







# **PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA**

**2022-2023, 2023-2024 e 2024-2025**

**REVISIONE A.S. 2023-2024**

PREMESSA .....	5
LA STORIA.....	6
UBICAZIONE.....	6
MISSION.....	7
I PERCORSI FORMATIVI .....	9
SERVIZI OFFERTI.....	10
ORARIO DELLE LEZIONI.....	11
1) CLASSI PRIME AGRARIO (VIA TRAPANI 218- MARSALA) .....	11
I PROGETTI.....	12
Progetto agricolo/aziendale (vendemmia, raccolta olive, vinificazione e serra) .....	13
OCM.....	13
<u>Calendario dei lavori agricoli</u> .....	13
Esercitazioni speciali: Ristorante didattico ed attività di PCTO .....	14
Progetto "Gruppo Sportivo" (Pallavolo-Calcio-Calcio a 5-Scacchi).....	15
Progetto "Ascolto" .....	16
Progetto "Eccellenze" .....	16
Progetto "Associazione Italiana Sommeliers".....	17
Progetto "Laboratorio creativo di manualità per gli alunni con disabilità" .....	17
Progetto "Attività sportiva per gli alunni con disabilità" .....	18
Progetto di microbiologia 6 <sup>^</sup> Enologico .....	18
Progetto "Biodiversità per l'ambiente" .....	18
BULLISMO E CYBERBULLISMO .....	18
1. ANALISI DELLA SITUAZIONE IN ESSERE NELLA SCUOLA.....	20
2. ADESIONE ALLA PIATTAFORMA ELISA .....	20
Progetto "L'inglese dell'enologo" .....	20
Progetto Start-Up .....	21
Progetto Attività Sportiva Classi Serale I.T.A. ....	21
Progetto "Ecologia? Cominciamo dalla Scuola" .....	22
Progetto "Facciamo Ecoscuola" .....	22
PCTO- ex ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....	23
<b><u>PROGETTO DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO AA.SS. 2022-2025</u></b> .....	23
OFFERTA FORMATIVA REGIONALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP).....	34
ARTICOLAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA REGIONALE DI IeFP .....	35
ISTITUTO TECNICO AGRARIO.....	36
IL QUADRO ORARIO DEL TECNICO AGRARIO.....	38
SESTA SPECIALE .....	41
CORSO SERALE AGRARIO.....	42
AZIENDA AGRARIA – PODERE BADIA .....	44
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE SEDE DI C.DA CUORE DI GESÙ.....	45
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA .....	46

<b>INDIRIZZO: “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”</b> .....	51
<b>PROFESSIONALE PER L’AGRICOLTURA</b> .....	54
<i>CORSO SERALE ALBERGHIERO – ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA</i> .....	55
<i>CORSO SERALE ALBERGHIERO – ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA</i> .....	56
<b>OBBLIGATORIETÀ DELLE ATTIVITÀ ALTERNATIVE ALL’INSEGNAMENTO DELLA R.C.</b> .....	58
<i>CONTRATTO FORMATIVO</i> .....	59
<i>PATTO DI CORRESPONSABILITÀ EDUCATIVA</i> .....	60
<i>SCELTE EDUCATIVE CURRICOLARI TRASVERSALI INTEGRATE</i> .....	64
<i>FINALITÀ GENERALI DELL’ISTITUTO</i> .....	65
<i>PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE E SOSTEGNO AI BISOGNI DELL’UTENTE</i> .....	67
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE GENERALI</b> .....	70
GRIGLIA VALUTAZIONE POF.....	70
GRIGLIA VALUTAZIONE CONDOTTA .....	72
<i>EDUCAZIONE CIVICA</i> .....	73
 <b>ELENCO DELLE TEMATICHE AFFRONTATE PER CLASSI PARALLELE DIVISE PER BIENNIO E TRIENNIO</b> .....	81
 <b>BIENNIO</b> .....	81
<i>SCHEDA RELATIVE ALLE SCELTE OPERATE DAI SINGOLI CONSIGLI DI CLASSE</i> .....	83
 <b>BIENNIO</b> .....	83
 <b>TRIENNIO</b> .....	89
<i>GRIGLIA DI VALUTAZIONE</i> .....	106
<i>CREDITO SCOLASTICO</i> .....	108
<i>CREDITO FORMATIVO</i> .....	109
<i>STRATEGIE DI RECUPERO</i> .....	109
<i>INTERVENTO DI RECUPERO PRIMA DELLO SCRUTINIO FINALE</i> .....	110
<i>PIANO D’INCLUSIONE(PI)</i> .....	112
<i>PIANO PER L’INCLUSIVITA’</i> .....	119
<i>FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO</i> .....	127
<i>CATTEDRE E PROGETTI DI POTENZIAMENTO</i> .....	129
<u>Progetto n° 1</u> <b>PROGETTO SUPPORTO E POTENZIAMENTO DI MATEMATICA</b> .....	129
<b>PROGETTO SUPPORTO E POTENZIAMENTO DI MATEMATICA</b> .....	130
<u>Progetto n° 2</u> <b>PROGETTO ALFABETIZZAZIONE L2 ALUNNI EXTRACOMUNITARI</b> .....	130
<u>Progetto n° 3</u> <b>B020 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina</b> .....	131
<u>Progetto n° 4</u> <b>Progetto “EDUCAZIONE CIVICA” (vedere sez. Educazione Civica)</b> .....	131
<i>UFFICIO TECNICO</i> .....	132
<i>ORIENTAMENTO STRATEGICO ED AZIONI DI CONTINUITÀ</i> .....	134
<b>MODALITÀ DI ATTUAZIONE</b> .....	134
<b>ALUNNI IN ENTRATA</b> .....	134
<b>SCELTA DELL’INDIRIZZO PROFESSIONALIZZANTE</b> .....	134
<b>ALUNNI IN USCITA</b> .....	134
<b>VIAGGI D’ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE ED AZIENDALI</b> .....	134

---

<i>PARTECIPAZIONE A BANDI O A PROGETTI</i> .....	135
<i>ATTIVITA' DI SUPPORTO AGLI ALUNNI</i> .....	137
<i>PIANO DELLE ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO 23-24</i> .....	137
 <i>BANDI DELL'ASSESSORATO REGIONALE ALL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE</i>	
<i>PROFESSIONALE</i> .....	146
<i>PNRR : Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza</i> .....	146
<i>PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA DEL CONVITTO</i> .....	147
1. CARATTERISTICHE DEL CONVITTO .....	148
2. LA FORMAZIONE .....	149
3. L'ORGANIZZAZIONE.....	149
REGOLAMENTO INTERNO AL CONVITTO .....	150
RAPPORTI CON LE FAMIGLIE .....	155
RAPPORTI TRA CONVITTO E SCUOLA.....	156
CONSIGLIO D'ISTITUTO .....	157
GIUNTA ESECUTIVA .....	157
COMITATO DI VALUTAZIONE .....	158
ORGANO DI GARANZIA .....	158
RAPPRESENTANZA SINDACALE UNITARIA.....	158
ORGANIGRAMMA .....	159

---

## ***PREMESSA***

Il P.O.F. è la carta d'identità della scuola, che presenta agli studenti e alle loro famiglie le strutture, i percorsi di studio, le professionalità impegnate a fornire istruzione e formazione secondo le indicazioni ministeriali. Recependo la riforma e le linee guida che da essa derivano, anche il nostro istituto procede in questo anno scolastico ad attuare la riorganizzazione dei percorsi scolastici. L'I.I.S. "A. Damiani" offre ai suoi studenti tre percorsi così articolati: Tecnico Agrario con specializzazione enologica, Professionale per l'agricoltura e sviluppo rurale, Professionale dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tutta l'attività di programmazione didattica, metodologica e di valutazione viene strutturata nei Dipartimenti che, in coerenza con il dettato ministeriale e secondo la specificità del percorso di istruzione e formazione, riunendosi per discipline, formulano gli obiettivi del primo biennio, in modo da assicurare omogeneità di insegnamento-apprendimento e di valutazione. A conclusione del biennio i docenti sono in grado di certificare conoscenze, competenze e abilità raggiunte dagli studenti secondo il modello della certificazione europea. Per quanto riguarda il nostro istituto, nel corrente anno scolastico le prime e le seconde classi sono entrate a regime secondo il nuovo ordinamento, mentre dalle terze classi in poi si procede secondo il vecchio ordinamento. La programmazione viene strutturata secondo criteri di autonomia e flessibilità: l'autonomia riguarda il curriculum della singola disciplina, all'interno della quale il docente può destinare il 20% del monte ore di cui dispone ad approfondimento e curvatura del proprio programma per sviluppare moduli inerenti il profilo professionale; la flessibilità riguarda la possibilità di ogni istituzione di organizzare con imprese ed enti, stage di formazione e alternanza scuola-lavoro. Il nostro Istituto, pertanto, nel corrente anno scolastico ha siglato accordi sia con enti di formazione che con diverse realtà lavorative, al fine di offrire ai nostri studenti, quanto più possibile, occasioni di formazione utili ad un veloce inserimento nel mondo del lavoro.

---

## ***LA STORIA***

L'I.I.S. Damiani ha sede nei locali dell'ex Convento di San Carlo, costruito nei primi anni del XVII secolo per volere di Don Francesco La Barbera. Il Convento inizialmente fu abitato dai frati Francescani conventuali riformati ma nel 1632 con mandato di Papa Urbano VIII, fu affidato al padre marsalese Placido Nigido della compagnia di Gesù. I Gesuiti vi permasero per un trentennio poi il convento fu abbandonato dal 1664.

Nel 1794 fu restaurata la Casa Santa di San Carlo che fu utilizzata come luogo di quarantena e nel 1858 divenne sede dell'Ospizio artistico provinciale che ospitava cinquanta trovatelli ai quali veniva insegnato un mestiere. Dal 1862 si cominciò ad impartire l'istruzione elementare e vista la necessità di migliorare l'istruzione agraria in un territorio quale quello marsalese a forte vocazione vitivinicola l'Istituto nel 1869 fu trasformato in Scuola Agraria. Nel 1888 ad opera di Abele Damiani divenne Regia Scuola Pratica di Agricoltura. Nel 1895 fu acquistato il Podere "Badia" affinché fosse possibile attuare l'insegnamento pratico. In seguito nel 1924 venne trasformata in Regia Scuola Agraria Media con indirizzo vitivinicolo e nel 1931 venne convertita in Regio Istituto Tecnico Agrario intitolato ad "Abele Damiani" illustre cittadino marsalese che ricoprì un ruolo importante nell'Unità d'Italia.

Dal 1° settembre 2000, per gli effetti della razionalizzazione della rete scolastica del territorio, all'Istituto "A. Damiani" è stato annesso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale.

Dall'anno scolastico 2008/2009 l'I.P.A.A. di Contrada Cuore di Gesù si è arricchito di un nuovo corso per "Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

## ***UBICAZIONE***

L'Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore «Abele Damiani», con annesso Convitto, ha sede nella Via Trapani, importante arteria cittadina. Il fabbricato, a 24 m sul livello del mare, domina con il suo braccio a nord lo Stagnone, specchio d'acqua chiuso all'orizzonte dalle isole Egadi e l'isoletta storica di Mithia e con il suo braccio a ponente la Città di Marsala.

L'edificio risulta costituito da tre ali, ciascuna delle quali è percorsa, in tutta la lunghezza, da corridoi nei quali si affacciano le aule e i laboratori scientifici oltre che gli Uffici del Dirigente Scolastico, dei Collaboratori Vicari del Dirigente Scolastico e degli Amministrativi.

Nel piano superiore dell'edificio sono ubicati la Segreteria Amministrativa, la Biblioteca, le aule speciali di Informatica. Nel piano terra si trovano i Laboratori di Chimica e di Analisi, il nuovo Laboratorio di Scienze e gli Uffici di Segreteria Didattica - Personale. L'Aula Magna che ha una capienza di 250 posti è luogo di riunioni, di convegni culturali e di rappresentazioni teatrali, di concerti sinfonici. L'Istituto è dotato anche di una palestra ampia 1.500 mq comprendente docce, bagni e spogliatoi.

---

## **MISSION**

Il P.T.O.F. è da intendersi non solo quale documento con cui l'Istituzione dichiara all'esterno la propria identità, ma come un programma in sé completo e coerente di strutturazione precipua del curriculum, di attività, di logistica organizzativa, di impostazione metodologico-didattica, di utilizzo, promozione e valorizzazione delle risorse umane, con le quali la scuola intende perseguire, gli obiettivi dichiarati nell'esercizio di funzioni che sono comuni a tutte le Istituzioni, scolastiche ma che, al contempo, le caratterizzano e le distinguono.

Il coinvolgimento e la fattiva collaborazione delle risorse umane delle quali dispone l'Istituto, l'identificazione e l'attaccamento all'istituzione, la motivazione, il clima relazionale ed il benessere organizzativo, la consapevolezza delle scelte operate e delle motivazioni di fondo, la partecipazione attiva e costante, la trasparenza, l'assunzione di un modello operativo vocato al miglioramento continuo, non possono darsi solo per effetto delle azioni poste in essere dalla dirigenza.

Si devono sentire "chiamati in causa" tutti e ciascuno, in quanto espressione della vera professionalità che va oltre l'esecuzione di compiti ordinari, ancorché fondamentali, e sa fare la differenza.

Essi sono elementi indispensabili all'implementazione di un Piano che superi la dimensione del mero adempimento burocratico e ne faccia reale strumento di lavoro, in grado di canalizzare l'uso e la valorizzazione delle risorse umane e strutturali, di dare un senso ed una direzione chiara all'attività dei singoli e dell'istituzione nel suo complesso.

Ai fini dell'elaborazione del documento, il Collegio dei docenti ritiene indispensabile che si seguano le presenti indicazioni:

- L'offerta formativa deve articolarsi tenendo conto non solo della normativa e delle presenti indicazioni, ma facendo anche riferimento a vision e mission condivise e dichiarate nei piani precedenti, nonché del patrimonio di esperienza professionalità che negli anni hanno contribuito a costruire l'immagine della scuola;
- Prevedere una leadership diffusa per valorizzare ed accrescere la professionalità dei singoli e dei gruppi facendo leva su competenze, capacità, interessi, motivazioni, attraverso la delega di compiti ed il riconoscimento di spazi di autonomia decisionale e responsabilità.
- Strutturare i processi di insegnamento - apprendimento in modo che essi rispondano esattamente alle Indicazioni nazionali, tenendo presente che con essi il Miur esplicita i LEP (livelli essenziali di prestazione), dunque non il punto di arrivo per gli studenti migliori, bensì i livelli che obbligatoriamente devono essere conseguiti da ciascuno studente nell'esercizio del diritto-dovere all'istruzione.

Da ciò deriva la necessità di:

- 
1. Migliorare i processi di pianificazione, sviluppo, verifica e valutazione dei percorsi di studio;
  2. Superare la dimensione trasmissiva ed individualistica dell'insegnamento e modificare l'impianto metodologico in modo da contribuire fattivamente, mediante l'azione didattica, allo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza europea che sono riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche);
  3. Operare per la reale personalizzazione dei curricoli, sia in termini di supporto agli alunni in difficoltà, sia nella direzione dello sviluppo delle potenzialità, delle attitudini, della valorizzazione delle eccellenze;
  4. Monitorare ed intervenire tempestivamente sugli alunni a rischio;
  5. Abbassare le percentuali di dispersione e di abbandono;
  6. Potenziare la didattica per competenze;
  7. Potenziare i livelli di sicurezza e prevenzione degli infortuni;
  8. Implementare la verifica dei risultati a distanza come strumento di revisione, correzione, miglioramento dell'offerta formativa e del curricolo;
  9. Educare all'autoimprenditorialità;
  10. Integrare funzionalmente le attività, i compiti e le funzioni dei diversi organi collegiali;
  11. Potenziare ed integrare il ruolo dei Dipartimenti e delle Funzioni strumentali al POF;
  12. Migliorare il sistema di comunicazione, la socializzazione e la condivisione tra il personale, gli alunni e le famiglie, delle informazioni e delle conoscenze interne ed esterne relative agli obiettivi perseguiti, alle modalità di gestione, ai risultati conseguiti;
  13. Promuovere la condivisione delle regole di convivenza e di esercizio dei rispettivi ruoli all'interno dell'Istituzione;
  14. Generalizzare l'uso delle tecnologie digitali tra il personale e migliorarne le competenze;
  15. Migliorare quantità e qualità delle dotazioni tecnologiche;
  16. Migliorare l'ambiente di apprendimento;
  17. Sostenere formazione ed autoaggiornamento per la diffusione dell'innovazione metodologico-didattica;
  18. Implementare i processi di dematerializzazione e trasparenza amministrativa.

Tutto ciò per consentire coerenza tra servizi offerti, esigenze dell'utenza e disposizioni normative, la creazione di un'offerta formativa sempre più verificabile e passibile di aggiustamenti, nonché la valorizzazione dell'identità specifica della comunità e l'integrazione vicendevolmente arricchente e funzionale coniugate ad una dimensione irrinunciabile di apertura alle dimensioni europea e



---

globale.

Il presente Piano Triennale dell'Offerta Formativa:

- Valorizza la specificità del tipo di studi;
- Rende nota la progettazione educativa, didattica, curriculare, extracurriculare ed organizzativa dell'Istituto;
- Collega la Scuola con il territorio;
- Organizza attività di recupero e potenziamento, sostegno e orientamento;
- Individua modalità e criteri di valutazione e autovalutazione di percorsi formativi;
- Utilizza le nuove tecnologie didattiche;
- Determina criteri per il riconoscimento dei crediti e per il recupero dei debiti;
- Documenta gli esiti e gli obiettivi;
- Promuove il successo degli alunni e l'acquisizione di competenze professionali;
- Previene l'insuccesso, il disagio giovanile e la dispersione scolastica;
- Ricerca percorsi formativi innovativi secondo i bisogni del territorio;

L'Istituto, inoltre:

- fa parte della Rete Nazionale e Regionale degli Istituti Alberghieri (Re.Na.I.A.);
- fa parte della Rete Nazionale e Regionale degli Istituti Agrari (Re.Ni.SA.);
- è membro del Consorzio Nazionale per la Formazione, l'Aggiornamento e l'Orientamento (CONFAO), una rete di enti ed istituzioni formative consorziate tra loro per sviluppare e sostenere processi sperimentali a carattere nazionale, per promuovere l'innovazione in termini di sviluppo della qualità e dell'efficacia dei processi formativi;
- organizza servizi di catering, di accoglienza e di organizzazione congressuale, previ accordi con il Comune, la Provincia, l'ASL, la Questura, i Carabinieri, l'Università, ecc.

### ***I PERCORSI FORMATIVI***

L'I.I.S. "A. Damiani" oggi è costituito dall'Istituto Tecnico Agrario, dall'Istituto Tecnico Agrario - Corso serale-, dall' Istituto Professionale per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale, dall'Istituto per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, dall'Istituto per servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera- Corso serale e dall'Istituto Professionale per la Pesca Commerciale e produzioni ittiche.

Attualmente la popolazione scolastica è di 827 alunni, suddivisa in 47 classi, di cui 2 articolate, che svolgono le attività didattiche sia in orario antimeridiano che in orario pomeridiano.

Il bacino di utenza comprende i comuni di Marsala, Trapani, Mazara del Vallo, Petrosino e altri comuni della provincia di Trapani, delle province di Agrigento e Palermo.

---

Lo scopo dell'Istituto è di formare persone e cittadini che siano professionisti nel settore della ristorazione e dell'accoglienza turistica, nel settore dell'imprenditoria agricola, nel settore dell'industria vinicola, nella cultura d'impresa e del lavoro.

L'offerta formativa promuove iniziative miranti:

- al successo e all'integrazione scolastica
- all'assolvimento dell'obbligo scolastico e al contenimento della dispersione
- all'integrazione del contesto territoriale con la scuola ai fini della conoscenza della realtà locale, della continuità con la scuola di base, della formazione professionale e dell'orientamento post-diploma
- allo sviluppo di un atteggiamento consapevole e responsabile verso il patrimonio artistico e ambientale locale e nazionale fondato sulla consapevolezza del suo valore estetico, storico, culturale ed economico
- a promuovere le eccellenze
- a promuovere il dialogo interculturale
- ad aprire la scuola alla realtà esterna, locale, nazionale ed europea
- a promuovere la cultura europea, l'apprendimento delle lingue straniere
- a promuovere lo sviluppo delle nuove tecnologie informatiche
- a sviluppare lo spirito d'impresa e le capacità imprenditoriali
- a promuovere attività di formazione e aggiornamento di tutto il personale che opera nella scuola
- a intensificare il rapporto scuola-famiglia.

### ***SERVIZI OFFERTI***

Il Piano dell'Offerta Formativa per il nuovo triennio 2022-2023, 2023-2024 e 2024-2025 presenta una serie di servizi che mirano al successo scolastico, nel rispetto della esigenze degli allievi, della famiglie, del territorio e del mondo produttivo.

I suoi obiettivi sono:

1. organizzare un servizio efficace ed efficiente
2. attuare una collaborazione tra le diverse componenti della scuola
3. attivare percorsi formativi con la funzione di realizzare la crescita educativa, la valorizzazione della diversità, il successo formativo degli alunni, il diritto all'apprendimento
4. sensibilizzare alla cultura della cittadinanza europea
5. fornire percorsi di orientamento e tutoring.
6. limitare il rischio dispersione scolastica e disagio sociale

Il piano triennale dell'offerta formativa è orientato su alcune aree di criticità per la presenza di alunni diversamente abili, alunni extracomunitari, alunni "difficili". Per gli alunni diversamente abili, in collaborazione con le famiglie e gli enti sanitari, i docenti specializzati predispongono all'interno dei c.d.c. per ogni allievo il PEI contenente gli obiettivi educativi e di apprendimento, le tipologie di intervento, le indicazioni circa i materiali, i luoghi, i tempi di attuazione. I processi di apprendimento prevedono soprattutto attività che sviluppino l'autostima, l'autonomia, la crescita psico-affettiva, la capacità relazionale. I contenuti delle programmazioni disciplinari vengono semplificati o sostituiti. Per quanto riguarda gli alunni stranieri, essendo consistente la presenza di alunni extracomunitari, principalmente provenienti dall'area maghrebina, in alternativa all'ora di religione si attuano percorsi di consolidamento della lingua italiana, premessa necessaria e indispensabile per una effettiva integrazione scolastica e civile. Per quanto riguarda gli alunni definiti "difficili", si prevede un percorso extracurricolare riguardante il rispetto delle regole e lo "star bene" a scuola premessa indispensabile per la costruzione di una identità civile consapevole e responsabile.

### **ORARIO DELLE LEZIONI**

Dall'a.s.2018-2019, l'Istituto ha avviato l'articolazione oraria distribuita in cinque giorni ("Settimana Corta"):

vista la necessità di ridurre le ore di lezione in relazione ai problemi di trasporto della maggior parte degli allievi che provengono da tutte le periferie del territorio marsalese e dai comuni vicini e considerato che tutte le classi effettuano 32 h di lezione, ad eccezione delle classi prime dell'agrario (33 h);

l'I.I.S. "A. Damiani" ha effettuato per l'a.s. 2023-24, il seguente orario:

#### **1) CLASSI PRIME AGRARIO (VIA TRAPANI 218- MARSALA)**

<b>N.</b>	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1</b>	<b>08.10*-09.00</b>	<b>08.10*-09.00</b>	<b>08.10*-09.00</b>	<b>08.10*-09.00</b>	<b>08.10*-09.00</b>
<b>2</b>	<b>09.00-09:45</b>	<b>09.00-09:45</b>	<b>09.00-09:45</b>	<b>09.00-09:45</b>	<b>09.00-09:45</b>
<b>09.45-10.00 INTERVALLO</b>					
<b>3</b>	<b>10.00-11.00</b>	<b>10.00-11.00</b>	<b>10.00-11.00</b>	<b>10.00-11.00</b>	<b>10.00-11.00</b>
<b>4</b>	<b>11.00-11.45</b>	<b>11.00-11.45</b>	<b>11.00-11.45</b>	<b>11.00-11.45</b>	<b>11.00-11.45</b>
<b>11.45-12.00 INTERVALLO</b>					
<b>5</b>	<b>12.00-13.00</b>	<b>12.00-13.00</b>	<b>12.00-13.00</b>	<b>12.00-13.00</b>	<b>12.00-12.50</b>
<b>6</b>	<b>13.00-13.50</b>	<b>13.00-13.50</b>	<b>13.00-13.50</b>	<b>13.00-13.50</b>	<b>12.50-13.50</b>
<b>7</b>		<b>13.50-14.40</b>	<b>13.50-14.40</b>	<b>13.50-14.40</b>	

**\*: FLESSIBILITA' DI 15' PER MOTIVI DI TRASPORTO**

2)

**a) TUTTE LE ALTRE CLASSI AGRARIO+TUTTE CLASSI ALBERGHIERO  
(VIA TRAPANI 218- MARSALA)**

**b) TUTTE LE CLASSI IPAA (CONTRADA CUORE DI GESU'-MARSALA)**

N.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	08.10*-09.00	08.10*-09.00	08.10*-09.00	08.10*-09.00	08.10*-09.00
2	09.00-09:45	09.00-09:45	09.00-09:45	09.00-09:45	09.00-09:45
<b>09.45-10.00 INTERVALLO</b>					
3	10.00-11.00	10.00-11.00	10.00-11.00	10.00-11.00	10.00-11.00
4	11.00-11.45	11.00-11.45	11.00-11.45	11.00-11.45	11.00-11.45
<b>11.45-12.00 INTERVALLO</b>					
5	12.00-13.00	12.00-13.00	12.00-13.00	12.00-13.00	12.00-13.00
6	13.00-13.50	13.00-13.50	13.00-13.50	13.00-13.50	13.00-13.50
7		13.50-14.40		13.50-14.40	

**\*: FLESSIBILITA' DI 15' PER MOTIVI DI TRASPORTO**

### *I PROGETTI*

Il POF triennale si propone di offrire una formazione qualificata che risponda alle necessità evidenziate dal RAV e dai PDM (piani di miglioramento) elaborati in relazione ai bisogni formativi degli alunni e alle aspettative delle famiglie.

L'Istituto presenta i seguenti progetti:

- Progetto agricolo/aziendale (vendemmia, raccolta olive, vinificazione e serra);
- Esercitazioni speciali: "Ristorante didattico" ed attività di PCTO;
- Progetto "Gruppo Sportivo";
- Progetto sulla legalità "Rispettiamo e rispettamoci";
- Progetto "Ascolto";
- Progetto Patto locale per la lettura "Marsala città che legge";
- Progetto "Eccellenze"
- Progetto AIS
- Progetto per alunni con disabilità(L.R. 5 dicembre 2016, n. 24, art.6 "Funzioni di assistenza agli alunni disabili delegati alle Città Metropolitane ed ai Liberi Consorzi Comunali):
- Progetto Microbiologia- 6^ Enotecnico;
- Progetto "Biodiversità per l'ambiente";
- Enodamiani;
- Progetto bullismo e cyberbullismo;
- Progetto di lingua Inglese: "L'inglese dell'Enologo";
- PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento)- ex Alternanza Scuola-Lavoro;
- Progetto START-UP;

- Progetto Attività Sportiva Classi Serale I.T.A.;
- Progetto "Ecologia? Cominciamo dalla Scuola";
- Progetto "Facciamo Ecoscuola";
- Progetti di potenziamento (**Vedere sezione Potenziamento**);
- PROGETTI ERASMUS: in fieri.

Breve descrizione dei singoli progetti:

***Progetto agricolo/aziendale (vendemmia, raccolta olive, vinificazione e serra)***

All'ITA "A. Damiani" è annessa l'azienda Badia sita in località S. Carlo nel comune di Marsala, che dista dall'istituto circa 1.5 km ed è collegata, durante il periodo scolastico, da un servizio navetta privato. Adiacente all'istituto si trova una serra, di recente costruzione, di mq 400, di tecnologia avanzata. L'azienda è dotata di macchine ed attrezzi sufficienti al fabbisogno aziendale.

La superficie totale dell'azienda è di ha 15, tutto in biologico così suddivisa: Ha 7 a vigneto, di cui ha 5 in produzione e di diverse varietà ed ha 2 spiantati quest'anno e da reimpiantare fra due anni. OCM.

La produzione di uva viene conferita alla cantina Paolini per la maggior parte e solo una piccola quantità viene trasformata nella cantina della scuola a scopo didattico.

Lo stato vegetativo e di manutenzione del vigneto necessita di interventi migliorativi da effettuare a breve termine e non appena le normative vigenti lo consentono.

***OCM.***

Normale tecnica colturale del vigneto: lavorazioni colturali, potatura, concimazione, sovescio, trattamenti antiparassitari, vendemmia.

6 Ha a uliveto (circa 600 piante) di età e varietà diversa tutte in produzione il cui prodotto (olio) una parte viene venduta, la restante utilizzata nelle cucine della scuola alberghiera.

Le piante sono in uno stato vegetativo un po' sofferente perché richiedono una buona potatura e concimazione.

Normale tecnica colturale dell'oliveto: lavorazioni superficiali alla superficie, potatura, concimazione, trattamenti antiparassitari, raccolta.

Della restante superficie, una parte è coltivata a seminativo (leguminose da granella), piccolo orto, piccolo agrumeto, la restante è incolta.

**Calendario dei lavori agricoli.**

Gennaio: potatura vigneto, potatura uliveto, trattamento antiparassitario uliveto, concimazione uliveto, trinciatura sarmenti.

