni per le problematiche della sicurezza; - assistenza nell'istituzione del "registro delle manutenzioni"; - assistenza nella richiesta agli Organi competenti di nulla-osta, verifiche (VVF,ISPESL,ecc.); - assistenza per gli incontri con le OO.SS./Genitori per problematiche di sicurezza sul lavoro; - riepilogo annuale delle attività effettuate (con relative documentazioni) necessario per la dimostrazione della "attivazione operosa" agli Organi di Vigilanza in caso di eventuali controlli; • effettuazione di sopralluoghi periodici; • effettuazione della riunione periodica annuale (ex art. 35 del D.Lgs. 81/08); • reperibilità per qualunque approccio assistenziale relazionale alla sicurezza/salute negli ambienti di lavoro; • identificazione, stima e valorizzazione dei fattori di rischio per ogni Unità Operativa ed Area omogenea; • programmazione delle misure di intervento per i vari rischi rilevati e</p>	
--	--	--



	<p>valorizzati, il tutto in relazione a quanto previsto dal Testo Unico; • stesura del Piano di Emergenza e di Evacuazione. Prove di attuazione del Piano di Emergenza, con stesura di relazione, analisi delle criticità riscontrate nel corso dell'evacuazione, con lo scopo, poi, di poterle eliminare; • elaborazione dei percorsi, sulle planimetrie, ove saranno indicate le vie di fuga, per effettuare l'evacuazione, così come prevede il D.M. del 1998</p>	
<p>CTS - Comitato Tecnico Scientifico</p>	<p>Ha funzioni consultive e di proposta per l'organizzazione delle aree di indirizzo e per l'utilizzo degli spazi di autonomia e flessibilità. Opera per un reale ed efficace raccordo tra gli obiettivi educativi e formativi dell'istituto e le esigenze professionali del territorio, espresse dal mondo del lavoro e della ricerca .</p>	<p>16</p>

MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
<p>A026 - MATEMATICA</p>	<p>- Analisi esiti degli ultimi anni e monitoraggio INVALSI - Simulazioni INVALSI per potenziamento classi 1[^] e 2[^] - Potenziamento e simulazioni INVALSI classi 5[^] - Preparazione degli studenti alle Olimpiadi della Matematica - Preparazione degli studenti delle classi 5[^] ai test di ingresso universitari Impiegato in attività di:</p>	<p>1</p>



	<ul style="list-style-type: none">• Potenziamento• Organizzazione	
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	<p>- Revisione ed integrazione del Regolamento d'Istituto - Elaborazione di Progetti di Cittadinanza Attiva - Attività di potenziamento relativa alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro - Attività didattiche in presenza e/o per collaborazioni interdisciplinari al fine di sfruttare al meglio le competenze individuali dei docenti ed agevolare la realizzazione di UDA - Lezioni in modalità CLIL su UE, Erasmus+ e Servizio Volontario Europeo per classi 4[^] e 5[^] in ottica di orientamento in uscita -Riorganizzazione del Punto Vendita</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sostegno• Organizzazione	1
A050 - SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE	<p>- Progetto di sostenibilità ambientale - Gruppo ambiente - Educazione alla Salute - Laboratori di orientamento in entrata - Referenza Cyberbullismo - Attività di potenziamento nelle classi -Organizzazione progetti indirizzo enogastronomico -Ufficio Tecnico</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento• Sostegno• Organizzazione• Progettazione	2



A051 - SCIENZE, TECNOLOGIE E TECNICHE AGRARIE	<p>- Progetto Api - Progetto Landscaping and Garden Design - Riqualificazione e Rinnovo aree verdi della scuola - Progetto stalla - Progetto rinnovamento e riqualificazione Punto vendita</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento• Organizzazione• Progettazione	2
AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)	<p>Vedi Funzioni del Collaboratore della Presidenza e dello Staff di Presidenza</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento	2
B011 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	<p>Vedi funzioni dello Staff di Presidenza.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento	1
B016 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	<p>Vedi Funzioni dell'Animatore Digitale</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Progettazione• Coordinamento	1
B020 - LABORATORI DI	<p>Vedi Funzioni Collaboratore della</p>	1



SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	presidenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento	
--	---	--

ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

Direttore dei servizi generali e amministrativi	<p>Il DSGA svolge il proprio orario di servizio articolato su 36 ore settimanali con orario non predefinito, ma articolato secondo le esigenze dell'istituto. Tenuto conto della complessità della propria azione amministrativa, considerate le responsabilità organizzative e gestionali che gli competono da mansionario e vista la Direttiva del D.S., il Direttore organizza in piena autonomia la propria presenza in servizio ed il proprio orario individuale di lavoro secondo le esigenze funzionali all'orario di funzionamento dell'Istituto, in orario antimeridiano o pomeridiano, per assicurare il rispetto delle scadenze amministrative e la presenza negli Organi collegiali ove richiesta. Egli adotterà la flessibilità oraria onde consentire l'ottimale adempimento degli impegni. Riceve l'utenza interna ed esterna su appuntamento compatibilmente con i propri impegni di lavoro. Il controllo dell'effettivo completamento dell'orario di servizio verrà effettuato direttamente dal dirigente scolastico.</p>
Ufficio protocollo	<p>Cura la gestione della corrispondenza dell'istituto e le relative comunicazioni – Provvede all'archiviazione e conservazione degli atti, alla consegna di comunicazioni e/o pubblicazione anche telematiche (Albo On line – Albo</p>

**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

	Generale – Pubblicazione delle Circolari, ecc.) – Gestisce l'applicativo on-line “Segreteria digitale” e ne cura l'utilizzo.
--	--

<u>Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:</u>	Registro online https://web.spaggiari.eu/home/app/default/login.php?target=cvv&mode= Pagelle on line https://web.spaggiari.eu/home/app/default/login.php?target=cvv&mode= Modulistica da sito scolastico https://sites.google.com/site/docentiistas/
---	--

RETI E CONVENZIONI ATTIVATE**❖ RENAIA - RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**❖ RE.N.IS. A. - RETE NAZIONALE ISTITUTI AGRARI**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Enti di ricerca• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ R.ITA.P. ER - RETE REGIONALE TECNICI AGRARI E PROFESSIONALI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali• Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Approfondimento:

**❖ AMBITO 10**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche• Attività amministrative
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Enti di formazione accreditati• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di ambito

❖ CTI (CENTRO TERRITORIALE DI INCLUSIONE)

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole• Università• Enti di ricerca

**❖ CTI (CENTRO TERRITORIALE DI INCLUSIONE)**

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo
---	-----------------------

❖ PIACERE MODENA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività didattiche• Realizzazione di eventi e promozione dell'Istituto nel territorio
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ CONSORZIO FITOSANITARIO DI MODENA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
--	--

**❖ CONSORZIO FITOSANITARIO DI MODENA**

Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Enti di ricerca• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ CONSORZIO AGRARIO DELL'EMILIA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività didattiche
---------------------------------	---

**❖ CONSORZIO AGRARIO DELL'EMILIA**

Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Enti di ricerca• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ IAL EMILIA ROMAGNA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Enti di formazione accreditati• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**❖ ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ CCPB - CONTROLLO E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**❖ CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Enti di ricerca• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ ASSOCIAZIONE LA SAN NICOLA - CASTELFRANCO EMILIA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**❖ ASSOCIAZIONE DEL MATRACCIO (NOCINO DI MODENA)**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ CONAPI - CONSORZIO NAZIONALE APICOLTORI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Enti di ricerca• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola	Partner rete di scopo



❖ CONAPI - CONSORZIO NAZIONALE APICOLTORI

nella rete:	
-------------	--

❖ SPALLANZANI DOC

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.) • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ PROVINCIA DI MODENA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

**❖ PROVINCIA DI MODENA**

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo
---	-----------------------

❖ COMUNE DI CASTELFRANCO EMILIA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ UNIONE TERRE DI CASTELLI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)



❖ UNIONE TERRE DI CASTELLI

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo
--	-----------------------

❖ CONSORZIO DI DIFESA AGRISICURO

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Difesa delle piante da agenti atmosferici
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ CONFAGRICOLTURA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività amministrative
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ AGRINTESA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività amministrative
---------------------------------	---

**❖ AGRINTESA**

Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ ASSOCIAZIONE STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Promozione del territorio
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ COPROB - COOPERATIVA PRODUTTORI BARBABIETOLE

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Conferimento barbabietole da zucchero
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse materiali



❖ **COPROB - COOPERATIVA PRODUTTORI BARBABIETOLE**

Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ **RE.R.I.A. - RETE REGIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ **FONDAZIONE FOSSOLI**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Enti di formazione accreditati • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private,

**❖ FONDAZIONE FOSSOLI**

	<p>ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none">• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ GRUPPO CREMONINI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ RISTORANTE "LA FRANCESCANA"

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

❖ **RISTORANTE "LA FRANCESCANI"**

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo
--	-----------------------

❖ **PROGETTO POLO**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di scopo

❖ **ANPI - ASSOCIAZIONE NAZIONALE PARTIGIANI D'ITALIA**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

❖ ANPI - ASSOCIAZIONE NAZIONALE PARTIGIANI D'ITALIA

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo
--	-----------------------

❖ BPER VIGNOLA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività didattiche
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

❖ PERCORSI LINGUISTICI E RELATIVE CERTIFICAZIONI

Corso di lingua inglese PET/FCE Corso di lingua inglese di base Corso di francese propedeutico al DELF Corso di tedesco - principianti assoluti Corso di giapponese - principianti assoluti

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze di lingua straniera
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

**❖ DEBATE**

Caratteristiche del Debate come modalità didattica di coinvolgimento degli studenti nel percorso educativo.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Workshop• Peer review
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

❖ FORMAZIONE PNSD

Padronanza della didattica innovativa, gestione documentale, sperimentazione e diffusione di applicativi; Video, ascolto, raccolta di immagini, creazione di documenti, ipertesti e archivi condivisi; GSuite for Education; Didattica collaborativa e costruttiva; Flipped classroom; Future classroom: uso di software didattici e fonti di apprendimento diversificate; Attivazione di strategie e strumenti informatici a supporto della didattica; Robotica; realtà aumentata, green screen; Book creator.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop• Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Corso USR ER

**❖ SOSTENIBILITÀ**

-Alternanza/studio all'estero; -Esperienze di job shadowing; -Cooperazione internazionale

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Workshop• Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ LA VALUTAZIONE NELLA SCUOLA DI OGGI

conoscenza della valutazione autentica e dei strumenti (rubric e portfolio); conoscenza e descrizione della valutazione della qualità; valutazione degli apprendimenti; formazione e lettura dati INVALSI.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Valutazione e miglioramento
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Workshop• Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ FORMAZIONE PER IL NUOVO ESAME DI STATO

Prove Invalsi di Italiano, Matematica, Inglese, la prima e la seconda prova. Il nuovo colloquio dell'Esame di Stato.



Collegamento con le priorità del PNF docenti	Valutazione e miglioramento
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Workshop• Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

❖ CUCINA PER IL TURISMO

Attività di formazione specifica per insegnanti di area tecnica e delle materie professionalizzanti.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Tutti i docenti delle materie professionalizzanti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Workshop• Ricerca-azione
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ PROTOCOLLO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI FARMACI A MINORI NEI CONTESTI EXTRA-FAMILIARI, EDUCATIVI O SCOLASTICI, NELLA PROVINCIA DI MODENA

Informazione/formazione generale per comprendere gli aspetti normativi e legali relativi al tema delle responsabilità in materia di somministrazione dei farmaci. La formazione specifica è finalizzata a formare il personale allo scopo di effettuare sia la somministrazione quotidiana, sia quella al bisogno.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Inclusione e disabilità
---	-------------------------



Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Mappatura delle competenze
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ COMUNICAZIONE EFFICACE

Il corso intende fornire strumenti per migliorare l'empatia e la capacità di relazione attraverso un approccio esperienziale con simulazioni e workshop

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ FORMAZIONE SULLA SICUREZZA

La formazione sulla sicurezza per gli studenti è inclusa nelle ore di Alternanza Scuola-Lavoro mentre quella dei docenti è organizzata secondo i termini di legge.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Workshop• Mappatura delle competenze
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ PRECISION FARMING