Febbraio: potatura uliveto, lavorazioni al terreno uliveto,

---

Marzo: trattamento antiparassitario al vigneto (lotta oidio), lavorazioni al terreno vigneto, trattamento antiparassitario oliveto.

Aprile: trattamento antiparassitario vigneto (lotta peronospora e oidio).

Maggio: lavorazioni al vigneto e uliveto, trattamento antiparassitario al vigneto, potatura verde al vigneto.

Giugno: spollonatura oliveto, irrigazione agrumeto.

Luglio: trattamento antiparassitario uliveto.

Agosto: vendemmia varietà precoci

Settembre: vendemmia varietà più tardive

Ottobre: raccolta olive

Novembre: raccolta olive, lavorazioni al terreno vigneto (fresatura), semina favino per sovescio vigneto, semina leguminose da granella.

Dicembre: potatura vigneto, potatura uliveto, concimazione vigneto.

In tutto il periodo dell'anno sarà curato il piccolo orto con la semina o trapianto delle specie coltivate, le lavorazioni del terreno, la raccolta. La serra annessa all'istituto è coltivata in fuori suolo, si tratta principalmente di un'attività sperimentale per gli allievi da loro stessi gestita e con la direzione dei docenti ad indirizzo. All'interno si coltiva il ragolone, la fragolina, il pomodoro, la melanzana, la zuccina verde.

Il periodo di attività inizia a settembre e si conclude con la fine dell'anno scolastico.

### ***Esercitazioni speciali: Ristorante didattico ed attività di PCTO***

Tra le esercitazioni speciali previste all'interno di un istituto alberghiero, occupa un posto preminente l'attività didattica di "Ristorante didattico".

Il Ristorante didattico nasce dal desiderio di integrare e scambiare esperienze, creare occasioni di confronto e stabilire un ambito permanente di collaborazione sul tema della formazione in tutti gli ambienti della ristorazione.

L' iniziativa è finalizzata a promuovere ed accrescere le competenze dei ragazzi, dandogli l'opportunità di confrontarsi con la realtà operativa sperimentando l'attività di ristorazione. Un'esperienza difficilmente proponibile in un normale contesto scolastico, ma ora tradotta in una vera e propria simulazione d'impresa.

Nel corso dei mesi si alterneranno le varie classi dell'Istituto alberghiero.

I ragazzi saranno protagonisti di questa avventura e dimostreranno le loro capacità ed il loro valore, mettendo in pratica le loro conoscenze teoriche

I Ristoranti Didattici sono per definizione il luogo dedito, come da loro missione fondamentale, alla formazione di figure professionali nel settore alberghiero e della ristorazione attraverso l'esercizio di un' attività di somministrazione di cibi e bevande aperta al pubblico.

---

La possibilità di svolgere questa attività di somministrazione cibi e bevande all'interno di un istituto alberghiero è contemplata dalla legge, in particolare dal decreto ministeriale 44/2001 art 21 che prevede la possibilità alle Istituzioni scolastiche di vendere beni e servizi quale prodotto delle esercitazioni.

La norma, inoltre, contempla che questa attività abbia una contabilità separata e gli utili, coperte le spese, siano investiti esclusivamente nel miglioramento della istituzione scolastica.

L'attività tecnico - pratica degli istituti e CFP Alberghieri simula l'attività ristorativa attraverso esercitazioni svolte tra gli allievi, dove talvolta manca in qualità di ospite il "cliente".

Il Ristorante Didattico è una struttura aperta al pubblico su prenotazione che ha la particolarità di fornire una dettagliata illustrazione del menu, dei prodotti che lo compongono e delle tecniche di preparazione dei piatti che saranno degustati.

È un'iniziativa didattica del nostro Istituto, che si propone di offrire agli alunni un'opportunità formativa il più possibile vicina alla realtà di una moderna Azienda Ristorativa.

Le esercitazioni sono coordinate dai docenti tecnico-pratici.

Il ristorante si trova nei laboratori dell'Istituto; è aperto dal Lunedì al Venerdì a partire dalle ore 13.30.

Il menù settimanale sarà possibile visionarlo con congruo anticipo sul sito dell'Istituto: [www.istitutodamiani.edu.it](http://www.istitutodamiani.edu.it) .

Chi vuole prenotarsi dovrà farlo entro le ore 10:00 di ogni giorno presso la reception e ritirare il ticket.

Al termine dell'attività di Ristorante didattico, gli alunni, al fine di espletare le obbligatorie ore di PCTO (ex alternanza scuola-lavoro prevista dalla legge 107/2015), svolgono un percorso di teoria e di riflessione sull'attività pratica effettuata.

### ***Progetto "Gruppo Sportivo" (Pallavolo-Calcio-Calcio a 5-Scacchi)***

Il progetto mira a:

1. Favorire la pratica sportiva attraverso l'offerta di numerose attività che consentono di effettuare una scelta in base alle proprie abitudini personali;
2. Educare alla salute, creando un migliore equilibrio tra attività intellettuali e fisiche;
3. Favorire l'autonomia e il metodo di lavoro, organizzando il proprio allenamento in funzione del pieno sfruttamento delle capacità personali;
4. Agevolare la socializzazione, lavorando in gruppo per un obiettivo comune, rispettando gli altri.

---

### ***Progetto "Ascolto"***

**L'Istituto si avvale del supporto della Psicologa, nonchè della presenza di Don Tommaso, per lo sportello di Ascolto.**

Il progetto mira a:

1. Promuovere il benessere integrale (fisico, psicologico, relazionale) degli studenti;
2. Contribuire ad affrontare le problematiche presenti in tutte le fasi della crescita individuale, e a prevenire il disagio giovanile.
3. Valorizzare l'individuo nella sua interezza e stimolarne una crescita cognitiva ed emozionale, rimuovendo gli ostacoli che si frappongono ad uno sviluppo armonioso della personalità.
4. Costituire un'occasione di confronto, di apertura, di condivisione e offrire nel corso dell'anno scolastico, ad ogni studente, la possibilità di sperimentare il valore della riflessione guidata.
5. Orientare l'adolescente e il giovane adulto in difficoltà, ridurre la confusione e ristabilire ordini di priorità sulla base dei valori del ragazzo, focalizzarne le esigenze, tenendole separate dalle pressioni di tipo sociale cui l'adolescente è sensibile e spesso vulnerabile.
6. Favorire una profonda riflessione e apertura sulla propria esperienza, attraverso un ascolto attento, empatico, assertivo, non giudicante, e l'attenzione agli aspetti meno manifesti del parlare e dell'agire, permettendo una reale comprensione delle vicende del proprio mondo interiore, delle risonanze emotive che esse hanno per l'adolescente e promuovendo l'instaurarsi di una relazione privilegiata e significativa, sede di reale ascolto ed apprendimento.

### ***Progetto "Patto locale per la lettura Marsala città che legge"***

Il Progetto ha come obiettivo la creazione di una rete territoriale per la realizzazione di un modello innovativo e sperimentale di promozione del libro e della lettura, con la realizzazione di azioni sinergiche tra tutti i protagonisti della filiera culturale. Gli alunni verranno coinvolti in incontri con l'autore, al fine di motivarli nella lettura, sviluppando la loro curiosità e il loro piacere di leggere un libro.

### ***Progetto "Eccellenze"***

Il progetto mira a colmare un vuoto nel settore professionale cui è indirizzato, tenendo conto di una sempre maggiore richiesta di personale specializzato da parte delle imprese operanti nel settore turistico e della ristorazione. Visto che con la riforma della scuola sono diminuite le ore dedicate alle esercitazioni pratiche, obbligando così i docenti a dover ridimensionare le programmazioni didattiche a discapito soprattutto della parte operativa esperienziale della disciplina, saranno avviate delle specifiche attività di cucina/pasticceria/bar in orario extracurriculare con le seguenti finalità:



- 
- Formare operatori consapevoli del ruolo delle operazioni nella ristorazione;
  - Motivare allo studio;
  - Premiare i ragazzi che hanno dimostrato attaccamento allo studio e passione nel settore professionalizzante;
  - Valorizzare le eccellenze.

Il Progetto si legherà con il progetto per alunni con disabilità(L.R. 5 dicembre 2016, n. 24, art.6 *"Funzioni di assistenza agli alunni disabili delegati alle Città Metropolitane ed ai Liberi Consorzi Comunali*)

### ***Progetto "Associazione Italiana Sommeliers"***

Presso questa Istituzione Scolastica, visto il protocollo d'intesa firmato con l'A.I.S. (Associazione Italiana Sommeliers) Sicilia, sarà avviato un corso di 1° livello aperto a tutti i docenti dell'Istituto e agli alunni delle classi 4° e 5°.

I seguenti tre progetti si realizzeranno con L.R. 5 dicembre 2016, n. 24, art.6 *"Funzioni di assistenza agli alunni disabili delegati alle Città Metropolitane ed ai Liberi Consorzi Comunali"*.

La Regione, infatti, ha attratto le competenze dei servizi e delle attività di assistenza agli alunni con disabilità fisiche o sensoriali svolte dalle ex Province Regionali ai sensi dell'art. 27 della L.R. 4/8/2015, delegando, ai sensi del comma 2, alle Città Metropolitane e ai Liberi Consorzi Comunali la realizzazione e la gestione delle attività in argomento.Tra le attività delegate è inclusa l'attività extra- scolastica integrativa.

A tal proposito questa Amministrazione è pronta ad attivare, per il periodo novembre-dicembre2017, le attività extra-curricolari da Voi proposte, volte all'incremento dell'integrazione e dell'autonomia del discente nell'ambito scolastico e/o sociale.

### ***Progetto "Laboratorio creativo di manualità per gli alunni con disabilità"***

Destinatari: n° 10 Alunni con disabilità

Sintesi del progetto: Il progetto prevede attività manuali creative finalizzate al coinvolgimento, alla socializzazione e all'inclusione di alunni con disabilità, da svolgersi in orario extra-scolastico.

Attività:

- decorazione di piccoli oggetti in terracotta legno cartone e vetro con la tecnica del decoupage.
- creazione e decorazione di semplici oggetti in ceramica.
- realizzazione di semplici mosaici.
- realizzazione di manufatti in tufo.

---

### ***Progetto "Attività sportiva per gli alunni con disabilità"***

Destinatari: Alunni con disabilità che frequentano l'Istituto

Sintesi del progetto:

Il progetto prevede attività ludico-sportive finalizzate al coinvolgimento e all'integrazione di alunni con disabilità, da svolgersi in orario extrascolastico.

Attività:

- Alfabetizzazione motoria di base;
- Giochi motori singoli e di gruppo;
- Percorsi motori misti;
- Giochi di squadra: Pallavolo, calcio a cinque;
- Attività sportive individuali e a squadre: scacchi, tennis da tavolo.

### ***Progetto di microbiologia 6<sup>a</sup> Enologico***

Il progetto mira ad estendere l'accordo IRVO/Istituto Damiani relativo alla campagna di vinificazione ad ulteriori attività didattiche e dimostrative di microbiologia enologica, da svolgersi a favore della sesta classe Enotecnico, in parte presso la sala degustazioni ed il laboratorio di microbiologia della Cantina Dalmasso ed in parte presso le aule ed i laboratori dell'Istituto Damiani.

### ***Progetto "Biodiversità per l'ambiente"***

Il progetto mira a dare risalto alla problematica della Biodiversità ambientale, utilizzando interventi tecnici che riguardano la salvaguardia dell'ambiente esistente attraverso la manutenzione e pulizia e l'inserimento di alcune varietà di piante ed interventi divulgativi.

### ***Progetto "Enodamiani"***

Il progetto consiste in una rassegna di vini siciliani che vede la partecipazione di cantine ed aziende produttrici dei migliori vini della Sicilia e, dopo un'attenta e qualificata selezione ad opera di una giuria di enotecnici, assegna premi nelle diverse categorie.

## **BULLISMO E CYBERBULLISMO**

### **Strategie e azioni per la prevenzione e il contrasto**

#### **PREMESSA**

Il fenomeno del bullismo e del cyberbullismo (bullismo effettuato o diffuso tramite cellulari e altri strumenti elettronici) a scuola oggi è in costante aumento e molto spesso ignorato, soprattutto nei casi in cui la violenza non è di tipo fisico, ma si tratta di un bullismo psicologico, quindi "invisibile". Il

---

contesto sociale in cui operano le istituzioni scolastiche impone di dotarsi di strategie e strumenti per prevenire e contrastare i comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo.

Secondo i più recenti dati ISTAT in Italia un ragazzino su due è vittima di episodi di bullismo e l'età più a rischio è quella compresa tra gli 11 e i 17 anni. Gli atti di prepotenza (verbale, fisico, psicologico) si ripetono con una frequenza settimanale nel 9,1% dei casi e, ad essere più colpite sono le femmine (20,9%) rispetto ai maschi (18,8%). Differenze anche tra Nord e Sud Italia: il fenomeno è più diffuso nelle regioni settentrionali, dove la media raggiunge il 23% e supera il 57% se si considerano anche le azioni avvenute sporadicamente.

Lo scorso anno è stata emanata la legge sulla prevenzione e il contrasto del cyberbullismo, **legge n. 71 del 29.05.2017** recante *“Disposizioni a tutela dei minori per la prevenzione e il contrasto del fenomeno del Cyberbullismo”*, che attribuisce alle istituzioni scolastiche, oltre che al Miur e ai suoi uffici periferici (UU.SS.RR.), nuovi compiti e nuove responsabilità. L'intenzione del legislatore è fronteggiare il cyberbullismo in tutte le sue manifestazioni, con azioni a carattere preventivo e con una strategia di attenzione, tutela ed educazione nei confronti dei minori coinvolti, sia nella posizione di vittime sia in quella di responsabili di illeciti.

La legge infatti ha normato il fenomeno del bullismo in rete definendo *“Bullismo telematico ogni forma di pressione, aggressione, molestia, ricatto, ingiuria, denigrazione, diffamazione, furto d'identità, alterazione, manipolazione, acquisizione o trattamento illecito di dati personali realizzata per via telematica in danno di minori, nonché, la diffusione di contenuti online (anche relativi a un familiare) al preciso scopo di isolare il minore mediante un serio abuso, un attacco dannoso o la messa in ridicolo”*.

**Le scuole hanno il compito di promuovere l'educazione all'uso consapevole della rete internet e l'educazione ai diritti e ai doveri legati all'utilizzo delle tecnologie informatiche.**

Nella legge si indica che le azioni da attuare sono trasversali alle discipline del curriculum e possono concretizzarsi tramite appositi progetti, ove possibile, aventi carattere di continuità tra i diversi gradi di istruzione ed elaborati singolarmente o in rete, in collaborazione con enti locali, servizi territoriali, organi di polizia, associazioni ed enti.

Conoscere, controllare e quindi prevenire il fenomeno del bullismo e cyberbullismo, in costante crescita, risultano pertanto azioni ineludibili ed improcrastinabili al fine di garantire il processo di inclusione ed evitare il fenomeno della dispersione e dell'abbandono scolastico.

Il presente progetto nasce, dunque, dalla necessità di conoscere, controllare e quindi prevenire il fenomeno del bullismo e cyberbullismo, attuando strategie ed interventi in modo organico e coordinato.

---

## **OBIETTIVI**

Il progetto è finalizzato alla realizzazione di interventi di sensibilizzazione verso i temi della prevenzione e del contrasto del fenomeno del bullismo e del cyberbullismo attraverso attività di ricerca, iniziative formative.

In particolare:

- Intende promuovere azioni di sensibilizzazione per prevenire il fenomeno del bullismo e cyberbullismo e sviluppare comportamenti positivi.
- Realizzare azioni e percorsi di mediazione dei conflitti, di educazione alla convivenza e alla coesione sociale.
- Utilizzare percorsi formativi centrati sulla convivenza civile nell'ambito delle relazioni reali (in classe), nelle aggregazioni formali (attività sportive,...), nelle aggregazioni virtuali (in rete con i social media)
- Realizzare azioni e percorsi di formazione/autoformazione per i docenti sulle strategie di gestione della classe.

Le azioni che si prevede di realizzare sono le seguenti:

### **1. ANALISI DELLA SITUAZIONE IN ESSERE NELLA SCUOLA**

- Rilevazione delle azioni già realizzate e delle azioni in corso (es. Rilevazioni/Segnalazioni relative al bullismo)
- Rilevazione della percezione del problema del bullismo e del cyberbullismo tra gli alunni, tra i docenti, tra il personale scolastico attraverso la somministrazione di questionari scritti ai minori e ai loro familiari (da valutare se anonimi o nominativi), ai docenti (nominativi)

### **2. ADESIONE ALLA PIATTAFORMA ELISA**

(<https://www.piattaformaelisa.it/piattaforma-e-learning/>)

La piattaforma "Elisa"(E-learning degli insegnanti sulle strategie antibullismo) sviluppata dall'Università di Firenze assieme al MIUR è destinata alla formazione a distanza dei docenti e al monitoraggio del bullismo e cyberbullismo nelle scuole. La piattaforma è costituita da due sezioni: nella prima, riservata ai docenti, sono disponibili i corsi in e-learning per il contrasto e la prevenzione del bullismo e del cyberbullismo (due docenti per scuola). Nella seconda, rivolta alle scuole, ci sono questionari utili per il monitoraggio dei fenomeni.

#### ***Progetto "L'inglese dell'enologo"***

Si tratta di un progetto innovativo e sperimentale, che vede l'insegnamento/apprendimento della lingua inglese come acquisizione di un linguaggio settoriale.

Destinatari del percorso progettuale linguistico sono gli studenti della classe quinta del Corso Enologico.

L'ambito entro cui si sviluppa il progetto è quello vitivinicolo.

**Obiettivi misurabili che si tendono perseguire**

---

Saper utilizzare la lingua inglese per orientarsi all'interno del mercato del lavoro "globale", individuando le opportunità professionali di interesse, a scopo formativo e/o occupazionale (looking out).

Saper comprendere testi su argomenti concreti e astratti inerenti il dominio professionale (vitivinicolo).

Saper esporre oralmente, in ambito formativo e lavorativo, descrizioni e presentazioni su temi tecnico – specialistici relativi al dominio professionale.

### **Finalità**

Sviluppo di abilità e competenze linguistiche di produzione e comprensione della lingua inglese relativa ad uno specifico dominio professionale (vitivinicolo).

#### ***Progetto Start-Up***

Il progetto "Start up Impresa didattica" è un progetto finalizzato alla costituzione di un'impresa laboratoriale didattica avente lo scopo di coinvolgere le competenze acquisite nel nostro Istituto sulla base dell'Offerta Formativa del settore alberghiero e agrario.

Il progetto si basa sulla costituzione di un'impresa che prevede la somministrazione di pasti ottenuti con materie prime e semilavorati prodotti dagli alunni del settore agrario.

Il progetto avrà la funzione di affinare le competenze già acquisite da un gruppo di 25 alunni delle classi quarte sia nell'ambito della produzione agricola che nell'ambito della ristorazione che nell'ambito della gestione economico finanziaria dell'attività di impresa.

Il progetto prevede un finanziamento di 45.000 €.

#### ***Progetto Attività Sportiva Classi Serale I.T.A.***

Premessa:

Nell'ambito dell'offerta formativa per le classi del corso serale dell'ITA si ravvisa la necessità di integrare le attività didattiche con la pratica dell'attività sportiva (non prevista) dall'articolazione degli insegnamenti ordinari.

Finalità:

Socializzazione - lavorare in gruppo per un obiettivo comune, rispettare gli altri, rispettare le regole e la contrattualità, mettere le proprie capacità al servizio degli altri, superare atteggiamenti egocentrici, partecipare in qualità di atleta o spettatore a manifestazioni sportive.

Orientamento - riconoscere le proprie attitudini, riconoscere il proprio modo di reagire in situazione di competizione, successo e insuccesso, stress, imparare a dominare razionalmente la propria istintività e le reazioni emotive, imparare a scegliere tra proposte di attività diverse e motivare le proprie scelte.

Autonomia e metodo di lavoro - persistere nel proprio impegno nel raggiungimento degli obiettivi programmati, sostenere autonomamente il proprio ruolo nella pratica dei giochi

---

sportivi, riconoscere e valutare atteggiamenti e comportamenti di lealtà, scorrettezza, giustizia, ingiustizia, generosità, solidarietà, imparzialità.

Educazione alla salute - creare un migliore equilibrio tra attività intellettuali e fisiche, incoraggiando lo sport nella vita scolastica, nella certezza che l'esercizio fisico regolare sostiene la salute mentale e fisica e può costituire un contributo positivo per il processo di apprendimento.

Obiettivi previsti:

Favorire la formazione di una personalità che abbia piena consapevolezza di se stessa e vale a dire autonoma, con un controllo equilibrato delle emozioni, che estrinsechi sicurezza, senso di responsabilità, con esclusione d'ogni fine estraneo per cui lo studente possa diventare oggetto o strumento;

Prevenire, attraverso la cultura del rispetto delle regole, potenziali devianze comportamentali, purtroppo molto nella nostra comunità;

Modalità operativa:

Il progetto prevede un campionato di Calcio a 5 integrato con le classi del diurno (impegnati come partecipanti ai Campionati Studenteschi) .

Il campionato si articolerà su due gironi con la partecipazione di due classi del serale e quattro classi del diurno. Saranno svolte le semifinali e le finali con le prime due classificate di ogni singolo girone.

Durata del progetto: 16 partite che saranno svolte in orario serale.

### ***Progetto "Ecologia? Cominciamo dalla Scuola"***

Destinatari: 15 alunni del triennio Agrario

Finalità: incrementare la mentalità ecologica

Obiettivi:

- Vivere in un ambiente pulito e sano
- Inserirsi in una civiltà ecologica

Attività: pulizia degli ambienti esterni; differenziazione dei rifiuti

Il progetto si esplicherà nelle ore libere e in alcune ore di lezione con le classi del triennio agrario.

### ***Progetto "Facciamo Ecoscuola"***

Il progetto che si intende realizzare ha la finalità di dotare l'Istituto Scolastico di un impianto fotovoltaico e di due pannelli solari termici di 300 litri ciascuno. Tutto ciò finalizzato all'efficientamento energetico e fonti rinnovabili sui tetti della scuola con notevole impatto ecosostenibile.

**PROGETTO DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER  
L'ORIENTAMENTO AA.SS. 2022-2025**

**1. TITOLO DEL PROGETTO**

"IMPARO LAVORANDO IN AZIENDA"

**2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO**

**Istituto:** Istituto Statale Istruzione Secondaria Superiore "ABELE DAMIANI" **Codice Mecc.:** TPIS01200Q  
**Indirizzo:** VIA TRAPANI N°218 - MARSALA Prov. TRAPANI C.A.P. 91025 **Tel.:** 0923989031-  
**e-mail** [tpis01200q@istruzione.it](mailto:tpis01200q@istruzione.it) **Dirigente Scolastico** Dott. Domenico Pocerobba

**3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE**

Istituto	Codice Meccanografico
RE.NA.I.A. (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) RE.NI.SA. (Rete Nazionale Istituti Agrari)	

**4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI  
ETERZO SETTORE**

Denominazione	Indirizzo
Camera di Commercio Di Trapani, Comune di Marsala, Assoenologi Di Marsala, Federazione Italiana Cuochi, Associazione Italiana Sommelier; CIA (Confederazione Italiana Agricoltori); Corpo Forestale regionale; Alberghi, Ristoranti, Bar, Mense, Trattorie, Pasticcerie, Gelaterie, Agenzie viaggi, ecc.	Su tutto il territorio Regionale.

**5. ALTRI PARTNER ESTERNI**

Denominazione	Indirizzo
Aziende di intermediazione agenzie di viaggio	
Società intermediazione o agenzie di viaggio.	

**6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTI NATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)**

**Finalità del percorso**

Il progetto formativo dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento in azienda risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;

- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali. L'alternanza scuola-lavoro si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad:
- acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte d'indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica. Nello specifico i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono sviluppati in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative-alberghiere, agro vivaistiche-industriali, linguistiche, culturali acquisite in ambito scolastico.

Gli studenti dell'Istituto Alberghiero, dell'IPAA e dell' Agrario non hanno certo molti problemi ad inserirsi nel mondo del lavoro come risulta da numerose statistiche, ma è altrettanto vero che il mercato del lavoro nel settore turistico-ristorativo- agro vivaistico-industriale richiede sempre mano d'opera con competenze specifiche e attenta alle esigenze della clientela. L'attività in azienda per i nostri studenti dell'alberghiero è vista dal POF come un'opportunità libera per gli studenti, un'occasione per incrementare la valutazione per gli studenti di terza e quarta, infine un obbligo previsto dai nuovi quadri orari ministeriali in quinta nel biennio post-qualifica. L'alternanza in azienda mira a incrementare al massimo le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola, integrandole e arricchendole in strutture turistico/alberghiere del territorio siciliano e nazionale. Il PTCO persegue in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica, attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti. Infine con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento si vuole contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto, contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

### **Obiettivi formativi del progetto in coerenza con gli ordinamenti**

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.
- trasferire sapere teorico in competenze tecnico-pratiche.
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile per consentire la partecipazione attiva dei soggetti.
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio .



## 7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

### a) STUDENTI

Tutti gli alunni del terzo, quarto e quinto anno

### b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

Dipartimento Tecnico scientifico

Componenti il CTS sono:

- Prof. Piccione Ugo
- Prof. Christian Giacalone
- Sig. Vincenzo Adragna PMI Cofindustria
- Sig. Nanni Cucchiara Slow Food
- Sig. Giacomo Manzo Assoenologi
- Enologo Bruno Fina
- Sig. Russo Emanuele Le Lumie
- Sig. Francesco Tomi
- P.A. Giovanni Giacalone
- En. Giuseppe Laudicina

### c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

La valutazione è indispensabile e sarà condivisa con il Consiglio di classe in quanto, come da PTOF di questo Istituto, rientra nel concorrere al voto del diploma di qualifica per le terze e ad incrementare il voto della materia tecnico-pratica di riferimento di un 25 %. ( in caso di votazione positiva) oltre che a concorrere per l'attribuzione del voto di condotta.

### d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

#### **TUTOR INTERNI**

Il tutor scolastico, ove presenti i fondi, seguirà giornalmente e passo dopo passo tutto il tirocinio, in mancanza di copertura finanziaria adeguata, si terrà sempre in stretto contatto con le aziende e il tutor aziendale per ogni eventuale problematica che dovesse sorgere e per garantire che lo svolgimento delle attività e comunque dovrà provvedere alla presenza almeno nella prima fase e nella fase conclusiva del percorso.

Il Tutor scolastico è inoltre il Responsabile didattico e organizzativo delle attività di PTCO.

- Presenta in Istituto al Collegio docenti e al Consiglio di classe il progetto, elabora e rettifica il progetto di PCTO in base alle diverse esigenze didattico- operative- logistiche;
- Definisce con il tutor aziendale il programma del percorso e organizza le fasi del progetto e tutoraggio degli alunni coinvolti condividendo con il tutor aziendale il programma delle attività;
- si accerta che ogni soggetto sottoscriva il patto formativo;
- assiste e guida lo studente nel percorso di PCTO e ne verifica la valenza ( in collaborazione col tutor esterno);
- monitora le attività comunicando al DS e alla F.S. le eventuali criticità;
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi da raggiungere e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- promuove le attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di PCTO da parte dello studente coinvolto;
- informa gli organi preposti ( DS, Dipartimenti, CdD, CTS,) ed aggiorna il consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della

classe;

- assiste il DS nella redazione della scheda di valutazione delle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di PCTO , evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione;
- concorda con le aziende, gli studenti e le loro famiglie i luoghi presso cui si svolgerà l'alternanza e durante il suo svolgimento faciliterà l'inserimento degli studenti;
- prepara la documentazione necessaria per iniziare le attività in azienda;
- raccoglie la documentazione e valuterà il tutto al termine del percorso per condividere i risultati con il Consiglio di classe;
- durante tutte le attività verifica la rispondenza dei risultati raggiunti dall'alunno con gli obiettivi programmati;
- Al termine del progetto rendiconta il progetto al Dirigente e agli organi della scuola.
- **Provvede ad elaborare e trasmettere alla FS l'attestato dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento per ogni anno di PCTO svolto dagli studenti**

#### **TUTOR ESTERNI**

Lo studente opportunamente istruito in precedenza a scuola con percorsi ad hoc propedeutici e di orientamento, sarà accolto in azienda dal Tutor aziendale, conoscerà persone luoghi e tempi aziendali per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica quanto appreso a scuola (conoscenze teoriche) sarà rafforzato in azienda (competenze), mettendo alla prova l'alunno che sarà motivato a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici, ovviamente ciascuno secondo le proprie abilità . Il Tutor scolastico opererà continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere eventuali problemi che potrebbero sorgere sia telefonicamente sia in presenza ( ove possibile).

Il tutor esterno, selezionato dalla struttura ospitante, come si è detto, tra soggetti che possono essere anche esterni alla stessa, assicura il raccordo tra la struttura ospitante e l'istituzione scolastica. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni:

- a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di PCTO;
- b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- c) garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

Ai fini della riuscita dei percorsi per le competenze trasversali e per, tra il tutor interno e il tutor esterno è necessario sviluppare un rapporto di forte interazione finalizzato a:

- a) definire le condizioni organizzative e didattiche favorevoli all'apprendimento sia in termini di orientamento che di competenze;
- b) garantire il monitoraggio dello stato di avanzamento del percorso, in itinere e nella fase conclusiva, al fine di intervenire tempestivamente su eventuali criticità;
- c) verificare il processo di attestazione dell'attività svolta e delle competenze acquisite dallo studente;
- d) raccogliere elementi che consentano la riproducibilità delle esperienze e la loro capitalizzazione. Il tutor interno e quello esterno, per la loro funzione, devono possedere esperienze, competenze professionali e didattiche adeguate per garantire il raggiungimento degli obiettivi previsti dal percorso formativo. È opportuno che tali figure siano formate sugli aspetti metodologici, didattici, procedurali e contenutistici dell'attività di alternanza, la quale dovrà **prevedere un rapporto numerico fra tutor e allievi adeguato a garantire un efficace supporto ai giovani** ( massimo 10 come tutor aziendali, circa 20 per il tutor scolastico) nello svolgimento

delle attività di alternanza, **oltre che un accettabile livello di salute e sicurezza** nei luoghi di lavoro.

## 8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

All'inizio di ciascun anno scolastico e durante i percorsi relativi al PCTO, la funzione strumentale e il responsabile dell'area tecnica, sentito il parere del **Comitato tecnico- scientifico** e in ottemperanza a quanto stabilito dal PTOF triennale, interroga ed ascolta le esigenze delle singole aziende al fine di poter stilare un percorso condiviso in cui l'interazione tra scuola ed azienda appaia indispensabile, inoltre dal confronto spesso scaturisce la necessità di creare un percorso personalizzato per meglio venire incontro alle esigenze dei singoli soggetti coinvolti. Acquisiti questi dati il consiglio di classe, assieme al tutor scolastico in linea con quanto stabilito, provvede all'inizio dell'anno a creare un percorso condiviso e di largo impatto sia sul curriculum del discente che sull'intera formazione sociale e culturale oltre che professionale dell'INDIVIDUO.

Il progetto verrà presentato ai discenti interessati e alle loro famiglie e terrà presente i seguenti punti:

1. Definire le competenze attese dall'esperienza di alternanza, in termini di orientamento e di agevole inserimento dei giovani nel mondo del lavoro; progettare con la struttura ospitante il percorso da realizzare, coerente con le competenze, abilità e conoscenze da acquisire; preparare i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, programmando lo sviluppo di quelle conoscenze necessarie per orientarsi, comprendere e trarre il massimo beneficio dal nuovo ambiente di studio;
2. Sensibilizzare e orientare gli studenti a riflettere sulle loro attese relative all'esperienza lavorativa; stimolare gli studenti all'osservazione delle dinamiche organizzative e dei rapporti tra soggetti nell'impresa o nell'ente ospitante; condividere e rielaborare in aula quanto sperimentato fuori dall'aula; documentare l'esperienza realizzata; disseminare i risultati dell'esperienza.

Una volta creato il progetto formativo si provvede alla sottoscrizione da parte dei soggetti coinvolti (ente promotore e azienda) una convenzione in cui si stabiliscono tutte le modalità di svolgimento dell'attività (periodo di svolgimento, compiti dell'allievo e del tutor, durata, facilitazioni (vitto, alloggio, trasferimenti ecc), estremi comunicazione INPS e INAIL, polizza assicurativa R.C., periodo, ecc). Nella stessa convenzione verranno allegati o segnalati gli estremi di ciascun documento necessario e diversi allegati. Alla fine dell'intero percorso al discente verranno somministrate delle schede di valutazione (gradimento) al fine di esprimere un giudizio sia sui soggetti coinvolti nel percorso formativo che sull'azienda e le potenziali ricadute sul mondo del lavoro.

Gli alunni sottoscriveranno il patto formativo ove sono presenti gli obblighi e i compiti di tutti i soggetti coinvolti a garanzia di ciascuno.

Naturalmente tra le metodologie didattiche da preferire nell'esperienza di PCTO, verrà data rilevanza al "learning by doing", "Peer education", "problem solving", "tutoring learning".

L'attività di PCTO si baserà oltre che su percorsi in azienda, anche attraverso delle esercitazioni speciali realizzate all'interno del progetto "**scuola impresa**", attraverso lo strumento del "**ristorante didattico**" per gli studenti dell'alberghiero, nell'azienda **Agricola Badia** per gli studenti dell'agrario e nell'azienda **Agricola Strasatti** per gli studenti dell'IPAA, e ove venga creata, **Impresa Formativa Simulata** (solo nel caso in cui venga posto in essere il progetto nelle sue diverse fasi). Tutte le ore effettuate da ciascun discente concorrerà al raggiungimento del numero minimo di Alternanza Scuola Lavoro, oggi denominata "**Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**" (**210 ore negli istituti professionali e 150 ore negli istituti tecnici**) da conseguire prima del diploma di maturità, fatte salve le assenze che, opportunamente giustificate, rientrino nel numero massimo del 25% del totale (un quarto del totale).

### Sintetica descrizione delle attività che saranno svolte

Lo studente, già preparato ed informato a scuola con corsi di orientamento e di approfondimento normativo volti a:

- acquisire consapevolezza sulle norme e sui comportamenti e gli obblighi dei lavoratori riguardanti la sicurezza sui posti di lavoro ( L.81/2008) della durata di ore 8 ( rischio medio) o 12 (rischio alto) più 4 ore di formazione di base;
- acquisire conoscenze sulla normativa riguardante la sicurezza alimentare (HACCP) da ore 12 a 20;
- acquisire conoscenze dell'organigramma aziendale;
- acquisire conoscenze delle pratiche in uso in azienda, sulle principali preparazioni enogastronomiche ( ristorante didattico ed esercitazioni speciali) o stili di servizio sulle peculiarità e le modalità operative e organizzative dell'azienda;
- saper operare in caso di pericolo con adeguati comportamenti per il “ primo soccorso”.

Dopo il percorso propedeutico volto all'orientamento del discente, avverrà la fase del “*lavoro on the job*” presso la struttura ospitante ove lo stagista verrà accompagnato e seguito sia dal/i tutor/s aziendale/i che dal tutor scolastico ( nei limiti delle somme finanziate in presenza o tramite tutti gli strumenti comunicativi multimediali), per una perfetta integrazione all'interno nella realtà produttiva.

## 9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Alla fine del percorso il tutor aziendale andrà a compilare la scheda sintetica di valutazione all'interno della quale coadiuvato dal docente tutor interno andrà a segnare il grado di competenze raggiunte, declinate per singole materie. Al primo consiglio di classe ( intermedio o finale), acquisita tutta la documentazione ,verranno registrati i risultati raggiunti dai discenti in termini di competenze raggiunte e di conoscenze acquisite. Sarà sempre il consiglio di classe che provvederà a registrare le competenze in apposite schede che poi saranno inserite nel curriculum dello studente e comunicate agli istituti di monitoraggio nazionale.

Altro percorso con i ragazzi del settore ricevimento che ne facciano espressa richiesta scritta verrà attivato un percorso di PTCO che riguarderà un'Impresa formativa Simulata, tale percorso verrà realizzato seguendo tutte le direttive relative alle norme che regolano l'IFS.

Alla fine del percorso ai ragazzi verrà somministrato un test di gradimento volto a misurare il grado di soddisfazione del discente e a conoscere il suo giudizio sia sul percorso, sia sull'azienda che sui soggetti coinvolti.

### **Modalità che si intendono utilizzare per la valutazione del livello di raggiungimento degli obiettivi formativi e delle competenze previsti**

L'esperienza dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sarà verificata e valutata congiuntamente dalla Scuola e dall'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione, puntualità, operosità e responsabilità;
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudini dimostrate, capacità di relazione con gli operatori e i dirigenti dell'azienda);
- Acquisizione di competenze tecniche nel settore di inserimento;
- Acquisizione di contenuti minimi specifici al settore assegnatogli;
- Acquisizione di competenze trasversali declinate per ciascuna disciplina presente nel curriculum del discente.

Inoltre il tutor scolastico valuterà l'intero percorso (mediante visite presso le aziende, contatto con lo studente e con il tutor aziendale) raccogliendo con la collaborazione del tutor aziendale su apposite schede (approvate dal Collegio docenti) tutti i dati relativi ai suddetti descrittori. La valutazione sarà condivisa con il CdC.

Si utilizzeranno per ogni studente schede di monitoraggio con i descrittori prefissati tenute dal tutor scolastico, test a risposte multiple di verifica finale concordato con ogni tutor aziendale, che verrà somministrato agli studenti a conclusione del percorso per valutarne l'efficacia e la ricaduta sia sul curriculum del discente sia sull'occupabilità in azienda.

La valutazione è indispensabile e sarà condivisa con il Consiglio di classe, come da PTOF di questo Istituto e da delibera del C.d.D. e **concorre ad incrementare il voto della materia tecnico-**

**pratica di riferimento di un 25%**(in caso di votazione positiva), **oltre che ad assegnare il voto di condotta.**

## **10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL' INTERVENTO PROGETTUALE**

Dopo il percorso propedeutico volto all'orientamento del discente, avverrà la fase del “*lavoro on the job*” presso la struttura ospitante ove lo stagista verrà accompagnato e seguito sia dal/i tutor/s aziendale/i che dal tutor scolastico, per una perfetta integrazione all'interno nella realtà produttiva. Sinteticamente si può dire che:

- le **classi terze** effettueranno ore 36 di orientamento (H.A.C.C.P. e l. 81/08) e poi un percorso “*on the job*” di ore 80 (due settimane) per gli istituti professionali e di 40 ore per l'istituto tecnico (una settimana);
- le **classi quarte** effettueranno delle ore di orientamento (organigramma aziendale, prodotti enogastronomici, stili di servizio, caffetteria e bar) e poi un percorso “*on the job*” di ore 80 per gli istituti professionali e di 60 ore per l'istituto tecnico;
- le **classi quinte** effettueranno tutte le ore che mancano per arrivare al totale di **210 ore negli istituti professionali e 150 ore negli istituti tecnici, tali ore saranno svolte con la partecipazione a convegni, open day, visite guidate, ristorante didattico, azienda agraria ecc.**

Il tutor scolastico, ove presenti i fondi, seguirà giornalmente e passo dopo passo tutto il tirocinio, in mancanza di copertura finanziaria, si terrà sempre in stretto contatto con le aziende per ogni eventuale problematica che dovesse sorgere e per garantire che lo svolgimento delle attività e comunque dovrà provvedere alla presenza almeno nella prima fase e nella fase conclusiva del percorso.

Lo stage si svolgerà a cavallo nei momenti dell'anno in cui le aziende hanno un maggior lavoro, quindi una parte al di fuori delle ore curricolari (durante le vacanze) e una parte all'interno qualora per esigenze aziendali ve ne sia la necessità. Tuttavia il percorso manterrà comunque la caratteristica di essere flessibile quindi suscettibile di variazioni in merito al periodo.

Alla fine del percorso il tutor aziendale andrà a compilare la scheda sintetica di valutazione all'interno della quale coadiuvato dal docente tutor interno andrà a segnare il grado di competenze raggiunte. Al primo consiglio di classe verranno registrati i risultati raggiunti dai discenti in termini di competenze raggiunte e di conoscenze acquisite. Sarà sempre il consiglio di classe che provvederà a registrare le competenze in apposite schede che poi saranno inserite nel curriculum dello studente e comunicate agli istituti di monitoraggio nazionale.

Altro percorso con i ragazzi del settore ricevimento che ne facciano espressa richiesta scritta verrà attivato un percorso di PTCO che riguarderà un'Impresa formativa Simulata, tale percorso verrà realizzato seguendo tutte le direttive relative alle norme che regolano l'IFS.

Alla fine del percorso ai ragazzi verrà somministrato un test di gradimento volto a misurare il grado di soddisfazione del discente e a conoscere il suo giudizio sia sul percorso, sia sull'azienda che sui soggetti coinvolti.

## **11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI**

Lo stage si svolgerà a cavallo nei momenti dell'anno in cui le aziende hanno un maggior lavoro, quindi una parte al di fuori delle ore curricolari (durante le vacanze) e una parte all'interno qualora per esigenze aziendali ve ne sia la necessità. Tuttavia il percorso manterrà comunque la caratteristica di essere flessibile quindi suscettibile di variazioni in merito al periodo.

Naturalmente verrà data la possibilità di seguire oltre a detto percorso che si svolgerà in orario sia extra che curricolare, anche il percorso “estivo”, che ai fini della valutazione ricadrà nel futuro a.s. La selezione dei discenti per il percorso estivo sarà fatta con la somministrazione di test e in seguito ad una graduatoria di merito (**profitto ma soprattutto comportamento**).

## 12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Sicurezza sui posti di lavoro D.Lgs 81/08	4 ore di base FAD più la fase frontale ( 8 o 12 ore in base al rischio medio o alto del D.V.R. aziendale)
HACCP	FAD o frontale (20 ore)

## 13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
In base alle singole esigenze il tutor didattico può proporre al C d C un percorso personalizzato	Secondo le esigenze del momento e dei soggetti coinvolti

## 14. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Esercitazioni speciali realizzate all'interno del progetto "scuola impresa", attraverso lo strumento del "ristorante didattico" per gli studenti dell'alberghiero, nell'azienda Agricola Badia per gli studenti dell'agrario e nell'azienda Agricola Strasatti per gli studenti dell'IPAA, e ove venga creata, **Impresa Formativa Simulata**

## 15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Verranno utilizzate:  
il WEB, dispense, schede di valutazione.  
Inoltre è previsto un continuo aggiornamento tra le scuole che aderiranno alla rete provinciale PTCO per accordo di scopo.

## 16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

È previsto un monitoraggio qualitativo ad opera dei tutor scolastici e del Dirigente Scolastico che attraverso schede apposite valuterà sia l'efficacia del percorso sia la ricaduta in termini di accrescimento delle competenze e aumento delle abilità.

**Alla fine di ogni anno** del percorso, la Scuola, visti gli atti in suo possesso, andrà a certificare il percorso e le competenze raggiunte dallo studente che ha partecipato al progetto di PTCO.

Verrà data informazione dettagliata ai CdC che assegneranno il dovuto credito allo studente e andranno a valutare l'impatto del PCTO anche sul comportamento di ciascun alunno.

Inoltre il giudizio sintetico dello stage verrà segnalato anche sul fascicolo dell'alunno e sul suo curriculum dello studente.

Le competenze certificate sia quelle di base che tecnico-professionali, terranno conto del quadro normativo di riferimento siglato nelle varie conferenze stato regioni del 15/01/04, del 5/10/06, del 28/10/04 e del D.M. n 86/04.

## 17. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

L'esperienza di alternanza scuola lavoro sarà verificata e valutata congiuntamente dalla Scuola e dall'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- impegno e motivazione, puntualità, operosità e responsabilità;
- autonomia di lavoro (abilità e attitudini dimostrate, capacità di relazione con gli operatori e i dirigenti dell'azienda);
- acquisizione di competenze tecniche nel settore di inserimento;
- acquisizione di contenuti minimi specifici al settore assegnatogli;
- acquisizione di competenze trasversali declinate per ciascuna disciplina presente nel curriculum del discente.

Inoltre il tutor scolastico valuterà l'intero percorso ( mediante visite presso le aziende, contatto con lo studente e con il tutor aziendale) raccogliendo con la collaborazione del tutor aziendale su

apposite schede (approvate dal Collegio docenti) tutti i dati relativi ai suddetti descrittori. La valutazione sarà condivisa con il CdC.

**18. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)**

**Competenze trasversali e di cittadinanza:**

1. imparare ad imparare: pianificare il proprio apprendimento attraverso l'individuazione, la scelta e l'utilizzo di fonti e modalità d'informazione e formazione diverse sulla base della tempistica, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro;
2. 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;
3. orientarsi efficacemente nel mondo del lavoro.

**Competenze professionalizzanti:**

1. organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità;
2. prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini;
3. definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agro produttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche;
4. operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio;
5. operare all'interno di un organigramma nel rispetto dei ruoli, dei compiti assegnati e dei prodotti da preparare e/o vendere.

**competenze disciplinari e trasversali :**

**storia- diritto**

- 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 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.

**italiano, storia e lingue straniere:**

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; -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;
- 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;

**educazione fisica:**

- 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.

**diritto e tecnica amm della struttura ricettiva:**

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

**matematica:**

- saper utilizzare gli strumenti logico-matematici in contesti lavorativi;
- produrre dei modelli matematici per risolvere dei problemi in situazioni e ambienti reali;

- utilizzare il ragionamento deduttivo-induttivo per riprodurre in modo operativo ambienti e situazioni già vissute.

**Competenze trasversali:**

1. relazionarsi in azienda, in modo adeguato con superiori, colleghi e soprattutto i clienti;
2. rispetto delle “diversità”;
3. rispetto delle procedure;
4. attenzione alla risorsa tempo;
5. autonomia nell’assunzione di decisioni operative;
6. tolleranza allo stress;
7. consapevolezza ambientale.

**19. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL’EQF**

	INDICATORI	Livello di competenza dello studente*				
		0	1	2	3	4
AMBITI DI VALUTAZIONE	Rispetto delle regole e dei tempi in ambiente di apprendimento.					
	Capacità di relazionarsi correttamente e di collaborare in gruppo.					
	Interesse, curiosità, partecipazione attiva, impegno.					
	Relazione con il tutor e altre figure adulte.					
PRODOTTO, REALIZZAZIONE	Correttezza e rispondenza rispetto alle consegne e all’obiettivo del progetto.					
	Completezza del lavoro/prodotto/performance.					
	Originalità del lavoro/prodotto/performance.					
	Presentazione e motivazione del lavoro/prodotto/performance e delle scelte progettuali.					
Percorso progettuale, autonomia, creatività.	Autonomia nell’impostazione e conduzione del lavoro; organizzazione del lavoro.					
	Tempi di realizzazione delle consegne.					
	Precisione e destrezza nell’uso degli strumenti e delle tecnologie.					
	Ricerca e gestione delle informazioni.					
	Riferimenti culturali.					
	Uso del linguaggio specifico.					
	Capacità di riflettere sul proprio percorso e di descriverlo.					

**20. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)**

Si utilizzeranno per ogni studente schede di monitoraggio con i descrittori prefissati tenute dal tutor scolastico, test a risposte multiple di verifica finale concordato con ogni tutor aziendale, che verrà somministrato agli studenti a conclusione del percorso per valutarne l’efficacia e la ricaduta sia sul curriculum del discente e sia sull’occupabilità in azienda. Inoltre la certificazione delle competenze, tenendo conto di **tutti gli anni** dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento sarà predisposta dal CDC della quinta su input del tutor scolastico e tale documento sarà allegato al documento del 15 maggio. Infine ciascun alunno ammesso all’esame di stato dovrà,



in base alle linee guida Miur sul nuovo esame di stato, predisporre un portfolio contenente le esperienze maturate durante il PCTO, seguito chiaramente dal docente tutor.

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

Verrà data informazione dettagliata ai CdC che assegneranno il dovuto credito allo studente e andranno a valutare l'impatto del PCTO anche sul comportamento di ciascun alunno.

Inoltre il giudizio sintetico dello stage verrà segnalato anche sul fascicolo dell'alunno e sul suo curriculum. Le competenze certificate sia quelle di base che tecnico-professionali, terranno conto del quadro normativo di riferimento siglato nelle varie conferenze stato regioni del 15/01/04, del 5/10/06, del 28/10/04 e del D.M. n 86/04

### ***INDIRIZZI DI STUDIO***

L'offerta formativa dell'Istituto, articolata in differenti indirizzi e opzioni, offre una reale possibilità di scelta con i seguenti corsi di studio:

- Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" (Biennio comune);
  - Articolazione: Gestione dell'ambiente e del territorio (Triennio);
  - Articolazione: Produzioni e Trasformazioni (Triennio);
  - Articolazione: Viticoltura ed Enologia (Triennio);
  - Opzione enotecnico (Sesto anno).
  
- Indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale";
- Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" con i seguenti percorsi di Istituto:
  - Enogastronomia;
  - Sala e vendita;
  - Accoglienza turistica;
  - Arte bianca e pasticceria;
- Indirizzo "Pesca commerciale e produzioni ittiche"

L'Istituto mira all'acquisizione di competenze certificate e riconosciute a livello nazionale ed europeo, idonee a favorire una rapida transizione nel mondo del lavoro. Secondo la normativa sull'obbligo di istruzione, le nuove linee guida prevedono la suddivisione dei risultati di apprendimento in competenze, abilità e conoscenze anche in riferimento al Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (European Qualifications Framework EQF) articolando l'offerta formativa in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi e in aree di indirizzo.

- L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale.

- 
- Le aree di indirizzo, presenti fin dalla prima classe, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di collaborare costruttivamente alla soluzione dei problemi.
  - I risultati attesi alla fine del percorso quinquennale consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

### ***OFFERTA FORMATIVA REGIONALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE***

#### ***PROFESSIONALE (IeFP)***

I percorsi di IeFP sono quei percorsi triennali che, in virtù dell'accordo Stato-Regione, rispondono al programma operativo Fondo Sociale Europeo, Regione Sicilia, e sono rivolti alle classi seconde, terze e quarte dei percorsi di formazione degli istituti professionali per i quali la nostra scuola si è accreditata come ente certificatore ed è abilitata a rilasciare qualifiche di operatore e tecnico delle varie professioni indicate nell'avviso 19 della regione Sicilia.

In questa ottica il nostro istituto organizzerà i curricoli utilizzando le quote di autonomia e di flessibilità previste dal nuovo ordinamento. Per quanto riguarda il tecnico, l'autonomia consente di modificare i curricoli entro il limite del 20% del monte ore delle lezioni o per rafforzare alcuni insegnamenti o per introdurre nuovi insegnamenti che concorrono a realizzare gli obiettivi formativi individuati nel piano dell'offerta formativa. La flessibilità è, invece, riservata alle aree di indirizzo; essa è attivabile nella misura del 30% a partire dal terzo anno e del 35% nel quinto anno. Per quanto riguarda il professionale le quote di flessibilità sono del 25% per i primi due anni, del 35% per il terzo e quarto anno e del 40% per il quinto anno. Le aree di indirizzo si realizzano attraverso opzioni riportate in un elenco nazionale e regionale e che hanno l'obiettivo di corrispondere alle esigenze del territorio e ai fabbisogni formativi del mondo del lavoro ( circ.13 ). Sia per il tecnico che per il professionale, il nuovo ordinamento prevede la creazione di un comitato tecnico scientifico (CTS) composto da docenti ed esperti del mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca scientifica e tecnologica; è un organismo con funzioni consultive per l'organizzazione delle aree di indirizzo e gli spazi di autonomia e flessibilità e può rappresentare un efficace strumento di raccordo con il mondo del lavoro e delle professioni. Parimenti è prevista la costituzione di un ufficio tecnico che ha il compito di rendere funzionali i laboratori a fini didattici , predisporre un piano di attività per l'uso programmato degli spazi e delle attrezzature, la ricerca delle soluzioni logistiche e organizzative più funzionali alla didattica e la condivisione delle risorse umane, professionali e tecnologiche di cui la scuola dispone.

---

Il nostro Istituto, in quanto Istituto Statale, fornisce percorsi di qualifica di IeFp in regime di sussidiarietà sulla base del D.P.R. n.87/2010 e dell'Accordo Territoriale tra Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale e Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia del 26 Gennaio 2011 e delle successive integrazioni.

### ***ARTICOLAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA REGIONALE DI IeFP***

L'offerta formativa regionale di IeFp si sviluppa in:

- percorsi formativi triennali finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale corrispondente a quanto previsto dalla raccomandazione del 23 Aprile 2008, che costituisce il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente;
- quarto anno finalizzato al conseguimento di un Diploma professionale corrispondente a quanto previsto dalla raccomandazione del 23 Aprile 2008, che costituisce il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente;

Il nostro Istituto, nell'ambito dell'offerta sussidiaria integrativa, si è accreditato alla Regione siciliana in data 09/01/2012, pertanto avendo acquisito il CIR (codice identificativo regionale) è abilitato a rilasciare qualifiche professionali. L'offerta di Istruzione e Formazione Professionale della Regione Siciliana si basa sul "Repertorio Nazionale dell'offerta di istruzione e formazione professionale"; detto repertorio riporta le seguenti figure inerenti i percorsi triennali:

- Operatore agricolo
- Operatore della ristorazione
- Operatore ai servizi di promozione e accoglienza
- Operatore ai servizi di vendita

I percorsi di IeFp di durata triennale sono articolati in un biennio finalizzato all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, in un terzo anno a conclusione del quale gli studenti conseguono l'attestato di qualifica professionale relativo alla figura scelta, titolo che è idoneo sia per l'inserimento nel mondo del lavoro sia per il proseguimento degli studi.

Ciascuna annualità ha la durata di 1056 ore e comprende:

- Un'area relativa allo sviluppo delle competenze di base il cui obiettivo è quello di fornire una adeguata preparazione di base con il rafforzamento e lo sviluppo dei quattro assi culturali (asse dei linguaggi, matematico, scientifico/tecnologico, storico/sociale );
- Un'area relativa allo sviluppo delle competenze tecnico-professionali. In tale area, a partire dal secondo anno, si dovranno prevedere attività di stage, laboratori di simulazione aziendale, alternanza scuola lavoro, al fine di integrare le attività formative d'aula con esperienze svolte nella concreta realtà dell'organizzazione dell'impresa e del lavoro.

A conclusione del secondo anno gli studenti conseguono la certificazione di competenze attestante l'assolvimento dell'obbligo d'istruzione; a conclusione del percorso triennale è previsto l'esame

---

finale per il conseguimento della qualifica che certifica il consolidamento delle conoscenze e competenze di base – la capacità di utilizzare competenze in relazione alle tecniche e alle metodologie presenti nell'area professionale di riferimento – la formazione culturale di cittadinanza. Secondo la normativa vigente la certificazione delle competenze è resa possibile dalla progettazione dei percorsi formativi in “ unità di apprendimento” o unità formativa. Per unità formativa si intende un'articolazione del percorso che contenga obiettivi di apprendimento necessari ad acquisire le competenze da certificare e fa riferimento alle aree del sapere "toccate" dal percorso formativo.

Anche per l'anno in corso viene rilasciata la qualifica statale triennale come da disposizione ministeriale in regime surrogatorio. In relazione al monte-ore annuale di ogni singola disciplina, ciascun insegnante dell'area comune del biennio svilupperà un modulo di "curvatura" denominato Iefp, nel quale affronterà tematiche strettamente connesse con l'indirizzo professionalizzante; tali unità didattiche saranno parte integrante della programmazione disciplinare.

### ***ISTITUTO TECNICO AGRARIO***

L'Istituto Tecnico Agrario fa parte del settore tecnologico e ha come obiettivo fare acquisire agli studenti saperi e competenze necessari per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'Università.

Nell'indirizzo “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria” sono previste tre articolazioni “Produzioni e Trasformazioni”, “Gestione dell'Ambiente e del Territorio” e “Viticoltura ed Enologia”.

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.

Nell'articolazione Gestione dell'Ambiente e del Territorio vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

Nell'articolazione di Viticoltura ed Enologia vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazioni dei relativi prodotti, all'utilizzazioni delle biotecnologie.

Alla fine dei percorsi formativi viene rilasciato il Diploma di Istruzione Tecnica, indicante l'indirizzo seguito dallo studente e le competenze acquisite.

Il diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

- Identifica e descrive le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizza attività produttive ecocompatibili.

- 
- Gestisce attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
  - Rileva contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontra i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
  - Elabora stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
  - Interpreta ed applica le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
  - Interviene nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
  - Realizza attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Il Diploma permette di:

- Dirigere piccole e medie Aziende Agrarie;
- Assistere, sotto l'aspetto tecnico-economico, Aziende Agrarie ed organismi associativi nel campo della produzione, conservazione e trasformazione, commercializzazione dei prodotti agro - alimentari;
- Dirigere strutture trasformative del settore agro - alimentare;
- Assistere privati, operare in organismi associativi o in Enti pubblici per il miglioramento e la trasformazione delle realtà territoriali;
- Operare nel campo delle stime e della divisione dei fondi rustici, del rilievo delle superfici, della progettazione aziendale, nonché in quello dell'assetto territoriale dal punto di vista ecologico e della difesa dell'ambiente;
- Fornire adeguate indicazioni sugli indirizzi e sulle scelte relative alla zootecnia ed alle modalità di allevamento;
- Affrontare i problemi della meccanizzazione agricola;
- Concorrere a posti di insegnanti tecnico-pratici nelle scuole Superiori per le discipline per le quali è previsto il titolo di diplomato nei tre suddetti indirizzi;
- Concorrere a posti di tecnico o esperto nell'ambito dell'amministrazione centrale e periferica.

E di inserirsi presso:

- L'Assessorato all'Agricoltura;
- Le Società di assicurazione. Le varie compagnie di assicurazione danno incarico a tecnici agricoli per liquidare gli assicurati che abbiano avuto danni;
- Gli Studi professionali. Lavori di rilevazioni, stime, presso studi professionali di agronomi tecnici, ecc.;

- 
- Le Ditte mangimistiche, sementiere o di prodotti antiparassitari. Rappresentanti tecnici, venditori tecnici per l'assistenza presso queste aziende;
  - I Centri di istruzione professionale. Tecnici agricoli presso le varie organizzazioni sindacali (Coldiretti, Confcoltivatori, Unione Agricoltori) e professionali agricole (Enaip, ecc.) come collaboratori nei corsi di aggiornamento tecnico per Perito Agrario;
  - I Centri di assistenza tecnica. Tecnici agricoli presso organizzazioni agricole, associazioni agricole (ad esempio quelle degli allevatori) e Ispettorati Agrari in qualità di assistenti tecnici;
  - I Mercati ortofrutticoli. Tecnici agricoli per la valutazione delle merci;
  - I Consorzi agrari di tutela, Osservatori per le malattie delle piante, Ispettorati Agrari, Cooperative, E.S.A.;
  - I Tribunali. Presso i tribunali esistono degli speciali elenchi (anche per il settore agricolo) di periti ai quali è bene iscriversi. I periti vengono chiamati per stimare il valore reale di un immobile, terreno, macchine, scorte, ecc., in caso di controversie.

### ***IL QUADRO ORARIO DEL TECNICO AGRARIO***

Il percorso formativo ha una durata quinquennale. Il percorso prevede un primo biennio con funzione orientativa finalizzato al conseguimento dell'obbligo di istruzione in cui prevalgono le discipline dell'area generale, un secondo biennio dove prevalgono le discipline dell'area di indirizzo e un quinto anno finalizzato ad acquisire adeguate competenze professionali. Gli ultimi tre anni del corso costituiscono un'articolazione in cui vengono approfonditi ambiti specifici e che l'alunno dovrà scegliere. Le articolazioni disponibili sono tre: Produzione e trasformazione, Gestione dell'ambiente e del territorio, Viticoltura ed Enologia.

## ALLEGATO C

### INDIRIZZI, PROFILI, QUADRI ORARI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEL SETTORE TECNOLOGICO

#### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE TECNOLOGICO

Quadro orario

DISCIPLINE	Classe di concorso	ore				
		1° biennio		2° biennio		5 anno
		1 <sup>A</sup>	2 <sup>A</sup>	secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
		3 <sup>A</sup>	4 <sup>A</sup>	5 <sup>A</sup>		
Lingua e letteratura italiana	50/A	132	132	132	132	132
Lingua inglese	346/A	99	99	99	99	99
Storia	50/A	66	66	66	66	66
Geografia generale ed economica	39/A -50/A - 60/A	33				
Matematica *	47/A 49/A*	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	19/A	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	60/A	66	66			
Scienze motorie e sportive	29/A	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o attività alternative		33	33	33	33	33
<b>Totale ore annue di attività e insegnamenti generali</b>		693	660	495	495	495
<b>Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo</b>		396	396	561	561	561
<b>Totale complessivo ore annue</b>		1089	1056	1056	1056	1056

Gli istituti tecnici del settore tecnologico possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di ulteriori lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

\* Nel primo biennio dell'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria l'insegnamento della Matematica è impartito dalla classe di concorso A049

Quadro orario C8 -IT21

"AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA": ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI						
DISCIPLINE	Classe di concorso	ore				
		1° biennio		2° biennio		5 anno
		1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
		3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>		
Scienze integrate (Fisica)	38/A 49/A	99	99			
di cui in compresenze	29/C -5/C	66*				
Scienze integrate (Chimica)	12/A-13/A	99	99			
di cui in compresenze	5/C - 24/C-	66*				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	16/A - 71/A - 72/A -	99	99			
di cui in compresenze	14/C- 32/C	66*				
Tecnologie informatiche	34/A-35/A 42/A	99				
di cui in compresenze	30/C - 31/C	66*				
Scienze e tecnologie applicate <sup>***</sup>	58/A		99			
<b>ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI" -ITPT</b>						
Complementi di matematica	47/A-49/A			33	33	
Produzioni animali	74/A			99	99	66
Produzioni vegetali	58/A			165	132	132
Trasformazione dei prodotti	12/A-13/A - 58/A			66	99	99
Economia, estimo, marketing e legislazione	58/A			99	66	99
Genio rurale	58/A- 72/A			99	66	
Biotecnologie agrarie	58/A-60/A 74/A				66	99
Gestione dell'ambiente e del territorio	58/A					66
di cui in compresenze	5/C 24/C			264	297	330
				561*		
<b>ARTICOLAZIONE "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"-ITGA</b>						
Complementi di matematica	47/A-49/A			33	33	
Produzioni animali	74/A			99	99	66
Produzioni vegetali	58/A			165	132	132
Trasformazione dei prodotti	12/A-13/A 58/A			66	66	66
Genio rurale	72/A -58/A			66	66	66
Economia, estimo, marketing e legislazione	58/A			66	99	99
Gestione dell'ambiente e del territorio	58/A					132
Biotecnologie agrarie	58/A- 60/A 74/A			66	66	
di cui in compresenze	5/C 24/C -			264	297	330
				561*		
<b>ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"- ITVE</b>						
Complementi di matematica	47/A-49/A			33	33	
Produzioni animali	74/A			99	99	66
Produzioni vegetali	58/A			165	132	
Viticultura e difesa della vite	58/A					132
Trasformazione dei prodotti	12/A-13/A 58/A			66	66	
Enologia	58/A					132
Economia, estimo, marketing e legislazione	58/A			99	66	66
Genio rurale	58/A- 72/A			99	66	
Biotecnologie agrarie	58/A-60/A				99	
Biotecnologie vitivinicole	58/A					99
<b>TOTALE</b>						
Gestione dell'ambiente e del territorio	58/A					66
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo		396	396	561	561	561
di cui in compresenza	5/C 24/C			264	297	330*
				561*		
Totale complessivo ore		1056	1056	1056	1056	1056



## SESTA SPECIALE

Per quanto concerne la 6<sup>a</sup> speciale, le competenze in uscita sono così sintetizzate:

### Indirizzo "Agraria, agroalimentare e agroindustria" SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO

#### Profilo

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria con specializzazione in Enotecnico di cui all'art.8 del D.P.R. n 88 del 15 marzo 2010 possiede specifiche competenze relative al settore viti-vinicolo.

A conclusione del percorso l'entecnico consegue i risultati di apprendimento di seguito espressi in termini di competenze:

1. Organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili
2. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
3. Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio.
4. Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare.
5. Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto.
6. Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative.
7. Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione.
8. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali.

#### QUADRO ORARIO

ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA" SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO – SESTO ANNO		
Lingua inglese		99
Applicazioni informatiche		66
Economia, marketing e legislazione		99
Viticultura		132
Enologia		198
Chimica enologica e analisi chimiche		198
Microbiologia enologica		99
Meccanica e costruzioni enologiche		99
Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli**		66
Totale ore annue di attività e insegnamenti		1056
<i>di cui in compresenza</i>		330
Totale complessivo ore		1056

## **CORSO SERALE AGRARIO**

Il corso è nato nell'a.s. 2014-2015 e presenta il seguente quadro orario:

### **ISTITUTI TECNICI ALLEGATO C INDIRIZZI E QUADRI ORARIO DEL SETTORE TECNOLOGICO**

#### **ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE TECNOLOGICO CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO**

ASSI CULTURALI	Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
			Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico			Terzo periodo didattico
			I	II		III	IV		
ASSE DEI LINGUAGGI	50/A	Lingua e letteratura italiana	99	99	198	99	99	198	99
	346/A	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
ASSE STORICO-SOCIALE-ECONOMICO	50/A	Storia		99	99	66	66	132	66
	19/A	Diritto ed Economia		66	66				
ASSE MATEMATICO	47/A-49/A	Matematica e Complementi	99	99	198	99	99	198	99
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	60/A	Scienze integrate	99		99				
		Religione Cattolica o attività alternative			33			33	33
		Totale ore di attività e insegnamenti generali			825			693	363
		Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	396
		Totale complessivo ore			1518			1518	759

"AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA": ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI								
Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						Terzo periodo didattico
		Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico			
		I	II		III	IV		
38/A- 49/A	Scienze integrate (Fisica)	99	66	165				
29/C	<i>di cui in compresenza</i>	33	33	66				
12/A-13/A	Scienze integrate (Chimica)	66	99	165				
24/C-6/C	<i>di cui in compresenza</i>	33	33	66				
71/A-72/A-16/A	Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99	198				
14/C-32/C	<i>di cui in compresenza</i>	33	33	66				
34/A-35/A-42/A	Tecnologie informatiche	99		99				
30/C-31/C	<i>di cui in compresenza</i>	66		66				
58/A	Scienze e tecnologie applicate*		66	66				
	<b>Totale ore di indirizzo</b>			<b>693</b>				
<b>ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI"</b>								
74/A	Produzioni animali				66	66	132	66
58/A	Produzioni vegetali				132	132	264	66
12/A-13/A-58/A	Trasformazione dei prodotti					99	99	66
58/A	Economia, estimo, marketing e legislazione				66	66	132	66
58/A-72/A	Genio rurale				66	66	132	
58/A-60/A-74/A	Biotecnologie agrarie				66		66	66
58/A	Gestione dell'ambiente e del territorio							66
24/C	<i>di cui in compresenza</i>					66		
5/C					198	132		<b>231</b>
<b>ARTICOLAZIONE "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"</b>								
74/A	Produzioni animali				66	66	132	
58/A	Produzioni vegetali				132	66	198	99
12/A-13/A-58/A	Trasformazione dei prodotti				66	66	132	66
72/A-58/A	Genio rurale				66	66	132	66
58/A	Economia, estimo, marketing e legislazione				66	66	132	66
58/A	Gestione dell'ambiente e del territorio							99
58/A-60/A-74/A	Biotecnologie agrarie					99	99	
24/C	<i>di cui in compresenza</i>					33	66	
5/C					165	165		<b>231</b>

ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"								
74/A	Produzioni animali				66	99	165	
58/A	Produzioni vegetali				132	99	231	
58/A	Viticultura e difesa della vite							99
12/A-13/A-58/A	Trasformazione dei prodotti					99	99	
58/A	Enologia							99
58/A	Economia, estimo, marketing e legislazione				66	66	132	66
58/A-72/A	Genio rurale				66	66	132	
58/A-60/A	Biotecnologie agrarie				66		66	
58/A	Biotecnologie vitivinicole							66
58/A	Gestione dell'ambiente e del territorio							66
24/C	<i>di cui in compresenza</i>					66		
5/C					198	132		<b>231</b>
	<b>Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo</b>						<b>825</b>	<b>396</b>
	<b>Totale complessivo ore</b>				<b>1518</b>		<b>1518</b>	<b>759</b>

---

### ***AZIENDA AGRARIA – PODERE BADIA***

Il podere Badia è un laboratorio sperimentale e dimostrativo dove si utilizzano le più moderne tecnologie. È ubicato nella zona del parco dello Stagnone a 1 Km dalla sede.

La superficie complessiva è di circa 18 ettari; è destinata a vigneto, oliveto, agrumeto, frutteto, seminativo e l'azienda è dotata di un parco macchine ed attrezzi agricoli molto variegato. Nel Podere Badia gli alunni vanno ad acquisire la necessaria esperienza pratica che integra e completa il percorso formativo di ogni singolo allievo.

Il piano di rilancio, iniziato nel 2003 ha previsto l'impianto di altri 5 Ha di vigneto delle varietà più pregiate.

Sono in fase di realizzazione sinergie con l'Assessorato Regionale all'Agricoltura oltre che con privati (per la definizione dei genomi dei vitigni autoctoni, per testare fitofarmaci e valutarne i residui, ecc.) per dare vita a diverse sperimentazioni di colture assolutamente biologiche e per biocarburanti.

---

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE SEDE DI  
C.DA CUORE DI GESÙ**

All'I.I.S. "Abele Damiani" di Marsala è aggregato l'Istituto Professionale di Stato per Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale che è ubicato in Contrada Cuore di Gesù e la popolazione scolastica è formata da circa 100 alunni inseriti in cinque classi.

La Scuola risponde ai bisogni di una formazione professionale moderna in quanto fornisce conoscenze e competenze che si esplicano in servizi tecnici a sostegno delle aziende agricole nel campo della gestione amministrativa, dell'ambiente, del miglioramento della vita rurale.

Il corso di studi prevede un ciclo complessivo di 5 anni suddiviso come segue:

1. un biennio comune finalizzato all'obbligo d'istruzione;
2. un secondo biennio, dove si acquisiscono competenze per l'analisi socio- economica di realtà produttive;
3. il quinto anno per il conseguimento del Diploma nell'indirizzo servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale.

Lo studente alla fine del percorso quinquennale ha acquisito competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agro – industriali.

Ha competenze nell'analisi socio – economica delle realtà produttive, acquisite in dimensioni applicative, considerate dal punto di vista fisico, ecologico, paesaggistico, produttivo, culturale e ricreativo.

Lo studente sarà in grado di assolvere i consueti compiti tradizionali, quale la produzione, la trasformazione e la commercializzazione ma anche di gestire problemi che riguardano questioni ambientali, assetti territoriali, sostegno agli insegnamenti delle zone extra urbane e a quelle intermedie tra città e campagna.

***PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO NELL'INDIRIZZO SERVIZI PER  
L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE***

L'Agrotecnico si adegua alla realtà e alle innovazioni introdotte in agricoltura in una visione imprenditoriale, utilizzandole per prendere decisioni in ordine alle indicazioni dei mercati di consumo.

Egli è in grado di:

- dirigere organismi associativi e centri cooperativi di produzione, commercializzazione e vendita dei prodotti agricoli;
- assumere la direzione di aziende agrarie di medie dimensioni e di inserirsi nei quadri organizzativi delle aziende di grandi dimensioni;
- eseguire analisi comparative di costi di produzione e scelte di mercato;

- 
- predisporre programmi diretti alla conservazione, trasformazione e collocazione dei prodotti sul mercato.

Il Diploma permette:

- A. L'iscrizione a tutte le facoltà universitarie;
- B. L'inserimento professionale in:
  1. Enti pubblici e privati;
  2. Ministero delle Politiche Agricole e Ambientali;
  3. Ministero dell'Ambiente;
  4. Assessorato Agricoltura e Foreste;
  5. Ente Sviluppo Agricolo (E.S.A.);
  6. Insegnamento di esercitazioni agrarie in Istituti ad indirizzo agrario;
  7. Esercizio della libera professione;
  8. Carriera nelle cooperative e nelle associazioni dei produttori;
  9. Carriera nei centri di assistenza tecnica e contabile per l'Agricoltura (CATAC);
  10. Carriera nelle industrie agro-alimentari e nel settore della grande distribuzione.

### ***SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA***

Dall'anno scolastico 2008/2009 l'I.P.A.A. di Contrada Cuore di Gesù ha ampliato la sua offerta formativa promuovendo un nuovo corso per "Tecnico dei Servizi della Ristorazione".

La sezione è ubicata presso la sede centrale dell'Istituto Tecnico Agrario "Abele Damiani" di Via Trapani, 218 di Marsala.

Attualmente è formata da 24 classi e consta di 540 alunni.

Essa è stata istituita per rispondere alle esigenze di molti giovani, che ricercano nella Scuola non soltanto l'occasione di acquisire una cultura di base, ma anche una concreta possibilità di inserimento nel contesto socio-economico odierno.

Considerato che il settore turistico ed alberghiero in Sicilia è molto sviluppato ed è in forte espansione in tutta Italia per il notevole patrimonio artistico e per le preziose bellezze paesaggistiche, l'Istituto Alberghiero offre ai giovani una soluzione ideale, consentendo di acquisire competenze specifiche ed un agevole ingresso nel mondo del lavoro.

**PROFILO PROFESSIONALE** del Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

In seguito ai cambiamenti introdotti dalla Riforma per il riordino dei cicli d'istruzione della scuola secondaria di secondo grado, il percorso di studi dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera si articola in due bienni ed un quinto anno; tale percorso si conclude con l'Esame di Stato.

---

Alla fine del secondo anno viene rilasciato il certificato delle competenze di base ai sensi del DM 9/2010 a conclusione dell'obbligo di istruzione con la specificazione del livello dei risultati raggiunti dallo studente in relazione agli Assi Culturali, come definito dall'Unione Europea nell'ambito della "strategia Lisbona 2000" (acquisizione di competenze di base comuni a tutti i giovani della Unione europea).

I 4 Assi Culturali (dei linguaggi – matematico – scientifico/tecnologico – storico/sociale), che costituiscono le aree dei saperi che concorrono alla costruzione della cittadinanza attiva, sono fondamentali per la crescita della persona e per il successo nella professione in quanto rappresentano un utile strumento contro la frammentazione dei saperi e la dispersione.

I moduli interdisciplinari (UdA – unità di apprendimento) che derivano da questa nuova metodologia concernente gli assi culturali sono quindi strutturali all'attività di insegnamento/apprendimento poiché mettono in campo nuovi modelli che hanno l'obiettivo di guidare gradualmente lo studente all'analisi, alla soluzione dei problemi e di renderlo sempre più autonomo.

Sui 4 Assi Culturali si definiscono le Competenze chiave di Cittadinanza, competenze necessarie per realizzare se stessi, sostenere l'apprendimento per tutta la durata della vita, che è uno degli obiettivi dell'Unione Europea nel campo dell'istruzione:

1. **Imparare ad imparare:** sviluppare un adeguato metodo di studio/apprendimento in relazione a varie modalità e fonti informative e conoscitive.
2. **Progettare:** analizzare obiettivamente il reale nei suoi limiti e nelle sue opportunità, pianificare progetti formativi e di lavoro, stabilire obiettivi concreti in base alle premesse e definire i tempi di realizzazione.
3. **Comunicare:** comprendere messaggi di vario genere espressi con linguaggi e mezzi differenziati, utilizzare e integrare diverse conoscenze disciplinari, possedere più codici linguistici per esprimersi in diversi contesti e situazioni, avvalendosi anche di supporti alternativi e innovativi.
4. **Collaborare e partecipare:** acquisire la capacità di interagire in modo proficuo nel gruppo, affermando coerentemente il proprio punto di vista e rispettando nel contempo l'opinione altrui; contenere la conflittualità.
5. **Agire in modo autonomo e responsabile:** integrarsi spontaneamente nel proprio contesto sociale e nel suo sistema di diritti, doveri e regole.
6. **Risolvere problemi:** trovare ipotesi risolutive alle situazioni problematiche, raccogliendo dati, individuando strategie, risorse e utilizzando all'occorrenza le proprie conoscenze

---

curricolari.

7. Individuare collegamenti e relazioni: intuire la natura sistemica di determinati fenomeni attraverso l'individuazione tra gli stessi di analogie e contrasti, causa ed effetti, coefficienti comuni.
8. Acquisire ed interpretare informazioni: recepire in maniera critica l'informazione proveniente da vari canali ed espressa in diversificate modalità, interrogandosi sulla sua attendibilità, utilità e oggettività.

### ***SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA***

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- Comunicare in almeno due lingue straniere.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione dell'"Enogastronomia", 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.

Dall'a.s. 2014-2015, nell'ambito dell'articolazione dell'"Enogastronomia", è prevista l'opzione:



---

### “Produzioni dolciarie ed artigianali”

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, erogazione 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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, 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 valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’indirizzo “Servizi enogastronomici e dell’ospitalità alberghiera” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- 
3. 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.
  4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
  5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
  6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

INDIRIZZO: “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

*NUOVI QUADRI ORARIO DEI PROFESSIONALI- DALL’A.S. 2018/19*

ALBERGHIERO (BIENNIO)

DISCIPLINA	CLASSI PRIME	CLASSI SECONDE
<b>DISCIPLINE LETTERARIE+STORIA-A012</b>	<b>4+1</b>	<b>4+1</b>
<b>GEOGRAFIA- A021</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>MATEMATICA- A026</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>DIRITTO- A046</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>FRANCESE- AA24</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>INGLESE- AB24</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>SCIENZE MOTORIE- A048</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>IRC o alternativa</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>SCIENZE INTEGRATE</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI- A031</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>TIC- A041</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>LAB. RICEV.- B019</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>LAB. CUCINA- B020</b>	<b>4+2 in compresenza con A031</b>	<b>4+2 in compresenza con A031</b>
<b>LAB. SALA- B021</b>	<b>4+1 in compresenza con B019</b>	<b>4+1 in compresenza con B019</b>
<b>LAB. DI FISICA- B003</b>	<b>1 IN COMPRESENZA CON SCIENZE INTEGRATE</b>	<b>0</b>
<b>LAB. MICROB./CHIM- B012</b>	<b>0</b>	<b>1 IN COMPRESENZA CON SCIENZE INTEGRATE</b>
<b>LAB. SCIENZ E TECN. INFOR. B016</b>	<b>2 IN COMPRESENZA CON TIC</b>	<b>2 IN COMPRESENZA CON TIC</b>

**ALBERGHIERO- IP17- CLASSI 3<sup>^</sup>, 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup>**

**AREA GENERALE COMUNE**

DISCIPLINA	MONTE ORE
DISCIPLINE LETTERARIE+STORIA-A012	4+2
MATEMATICA- A026-	3
SCIENZE MOTORIE- A048-	2
INGLESE- AB24- 2h	2
IRC o alternativa- 1h	1

**AREA DI INDIRIZZO**

**1) PERCORSO ENOGASTRONOMIA**

DISCIPLINA	CLASSI TERZE	CLASSI QUARTE	CLASSI QUINTE
FRANCESE- AA24	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE-	4	4	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	7+1 in compresenza con A031	5+1 in compresenza con A031	5+1 in compresenza con A031
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE-	4	4	4

**2) PERCORSO SALA E VENDITA**

DISCIPLINA	CLASSI TERZE	CLASSI QUARTE	CLASSI QUINTE
FRANCESE- AA24	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - SALA	7+1 in compresenza con A031	5+1 in compresenza con A031	5+1 in compresenza con A031
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE-	4	4	4

**3) PERCORSO PASTICCERIA**

DISCIPLINA	CLASSI TERZE	CLASSI QUARTE	CLASSI QUINTE
FRANCESE- AA24	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE-	4	4	4
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA - CUCINA- B020	7+1 in compresenza con A031	5+1 in compresenza con A031	5+1 in compresenza con A031
TOGGP	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4

**4) PERCORSO ACCOGLIENZA**

DISCIPLINA	CLASSI TERZE	CLASSI QUARTE	CLASSI QUINTE

<b>FRANCESE- AA24</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	<b>7+1 in compresenza con A031</b>	<b>5+1 in compresenza con A031</b>	<b>5+1 in compresenza con A031</b>
<b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE- A018</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

**PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA**

**IPAA- IP11- CLASSI 1<sup>^</sup> e 2<sup>^</sup>**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>MONTE ORE SU N. 1 CLASSE PRIMA</b>	<b>MONTE ORE SU N. 1 CLASSE SECONDA</b>
<b>DISCIPLINE LETTERARIE + STORIA- A012</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>GEOGRAFIA- A021</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>MATEMATICA- A026</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>DIRITTO- A046</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>INGLESE- AB24</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>SCIENZE INTEGRATE- A034</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
<b>TIC- A041</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>ECOLOGIA E PEDOLOGIA- A051</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>LAB. SCIEN E TECN AGR- B011</b>	<b>8(4+4)</b>	<b>8 (4+4)</b>
<b>LAB. SCIENZ E TECN. INFOR. B016</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>SCIENZE MOTORIE- A048- 2h</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>IRC o alternativa- 1h</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

**IPAA- IP11- CLASSI 3<sup>^</sup>, 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup>**

**AREA GENERALE COMUNE**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>MONTE ORE</b>
<b>DISCIPLINE LETTERARIE+STORIA-A012- (4+2) h</b>	<b>6</b>
<b>MATEMATICA- A026- 3h</b>	<b>3</b>
<b>SCIENZE MOTORIE- A048- 2h</b>	<b>2</b>
<b>INGLESE- AB24- 2h</b>	<b>2</b>
<b>IRC o alternativa- 1h</b>	<b>1</b>

**AREA DI INDIRIZZO PERCORSO UNICO**

**AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>MONTE ORE 3<sup>^</sup> e 4<sup>^</sup></b>	<b>MONTE ORE 5<sup>^</sup></b>
<b>LABORATORIO DI BIOLOGIA E CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE- B011</b>	<b>3</b>	<b>0</b>
<b>AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE- A051</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE-</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE- A051</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' -PRODUTTIVE E SOCIOLOGIA RURALE- A051</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>TECNOLOGIE AGROALIMENTARI/TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>COMPRESENZA: 2h CON AGRONOMIA- 3h con TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI- 2h con GESTIONE E VALORIZZAZIONE-2h con TECNOLOGIE AGROALIMENTARI/TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI- B011</b>	<b>9</b>	<b>9</b>

## CORSO SERALE ALBERGHIERO – ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

L'I.I.S. "A. Damiani" ha avuto autorizzato dall'a.s. 2015-2016 l'attivazione di un corso serale ad indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera- articolazione Enogastronomia, in linea con la C.M. n. 36 del 2014.

### QUADRO ORARIO:

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE  
COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI:  
"SERVIZI" e "INDUSTRIA E ARTIGIANATO"  
CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO**

**Quadro orario**

ASSI CULTURALI	Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
			Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico	
			I	II	III	IV			
ASSE DEI LINGUAGGI	50/A	Lingua e letteratura italiana	99	99	198	99	99	198	99
	348/A	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
ASSE STORICO-SOCIALE-ECONOMICO	50/A	Storia		99	99	66	66	132	66
	19/A	Diritto ed Economia	66		66				
ASSE MATEMATICO	47/A-48/A-49/A	Matematica	99	99	198	99	99	198	99
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	80/A	Scienze integrate	99		99				
		Religione Cattolica o attività alternative			33			33	33
		Totale ore di attività e insegnamenti generali			825			693	363
		Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	396
		Totale complessivo ore			1518			1518	759

**B3 - indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"  
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO  
CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO**

**Quadro orario**

Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
		Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico	
		I	II	III	IV			
38/A-12/A-13/A	Scienze integrate (Fisica/Chimica)	99		99				
57/A	Scienza degli alimenti		99	99				
50/C	Laboratorio di servizi ** (*) enogastronomici – settore cucina	66	66	132				
51/C	Laboratorio di servizi ** (*) enogastronomici – settore sala e vendita	66	66	132				
15/C-52/C	Laboratorio di servizi ** di accoglienza turistica	66	66	132				
46/A	Seconda lingua straniera		99	99	99	66	165	66
	Totale ore di indirizzo			693				
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>								
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione			66	99	165		66
50/C	* di cui in compresenza						33	
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			99	99	198		99
50/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina			132	99	231		99
51/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici – settore sala e vendita				66	66		66

**CORSO SERALE ALBERGHIERO – ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

Dall'a.s. 2023-2024 è stata autorizzata anche l'attivazione del corso serale ad indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera- articolazione Sala e vendita , in linea con la C.M. n. 36 del 2014.

**QUADRO ORARIO**

Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
		Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico			Terzo periodo didattico
		I	II		III	IV		
38/A-12/A-13/A	Scienze integrate (Fisica/Chimica)	99		99				
57/A	Scienza degli alimenti		99	99				
50/C	Laboratorio di servizi ** (°) enogastronomici – settore cucina	66	66	132				
51/C	Laboratorio di servizi ** (°) enogastronomici – settore sala e vendita	66	66	132				
15/C-52/C	Laboratorio di servizi ** di accoglienza turistica	66	66	132				
46/A	Seconda lingua straniera		99	99	99	66	165	66
	<b>Totale ore di indirizzo</b>			<b>693</b>				
<b>ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”</b>								
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165	66
51/C	* di cui in compresenza						33	
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	198	99
50/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina				66		66	66
51/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici – settore sala e vendita				99	132	231	99



## **PROFESSIONALE INDIRIZZO “PESCA COMMERCIALE E PRODUZIONI ITTICHE”**

Dall’anno scolastico 2021/2022 l’Istituto “Abele Damiani” ha ampliato la sua offerta formativa promuovendo un nuovo indirizzo “PESCA COMMERCIALE E PRODUZIONI ITTICHE”

La sezione è ubicata presso la sede centrale dell’Istituto Tecnico Agrario “Abele Damiani” di Via Trapani, 218 di Marsala.

Il Diplomato di istruzione professionale dell’indirizzo “Pesca commerciale e produzioni ittiche” possiede le competenze per partecipare ai processi ed alla logistica della pesca e delle produzioni ittiche, nel rispetto delle normative internazionali, comunitarie e nazionali afferenti il settore della pesca marittima. Le sue conoscenze e competenze tecnico-professionali gli consentono di eseguire e curare le diverse procedure lungo tutta la filiera produttiva del settore ittico e di intervenire con adeguato livello di autonomia e responsabilità allo sviluppo di una pesca professionale e dell’acquacoltura con particolare attenzione alle esigenze e vocazioni delle marinerie in un’ottica sostenibile e globale. Anche in questo caso, si tratta di un percorso di studio nuovo e innovativo che consente di valorizzare un settore come quello della pesca presente in maniera peculiare in tutto il territorio marsalese.

### **QUADRO ORARIO**

#### **BIENNIO**

<b>Area generale comune a tutti gli indirizzi</b>				
Assi culturali	Monte ore Biennio	Discipline di riferimento	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	<b>462 ore</b>	Italiano	A-12	264
		Inglese	A-24	198
Asse matematico	<b>264 ore</b>	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	<b>264 ore</b>	Storia, Geografia,	A-12 A-21	132
		Diritto e economia	A-46	132
Scienze motorie	<b>132 ore</b>	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	<b>66 ore</b>	RC o attività alternative		66
<b>Totale ore Area generale</b>	<b>1.188 ore</b>			<b>1.188</b>
<b>Area di indirizzo</b>				
Asse scientifico, tecnologico e professionale	<b>924 ore</b>	Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50	132/198
		TIC (1)	A-40 (*) A-41	132/165
		Laboratori tecnologici ed esercitazioni	B-11 B-24	297/330
		Ecologia applicata alla pesca e all’acquacoltura (1)	A-50 A-51	231/264
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)</i>		396 ore	B-03 B-11 B-12 B-16	
<b>Totale ore Area di Indirizzo</b>	<b>924 ore</b>			<b>924</b>
<b>TOTALE BIENNIO</b>	<b>2.112 ore</b>			
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	264 ore			

---

## ***OBBLIGATORIETÀ DELLE ATTIVITÀ ALTERNATIVE ALL'INSEGNAMENTO DELLA R.C.***

L'attivazione dell'attività didattica alternativa all'ora di religione cattolica costituisce, oltre a un diritto per gli studenti e le loro famiglie, un ampliamento dell'offerta formativa senza oneri a carico dell'Istituto Scolastico e maggiore sicurezza per gli alunni. La nota del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 26482 del 7 marzo 2011 chiarisce i vari aspetti della materia e detta istruzioni per la parte relativa alla materia contrattuale e retributiva. La nota ricorda che l'insegnamento delle attività alternative costituiscono un servizio strutturale obbligatorio. Ciò significa che la scuole hanno l'obbligo di attivare attività alternative in sostituzione delle ore di religione cattolica ed è compito del Collegio dei docenti definirne i contenuti ai fini dell'affidamento delle stesse.

La nota indica le modalità di affidamento degli incarichi:

1. docenti a tempo indeterminato per le ore a disposizione della scuola
2. docenti dichiarati disponibili ad effettuare ore eccedenti rispetto all'orario d'obbligo
3. docenti supplenti già titolari di altro contratto con il quale viene stipulato apposito contratto a completamento dell'orario d'obbligo
4. docenti appositamente assunti, non potendo ricorrere ad una delle ipotesi sopra specificate.

Il servizio per l'attività alternativa è valutabile come servizio non specifico nella graduatoria di Istituto di III fascia, ai sensi della nota 6 alla tabella di valutazione allegata al D.M. n.131 del 13.6.2007.

La C.M. n.59/2010 ha stabilito l'obbligatorietà dell'insegnamento dell'ora alternativa alla Religione Cattolica recitando: "Si richiama l'attenzione sulla necessità che deve essere assicurato l'insegnamento dell'ora alternativa all'insegnamento della Religione Cattolica agli alunni interessati". Essendo un "servizio strutturale obbligatorio", le attività alternative possono essere pagate a mezzo dei ruoli di spesa fissa, e per la Scuola secondaria di secondo grado il capitolo di spesa previsto è il Capitolo 2149. Le segreterie scolastiche possono prendere visione della nota del 5 settembre 2012 del gestore del sistema informatico (portale SIDI) concernente la disponibilità delle nuove funzioni per la gestione dei contratti disciplinati dalla nota (tipologia n.23, n.24, n.25). Nei provvedimenti di individuazione dei destinatari di ore eccedenti, il Dirigente Scolastico è tenuto a dichiarare sotto la propria responsabilità di non aver potuto coprire tali ore con docenti di ruolo in soprannumero, tenuti al completamento orario e, in caso di supplenza, di non aver potuto provvedere all'attribuzione di ore eccedenti. Per le ore eccedenti e per le supplenze potrà ricorrere a finanziamenti aggiuntivi. Inoltre, per procedere non è necessaria alcuna autorizzazione preventiva formale alle istituzioni scolastiche da parte degli USR o UST. Le ore di cui trattasi, non sono equiparabili a quelle di altre discipline e pertanto non incidono nella definizione dell'organico d'Istituto. È preferibile scegliere docenti tra quelli che non sono già in servizio nella classe. I docenti delle ore alternative fanno parte del Consiglio di classe ed esprimono un giudizio di

---

valutazione per i loro alunni. È consigliabile accorpate gli studenti di classi diverse. Si possono insegnare materie curriculari senza svolgere il programma di una materia curriculare, ma approfondire aspetti di una materia curriculare esterni al programma o trattare la materia con obiettivi didattici diversi. Si possono svolgere attività culturali oppure lo studio assistito, ma non si possono portare gli alunni in palestra o in aula di informatica, né svolgere attività di recupero.

### ***CONTRATTO FORMATIVO***

Il contratto formativo è l'accordo che intercorre tra Scuola, alunni e famiglie.

Con esso l'Istituto assume responsabilità per il lavoro che svolge sul piano educativo – didattico – progettuale e, contemporaneamente coinvolge studenti e famiglie, quali protagonisti del percorso formativo che assumono corresponsabilità nella cooperazione al progetto formativo.

La scuola rende trasparente le proprie regole e i propri diritti attraverso attività programmate che saranno realizzate con un rapporto di collaborazione fra tutte le componenti della scuola e le famiglie le quali definiranno i loro reciproci impegni in un contesto formativo.

Pertanto l'allievo deve

1. Conoscere gli obiettivi didattici ed educativi;
2. Sapere il percorso per raggiungerli;
3. Apprendere le fasi del curriculum.

il docente deve:

1. Comunicare la propria programmazione;
2. Chiarire le scelte e le motivazioni sottese al proprio intervento didattico;
3. Esplicitare le strategie, gli strumenti di verifica, i criteri di valutazione.

il Genitore deve:

1. Conoscere l'offerta formativa.
2. Esprimere pareri e proposte.
3. Collaborare con l'istituzione scolastica.
4. Giustificare con puntualità le assenze dei figli.

Si precisa a tal riguardo che saranno concessi al massimo numero 8 permessi di entrata e di uscita nel corso dell'anno (gli alunni minorenni, per usufruire del permesso d'uscita, dovranno comunque essere prelevati da un genitore/tutore).

### **Scuola - Famiglia**

I rapporti Scuola – Famiglia verranno mantenuti attraverso incontri programmati all'inizio dell'anno scolastico secondo un calendario predisposto e si articoleranno in orario pomeridiano.

---

## Docenti - Alunni

I docenti dovranno creare un clima di serenità all'interno della classe, esplicitando gli obiettivi e i contenuti delle singole unità didattiche e dimostrando sensibilità alle richieste dei ragazzi, nel rispetto degli obiettivi minimi prefissati.

Essi dovranno, inoltre, esplicitare i criteri di valutazione e comunicare il numero delle verifiche previste; la loro correzione rappresenterà un momento di recupero delle lacune degli alunni.

Ogni studente dovrà rispettare gli impegni assunti partecipando attivamente al lavoro in classe ed eseguendo con attenzione i compiti assegnati per casa, esponendo sollecitamente le proprie difficoltà.

Gli alunni delle classi terze, quarte e quinte alberghiero dovranno garantire almeno 8 esercitazioni speciali; le suddette attività avranno una ricaduta valutativa nella disciplina di indirizzo oggetto dell'esercitazione.

Per accedere ai laboratori, l'alunno dovrà obbligatoriamente indossare la divisa prevista dall'indirizzo scelto; in caso di non possesso, l'alunno sarà avviato ad attività alternativa.

## ***PATTO DI CORRESPONSABILITÀ EDUCATIVA***

Finalizzato a definire in maniera puntuale e condivisa diritti e doveri nel rapporto tra scuola, famiglie e studenti.

Il rispetto di tale Patto costituisce la condizione indispensabile per costruire un rapporto di fiducia reciproca, per potenziare le finalità dell'Offerta Formativa e per guidare gli studenti alla maturazione personale e al successo scolastico.

A. La scuola si impegna a:

1. promuovere un clima sereno e corretto, fondato sul dialogo e sul rispetto, favorendo lo sviluppo delle conoscenze e delle competenze, la maturazione dei comportamenti e dei valori, il sostegno nelle diverse abilità, l'accompagnamento nelle situazioni di disagio e di emarginazione, la prevenzione di episodi di bullismo, vandalismo e diffusione di sostanze, collaborando con le famiglie e con gli organi competenti;
2. offrire un ambiente - reale e digitale -favorevole alla crescita integrale della persona, garantendo un servizio didattico di qualità in un ambiente educativo sereno, favorendo il processo di formazione di ciascuno studente, nel rispetto dei suoi ritmi di apprendimento;
3. offrire iniziative concrete per il recupero di situazioni di ritardo e di svantaggio, per favorire il successo formativo, combattere la dispersione scolastica, promuovere il merito ed incentivare le situazioni di eccellenza;
4. esprimere con chiarezza l'offerta formativa ed esplicitare, tramite il personale docente, i percorsi didattici e le relative finalità, gli obiettivi e i criteri di valutazione;
5. organizzare forme di incontro collettivo ed individuale con i docenti;

- 
6. dare la massima diffusione e trasparenza alle comunicazioni (circolari, note, disposti, direttive, linee guida, vademecum ecc), mediante pubblicazione sul Registro ARGO e sul sito web dell'Istituto;
  7. promuovere la formazione e/o aggiornamento del personale in tema di competenze informatiche e digitali per implementare e consolidare pratiche didattiche a supporto della didattica digitale integrata e/o a distanza;
  8. prestare ascolto alle esigenze espresse dagli alunni, famiglie e territorio, individuando e traducendo in termini di offerta formativa richieste e bisogni;
  9. favorire la partecipazione delle famiglie alla vita scolastica, con la presenza dei rappresentanti genitori e alunni;
  10. promuovere la capacità di iniziativa, di decisione, di assunzione di responsabilità degli studenti;
  11. controllare la frequenza alle lezioni, collaborando con le famiglie in caso di problemi relativi alla frequenza e al profitto così da poter intervenire per tempo;
  12. osservare in modo sistematico gli atteggiamenti degli alunni per prevenire situazioni di bullismo e cyberbullismo;
  13. promuovere interventi formativi e di sensibilizzazione rivolti a docenti, genitori e studenti;
  14. avvalersi della eventuale collaborazione delle istituzioni del territorio (servizi sociali, forze dell'Ordine, centri di aggregazione, associazioni,...).
  15. In caso di inadempienze gravi manifestate dagli allievi, che mettono a rischio la salute e la sicurezza degli utenti dell'Istituzione Scolastica, il Dirigente Scolastico può erogare in autotutela la sospensione immediata dalle lezioni

Inoltre la scuola pone al centro l'alunno, sia come singolo sia come parte della comunità scolastica, favorendone lo sviluppo personale attraverso:

- l'offerta di attività curricolari e extracurricolari;
- la possibilità, nel corso dell'anno, di essere sostenuto con attività di recupero e sostegno, anche personalizzati;
- l'attenzione ai problemi di carattere personale e psicologico con sportelli di ascolto;
- l'arricchimento del curricolo con attività di potenziamento (certificazioni linguistiche, progetti europei, scambi culturali ed iniziative internazionali, corsi sulla sicurezza);
- attività di PCTO (già alternanza scuola - lavoro in situazioni di sicurezza);
- attività specifiche di orientamento sia alle scelte lavorative sia alle scelte universitarie.

**B. I docenti si impegnano a:**

1. comunicare e illustrare agli studenti e ai genitori le linee essenziali dei piani di lavoro (gli obiettivi didattici ed educativi, il percorso necessario per conseguirli, i metodi e gli strumenti previsti, i criteri di verifica e valutazione);

- 
2. procedere alla correzione e alla riconsegna degli elaborati scritti in tempi tali da garantire l'efficacia didattica all'esperienza della verifica (e comunque non effettuare una nuova verifica se quella precedente non è stata corretta e consegnata);
  3. garantire trasparenza nella valutazione delle verifiche con una comunicazione chiara e celere degli esiti, consentendo alle famiglie di prendere visione degli elaborati scritti, su esplicita richiesta scritta;
  4. comunicare costantemente con le famiglie, in merito ai risultati, alle difficoltà, ai progressi nelle discipline di studio oltre che sugli aspetti inerenti il comportamento e la condotta;
  5. mostrare rispetto, disponibilità all'ascolto e al confronto reciproco nel colloquio con i genitori, nello spirito della ricerca di strade comuni per risolvere eventuali difficoltà;
  6. attuare iniziative concrete per la prevenzione e il contrasto di forme di aggressività e bullismo, ponendo in essere un'adeguata comunicazione, limiti e regole che guidino gli studenti nel loro cammino verso l'identità e la maturità
  7. favorire la partecipazione alle attività didattiche.
- C. La Famiglia si impegna a:
1. collaborare in modo assiduo e costruttivo al perseguimento delle finalità educative, formative e culturali dell'Istituto, promuovendo il rispetto degli impegni scolastici del proprio figlio (rispetto della puntualità e della frequenza, giustificazione delle assenze e dei ritardi, presa visione delle comunicazioni scritte, utilizzo adeguato del materiale didattico necessario alle attività previste dall'indirizzo scolastico);
  2. instaurare un dialogo costruttivo con i docenti, rispettando la loro libertà di insegnamento e la loro valutazione motivare costantemente il proprio figlio, sostenendolo e stimolandolo nel suo lavoro di studente;
  3. partecipare e contribuire attivamente alle iniziative promosse dall'istituto e ai momenti di incontro e di confronto anche a distanza (Consigli di classe, colloqui, riunioni in genere);
  4. promuovere il senso di responsabilità verso gli impegni scolastici, i doveri e le norme di vita comunitaria stabiliti nel Regolamento di Istituto;
  5. informarsi con adeguata regolarità sull'andamento scolastico del figlio e partecipare con regolarità alle riunioni ed ai colloqui individuali anche a distanza;
  6. promuovere il corretto utilizzo a scuola e a casa dei dispositivi elettronici in dotazione ai propri figli, esercitando la propria funzione educativa coerentemente con le azioni messe in atto dall'Istituto;
  7. intervenire, con coscienza e responsabilità, rispetto ad eventuali danni provocati dal figlio a carico di persone, ambienti, arredi, materiale didattico;
  8. acquisire un'adeguata informazione sul fenomeno e sui rischi del bullismo e del cyberbullismo, impegnandosi in un'azione educativa volta a promuovere la conoscenza e la

- 
- diffusione delle regole relative alla comunicazione e al comportamento sul web;
9. vigilare ed educare i propri figli con riferimento alla prevenzione dei fenomeni di bullismo e di cyberbullismo, con riferimento a quanto previsto dalla L. n. 71 del 29 maggio 2017 dalle Linee di orientamento per azioni di prevenzione e di contrasto al bullismo e al cyberbullismo emanate dal MIUR in data 15 aprile 2015;
  10. cooperare con l'istituto nell'opera di sensibilizzazione ai fenomeni del bullismo e del cyberbullismo e a partecipare attivamente alle azioni di formazione / informazione sui comportamenti sintomatici di tali problematiche;
  11. segnalare situazioni relative a fenomeni di bullismo/cyberbullismo che si verificassero nelle classi e/o nella scuola;
  12. rispettare il regolamento sulla privacy (ad esempio divulgazione di dati, foto, immagini).
  13. esprimere il proprio parere sulla scuola e gli eventuali suggerimenti attraverso questionari di valutazione.
- C. Lo studente si impegna a:
1. conoscere il Regolamento di Istituto, prendere coscienza dei personali diritti e doveri rispettare le norme che regolano la vita della comunità scolastica;
  2. affrontare le attività scolastiche con l'impegno, la serietà e la partecipazione comportate dalla libera scelta di aderire all'Offerta Formativa proposta da questo Istituto;
  3. mantenersi responsabilmente e autonomamente informata/o in merito alle sopraggiunte variazioni disposizioni normative e dirigenziali mediante la consultazione periodica e sistematica del registro elettronico e del sito web;
  4. radunarsi con il gruppo classe nei punti di raccolta assegnati;
  5. curare e rispettare l'ambiente di apprendimento;
  6. mettere in atto comportamenti rispettosi delle regole del vivere civile, - evitando ad esempio, comportamenti colposi o dolosi anche in merito all'esecuzione di verifiche scritte/pratiche/orali al rispetto del diritto d'autore, assenze strategiche e ingiustificate; l'uso dello smartphone ecc. come da Regolamento d'Istituto;
  7. utilizzare i dispositivi elettronici a supporto della didattica, in comodato o personali, in modo corretto nel rispetto della Legge evitando azioni lesive della privacy e della dignità dell'altro riconducibili al cyberbullismo ed al bullismo in generale;
  8. rispettare i tempi programmati, concordati con i docenti, per il raggiungimento del proprio curriculum, impegnandosi in modo responsabile nell'esecuzione dei compiti richiesti;
  9. accettare, rispettare e aiutare gli altri e i diversi da sé, impegnandosi a comprendere le ragioni dei loro comportamenti;
  10. collaborare con i rappresentanti di classe;
  11. garantire un comportamento corretto e rispettoso verso le persone, gli ambienti e i loro

- 
- arredi al fine di assicurare un efficace svolgimento delle attività affrontate;
12. rispettare le diversità personali e culturali e la sensibilità altrui;
  13. risarcire il danno materiale commesso nei confronti di ambienti e strutture;
  14. essere di aiuto ai compagni in difficoltà con il proprio supporto o suggerendo di rivolgersi alle persone designate;
  15. osservare il divieto all'uso improprio del cellulare durante le ore di lezione;
  16. osservare il divieto assoluto di fumo;
  17. esprimere il proprio parere sulla scuola e gli eventuali suggerimenti attraverso questionari che regolarmente vengono messa disposizione;
  18. non attuare nessuna forma di bullismo (prevaricazione singola o di gruppo continuativa nei confronti di un soggetto) o cyberbullismo (invio di sms, mail offensive o minatorie, divulgazione di messaggi offensivi);
  19. spegnere i telefoni cellulari durante le ore di lezione (C.M. 15/03/2017);
  20. rispettare il Regolamento sulla privacy (ad esempio di divulgazione di dati, foto immagini).

### ***SCELTE EDUCATIVE CURRICOLARI TRASVERSALI INTEGRATE***

La nostra Scuola coinvolge alunni e famiglie in un uso strategico delle risorse e in azioni che prevedono la sinergia di più soggetti ed istituzioni per:

- Promuovere e perseguire il successo formativo di tutti gli alunni, in un sistema scolastico formativo, integrato e trasversale a tutte le discipline ed intrinseco a tutto l'insegnamento anche attraverso le attività laboratoriali in ore curricolari;
- Prevenire il fenomeno della dispersione scolastica e del disagio giovanile.

Attraverso l'insegnamento disciplinare si realizzano le seguenti iniziative:

- Accoglienza e continuità educativa;
- Orientamento concomitante e professionale;

Nell'ambito dell'offerta formativa si realizzano le seguenti iniziative:

- Approfondimenti per gruppi di eccellenza;
- Cineforum;
- Diffusione della lettura, dell'informazione e della multimedialità;
- Visite guidate, aziendali e viaggi di istruzione;
- Centro – Informazione – Consulenza ed Orientamento della persona;
- Sostegno ed integrazione per gli studenti con bisogni speciali;
- Utilizzo di laboratori informatica, fisica e chimica;
- Educazione motoria, fisica, sportiva.
- Formazione permanente all'imprenditorialità;



- 
- Stages con Enti Locali ed Aziende Autonome;
  - Tirocinio aziendale e progetti di formazione per il collegamento scuola – lavoro;
  - Partecipazione a convegni, conferenze, rappresentazioni teatrali e cinematografiche;
  - Insegnamento alternativo alla religione cattolica;
  - Contrasto all'emarginazione e dispersione scolastica (progetto scuola a rischio);
  - INVALSI.

### ***FINALITÀ GENERALI DELL'ISTITUTO***

Nel corso degli studi la Scuola tende al raggiungimento delle seguenti finalità:

- formazione umana, sociale, culturale ed interculturale;
- comprensione dei processi della realtà quotidiana;
- padronanza dei mezzi espressivi e comunicativi;
- preparazione organica, armonica e completa;
- possesso di un metodo di lavoro efficace e flessibile;
- apertura alla pacifica convivenza tra i popoli e alla solidarietà;
- crescita culturale e professionale;
- sviluppo del “Progetto di vita”;
- formazione tecnica e professionale qualificata.

### ***OBIETTIVI EDUCATIVI E COMPORTAMENTALI***

- Superamento del proprio egocentrismo e comprensione delle ragioni degli altri;
- Assunzione di un atteggiamento leale e disponibile verso i compagni, finalizzato ad acquisire la capacità di collaborazione;
- Capacità di autocontrollo;
- Acquisizione della capacità di critica autonoma e personale;
- Rispetto del lavoro, della proprietà e delle idee degli altri;
- Valutazione delle proprie risorse di fronte a situazioni precise;
- Capacità di effettuare scelte personali e assumere responsabilità;
- Riconoscimento del livello delle proprie prestazioni e sufficiente autonomia operativa;
- Graduale presa di coscienza del sé, come soggetto autonomo, che si realizza pienamente nel rapporto con gli altri diversi per razza, lingua e religione;
- Capacità di mantenere un comportamento corretto e responsabile;
- Rispetto della persona umana e creazione di rapporti interpersonali basati sulla responsabilità, comprensione e tolleranza;
- Consapevolezza dell'importanza e validità del Regolamento d'Istituto;
- Acquisizione della consapevolezza e del rispetto della “cosa pubblica”;

- 
- Assunzione di comportamenti di serena accettazione, fattiva collaborazione e concreta solidarietà nei confronti dei soggetti svantaggiati;
  - Puntualità nell'esecuzione dei compiti.

### ***OBIETTIVI DIDATTICI***

- Acquisizione e potenziamento della motivazione allo studio;
- partecipazione consapevole alle attività didattiche ed acquisizione di un impegno produttivo;
- pianificazione dei propri impegni scolastici;
- sviluppo e potenziamento delle capacità di osservazione, attenzione, riflessione e comunicazione;
- consapevolezza che la particolarità e la globalità di ciò che si apprende, si traduce in comportamenti operativi nella vita di tutti i giorni;
- consapevolezza che la propria crescita culturale non si esaurisce solo nell'iter scolastico, ma è base di una cultura permanente.

### ***OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI***

- Possesso della strumentalità linguistica di base ed acquisizione dei linguaggi specifici;
- Conoscenza, comprensione ed acquisizione degli elementi essenziali di ogni disciplina e capacità di utilizzarli in maniera operativa;
- Analisi di un testo scritto, ricostruzione dello schema logico, individuazione dei punti fondamentali ed esposizione di quelli più significativi;
- Acquisizione di un valido metodo di lavoro in prospettiva pluridisciplinare;
- Razionalizzazione dei processi all'interno della struttura delle discipline;
- Relativizzazione di fenomeni ed eventi, connessioni tra causa ed effetto e contestualizzazione nello spazio e nel tempo;
- Acquisizione dei linguaggi informatici;
- Comprensione dei fenomeni sociali, economici, politici, culturali analoghi e diversi;
- Capacità di assumere, di fronte ai messaggi dei media, un atteggiamento consapevole ed autonomo a livello affettivo, cognitivo e comportamentale, sviluppo della creatività, capacità di autoapprendimento e autovalutazione.

### ***OBIETTIVI RELAZIONALI***

Date le innumerevoli relazioni intra ed extra scolastiche la Scuola persegue i seguenti obiettivi:

- Con gli alunni e le famiglie:
- fornire servizi di qualità improntati al grande rispetto delle persone e delle loro esigenze, educare al rispetto interpersonale rispettando, essa per prima, i propri alunni dando così

---

l'esempio.

- Con il personale docente e non docente:
- Attestarsi su relazioni di professionalità cordiali e puntuali (rispetto reciproco dei ruoli e delle funzioni).
- Con gli enti esterni:
- Confermare rapporti di professionalità reciprocamente rispettosa, di interazione culturale;
- Fondare sinergie necessarie per il miglioramento dell'offerta formativa e della immagine della Scuola;
- Avere rapporti di correttezza con fornitori di beni e servizi.

### ***PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE E SOSTEGNO AI BISOGNI DELL'UTENTE***

La scuola per rispondere ai bisogni fondamentali e alle istanze prioritarie dell'utenza, si impegna a risolvere difficoltà e disagi, e a sostenere potenzialità ed eccellenze, quale contributo allo sviluppo della persona e a garanzia del successo formativo.

Si prevedono interventi di:

- **EDUCAZIONE**, come formazione di atteggiamenti;
- **ISTRUZIONE**, come costruzione di conoscenze;
- **FORMAZIONE**, come sviluppo di competenze e abilità.

Attraverso il Piano dell'Offerta Formativa, fa proprio lo stile della contrattualità che rende l'alunno protagonista del processo di formazione.

In tal modo l'alunno acquisisce consapevolezza di sé e delle proprie capacità e conoscenza degli obiettivi da conseguire e iter da percorrere.

A tal fine nella programmazione curricolare, collegiale e individuale, i Docenti specificano gli obiettivi didattici in termini di conoscenze, di competenze e abilità per:

- Favorire le attività laboratoriali;
- Potenziare le iniziative di orientamento personale, scolastico e professionale degli alunni, facilitando il processo di insegnamento/apprendimento;
- Rimuovere le cause della demotivazione attraverso la riflessione sui problemi che la generano;
- Articolare l'insegnamento anche per moduli didattici;
- Valorizzare le potenzialità promuovendo le eccellenze;
- Promuovere percorsi formativi multi – pluri – interdisciplinari;
- Attivare percorsi didattici individualizzati per favorire l'integrazione degli alunni e in particolare l'inserimento degli alunni diversamente abili;
- Agevolare un percorso formativo per alunni con disturbi dell'apprendimento (D.S.A.);

- 
- Attivare iniziative di recupero in itinere ed estivo che assicurino il saldo del debito formativo e supporti di primo intervento e di counseling;
  - Promuovere attività extrascolastiche e partecipazioni ad eventi e progetti promossi da Enti Locali, Associazioni Professionali, Istituzioni culturali, Amministrazione comunale e provinciale;
  - Diffondere l'utilizzo di sistemi multimediali e forme di e-learning;
  - Rispondere alle esigenze dell'utenza pendolare nel rispetto della normativa vigente.

I Consigli di Classe e i singoli docenti fanno sì che ogni studente apprenda i nuclei tematici essenziali di ogni disciplina e sviluppi le abilità di comprensione, applicazione, analisi, sintesi e valutazione.

Il curriculum è progettato tenendo conto dei seguenti elementi:

- situazione di partenza di ogni alunno;
- scelta e costruzione degli obiettivi;
- procedure metodologico - didattiche;
- modalità di verifica / valutazione in itinere e finale.

La Scuola, nel perseguire un apprendimento personalizzato, adotta una metodologia didattica basata su:

- approccio comunicativo – relazionale positivo;
- strategie metodologiche di apprendimento collaborativo e operativo;
- approccio per tematiche e problemi;
- ricerca-azione, problem posing, problem solving, peer education;
- strategie curriculari flessibili per unità di apprendimento.

La valutazione è funzione regolativa del processo d'apprendimento ed anche momento conclusivo ed intermedio degli itinerari didattici. Essa, come funzione diagnostica e prognostica, attiva il monitoraggio del percorso formativo per implementarlo e/o se necessario modificarlo. Tiene conto della situazione di partenza, dell'impegno profuso, del metodo di lavoro, del raggiungimento degli obiettivi fissati, della maturazione complessiva della personalità dell'allievo.

La valutazione dovrà prevedere:

- esercitazioni scritte e orali;
- osservazione sistematica del comportamento cognitivo dell'alunno;
- prove di verifica formativa in itinere,
- prove di verifica sommativa - interperiodale e finale.

Oltre alle prove tradizionali sono adottate altresì al termine di ogni quadrimestre prove strutturate e semi strutturate, che consentono all'insegnante di valutare l'acquisizione delle competenze dell'alunno sui capisaldi della disciplina. Sono stati predisposti e condivisi collegialmente parametri

---

oggettivi di valutazione, adottati dai Consigli di Classe, da utilizzare nella valutazione periodica e finale degli allievi. Essa si articola nelle seguenti fasi:

Valutazione Diagnostica: accerta le competenze di base ed individua i settori su cui operare.

Valutazione Formativa: si esegue in itinere con modalità differenti e serve al docente per controllare il processo di apprendimento.

Valutazione Sommativa: apprezza la capacità degli alunni di utilizzare le conoscenze acquisite, misura l'apprendimento dell'intera unità di apprendimento.

Valutazione Globale: a conclusione del percorso educativo programmato del primo quadrimestre, nonché alla fine dell'anno scolastico, tiene conto del livello di partenza e del livello di preparazione in termini di conoscenze, competenze e capacità raggiunte, oltre che dell'impegno, partecipazione, frequenza, interesse e metodo di studio.

La tabella, a seguito riportata, comprende:

- criteri di valutazione in termini di conoscenze, competenze, capacità, abilità linguistiche ed operative;
- metodi e strumenti.

Sono utilizzati criteri di valutazione degli obiettivi non cognitivi. Complementari alla tabella di valutazione sono definite dai Consigli di classe e/o dai singoli insegnanti, le griglie di valutazione per le prove scritte e/o pratiche ed orali, con l'esplicitazione dei criteri di attribuzione dei punteggi e dei livelli di prestazione.

### ***DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (DDI)***

Il Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (DDI) previsto dal DPCM del 26 giugno 2020, n. 39 e adottato nel nostro istituto dall'anno scolastico 2020/2021, ha istituzionalizzato la Didattica Digitale Integrata in modalità complementare alla didattica tradizionale, come attività didattica aggiuntiva prevista dal PTOF e in un equilibrato bilanciamento tra attività in presenza e in DAD. La progettazione della didattica in modalità digitale, intesa come metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, deve tenere conto del contesto e assicurare la sostenibilità delle attività proposte e un generale livello di inclusività.

Nella DDI la scuola dovrà comunque assicurare l'unitarietà dell'azione didattica dovrà, quindi, indicare gli **STRUMENTI PRIVILEGIATI** che, in quanto tali, devono agevolare il compito dei docenti e degli studenti:

1) Utilizzo esclusivo della piattaforma G-suite che garantisce sicurezza e privacy e agevola lo svolgimento delle attività sincrone fruibili da qualunque tipo di device o sistema operativo; **NON** si potrà ricorrere a piattaforme alternative quali Skype, Zoom o altro.

2) Utilizzo del Registro elettronico e del PortaleArgo per rilevare le attività dei docenti, registrare le presenze degli alunni a lezione, comunicare con la famiglia e annotare compiti. Le assenze saranno sempre registrate, sia per le attività in presenza, sia per quelle a distanza. L'animatore e il team digitale garantiranno il necessario supporto perché diventino realizzabili le attività digitali progettate.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE GENERALI**

Obiettivi Cognitivi

Criteria – strumenti – metodi di valutazione

#### **GRIGLIA VALUTAZIONE POF**

Voto	<b>NON CONOSCENZA DEGLI OBIETTIVI</b>
1	Conoscenze: non possiede alcuna conoscenza o quasi
2	Competenze: non sa applicare le minime conoscenze in compiti semplici
3	Capacità: effettua sintesi scorrette in compiti semplici senza autonomia di giudizio Abilità linguistica: usa un linguaggio scorretto Abilità operative: non sa usare nessuno strumento Competenze digitali: non sa utilizzare autonomamente e in modo responsabile gli strumenti multimediali Competenze di cittadinanza: non collabora e non partecipa in maniera seria e responsabile alle attività in gruppo
4	<b>MANCATO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</b> Conoscenze: dimostra limitate e frammentarie conoscenze e difficoltà di comprensione dei contenuti Competenze: applica le conoscenze con gravi errori ed esegue analisi parziali ed errate Capacità: effettua sintesi parziali e imprecise e non ha autonomia di giudizio Abilità linguistica: presenta povertà di linguaggio che compromette la comprensione del messaggio Abilità operative: presenta incertezza nell'uso degli strumenti Competenze digitali: non sa utilizzare in maniera adeguata gli strumenti multimediali Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo in maniera inadeguata e non interagisce con tutti in modo rispettoso
5	<b>RAGGIUNGIMENTO PARZIALE DEGLI OBIETTIVI</b> Conoscenze: dimostra non sufficienti conoscenze e livelli di comprensione di contenuti minimi Competenze: applica le conoscenze con qualche errore ed esegue analisi guidate e superficiali Capacità: effettua sintesi imprecise e superficiali e rielabora le conoscenze in modo parziale e contraddittorio Abilità linguistica: possiede un linguaggio limitato con improprietà formali Abilità operative: usa gli strumenti con difficoltà Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali solo se opportunamente guidato Competenze di cittadinanza: utilizza le competenze solo se opportunamente guidato

6	<p><b>RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI ESSENZIALI</b></p> <p>Conoscenze: conosce e comprende almeno i contenuti minimi</p> <p>Competenze: applica le conoscenze in modo parziale ed esegue analisi non autonomamente</p> <p>Capacità: effettua sintesi guidate ed esprime giudizi con qualche contraddizione</p> <p>Abilità linguistica: utilizza un linguaggio corretto anche se non sempre specifico e settoriale</p> <p>Abilità operative: usa correttamente gli strumenti</p> <p>Competenze digitali : utilizza gli strumenti multimediali solo in situazioni semplici</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo e collabora solo in situazioni semplici</p>
7	<p><b>RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</b></p> <p>Conoscenze: dimostra una conoscenza generale e comprensione dei contenuti</p> <p>Competenze: applica le conoscenze in ambiti disciplinari ed effettua analisi</p> <p>Capacità: effettua sintesi corrette e con una certa autonomia</p> <p>Abilità linguistica: usa un bagaglio lessicale chiaro e specifico</p> <p>Abilità operative: usa in modo autonomo gli strumenti</p> <p>Competenze digitali : utilizza con discreta autonomia gli strumenti multimediali</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo con discreta autonomia e responsabilità</p>
8	<p><b>RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</b></p> <p>Conoscenze: possiede una conoscenza generale approfondita e sicura capacità di comprensione</p> <p>Competenze: applica le conoscenze in ambiti anche interdisciplinari con procedure autonome</p> <p>Capacità: effettua approfondimenti ed elaborazioni personali</p> <p>Abilità linguistica: si esprime con chiarezza e specificità</p> <p>Abilità operative: è del tutto autonomo nell'uso degli strumenti</p> <p>Competenze digitali: utilizza con buona autonomia gli strumenti multimediali</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa e collabora con senso di responsabilità alle attività in gruppo</p>
9	<p><b>PIENO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</b></p> <p>Conoscenze: dimostra ampia conoscenza e capacità di comprensione completa e ordinata</p> <p>Competenze: applica in modo efficace e corretto le conoscenze in ambiti interdisciplinari e procede ad analisi particolareggiate</p> <p>Capacità: opera approfondimenti personali in modo autonomo e documentati</p> <p>Abilità linguistica: utilizza linguaggi specifici e registri linguistici appropriati con stile personale</p> <p>Abilità operative: sa usare correttamente gli strumenti</p> <p>Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali in piena autonomia e responsabilità</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa e collabora in modo attivo e rispettoso alle</p>

	attività in gruppo
10	<p><b>PIENO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</b></p> <p>Conoscenze: possiede una conoscenza ampia, dettagliata e rigorosa e capacità di comprensione completa e profonda</p> <p>Competenze: applica le procedure e le conoscenze in problemi nuovi senza errori ed esegue analisi in piena autonomia</p> <p>Capacità: opera approfondimenti personali in modo autonomo, documentato e rielaborativo</p> <p>Abilità linguistica: utilizza linguaggi specifici e registri linguistici appropriati con stile personale e creativo</p> <p>Abilità operative: sa usare correttamente tutti gli strumenti</p> <p>Competenze digitali: utilizza autonomamente e con spirito critico e responsabile gli strumenti multimediali</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo, fa delle proposte operative, interagisce con tutti in maniera rispettosa, dando il proprio contributo personale.</p>

### GRIGLIA VALUTAZIONE CONDOTTA

VOTO	DESCRITTORI
<b>10</b>	<p>Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto</p> <p>Comportamento pienamente maturo e responsabile durante le attività didattiche</p> <p>Frequenza assidua alle attività</p> <p>Vivo interesse e partecipazione attiva alle</p> <p>Regolare, serio e puntuale svolgimento delle consegne scolastiche</p> <p>Rispetto degli altri e delle istituzioni scolastiche</p> <p>Ruolo attivo e propositivo all'interno della classe anche durante le video-lezioni</p> <p>Ottima socializzazione</p>
<b>9 - 8</b>	<p>Rispetto delle norme del Regolamento d'Istituto</p> <p>Comportamento responsabile e collaborativo durante le attività didattiche</p> <p>Costante interesse e proficua partecipazione alle lezioni</p> <p>Costante adempimento dei doveri scolastici</p> <p>Puntuale esecuzione delle consegne proposte</p> <p>Equilibrio nei rapporti interpersonali</p> <p>Ruolo attivo all'interno del gruppo classe anche durante le video-lezioni</p>
<b>7</b>	<p>Rispetto non adeguato delle norme del Regolamento d'Istituto</p> <p>Partecipazione non sempre attenta e responsabile alle lezioni</p> <p>Frequenza saltuaria e discontinua alle attività didattiche</p> <p>Occasionale e sollecitata esecuzione delle consegne scolastiche</p> <p>Discontinuo adempimento dei doveri scolastici</p> <p>Comportamento a volte conflittuale nei rapporti interpersonali</p>
<b>6</b>	<p>Svolgimento non puntuale delle consegne assegnate</p> <p>Frequenza irregolare alle attività didattiche</p> <p>Osservazione irregolare delle norme della vita scolastica</p> <p>Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni</p> <p>Attenzione e partecipazione discontinua alle attività didattiche</p> <p>Partecipazione non sempre collaborativa anche durante le video-lezioni</p> <p>Ripetute assenze non giustificate</p> <p>Ripetuti ingressi posticipati e/o uscite anticipate non documentate</p> <p>Note disciplinari o ammonimenti scritti senza sospensioni dalle lezioni relativi a comportamenti reiterati ma di scarsa gravità</p>



<b>5</b>	Grave inosservanza del Regolamento d'Istituto Completo disinteresse per le attività didattiche Comportamento scorretto nel rapporto con gli insegnanti e/o i compagni Ripetute note disciplinari relative a comportamenti reiterati o gravi Frequente disturbo delle lezioni Ruolo negativo nel gruppo classe anche durante le video-lezioni Assenze non giustificate Note disciplinari con sospensione delle lezioni per più di 15 giorni relative a comportamenti reiterati con episodi gravi Frequenza scarsa alle attività didattiche (numero di assenze superiori a quelle previste dalla normativa vigente)
----------	---

Tipologia degli strumenti e dei metodi utilizzati:

1. Tests, prove scritte (strutturate, semi strutturate, non strutturate) e pratiche, colloqui.
2. Deduttivo, induttivo, lezione frontale, lezione interattiva, proposizione di problemi, lavoro di gruppo.

#### OBIETTIVI NON COGNITIVI

Partecipazione	Livello	Basso: passiva, disattenta, inopportuna
		Medio: sollecitata, opportuna, attiva
		Alto: propositiva, stimolante, critica
Impegno	Livello	Basso: inesistente, scarso, discontinuo
		Medio: regolare, adeguato, continuo
		Alto: appropriato, proficuo, tenace
Metodo di studio	Livello	Basso: inosservabile, disorganizzato, inefficace
		Medio: ordinato, idoneo, efficace
		Alto: valido, funzionale, elaborativo
Progressione dell'apprendimento	Livello	Basso: irrilevante, insufficiente, contraddittoria
		Medio: regolare, evidente, progressiva
		Alto: costante, buona, notevole
Condotta	Livello	Basso: discontinua nella frequenza, indisciplinata, irrispettosa
		Medio: regolare nella frequenza, corretta, responsabile
		Alto: apprezzabile, coerente, costruttiva
Provvedimenti disciplinari		Frequenti
		Sporadici
		Inesistenti

#### ***EDUCAZIONE CIVICA***

Le Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", (d'ora in avanti, Legge), hanno lo scopo di favorire, da parte delle Istituzioni scolastiche, una corretta attuazione dell'innovazione normativa la quale implica, ai sensi dell'articolo 3, una revisione dei curricula di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni.

---

La Legge, ponendo a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese. La Carta è in sostanza un codice chiaro e organico di valenza culturale e pedagogica, capace di accogliere e dare senso e orientamento in particolare alle persone che vivono nella scuola e alle discipline e alle attività che vi si svolgono. Nell'articolo 7 della Legge è affermata la necessità che le istituzioni scolastiche rafforzino la collaborazione con le famiglie al fine di promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza, ma anche delle sfide del presente e dell'immediato futuro, anche integrando il Patto educativo di corresponsabilità ed estendendolo alla scuola primaria. La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. Le Istituzioni scolastiche sono chiamate, pertanto, ad aggiornare i curricoli di istituto e l'attività di programmazione didattica nel primo e nel secondo ciclo di istruzione, al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" (articolo 2, comma 1 della Legge), nonché ad individuare nella conoscenza e nell'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità.

Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Non si tratta dunque di un contenitore rigido, ma di una indicazione funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva che devono concorrere a comporre il curriculum di educazione civica. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno. Aspetti contenutistici e metodologici I nuclei tematici dell'insegnamento, e cioè quei contenuti ritenuti essenziali per realizzare le finalità indicate nella Legge, sono già impliciti negli epistemi delle discipline.

Per fare solo alcuni esempi, "l'educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari" e la stessa Agenda 2030, cui fa riferimento l'articolo 3, trovano una naturale interconnessione con le Scienze naturali e con la Geografia; l'educazione alla legalità e al contrasto delle mafie si innerva non solo della conoscenza del dettato e dei valori costituzionali, ma anche della consapevolezza dei diritti inalienabili dell'uomo e del cittadino, del loro progredire storico, del dibattito filosofico e letterario. Si tratta dunque di far emergere elementi latenti negli attuali ordinamenti didattici e di rendere consapevole la loro interconnessione, nel rispetto e in coerenza

---

con i processi di crescita dei bambini e dei ragazzi nei diversi gradi di scuola. Nel rispetto dell'autonomia organizzativa e didattica di ciascuna istituzione scolastica, le Linee guida si sviluppano intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

### **1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà**

La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare. Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad esempio il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni) rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

### **2. SVILUPPO SOSTENIBILE**

#### **educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio**

L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

### **3. CITTADINANZA DIGITALE**

Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero articolo 5 della Legge, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricoli di Istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti.

Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente

---

e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

La Legge prevede che all'insegnamento dell'educazione civica siano dedicate non meno di 33 ore per ciascun anno scolastico. In via ordinaria esse sono svolte, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe o del Consiglio di Classe cui l'insegnamento è affidato con delibera del Collegio dei docenti su proposta degli stessi docenti della classe o del consiglio di classe. Qualora invece, ricorrendo le necessarie condizioni di invarianza di organico, l'insegnamento dell'educazione civica dovesse rientrare nell'utilizzo della quota di autonomia del 20%, configurandosi così uno spazio apposito nell'ambito dell'orario settimanale alla stregua delle discipline del curriculum, ciò non dovrà comunque pregiudicare la trasversalità e la corresponsabilità collegiale dell'insegnamento all'interno del team docente e del Consiglio di Classe. Qualora il docente abilitato nelle discipline giuridico-economiche sia contitolare nel Consiglio di Classe, negli istituti superiori nel cui curriculum siano presenti gli insegnamenti dell'area giuridico-economica, gli sarà affidato l'insegnamento di educazione civica, di cui curerà il coordinamento, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di classe. Qualora il docente abilitato nelle discipline giuridico-economiche sia presente in organico dell'autonomia ma non sia già contitolare del Consiglio di Classe, egli potrà assumere il coordinamento della disciplina per una o più classi, fatta salva la necessità che in esse si crei uno spazio settimanale in cui, anche in compresenza con altri docenti, possa procedere alla didattica dell'educazione civica all'interno della quota oraria settimanale, o all'interno della quota di autonomia eventualmente attivata, nelle modalità approvate dal Collegio dei docenti. Ricorrendo questa casistica, il coordinatore dell'educazione civica, in quanto titolare di un insegnamento aggiuntivo, entra a far parte a pieno titolo del Consiglio o dei Consigli di Classe in cui opera. Nel caso in cui non vi siano nell'istituto docenti abilitati all'insegnamento delle discipline giuridicoeconomiche, l'insegnamento di educazione civica sarà attribuito in contitolarità a più docenti, competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di classe. Il coordinamento sarà affidato ad uno dei docenti contitolari dell'insegnamento. Nel tempo dedicato a questo insegnamento, i docenti, sulla base della programmazione già svolta in seno al Consiglio di classe con la definizione preventiva dei traguardi di competenza e degli obiettivi/risultati di apprendimento, potranno proporre attività didattiche che sviluppino, con sistematicità e progressività, conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali

---

sopra indicati, avvalendosi di unità didattiche di singoli docenti e di unità di apprendimento e moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti. Avranno cura, altresì, di definire il tempo impiegato per lo svolgimento di ciascuna azione didattica, al fine di documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore. La valutazione La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62 per il primo ciclo e dal DPR 22 giugno 2009, n. 122 per il secondo ciclo. I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF dovranno essere integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero team e dal Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. I docenti della classe e il Consiglio di Classe possono avvalersi di strumenti condivisi, quali rubriche e griglie di osservazione, che possono essere applicati ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica. Il Collegio dei Docenti delle scuole del primo ciclo, in coerenza con il disposto dell'art. 2 del D. Lgs. 62/2017, dovrà esplicitare a quale livello di apprendimento corrisponde il voto in decimi attribuito agli alunni della scuola secondaria di primo grado anche per l'educazione civica. Per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 la valutazione dell'insegnamento di educazione civica farà riferimento agli obiettivi /risultati di apprendimento e alle competenze che i collegi docenti, nella propria autonomia di sperimentazione, avranno individuato e inserito nel curriculum di istituto. A partire dall'anno scolastico 2023/2024 la valutazione avrà a riferimento i traguardi di competenza e gli specifici obiettivi di apprendimento per la scuola del primo ciclo, gli obiettivi specifici di apprendimento per i Licei e i risultati di apprendimento per gli Istituti tecnici e professionali definiti dal Ministero dell'istruzione. Il combinato disposto dell'articolo 2, comma 5 e dell'articolo 1, comma 3 del D. Lgs. 62/2017, relativamente al primo ciclo di istruzione, prevede che la valutazione del comportamento "si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza. Lo Statuto delle studentesse e degli studenti, il Patto educativo di corresponsabilità e i Regolamenti approvati dalle istituzioni scolastiche, ne costituiscono i riferimenti essenziali". Si ritiene pertanto che, in sede di valutazione del comportamento dell'alunno da parte del Consiglio di classe, si possa tener conto anche delle competenze conseguite nell'ambito del nuovo insegnamento di educazione civica, così come

---

introdotto dalla Legge, tanto nel primo quanto nel secondo ciclo di istruzione, per il quale il D. Lgs. n. 62/2017 nulla ha aggiunto a quanto già previsto dal D.P.R. n. 122/2009. Si ricorda che il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato del primo e secondo ciclo di istruzione e, per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico.

Dall'a.s. 2021/2022 il Collegio dei Docenti ha approvato il Curricolo di Educazione Civica e, in sede dipartimentale, sono state definite le tematiche affrontate per classi parallele divise per biennio e triennio.

---

## CURRICOLO GENERALE DI ISTITUTO

### Educazione civica

#### Traguardi di competenza

(definiti a livello di Istituto)

*L'alunno*

1. *Riconosce* che la sua identità deriva anche dall'appartenenza al genere umano, alla comunità planetaria, europea e nazionale, rispettando il dettato Costituzionale e i principi dei trattati internazionali;
2. *Comprende* l'importanza dei principi fondamentali della nostra Costituzione e della partecipazione al processo decisionale democratico nei vari ambiti in cui si esplicano le attività civiche;
3. *Diventa consapevole* dell'importanza del lavoro e della collaborazione per il miglioramento sia del benessere individuale che di quello della società in cui vive;
4. *Sa interpretare* in modo critico le nuove tecnologie e le nuove forme di comunicazione digitale, comprendendone il ruolo e le funzioni che assumono nelle società attuale;
5. Fa propri atteggiamenti volti a sostenere la diversità sociale e culturale, la parità di genere e la coesione sociale, gli stili di vita sostenibili, la promozione di una cultura di pace e non violenza, il rispetto della privacy propria e degli altri, la responsabilità in campo ambientale.

## Obiettivi specifici di apprendimento

(definiti a livello di Istituto)

<b>1. COSTITUZIONE, legalità e solidarietà</b>
L'alunno conosce <ul style="list-style-type: none"><li>• la storia, la struttura, l'apporto valoriale della Carta Costituzionale Italiana quale conquista di democrazia al termine dei conflitti mondiali e fondamento del vivere comunitario;</li><li>• l'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali;</li><li>• i vari organismi sovranazionali ed internazionali (Unione Europea, Nazioni Unite);</li><li>• il concetto di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambiti della convivenza civile.</li></ul>
<b>2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (in accordo con l'Agenda 2030)</b>
L'alunno conosce <ul style="list-style-type: none"><li>• le finalità e gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile dell'ONU;</li><li>• i concetti di sviluppo sostenibile, salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, di tutela del patrimonio artistico e culturale;</li><li>• le modalità di promozione della salute in tutti gli ambiti (alimentare, psicofisico).</li></ul>
<b>3. CITTADINANZA DIGITALE</b>
L'alunno conosce <ul style="list-style-type: none"><li>• la diversa struttura dei mezzi di comunicazione digitali, dei social, le loro potenzialità e i rischi che sottendono;</li><li>• le conseguenze (anche in ambito legale) delle azioni compiute in ambiente digitale;</li><li>• il concetto di privacy e di diritto alla privacy nonché la necessità di assicurarne il riconoscimento e la tutela.</li></ul> L'alunno sa <ul style="list-style-type: none"><li>• utilizzare le tecnologie digitali in modo consapevole e critico, individuando le fonti affidabili e smascherando le "fake news";</li><li>• usare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali e commerciali. (SPID etc.)</li></ul>

### Metodologie didattiche

(Tenuto conto della trasversalità della disciplina)

1. Lezione frontale
2. Lezione DaD (*Didattica a Distanza*)
3. Lezione interattiva
4. Esercitazioni
5. Problem solving
6. Simulazioni
7. Ricerche individuali e/o di gruppo
8. Didattica laboratoriale
9. Mappe mentali-concettuali
10. Peer education
11. Flipped classroom
12. Videoconferenza a Distanza
13. Uscite didattiche
14. Uso ICT

### Modalità di verifica e valutazione

La valutazione verrà effettuata dai singoli docenti, che hanno svolto gli argomenti prefissati, alla fine del 1° e 2° quadrimestre; il voto sarà proposto dal docente di riferimento sentito il parere del consiglio di classe.



## ELENCO DELLE TEMATICHE AFFRONTATE PER CLASSI PARALLELE DIVISE PER BIENNIO E TRIENNIO

- **TEMATICA 1:** svolta nel primo quadrimestre.
- **TEMATICA 2:** svolta nel secondo quadrimestre.

Per quanto riguarda il quadro delle discipline coinvolte, i contenuti ed il numero di ore dedicate all'attuazione di questi ultimi in relazione alle singole classi, si veda l'intero curriculum d'Istituto.

### BIENNIO

CLASSI PRIME
<b><u>TEMATICA 1:</u></b> Educazione alla legalità - Il valore delle regole nella vita democratica e all'interno di differenti comunità; il disagio giovanile.
<b><u>TEMATICA 2:</u></b> La Costituzione - l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese.

CLASSI SECONDE
<b><u>TEMATICA 1:</u></b> Il mondo intorno a noi – essere cittadini europei e del mondo – le istituzioni comunitarie ed internazionali.
<b><u>TEMATICA 2:</u></b> La cittadinanza digitale - l'attendibilità delle informazioni della rete, i pericoli della rete, la tutela della <i>privacy</i> .

### TRIENNIO

CLASSI TERZE
<b><u>TEMATICA 1:</u></b> Educazione alla salute e al benessere.
<b><u>TEMATICA 2:</u></b> Educazione alla cittadinanza attiva; la solidarietà dell'azione individuale e sociale.
CLASSI QUARTE
<b><u>TEMATICA 1:</u></b> <i>Agenda 2030</i> per lo sviluppo sostenibile.
<b><u>TEMATICA 2:</u></b> Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni comuni.

---

## CLASSI QUINTE

### **TEMATICA 1:**

Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro.

### **TEMATICA 2:**

Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.

**N. B. Le classi dei corsi serali tratteranno le stesse tematiche e svolgeranno ore in proporzione al monte ore complessivo.**

**SCHEDE RELATIVE ALLE SCELTE OPERATE DAI SINGOLI CONSIGLI DI  
CLASSE**

 **BIENNIO**

<b>PRIMO ANNO</b>			
<b>TEMATICA 1: Sarà svolta nel primo quadrimestre</b>			
<b>TEMATICA 2: Sarà svolta nel secondo quadrimestre</b>			
<b>CLASSI 1^ INDIRIZZO AGRARIO E IPAA</b>			
<b>PRIMO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 1:</b> <b>Educazione alla legalità - Il valore delle regole nella vita democratica e all'interno di differenti comunità; il disagio giovanile</b>	Analisi dei documenti, Regolamento di Istituto, Vademecum studenti norme Covid -19	DIRITTO ED ECONOMIA	6
	Le regole della democrazia: Sparta ed Atene	STORIA	3
	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli	ITALIANO	4
	Classroom language: Imperative	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
	I fondamentali tecnici individuali e di squadra che caratterizzano gli sport e le regole principali	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
	Le regole di sicurezza per la navigazione in Internet	TIC	4
	Caratteristiche proprie dell'adolescenza in rapporto al mondo scolastico e sociale	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1
	Le norme di sicurezza in laboratorio ed in ambito Agricolo	SC. INTEGRATE + LAB. SC. INTEGRATE	2
			<b>TOT. ORE: 25</b>
<b>PRIMO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 2:</b> <b>La Costituzione - l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese</b>	Storia della Costituzione Italiana, principi fondamentali bandiera ed inno nazionale	DIRITTO ED ECONOMIA	4
	Le nazioni nello sport	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
	Art. 9 della Costituzione e la tutela del paesaggio	SCIENZE INTEGRATE	2
			<b>TOT. ORE: 8</b>

## CLASSI 1<sup>^</sup> INDIRIZZO “*ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA*”

PRIMO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1:</b> educazione alla legalità - Il valore delle regole nella vitademocratica e all'interno di differenti comunità; il disagio giovanile	Analisi dei documenti, Regolamento di Istituto, Vademecum studenti norme Covid -19	DIRITTO ED ECONOMIA	4
	Le regole della democrazia: Sparta ed Atene	STORIA	3
	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli	ITALIANO	2
	Classroom language: Imperative	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	2
	I fondamentali tecnici individuali e di squadra che caratterizzano gli sport e le regole principali	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
	Le regole di sicurezza per la navigazione in Internet	TIC	3
	Caratteristiche proprie dell'adolescenza in rapporto al mondo scolastico e sociale	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1
	Igiene nel Settore Alberghiero (D.Lgs. 193/2007 e norme UE in vigore)	LSE -CUCINA	1
	Regole di servizio e galateo	LSE -SALA	1
	Le regole in Chimica	SCIENZE INTEGRATE	
	Les règles: l'impératif	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	3
		<b>TOT. ORE: 23</b>	
PRIMO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> La Costituzione l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese	Storia della Costituzione Italiana, principi fondamentali, bandiera ed inno nazionale	DIRITTO ED ECONOMIA	4
	Antinfortunistica Alberghiero (introduzione D.Lgs. 81/2008)	LSE -CUCINA	2
	Antinfortunistica Alberghiero (introduzione D.Lgs. 81/2008)	LSE -SALA E VENDITA	2
	Antinfortunistica Alberghiero (introduzione D.Lgs. 81/2008)	LSE -ACCOGLIENZA	2 (con voto scritto o orale)
			<b>TOT. ORE: 9</b>

**SECONDO ANNO****TEMATICA 1: sarà svolta nel primo quadrimestre****TEMATICA 2: sarà svolta nel secondo quadrimestre****CLASSI 2<sup>^</sup> INDIRIZZO  
AGRARIO E IPAA**

<b>SECONDO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 1: Il mondo intorno a noi – essere cittadini europei e del mondo – le istituzioni comunitarie ed Internazionali</b>	Le Olimpiadi	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
	Le origini dell'UNIONE EUROPEA e i suoi organi; l'ONU, l'UNICEF e l'UNESCO	DIRITTO ED ECONOMIA	6
	La figura di Carlo Magno e la nascita dell'Europa	STORIA	4
	I Cristiani in Europa	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	3
	What's the world's most liveable city ( lettura e comprensione di un brano)	LINGUA E CULTURA STRANIERA - INGLESE	2
	Presentazione dei contenuti scelta trattati nelle altre discipline. (Elaborato digitale)	TIC	3
	L'impatto dell'uomo sui cicli biogeochimici e consumo di suolo (cementificazione e abbandono dei terreni agrari)	ECOLOGIA E PEDOLOGIA	2
	Normativa europea a Contrasto dell'inquinamento delle falde idriche.	LABORATORIO DI TECNOLOGIE AGRARIE	2
	Interpretazione di un grafico riguardante la Popolazione dell'Unione Europea o altri dati significativi	MATEMATICA	1
			<b>TOT. ORE: 23</b>

SECONDO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> <b>la</b> <b>cittadinanza</b> <b>digitale -</b> <b>l'attendibilità delle</b> <b>informazioni della</b> <b>rete, i pericoli</b> <b>della rete, la tutela</b> <b>della Privacy</b>	La tutela dei diritti nel mondo digitale; la tutela della <i>privacy</i> .	DIRITTO ED ECONOMIA	2
	Attendibilità delle fonti scientifiche	SCIENZE INTEGRATE (fisica e chimica)	1
	Bullismo e Cyberbullismo	IRC O ATTIVITA ALTERNATIVE	2
		ITALIANO	2
	Cyberbullying (lessico e lettura/analisi di un brano)	LINGUA E CULTURA STRANIERA –INGLESE	2
	Fonti d'informazione attendibili nell'ambito delle Scienze Motorie	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	1
		<b>TOT. ORE:10</b>	

## CLASSI 2<sup>A</sup> INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

SECONDO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1:</b> <b>Il mondo intorno a noi</b> – essere cittadini europei e del mondo – <b>le istituzioni comunitarie ed internazionali</b>	Le origini dell’Unione Europea. L’Unione Europea e i suoi organi: l’Organizzazione delle Nazioni Unite(ONU); l’Organizzazione Mondiale della Sanità(OMS); il Fondo delle Nazioni Unite per l’Infanzia (UNICEF); l’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Educazione, la Scienza e la Cultura(UNESCO)	DIRITTO ED ECONOMIA	4
	Articolo sul tema “Quando il profitto è tutto” e ricerca su animali da allevamento intensivo	ITALIANO	3
	What’s the world’s most liveable city ( lettura e comprensione di un brano)	Inglese	2
	Com’è cambiata la percezione dell’ambiente nel tempo	STORIA	2
	Cenni sulle norme UE alimentari e loro ricaduta sulle aziende alberghiere italiane	LSE -CUCINA LSE -SALA E VENDITA	2 + 2
	La libertà religiosa	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1
	Significato di Ecosistema e sue componenti. La fotosintesi. Presentazione del programma d’azione <i>Agenda 2030</i>	SCIENZE INTEGRATE	2
Tecniche di rappresentazione di testi, dati e funzioni. Cenni sulle norme UE alimentari e loro ricaduta sulle aziende alberghiere italiane	TIC	2	
			<b>Tot. ORE: 20</b>

SECONDO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> <b>la cittadinanza digitale</b> <b>- l'attendibilità delle</b> <b>informazioni della rete,</b> <b>i pericoli della rete, la</b> <b>tutela della privacy</b>	Tutele e diritti del mondo digitale. La tutela della <i>privacy</i>	DIRITTO ED ECONOMIA	2
	Cyberbullying you're never alone (lessico e lettura/analisi di un brano	LINGUA E CULTURA STRANIERA - INGLESE-	2
	Generation numerique/ que faites -vous sur internet?	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	2
	Equazione di 1° grado	MATEMATICA	2
	<i>E-commerce</i> ; i canali di approvvigionamento delle materie prime	LSE -CUCINA	2
	Commercio elettronico. Tutela dati clientela alberghiera secondo il GDPR 679/2016	LSE -ACCOGLIENZA	2
	La comanda digitale	LSE – SALA E VENDITA	1
	La difesa del consumatore: l'etichettatura D.lgs 231/2017	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	1
	L'attendibilità delle fonti scientifiche	SCIENZE INTEGRATE	1
		<b>TOT. ORE: 15</b>	



<b>TERZO ANNO</b>			
<b>TEMATICA 1: sarà svolta nel primo quadrimestre</b>			
<b>TEMATICA 2: sarà svolta nel secondo quadrimestre</b>			
<b>CLASSI 3<sup>^</sup> INDIRIZZO “AGRARIO E IPAA”</b>			
<b>TERZO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 1: Educazione alla salute e al benessere</b>	Tracciabilità e rintracciabilità	PRODUZIONE VEGETALE	3
	Classificazione e utilizzo degli elementi nutritivi	AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE	4
	Educazione alimentare ed attività motoria	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	4
	I principi nutritivi	LABORATORIO DI BIOLOGIA E DI CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE	3
	Analisi in percentuale dei componenti degli alimenti	MATEMATICA	3
	World pollution: a world of plastic	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
			<b>TOT. ORE 20</b>

TERZO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> <b>Educazione alla</b> <b>cittadinanza</b> <b>attiva;</b> <b>la solidarietà</b> <b>dell'azione</b>  <b>individuale e</b>  <b>sociale</b>	La gestione della risorsa acqua	ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIA E FORESTALE  GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE  AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE	2+2+2
	Partecipare alla vita politica	STORIA	1
	Il senso dell'uomo e della storia, da Dante ai giorni nostri	ITALIANO	2
	Sustainable development	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	1
	Il primo soccorso	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	1
	Analisi in percentuale della nostra realtà scolastica (frequenza e dispersione scolastica)	MATEMATICA	1
	Lettera Enciclica <b>FRATELLI TUTTI</b> del Santo Padre Francesco sulla fraternità e l'amicizia sociale	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1
			<b>TOT. ORE:</b> <b>13</b>

## CLASSI 3<sup>^</sup> INDIRIZZO “ENOLOGIA E VITICULTURA”

TERZO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1:</b> <b>Educazione alla salute e al benessere</b>	Metodiche di coltivazione a basso impatto ambientale	TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECHNICHE	6
	Metodiche di coltivazione a basso impatto ambientale	PRODUZIONI VEGETALI	4
	Educazione alimentare ed attività motoria	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	3
	La filiera corta	ECONOMIA ESTIMATI E MARKETING	3
	Il cibo e l'alimentazione nel Medioevo	STORIA	2
	Analisi in percentuale di componenti nutritivi negli alimenti	MATEMATICA	3
	World pollution: a world of plastic	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
TERZO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> <b>Educazione alla cittadinanza attiva; la solidarietà dell'azione individuale e sociale</b>	Partecipare alla vita politica	STORIA	2
	The Scout Movement (Lo Scoutismo)	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	2
	Primo soccorso	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
	Analisi in percentuale della nostra realtà scolastica (frequenza e dispersione scolastica)	MATEMATICA	2

**CLASSI 3<sup>^</sup> INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA “ ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA  
CUCINA”**

<b>TERZO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 1: Educazione alla salute e al benessere</b>	Art. 2 e Art. 32 della Costituzione Un ambiente sicuro	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3
	Educazione alimentare nel Medioevo	ITALIANO	4
	Kitchen hygiene rules	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
	Il primo soccorso	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
	Sconfiggere la fame Salute e benessere	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	4
	Patrimonio gastronomico regionale	LABORATORIO DI CUCINA	5
			<b>TOT. ORE 21</b>
<b>TERZO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 2: Educazione alla cittadinanza attiva; la solidarietà dell'azione individuale e sociale</b>	Artt. 3 e 41 della Costituzione	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	1
	Pellegrini nel Medioevo	STORIA	3
	L'etica imprenditoriale	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1
	Turismo accessibile	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2
	Riciclo e speco alimentare	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	2
	La souverainete alimentaire: de la nourriture de qualite pour tout le monde	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	3
			<b>TOT. ORE: 12</b>

**CLASSI 3<sup>^</sup> INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA “  
ARTICOLAZIONE “SERVIZI DI SALA E VENDITA”**

TERZO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1: Educazione alla salute e al benessere</b>	Artt. 2 e 32 della Costituzione Un ambiente sicuro	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	1 + 2
	Educazione alimentare nel Medioevo	ITALIANO	4
	Personal hygiene and appearance	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	4
	Il primo soccorso	SCIENZE MOTORIE ESPORTIVE	2
	Sconfiggere la fame Salute e benessere	SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	4
	Il mondo del bere miscelato	LSE -SALA E VENDITA	2
			<b>TOT. ORE: 19</b>
TERZO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2: Educazione alla cittadinanza attiva; la solidarietà dell'azione individuale e sociale</b>	Artt. 3 e 41 della Costituzione	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	1
	I pellegrini nel Medioevo	STORIA	3
	L'etica imprenditoriale	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1
	Turismo accessibile	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2
		SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	1
	La souverainete alimentaire: de la nourriture de qualite pour tout le monde	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	2
Bere consapevole	LSE -SALA E VENDITA	4	
			<b>TOT. ORE: 14</b>

**Le classi del serale svolgeranno ore in proporzione del monte ore complessivo**

**CLASSI 3<sup>A</sup> INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA”  
ARTICOLAZIONE “PASTICCERIA”**

TERZO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1:</b> <b>Educazione alla salute e al benessere</b>	Artt. 2 e 32 della Costituzione Un ambiente sicuro	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3
	Educazione alimentare nel Medioevo	ITALIANO	4
	Kitchen hygiene rules	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
	Il primo soccorso	SCIENZE MOTORIE ESPORTIVE	2
	Sconfiggere la fame Salute e benessere	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	4
	Patrimonio gastronomico regionale	LABORATORIO DI PASTICCERIA	5
			<b>TOT. ORE: 21</b>
TERZO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> <b>Educazione alla cittadinanza attiva; la solidarietà dell'azione individuale e sociale</b>	Artt. 3 e 41 della Costituzione	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	1
	Pellegrini nel Medioevo	STORIA	3
	L'etica imprenditoriale	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1
	Turismo accessibile	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2
	Riciclo e spreco alimentare	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	2
	La souverainete alimentaire: de la nourriture de qualite pour tout le monde	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	3

<b>QUARTO ANNO</b>			
<b>TEMATICA 1: sarà svolta nel primo quadrimestre</b>			
<b>TEMATICA 2: sarà svolta nel secondo quadrimestre</b>			
<b>CLASSI 4<sup>^</sup> INDIRIZZO “AGRARIO:SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LOSVILUPPO RURALE - IPAA”</b>			
<b>QUARTO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 1: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	Earth day	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
	Agenda 2030: significato e obiettivi	ITALIANO	6
	Il benessere animale	PRODUZIONE ANIMALE	6
	Educazione alimentare e attività motoria	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	6
	Agricoltura Sostenibile	VAPeLS -VALORIZZAZIONE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E LEGISLAZIONE DI SETTORE	3
			<b>TOT. ORE: 24</b>
<b>QUARTO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 2: Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale edei beni comuni</b>	Lotta biologica e biotecnologica	BIOTECNOLOGIE AGRARIE	6
	Santità lomellina (Padre Francesco Pianzola e Teresio Olivelli)	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE  ITALIANO	2 + 3
			<b>TOT. ORE: 11</b>

**CLASSI 4<sup>^</sup> INDIRIZZO “VITICOLTURA E ENOLOGIA”**

<b>QUARTO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 1:</b> <i>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</i>	Earth day	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
	<i>Agenda 2030</i> : significato e obiettivi	ITALIANO	6
	Il benessere animale	<i>TdAVA</i> -TECNICHE DI ALLEVAMENTO VEGETALE E ANIMALE	6
	Educazione alimentare e attività motoria	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	6
	Sicurezza alimentare	<i>VAPeLS</i> -VALORIZZAZIONE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E LEGISLAZIONE DI SETTORE	3
<b>QUARTO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 2:</b> <b>Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni comuni</b>	Valorizzazione dei vitignilocali	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	6
	Santità lomellina (Padre Francesco Pianzola e Teresio Olivelli)	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE ITALIANO	2 + 3



**CLASSI 4<sup>A</sup> INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E  
L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” ARTICOLAZIONE  
“ENOGASTRONOMIA CUCINA”**

QUARTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	Art. 35, 36 e 37 della Costituzione I contratti di lavoro	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA	6
	Les objectifs de 2020	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	3
	Conservazione alimentare Lo spreco delle risorse	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	4
	Prodotti tipici bio e gastronomia di qualità a km 0	LSE -CUCINA	4
	<i>What does Organic mean ?</i>	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
	Menzioni tradizionali ed enografia tradizionale	LSE -SALA E VENDITA	3
QUARTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2: Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni comuni</b>	I sovrani illuminati e le loro leggi a tutela del territorio e della cultura	STORIA	4
	Attività in ambiente naturale	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
	Art. 9 della Costituzione	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
	Gli illuministi e il loro impegno sociale	ITALIANO	4
	L’acqua	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	1

**CLASSE 4<sup>^</sup> INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA**

QUARTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1:</b> <i>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</i>	Conservazione alimentare e spreco delle risorse	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	3
	Les objectifs de 2020	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	3
	Prodotti tipici bio	LSE -CUCINA	2
	I disciplinari di produzione del vino	LSE – SALA E VENDITA	3
	<i>What does Organic mean ?</i>	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
	Sconfiggere la povertà, le migrazioni, sconfiggere la fame	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	6
QUARTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> <b>Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale edei beni comuni</b>	L’acqua	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	1
	Il valore del patrimonio culturale italiano, la tutela dei beni culturali, la fruizione e la valorizzazione dei beni culturali	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	6
	Attività in ambiente naturale	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
	Il patrimonio dell’Umanità: 1. La lista dell’Unesco (patrimoni culturali e patrimoni naturali); 2. I patrimoni in Italia; 3. I patrimoni immateriali in Italia inseriti dall’Unesco (con relativo riferimento storico)	ITALIANO/STORIA	4

**CLASSI 4<sup>A</sup> I INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” ARTICOLAZIONE “PASTICCERIA”**

QUARTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1:</b> <i>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</i>	Art. 35, 36 e 37 della Costituzione I Contratti di lavoro	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	6
	Conservazione alimentare, lo spreco delle risorse	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	2
	Prodotti tipici bio e gastronomia di qualità a Km 0	LSE -PASTICCERIA	2
	<i>What does Organic mean ?</i>	LINGUA E CULTURA STRANIERA - INGLESE	3
	Les objectifs de 2020	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	2
			<b>TOT. ORE:15</b>
QUARTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> <b>Rispetto e valorizzazione del Patrimonio culturale edei beni comuni</b>	I sovrani illuminati e le loro leggi a tutela del territorio e della cultura	STORIA	4
	Gli illuministi e il loro impegno sociale	ITALIANO	4
	Attività in ambiente naturale	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	1
	Art. 9 della Costituzione	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	8
	L’acqua	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	1
			<b>TOT. ORE:18</b>

**CLASSE 4<sup>^</sup> SEZ. H INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀALBERGHIERA” ARTICOLAZIONE “ACCOGLIENZA TURISTICA”**

QUARTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1:</b> <i>Agenda2030 per lo sviluppo sostenibile</i>	Lettera Enciclica <b>FRATELLI TUTTI</b> del Santo Padre Francesco sulla fraternità e l’amicizia sociale	IRC O ATTIVITÀALTERNATIVE	2
	Le tourisme durable	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	2
	Promoting a sustainable diet	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	2
	Art. 35, 36 e 37 della Costituzione • I Contratti di lavoro	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVEDELLA STRUTTURA RICETTIVA	3
	Il testo argomentativo su tematiche ambientali	ITALIANO	3
	Analisi matematica dei 17 obiettivi	MATEMATICA	2
	La comunicazioneecologica	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	1
	Il turismo sostenibile	LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3
	Educazione alimentare e attività motoria	SCIENZE MOTORIE ESPORTIVE	2
			<b>TOT. ORE: 20</b>
QUARTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> <i>Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni comuni</i>	Food tourism	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	2
	La santità in Lomellina	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	2
	Marsala	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	2
	Articolo 9 dellaCostituzione	DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLASTRUTTURA RICETTIVA	1
	Il turismo culturale: come l’operatore turistico può valorizzare il patrimonio artistico, con eventuale produzione di una brochure	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	2
	Strutture ricettive situate all’interno di palazzi storici	LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2
	L’acqua	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	2
			<b>TOT.ORE:13</b>

<b>QUINTO ANNO</b>			
<b>TEMATICA 1: sarà svolta nel primo quadrimestre</b>			
<b>TEMATICA 2: sarà svolta nel secondo quadrimestre</b>			
<b>5^ SEZ. A INDIRIZZO “SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE” 5 IPAA</b>			
<b>QUINTO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 1:</b> Le regole della vita democratica con particolare riferimento aldiritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Il ruolo della donna durante la guerra (emancipazione e lavoro)	ITALIANO / STORIA	3
	Educazione posturale nella movimentazione dei carichi	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	3
	L'etica nel lavoro	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	3
	Enti e istituzioni per la tutela dell'ambiente	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	3
	Norme igienico-sanitarie di settore	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	3
	Working on a farm	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
<b>QUINTO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 2:</b> Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale,delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Il benessere in allevamento	PRODUZIONE ANIMALE	5
	Responsabilità e danno ambientale	PRODUZIONI VEGETALI	2
	Meno spreco, meno fame	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	2
	Didactic farms	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	2
	La natura nelle poesie di Giovanni Pascoli	ITALIANO	2
	Attività motoria in ambiente naturale	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2

## 5^ AGRARIO -INDIRIZZO "VITICOLTURA E ENOLOGIA"

QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1:</b> Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Il ruolo della donna durante la guerra (emancipazione e lavoro)	ITALIANO / STORIA	3
	Educazione posturale nella movimentazione dei carichi	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	3
	L'etica nel lavoro	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	3
	Legislazione vitivinicola: l'etichetta	ENOLOGIA	3
	Scelte economiche e agronomiche legate all'impianto della vite	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	3
	Working on a farm	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	La sostenibilità ed enti e istituzioni per la tutela dell'ambiente	GESTIONE DEL TERRITORIO E DELL'AMBIENTE	5
	Normative nazionali e comunitarie di settore	BIOTECNOLOGIE AGRARIE	2
	Meno spreco, meno fame	IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	2
	Didactic farms	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	2
	La natura nelle poesie di Giovanni Pascoli	ITALIANO	2
	Attività motoria in ambiente naturale	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2

**CLASSI 5<sup>^</sup> INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀALBERGHIERA” ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA CUCINA”**

QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1:</b> Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Tutela del lavoro minorile	STORIA	4
	Educazione finanziaria	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3
	Il consumo e la produzione Responsabile ambito lavorativo	SCIENZE SPORTIVE	3
	Sicurezza	LSE -CUCINA	2
	Le curriculu	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	3
	Sicurezza alimentare	SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE	4
	L’ Europa	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle agroalimentari	Le abitudini alimentari	STORIA	2
		SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE	1
	I MARCHI	AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
	Les certifications de qualite en France et en Italie	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	2
	Il movimento <i>Slow food</i> <i>Slow-food Movement</i>	LSE -CUCINA	3
		LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	2

**CLASSE 5<sup>^</sup> INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” ARTICOLAZIONE “PASTICCERIA”**

QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 1:</b> Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	La sicurezza nei luoghi di lavoro	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4
	Le curriculum vitae	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	2
	Il massaggio cardiaco e la sicurezza	SCIENZE MOTORIE ESPORTIVE	1
	Documenti e immagini di propaganda sul lavoro: analisi di fonti storiche	STORIA	2
	Sicurezza	LSE – PASTICCERIA	2
	Sicurezza sul lavoro	TOGPP	2
	Sicurezza alimentare	SCINZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	2
			<b>TOT. ORE: 15</b>
QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
<b>Tematica 2:</b> Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali agroalimentari	I marchi di qualità	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3
	Le abitudini alimentari	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	2
	<i>Slow-Food</i> Movement	LINGUA E CULTURA STRANIERA - INGLESE	3
	L’esperienza di “Italia Nostra”, con particolare riferimento alla sezione dedicata alla Lomellina. Letture scelte sul tema della città storica, sulla sua conservazione, sul rapporto città/campagna tratte da: ▪ Italo Calvino; Salvatore Settis; Franco Arminio	ITALIANO ▪ Italo Calvino: <i>Le città invisibili</i> ”; ▪ Salvatore Settis: <i>Paesaggio, Costituzione e Cemento</i> ; ▪ Franco Arminio: <i>Il turismo della saggezza</i>	4
	Il marchi di tutela	LSE -PASTICCERIA	4
	Raccolta dati e rappresentazioni grafiche	MATEMATICA	2
			<b>TOT. ORE:18</b>



**CLASSI 5<sup>^</sup> SEZ. F - I INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” ARTICOLAZIONE “SERVIZI DI SALA E VENDITA”**

<b>QUINTO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 1:</b> Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Tutela del lavoro minorile	STORIA	4
	Educazione finanziaria	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3
	Abbinamenti cibo - vino	LSE -SALA	2
	Sicurezza	LSE -CUCINA	2
	Le curriculum vitae	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	3
	Sicurezza alimentare	SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE	3
	L’Europa	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
<b>QUINTO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 2:</b> Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Le abitudini alimentari	STORIA	2
		SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE	2
	I marchi	LSE -SALA E VENDITA	2
	Le certification de qualite en France et en Italie	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
	Il movimento <i>Slow food</i>	LSE -CUCINA	2
	Slow food movement	INGLESE	2

**Le classi del serale svolgeranno ore in proporzione al monte ore complessivo**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

La valutazione di Educazione Civica verrà proposta dal coordinatore della disciplina sulla base delle indicazioni e degli elementi conoscitivi forniti da tutti i docenti del Consiglio di Classe. La valutazione condivisa verrà riportata sulla scheda di valutazione, sia nel primo sia nel secondo quadrimestre, e concorrerà a stabilire la media complessiva di voto di ciascuno studente.

<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLO INSUFFICIENTE (3-4-5)</b>	<b>LIVELLO SUFFICIENTE (6)</b>	<b>LIVELLO INTERMEDIO (7)</b>	<b>LIVELLO BUONO (8)</b>	<b>LIVELLO AVANZATO (9-10)</b>
<b>CAPACITÀ DI INDIVIDUARE DIRITTI E DOVERI E LE REGOLE ALLA BASE DELLA VITA COLLETTIVA</b>	Conoscenza molto scarsa/lacunosa della Costituzione, delle regole della vita democratica; incapacità di interiorizzare gli insegnamenti.	Conoscenza frammentaria e superficiale della Costituzione, delle regole della vita democratica; capacità sufficiente di interiorizzare gli insegnamenti.	Conoscenza abbastanza adeguata della Costituzione, delle regole della vita democratica.	Conoscenza ampia della Costituzione, delle regole della vita democratica; consapevolezza del valore di tali regole; capacità adeguata di interiorizzare gli insegnamenti.	Conoscenza ampia ed articolata della Costituzione, delle regole della vita democratica; consapevolezza del loro valore; capacità di interiorizzare Tali insegnamenti e dare giudizi personali motivati.
<b>CAPACITÀ DI RICONOSCERE LA REALTÀ SOCIALE, POLITICA, ECONOMIA INTERNAZIONALE</b>	Conoscenza molto scarsa/lacunosa delle istituzioni europee ed internazionali.	Conoscenza frammentaria delle istituzioni europee ed internazionali.	Conoscenza abbastanza adeguata delle istituzioni europee ed internazionali.	Conoscenza ampia delle istituzioni europee e del mondo.	Conoscenza ampia ed articolata delle istituzioni europee e del mondo; capacità di istituire confronti.
<b>CAPACITÀ DI PARTECIPARE ALLA COSTRUZIONE DI UN SISTEMA DI RELAZIONE UOMO - AMBIENTE</b>	Incapacità di rispettare l'ambiente, di cogliere la relazione uomo-ambiente.	Riconosce in maniera settoriale e frammentaria i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce in maniera adeguata i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente; sensibilizza gli altri verso l'ambiente e il territorio.
<b>CAPACITÀ CRITICA DI GESTIRE LA RETE INTERNET</b>	Conoscenza inadeguata delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; Incapacità di gestire le informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza parziale delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; capacità non del tutto adeguata di gestire le informazioni ricavate	Conoscenza adeguata delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; capacità adeguata di gestire le informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza ampia delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; capacità di gestire in modo sicuro le	Conoscenza approfondita delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione Informatica; capacità di gestire in modo

		dalla rete		informazioni ricavate dalla rete.	autonomo e responsabile le informazioni
<b>CAPACITÀ DI COLLABORARE E PARTECIPARE</b>	Difficoltà ad ascoltare, interagire, condividere nel rispetto dei principi che regolano la convivenza.	Capacità sufficiente di ascolto, interazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza.	Capacità adeguata di ascolto, interazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza.	Capacità buona di ascolto, interazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza; capacità di elaborare un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni.	Capacità buona di ascolto, interazione, negoziazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza; capacità di elaborare un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni; capacità di interiorizzare le conoscenze acquisite per instaurare relazioni positive
<b>CAPACITÀ DI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</b>	Anche se guidato, ha difficoltà ad individuare i principali collegamenti tra fenomeni, eventi, concetti.	Individua i principali collegamenti tra fenomeni, eventi, concetti.	Individua i collegamenti tra fenomeni, eventi, concetti; riesce ad esprimere in modo adeguato le relazioni individuate.	Individua i collegamenti tra fenomeni, eventi, concetti; riesce a coglierne la natura sistemica; esprime con correttezza le relazioni individuate e le sa rappresentare.	Individua in modo sistematico i collegamenti tra fenomeni, eventi, concetti; sa coglierne la natura sistemica; esprime con correttezza le relazioni individuate e le sa rappresentare; opera autonomamente collegamenti tra le diverse aree disciplinari.

## CREDITO SCOLASTICO

Si tratta di un patrimonio di punti (massimo 40 in tre anni) che il Consiglio di Classe assegna al termine di ogni anno del triennio conclusivo del corso di studi (quindi a partire dal terzo anno), secondo una tabella che ha come primo punto di riferimento la media dei voti di tutte le materie ad esclusione della Religione. Per tale attribuzione si terrà conto dei seguenti descrittori:

- Assiduità della frequenza scolastica
- Decimale della media dei voti maggiore di 0,50
- Interesse e impegno dimostrati nella partecipazione a progetti d'istituto e/o attività inerenti il percorso di studi scelto
- Partecipazione al dialogo educativo, in relazione alle attività di IRC o eventuale attività alternativa (Art. 8, commi 14 e 15 dell'O.M. n. 257 del 04-05-2017)
- Possesso di eventuali crediti formativi

### TABELLA

#### Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

All'alunno sarà attribuito il punto massimo della banda di oscillazione se risulta in possesso di almeno di 3 dei descrittori delineati in precedenza.

---

## ***CREDITO FORMATIVO***

Il cosiddetto credito formativo concorre eventualmente a formare il credito scolastico quando lo studente possa vantare esperienze formative maturate al di fuori della normale attività scolastica.

In linea generale sono valide tutte le esperienze qualificate e debitamente documentate da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'Esame di Stato: corsi di lingua, esperienze musicali, lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale. I Consigli di Classe nella loro autonomia, fissano i criteri di valutazione di tali esperienze tenendo conto della loro qualità e della loro particolare valenza sul piano formativo e/o dell'acquisizione di ulteriori competenze. Le esperienze che rientrano nel credito formativo devono essere acquisite anche al di fuori della scuola di appartenenza, debitamente documentate e riferite principalmente ad attività culturali, artistiche, formative. Deve trattarsi di esperienze coerenti con l'indirizzo di studi e debitamente documentate con attestazione rilasciata da Enti, Associazioni, Istituzioni presso cui lo studente ha studiato o prestato la sua opera e deve contenere una breve descrizione dell'esperienza fatta. I Consigli di Classe, quindi, possono valutare la consistenza, la qualità e il valore formativo dell'esperienza. La documentazione deve essere presentata dallo studente entro il 15 Maggio.

## ***STRATEGIE DI RECUPERO***

Il percorso di recupero riveste particolare interesse, impiegando criteri, metodologie e strumenti diversi, funzionali a risolvere carenze varie. Si caratterizza per:

Tempestività:

- ❖ si effettuano frequenti verifiche formative e sommative per acquisire dati quantitativi e qualitativi sulle eventuali difficoltà degli allievi.

Intervento mirato per:

- ❖ informarsi sulle difficoltà e carenze presentate dagli allievi;
- ❖ determinare quali abilità e quali contenuti minimi sono necessari al proseguimento degli studi;
- ❖ fare acquisire un razionale metodo di studio.

Pertanto per il recupero si individuano due ambiti:

- ❖ disciplinare: volto alla compensazione di carenze specifiche nelle singole materie;
- ❖ trasversale: volto al recupero di abilità di base, a cui possono concorrere le diverse discipline.

Modalità - Tempi – Durata

Recupero curricolare:

- Così come delineato nel RAV d'istituto e approvato dal Collegio dei docenti, è previsto un percorso di potenziamento linguistico per gli alunni provenienti da altre nazioni;
- Al termine del primo quadrimestre, è previsto un periodo di pausa didattica, all'interno del quale

---

ciascun insegnante, per 10 giorni, svolgerà un percorso di ripasso; può prevedere attività strutturale individualmente e/o gruppi omogenei con modalità didattiche e metodologie diverse, in orario curriculare.

### ***INTERVENTO DI RECUPERO PRIMA DELLO SCRUTINIO FINALE***

Nel periodo compreso tra la metà di aprile e la metà di maggio, l'istituto organizzerà i corsi di recupero per permettere agli alunni di recuperare le lacune fino ad allora accumulate e per limitare i fenomeni di insuccesso scolastico, giudizio sospeso e di dispersione scolastica.

Il Collegio dei Docenti, nella seduta del 02-09-2021, ha determinato i criteri da seguire per lo svolgimento dello scrutinio finale. Il docente della disciplina propone il voto e un giudizio motivato desunto dagli esiti di un congruo numero di prove orali e scritte, non meno di tre, effettuate durante l'ultimo quadrimestre e sulla base di una valutazione complessiva dell'impegno, interesse e partecipazione dimostrati nell'intero percorso formativo. La proposta di voto tiene altresì conto delle valutazioni espresse in sede di scrutinio intermedio nonché dell'esito delle verifiche relative ad eventuali iniziative di sostegno e ad interventi di recupero precedentemente effettuati. Per gli studenti che in sede di scrutinio finale, presentino in una o più discipline valutazioni insufficienti, il Consiglio di Classe, sulla base di criteri preventivamente stabiliti, procede ad una valutazione positiva o alla possibilità dell'alunno di raggiungere gli obiettivi formativi e di contenuto propri delle discipline interessate entro il termine dell'anno scolastico, mediante lo studio personale svolto autonomamente.

In tale caso il Consiglio di Classe rinvia la formulazione del giudizio finale.

Si procede invece al giudizio finale nei confronti degli studenti per i quali il consiglio di classe abbia espresso una valutazione positiva, anche a seguito degli interventi di recupero seguiti, nonché nei confronti degli studenti che presentino insufficienze (**massimo tre discipline insufficienti**), tali da comportare un immediato giudizio di non promozione.

In caso di sospensione del giudizio finale, all'albo dell'istituto viene riportata solo la indicazione della "sospensione del giudizio". Per lo svolgimento degli scrutini finali si osservano le disposizioni normative vigenti e si procede a:

- assegnare il voto di condotta secondo la normativa vigente;
- considerare tutte le potenzialità di sviluppo dell'allievo, senza assegnare pertanto alle insufficienze presenti un carattere predittivo negativo, quando è, comunque, possibile individuare elementi positivi;
- adottare strategie di valutazione che tengano conto della personalità degli alunni, della situazione in cui hanno operato e dei risultati raggiunti;

- 
- considerare l'eventuale saldo di debiti formativi pregressi;
  - considerare, ai fini della promozione, l'apporto dello studio individuale, il recupero di carenze e difficoltà e le influenze positive per il superamento delle insufficienze, date dalle iniziative extracurricolari della scuola;
  - dare il giusto rilievo al numero delle assenze, quando le stesse, sia per la ingiustificabilità sia per la loro incidenza sul profitto, hanno determinato una frequenza irregolare e poco produttiva nel complesso delle materie;
  - non considerare la bocciatura una misura pedagogicamente negativa quando risponde all'interesse superiore dell'allievo;
  - curare particolarmente la documentazione relativa ad ogni allievo sia per accrescere i dati di conoscenza degli alunni, sia per raccogliere ulteriori elementi volti a giustificare gli esiti della valutazione formativa e sommativa;
  - utilizzare la tabella di valutazione, contenuta nel presente P.O.F., con i criteri, metodi e strumenti concordati preliminarmente per tendere, quanto più possibile, all'uniformità di giudizi nella valutazione globale e finale.

La scuola, subito dopo le operazioni di scrutinio finale, comunica alle famiglie, per iscritto limitatamente agli allievi non promossi e con giudizio sospeso, le decisioni assunte dal consiglio di classe, indicando le specifiche carenze rilevate per ciascuno studente dai docenti delle singole discipline e i voti proposti in sede di scrutinio nella disciplina o nelle discipline nelle quali lo studente non abbia raggiunto la sufficienza. E' obbligatorio per lo studente sottoporsi alle verifiche finali.

**Si ricorda, inoltre, che in base al Decreto legislativo n. 61 del 13-04-2017 e C.M. n. 11981 del 04-06-2019 (Valutazione degli apprendimenti degli studenti) al termine del primo anno dei professionali gli alunni con insufficienze saranno ammessi al secondo anno con revisione del PFI; nei Consigli di Classe di Ottobre/Novembre sarà effettuato l'aggiornamento dei vari PFI.**

#### ***ESAMI DI IDONEITÀ ED ESAMI INTEGRATIVI***

- Entro il 30 giugno, riunione preliminare per la visione dei fascicoli e per l'attribuzione delle discipline;
- Dal 01 settembre ed entro l'inizio delle lezioni: Svolgimento degli Esami Integrativi/di idoneità;
- Entro il 20 dicembre- sessione autunnale;
- Entro il 31 gennaio- sessione invernale;
- Entro il 31 marzo- sessione primaverile;
- Dal 04 maggio al 31 maggio: candidati privatisti agli Esami di Stato.

---

## ***PIANO D'INCLUSIONE(PI)***

Il presente documento intende agire nell'ottica del passaggio da una logica dell'integrazione delle diversità, statica e assimilazionista, ad una logica dell'inclusione, dinamica, intesa quindi come un processo che riconosca la rilevanza della piena partecipazione alla vita scolastica da parte di tutti i soggetti. Accogliendo i suggerimenti dell'Index per l'inclusione, ci prefiggiamo l'obiettivo generale di trasformare il tessuto educativo del nostro istituto creando:

1. culture inclusive (costruendo una comunità sicura e accogliente, cooperativa e stimolante, valorizzando ciascun individuo e affermando valori inclusivi condivisi e trasmessi a tutti: personale della scuola, famiglie, studenti);
2. politiche inclusive (sviluppando la scuola per tutti: una scuola in cui la selezione del personale e le carriere sono trasparenti, tutti i nuovi insegnanti e alunni sono accolti, vengo aiutati ad ambientarsi e vengono valorizzati; organizzando il sostegno alla diversità, attraverso azioni coordinate e attraverso attività di formazione che sostengano gli insegnanti di fronte alle diversità );
3. pratiche inclusive (coordinando l'apprendimento e progettando le attività formative in modo da rispondere alle diversità degli alunni; mobilitando risorse: incoraggiando gli alunni ad essere attivamente coinvolti in ogni aspetto della loro educazione, valorizzando anche le conoscenze e le esperienze fuori della scuola, mettendo in rete le risorse della scuola, della famiglia, della comunità).

L'intento generale è dunque quello di allineare la “cultura” del nostro istituto alle continue sollecitazioni di un'utenza appartenente ad un tessuto sociale sempre più complesso e variegato, e contemporaneamente di attivare concrete pratiche educative, che tengano conto delle più aggiornate teorie psico-pedagogiche e delle recenti indicazioni legislative regionali, nazionali e comunitarie, riguardanti l'inclusione. Si tratta di non raggiungere un generico principio di tolleranza della diversità ma piuttosto di affermarle, mettendole al centro dell'azione educativa, trasformandole così in risorse per l'intera comunità scolastica. Tutto ciò sarà possibile se cercheremo di rimuovere gli ostacoli all'apprendimento e alla partecipazione, attraverso l'attivazione di facilitatori e la rimozione di barriere, come suggerito dal sistema ICF (International Classification of Functioning, Disabilities and Handicap) dell'Organizzazione Mondiale della sanità. Tale sistema classifica lo stato di salute e disabilità attraverso quattro categorie (funzioni corporee; strutture corporee, partecipazione e attività, condizioni ambientali), variabili che se considerate nel loro insieme, ci danno un quadro più ricco della



---

persona che va oltre la semplice distinzione abile /disabile e che tiene conto del fatto che ogni studente, in uno specifico momento della sua vita, può avere bisogni educativi speciali intesi anche nel senso delle eccellenze. Secondo l'ICF il bisogno educativo speciale (BES) rappresenta qualsiasi difficoltà evolutiva di funzionamento in ambito educativo e/o apprenditivo, indipendentemente dall'eziologia, che necessita di educazione speciale individualizzata. Occorre abbandonare il riferimento ai BES come ad un'area di minoranza che ha bisogno di essere integrata nella maggioranza “normale” e ritenere quindi che la disabilità e lo svantaggio non siano dentro al ragazzo, ma siano il prodotto della sua relazione con il contesto culturale. Una vera attenzione verso l'inclusione scolastica dovrebbe evitare la creazione di categorie e sottocategorie etichettanti e avviare una profonda riflessione sulle tematiche educativo-didattiche, sugli stili d'insegnamento, sulle scelte metodologiche, sulla gestione della relazione educativa, sullo sviluppo dell'intelligenza emotiva, sugli approcci curriculari.

Infine è bene ricordare che dare attenzione ai bisogni educativi speciali non vuol dire abbassare il livello delle attese negli apprendimenti, ma permettere a tutti la piena espressione delle proprie potenzialità garantendo il pieno rispetto dell'uguaglianza delle opportunità.

#### *NORMATIVA DI RIFERIMENTO*

- Art. 3-33-34 della costituzione italiana “Tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono eguali davanti alla legge, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali..... E' compito della repubblica rimuovere gli ostacoli...che impediscono il pieno sviluppo della persona umana...”; “L'arte e la scienza sono libere e libero ne è l'insegnamento”; “ La scuola è aperta a tutti ”
- Legge 517/77: abolizione delle classi differenziali, garanzia al diritto di istruzione dell'alunno con handicap, istituzione dell'insegnante di sostegno, modalità di raccordo tra scuola e servizi sanitari; modifica dei sistemi di valutazione e articolazione flessibile delle classi.
- Legge 104/92: coinvolgimento delle varie professionalità educative, sanitarie, sociali in un progetto formativo individualizzato, redazione di diagnosi funzionale (ASL) e profilo dinamico funzionale (equipe multidisciplinare), istituzione del piano educativo individualizzato (PEI).
- Legge 170/2001: riconoscimento dei disturbi specifici dell'apprendimento e istituzione del piano didattico personalizzato (PDP) con indicazioni precise sugli strumenti compensativi e le misure dispensative.
- Legge 53/2003: principio della personalizzazione dell'apprendimento.

- Legge n. 59/2004: indicazioni nazionali per i Piani di Studio Personalizzati.
- Direttiva 27 dicembre 2012: strumenti d'intervento per alunni con bisogni educativi speciali; organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica”.
- Circolare ministeriale n.8 del 6 marzo 2013.
- Nota prot.1551 del 27 giugno 2013 Piano annuale per l'inclusività- Direttiva 27 dicembre 2012 e CM n.8/2013.
- Bozza di circolare del 20 settembre 2013: strumenti d'intervento per alunni con BES.Chiarimenti.
- Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 66 recante: “Norme per la promozione dell’inclusione scolastica degli studenti con disabilità, a norma dell’art. 1, commi 180 e 181 lettera C.
- Decreto legislativo 7 agosto 2019, n. 96 recante: “Norme per la promozione dell'inclusione scolastica degli studenti con disabilità, a norma dell'art. 1, commi 180 e 181, lettera c, della legge 13 luglio 2015, n. 107”.
- Decreto legislativo n. 96/2019 che modifica il decreto attuativo L. 107/15- decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 66.

La direttiva e le successive circolari e note di chiarimento, delineano e precisano la strategia inclusiva della scuola italiana, al fine di realizzare pienamente il diritto all' apprendimento per tutti gli alunni e gli studenti in situazione di difficoltà. Si ridefinisce e completa il tradizionale approccio all'integrazione scolastica, basato sulla certificazione della disabilità, estendendo il campo di intervento e di responsabilità di tutta la comunità educante all' intera area dei bisogni educativi speciali (BES), da sancire annualmente attraverso la redazione del piano annuale per l'inclusività.

La direttiva estende pertanto a tutti gli studenti in difficoltà il diritto alla Personalizzazione dell'apprendimento, richiamandosi espressamente ai principi Enunciati dalla legge 53/2003.

#### *INDIVIDUALIZZAZIONE E PERSONALIZZAZIONE*

È opportuno osservare che la Legge 170/2010 insiste più volte sul tema della didattica individualizzata e personalizzata come strumento di garanzia del diritto allo studio, con ciò lasciando intendere la centralità delle metodologie didattiche, e non solo degli strumenti compensativi e delle misure dispensative, per il raggiungimento del successo formativo degli alunni con DSA.

“Individualizzato” è l’intervento calibrato sul singolo, anziché sull’intera classe o sul piccolo gruppo, che diviene “personalizzato” quando è rivolto ad un particolare discente.

---

Più in generale – contestualizzandola nella situazione didattica dell’insegnamento in classe – l’azione formativa individualizzata pone obiettivi comuni per tutti i componenti del gruppo-classe, ma è concepita adattando le metodologie in funzione delle caratteristiche individuali dei discenti, con l’obiettivo di assicurare a tutti il conseguimento delle competenze fondamentali del curriculum, comportando quindi attenzione alle differenze individuali in rapporto ad una pluralità di dimensioni.

L’azione formativa personalizzata ha, in più, l’obiettivo di dare a ciascun alunno l’opportunità di sviluppare al meglio le proprie potenzialità e, quindi, può porsi obiettivi diversi per ciascun discente, essendo strettamente legata a quella specifica ed unica persona dello studente a cui ci rivolgiamo.

Si possono quindi proporre le seguenti definizioni. La didattica individualizzata consiste nelle attività di recupero individuale che può svolgere l’alunno per potenziare determinate abilità o per acquisire specifiche competenze, anche nell’ambito delle strategie compensative e del metodo di studio; tali attività individualizzate possono essere realizzate nelle fasi di lavoro individuale in classe o in momenti ad esse dedicati, secondo tutte le forme di flessibilità del lavoro scolastico consentite dalla normativa vigente.

La didattica personalizzata, invece, anche sulla base di quanto indicato nella Legge 53/2003 e nel Decreto legislativo 59/2004, calibra l’offerta didattica, e le modalità relazionali, sulla specificità ed unicità a livello personale dei bisogni educativi che caratterizzano gli alunni della classe, considerando le differenze individuali soprattutto sotto il profilo qualitativo; si può favorire, così, l’accrescimento dei punti di forza di ciascun alunno, lo sviluppo consapevole delle sue ‘preferenze’ e del suo talento. Nel rispetto degli obiettivi generali e specifici di apprendimento, la didattica personalizzata si sostanzia attraverso l’impiego di una varietà di metodologie e strategie didattiche, tali da promuovere le potenzialità e il successo formativo in ogni alunno: l’uso dei mediatori didattici (schemi, mappe concettuali, etc.), l’attenzione agli stili di apprendimento, la calibrazione degli interventi sulla base dei livelli raggiunti, nell’ottica di promuovere un apprendimento significativo.

La sinergia fra didattica individualizzata e personalizzata determina dunque, per l’alunno e lo studente con DSA E BES, le condizioni più favorevoli per il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento.

### ***TIPOLOGIE DI BES***

1. Alunni disabili (legge 104/1992);
2. Alunni con disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici (legge 170/2010).

---

Per “disturbi evolutivi specifici” intendiamo, oltre i disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), anche i deficit del linguaggio, delle abilità non verbali, della coordinazione motoria, ricomprendendo – per la comune origine nell'età evolutiva – anche quelli dell'attenzione e dell'iperattività, mentre il funzionamento Intellettivo limite (Quoziente intellettivo da 70 a 85) viene considerato un caso di confine tra la disabilità e il disturbo specifico.

Tutte queste differenti problematiche, ricomprese nei disturbi evolutivi specifici, non vengono certificate ai sensi della legge 104/92, non dando conseguentemente diritto alle provvidenze e alle misure previste dalla stessa legge quadro, e tra queste, all'insegnante di sostegno.

La legge 170/2010, a tal punto, rappresenta un punto di svolta poiché apre un diverso canale di cura educativa, concretizzando i principi di personalizzazione dei percorsi di studio enunciati nella legge 53/2003, nella prospettiva della “presa in carico” dell'alunno con BES da parte di ciascun docente curricolare e di tutto il team di docenti coinvolto, non solo dall'insegnante per il sostegno, che tra l'altro è considerato di sostegno all'intera classe.

- Alunni con svantaggio sociale e culturale; la direttiva, a tale proposito, ricorda che tali tipologie di BES dovranno essere individuate sulla base di elementi oggettivi (come ad es. una segnalazione degli operatori dei servizi sociali), ovvero di ben fondate considerazioni psicopedagogiche e didattiche. Per questi alunni, e in particolare per coloro che sperimentano difficoltà derivanti dalla non conoscenza della lingua italiana – per esempio alunni di origine straniera di recente immigrazione – è parimenti possibile attivare percorsi individualizzati e personalizzati, oltre che adottare strumenti compensativi e misure dispensative (ad esempio dalla lettura ad alta voce e dalle attività ove la lettura è valutata, la scrittura veloce sotto dettatura, ecc.). In tal caso si avrà cura di monitorare l'efficacia degli interventi affinché siano messi in atto per il tempo strettamente necessario. Pertanto, a differenza delle situazioni di disturbo documentate da diagnosi, le misure dispensative, nei casi sopra richiamati, avranno carattere transitorio e attinenti aspetti didattici, privilegiando dunque le Strategie educative e didattiche attraverso percorsi personalizzati più che strumenti compensativi e misure dispensative.
  - Alunni con difficoltà derivanti dalla non conoscenza della cultura e della lingua italiana  
perché appartenenti a culture diverse.

L'area dello svantaggio scolastico appare quindi molto più ampia di quella riferibile esplicitamente alla presenza di deficit. In ogni classe ci sono alunni che presentano una richiesta di speciale attenzione per una varietà di ragioni. Qualsiasi alunno può incontrare nella sua vita una situazione

---

che gli crea bisogni educativi speciali; dunque è una condizione che riguarda tutti e a cui siamo tenuti, deontologicamente e politicamente, a rispondere in modo adeguato e individualizzato. L'offerta formativa della scuola deve prevedere, nella quotidianità delle azioni da compiere, degli interventi da adottare e dei progetti da realizzare, la possibilità di dare risposte diverse a esigenze educative differenti. In tal senso, la presenza di Alunni disabili o in difficoltà non è un incidente di percorso, un'emergenza da presidiare, ma un evento per il quale il sistema si riorganizza, avendo già previsto, al suo interno, forme di flessibilità o adattamenti in grado di rispondere alle varie richieste educative.

### ***GLI (GRUPPO DI LAVORO PER L'INCLUSIONE)***

Il Gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI) è istituito presso ciascuna istituzione scolastica; è nominato e presieduto dal dirigente scolastico ed è composto da docenti curricolari, docenti di sostegno e, eventualmente, da personale ATA, nonché da specialisti della ASL di riferimento. Ha il compito di supportare il collegio dei docenti nella definizione e realizzazione del Piano di inclusione (PI). In sede di definizione e attuazione del Piano di inclusione, il GLI si avvale della consulenza e del supporto degli studenti, dei genitori e delle associazioni delle persone con disabilità; collabora anche con le istituzioni pubbliche e private del territorio.

### ***PIANO D' INCLUSIONE***

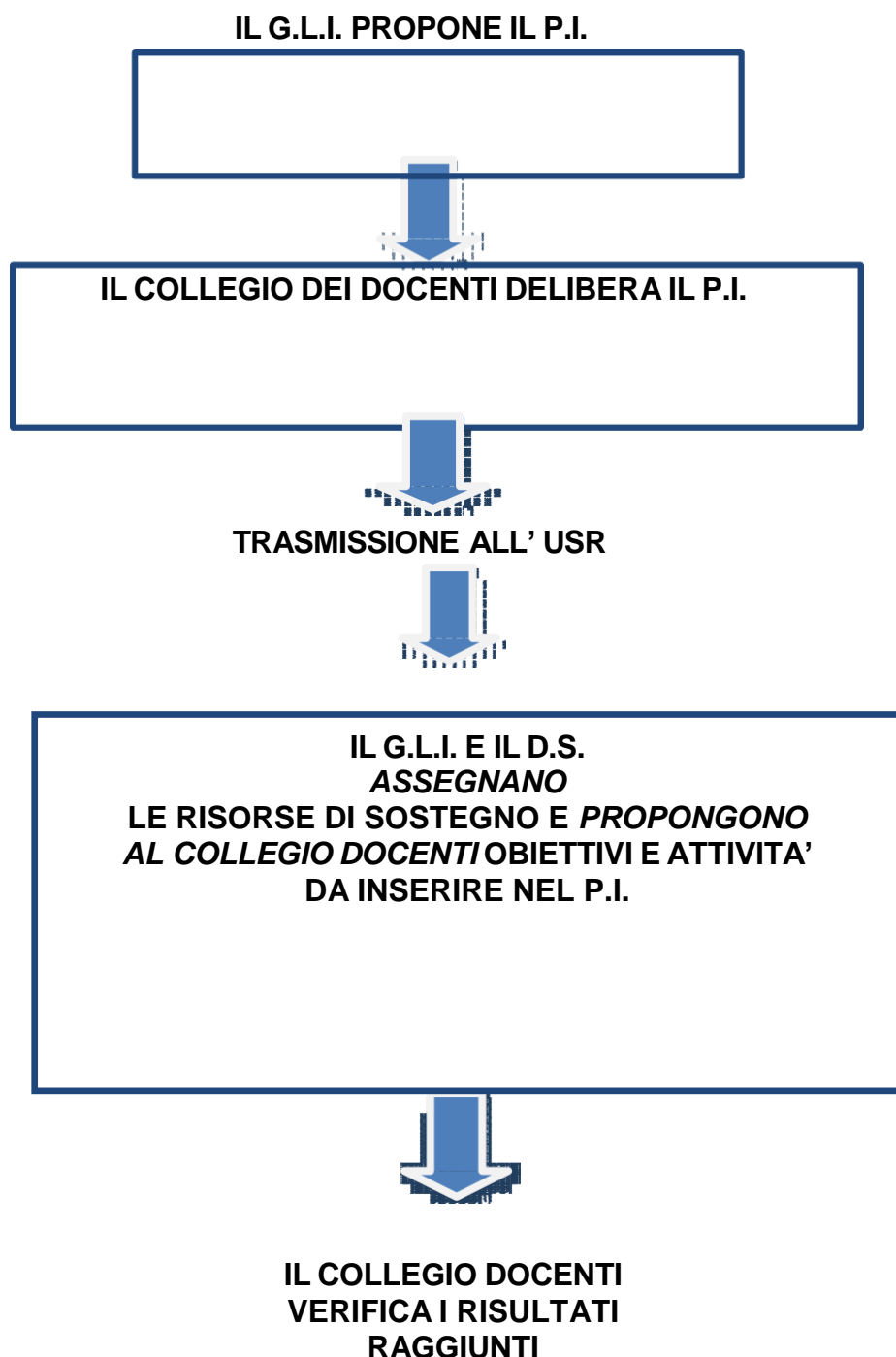
Il piano d'inclusione rivolto agli alunni con bisogni educativi speciali, è parte integrante del PTOF d'istituto e si propone di:

- Favorire un clima di accoglienza e inclusione nei confronti dei nuovi studenti e delle loro famiglie, del nuovo personale scolastico.
- Definire pratiche condivise tra scuola e famiglia.
- Sostenere gli alunni con BES nella fase di adattamento al nuovo ambiente e in tutto il percorso di studi.
- Favorire il successo scolastico e formativo e prevenire blocchi nell'apprendimento di questi studenti, agevolandone la piena inclusione sociale.
- Adottare piani di formazione che prevedano l'utilizzo di metodologie didattiche creative.
- Promuovere qualsiasi iniziativa di comunicazione e di collaborazione tra scuola, famiglia ed enti territoriali coinvolti (comune, Asl, provincia, regione, enti di formazione, ...).
- Definire buone pratiche comuni all' interno dell'istituto.
- Delineare prassi condivise di carattere: amministrativo e burocratico (documentazione necessaria), comunicativo e relazionale (prima conoscenza), educativo–didattico (assegnazione accoglienza, coinvolgimento del consiglio di classe).




---

*PIANO PER L'INCLUSIVITÀ*

Ogni scuola è chiamata ad “**elaborare una proposta di Piano per l'Inclusività riferito a tutti gli alunni con BES, da redigere annualmente**”



PIANO PER L'INCLUSIVITA'  
**PARTE I : analisi dei punti di forza e di criticità**

<i>Rilevazione dei BES presenti</i>	N°
<b>1. Disabilità certificate (Legge 104/92 art.3, commi 1 e 3)</b>	
 Minorati vista	1
 Minorati udito	3
 Psicofisici	73
<b>2. Disturbi evolutivi specifici</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Disturbi del linguaggio	/
<input checked="" type="checkbox"/> DSA	30
<input checked="" type="checkbox"/> altro	/
<b>3. Borderline cognitivo</b>	/
<b>4. Aree di svantaggio</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Socio-economico	2
<input checked="" type="checkbox"/> Linguistico-culturale	4
<input checked="" type="checkbox"/> Disagio comportamentale/relazionale	17
<input checked="" type="checkbox"/> Disagio fisico	/
<b>totali</b>	130
<b>% su popolazione scolastica(733)</b>	17,73%
N° PEI redatti dai GLO	73
N° PDP redatti dai Consigli di classe <b>in presenza</b> di certificazione sanitaria	30
N° PDP redatti dai Consigli di classe <b>in assenza</b> di certificazione sanitaria	23

<b><i>B. Risorse professionali specifiche</i></b>	<b>Prevalentemente utilizzate in...</b>	<b>SI / No</b>
<b>Insegnanti di sostegno</b>	Attività individualizzate e di piccolo gruppo	<b>SI</b>
	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, etc...)	<b>SI</b>
<b>Assistenti esterni:</b> - Igienico sanitario specialistico		<b>SI</b>
<b>Assistenti all'autonomia e alla comunicazione (mediatori linguistici)</b>		<b>SI</b>
<b>Funzioni strumentali / coordinamento</b>		<b>SI</b>
<b>Psicologo e affini interni</b>		<b>SI</b>
<b>Docenti tutor</b>		<b>SI</b>
<b>Altro:</b> Psicoterapeuta (a.s. 2022/23) Psicopedagoga (a.s. 2023/24)		<b>SI</b>

<b>C. Coinvolgimento docenti curricolari</b>	<b>Attraverso....</b>	<b>SI/No</b>
<b>Coordinatori di classe</b>	Partecipazione a GLO e GLI	<b>SI</b>
	Rapporti con famiglie	<b>SI</b>
	Tutoraggio alunni	<b>SI</b>
	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	<b>SI</b>
	Altro:	
<b>Docenti con specifica formazione</b>	Partecipazione a GLO e GLI	<b>SI</b>
	Rapporti con famiglie	<b>SI</b>
	Tutoraggio alunni	<b>SI</b>
	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	<b>SI</b>
	Altro:	
<b>Altri docenti</b>	Partecipazione a GLO e GLI	<b>SI</b>
	Rapporti con famiglie	<b>SI</b>
	Tutoraggio alunni	<b>SI</b>
	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva	<b>SI</b>
	Altro:	



<b>D. Coinvolgimento personale ATA</b>	<b>SI/No</b>
Assistenza di base agli alunni con disabilità	<b>SI</b>
Progetti di inclusione / laboratori integrati	<b>SI</b>
Altro:	

<b>E. Coinvolgimento famiglie</b>	<b>SI/No</b>
Informazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva	<b>SI</b>
Coinvolgimento in progetti di inclusione	<b>SI</b>
Altro:	

<b>F. Rapporti con servizi sociosanitari territoriali e istituzioni deputate alla sicurezza</b>	<b>SI/No</b>
Accordi di programma / protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità	<b>SI</b>
Accordi di programma / protocolli di intesa formalizzati su disagio e simili	<b>SI</b>
Procedure condivise di intervento sulla disabilità	<b>SI</b>
Procedure condivise di intervento su disagio e simili	<b>SI</b>
Progetti territoriali integrati	<b>SI</b>
Progetti integrati a livello di singola scuola	<b>SI</b>
Altro:	

<b>G. Rapporti con privato sociale e volontariato</b>	<b>SI/No</b>
Progetti territoriali integrati	<b>NO</b>
Progetti integrati a livello di singola scuola	<b>NO</b>
Altro: Associazione "Famiglie Persone Down"	<b>SI</b>

<b>H. Formazione docenti</b>	<b>SI /No</b>
Strategie e metodologie educativo didattiche di gestione della classe	<b>SI</b>
Didattica speciale e progetti educativo didattici a prevalente tematica inclusiva	<b>SI</b>
Didattica interculturale / italiano L2	<b>NO</b>
Psicologia e psicopatologia dell'età evolutiva (compresi DSA, ADHD, ecc.)	<b>NO</b>

Sintesi dei punti di forza e di criticità	0	1	2	3	4
rilevati*:					
Aspetti politici, decisionali e organizzativi coinvolti nel cambiamento inclusivo				X	
Possibilità di strutturare percorsi specifici di formazione e aggiornamento degli insegnanti					X
Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive				X	
Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola					X
Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'esterno della scuola, in rapporto ai diversi servizi esistenti;			X		
Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative		X			
Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi inclusivi				X	
Valorizzazione delle risorse esistenti					X
Acquisizione e distribuzione di risorse aggiuntive utilizzabili per la realizzazione dei progetti di inclusione				X	
Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel sistema scolastico e la continuità tra i diversi ordini di scuola				X	
Altro:					

**\*legenda:**

**0** per niente

**1** poco

**2** abbastanza

**3** molto

**4** moltissimo

**Nota.** *Adattato agli indicatori UNESCO per la valutazione del grado di inclusività dei sistemi scolastici*

## **PARTE II: obiettivi di incremento dell'inclusività proposti per il prossimo anno scolastico (2023/2024)**

### **Aspetti politici, decisionali e organizzativi coinvolti nel cambiamento inclusivo**

Oltre alla "commissione per la disabilità", formata da tutti i docenti di sostegno della scuola, è stato creato il Gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI, che rispecchi le varie componenti dell'Istituto) con i seguenti compiti:

- effettua la rilevazione dei BES,
- raccoglie la documentazione,
- offre consulenza,
- verifica periodicamente le pratiche inclusive della didattica programmate e aggiorna eventuali modifiche ai PDP ed ai Pei, alle situazioni in evoluzione,
- verifica il grado d'inclusività della scuola.

I docenti curricolari intervengono attivando una programmazione di attività che prevede sia misure compensative che dispensative. Inoltre attivano modalità diverse di lavoro: apprendimento cooperativo (per piccoli gruppi) e/o didattica laboratoriale, qualora sia necessario.

Nelle attività per l'a.s. 2023/24, riferite agli aspetti organizzativi e gestionali, è previsto che:

- I docenti che rilevano un bisogno educativo speciale, fanno riferimento al coordinatore, che a sua volta richiede la convocazione del consiglio di classe/team docenti.
- Il consiglio di classe/team docenti esamina la documentazione fornita dagli enti accreditati o, in assenza di questa, compila la scheda di individuazione dei bisogni educativi speciali (Mod. disponibile sul sito dell'istituto).
- Il coordinatore contatta poi la famiglia per la condivisione, definizione e firma del PDP.
- Il coordinatore di classe - previo consenso della famiglia - se necessario, interpella un esperto esterno.

A questo punto viene stilato dal consiglio di classe/team docenti il piano didattico personalizzato attraverso l'utilizzo di un apposito modello disponibile sul sito dell'istituto.

Inoltre, sono previste le seguenti attività del PNRR riguardanti la riduzione della dispersione scolastica:

- potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento
- mentoring e orientamento
- orientamento con il coinvolgimento delle famiglie
- percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari.

### **Possibilità di strutturare percorsi specifici di formazione e aggiornamento degli insegnanti**

Nell'a.s. 2023/24 il nostro istituto si impegna ad organizzare eventuali corsi di formazione sulla didattica inclusiva per competenze.

Una particolare attenzione sarà data alla condivisione delle buone pratiche (secondo le direttive ministeriali) nel percorso di autoformazione.

### **Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive**

Nella stesura ed utilizzo dei PEI e dei PDP la valutazione sarà adeguata al percorso personale dei singoli