Il corso intende fornire gli strumenti necessari per l'utilizzo delle nuove tecnologie e per l'acquisizione di competenze necessarie per il profilo di un digital farmer in azienda

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori • Workshop • Mappatura delle competenze
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ GSUITE

Il corso intende offrire gli strumenti fondamentali per utilizzare innovativi metodi di organizzazione e insegnamento

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ DIDATTICA EFFICACE PER DSA

Il corso ha lo scopo di sviluppare proposte didattiche efficaci per il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento degli allievi con disturbi specifici e per la prevenzione



dell'insuccesso scolastico

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Inclusione e disabilità
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ CORSO SOSTEGNO

Il corso intende fornire gli strumenti necessari per la progettazione di percorsi di inclusione attraverso la conoscenza della normativa e della stesura dei documenti necessari di riferimento (PDF e PEI); intende anche affrontare la tematica della relazione educativa con gli alunni, ma anche tra docenti di sostegno, curricolari ed altre figure.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Inclusione e disabilità
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Corso UST VIII

❖ PUBLIC SPEAKING

Il corso intende fornire gli strumenti necessari per comunicare in modo efficace, per migliorare empatia e capacità di relazione

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
---	---



Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ STEAM/ROBOTICA

Il corso intende promuovere l'acquisizione di strumenti metodologici e didattici per applicare la robotica come prassi quotidiana nella didattica curricolare

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Corso USR ER

❖ FERTILIZZAZIONE DEI TERRENI

Il corso intende fornire le conoscenze necessarie per un approccio diretto delle tecniche legate alla fertilizzazione dei terreni

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

**❖ MICROORGANISMI UTILI**

Il corso intende promuovere le conoscenze e l'utilizzo dei microrganismi per il miglioramento dell'attività microbica del terreno. Si alterneranno momenti teorici ad attività pratiche.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Approfondimento

La formazione è alla base dell'innovazione dell'Offerta formativa descritta nel presente PTOF.

Il Piano della Formazione Docenti per il triennio 2019-21 è il seguente:

PIANO FORMAZIONE DOCENTI



	2019-20	2020-21	2021-22
Corso USR ER	Agricoltura e irrigazione di precisione 25 ore	Agricoltura e irrigazione di precisione 25 ore	
Corso di Indirizzo Spallanzani	Precision Farming 10 ore	Precision Farming 10 ore	Precision Farming 10 ore
Corso Spallanzani	Comunicazione efficace 10 ore	Public Speaking 10	Debate 6
Corso Spallanzani	Competenze e Valutazione 6	Valutazione 6	
Corso Ambito 10	Sostenibilità 25	Sostenibilità 25	
Corso USR ER	PNSD 8	STEAM/Robotica 8	
Corso Spallanzani	<u>Gsuite</u> 4	Robotica 6	
Corso Indirizzo Spallanzani	Cucina per il Turismo 4		
Formazione sicurezza	Formazione sicurezza 3-8-12	Formazione sicurezza 3-8-12	Formazione sicurezza 3-8-12
Corso Indirizzo Spallanzani	Didattica Efficace per DSA 4		
Corso UST VIII	Corso Sostegno		
Corso Indirizzo Spallanzani		Microrganismi e Fertilizzazione del terreno	

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

**❖ FORMAZIONE SULLA SICUREZZA**

Descrizione dell'attività di formazione	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso
Destinatari	Tutto il personale ATA
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza• Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ PROTOCOLLO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI FARMACI A MINORI NEI CONTESTI EXTRA-FAMILIARI, EDUCATIVI O SCOLASTICI, NELLA PROVINCIA DI MODENA

Descrizione dell'attività di formazione	L'assistenza agli alunni con diverso grado di abilità
Destinatari	Tutto il personale ATA
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza• Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ PERCORSI LINGUISTICI E RELATIVE CERTIFICAZIONI

Descrizione dell'attività di formazione	La collaborazione nell'attuazione dei processi di innovazione dell'istituzione scolastica
Destinatari	Tutto il personale ATA



Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

❖ FORMAZIONE PNSD

Descrizione dell'attività di formazione	La collaborazione nell'attuazione dei processi di innovazione dell'istituzione scolastica
Destinatari	Tutto il personale ATA
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza• Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola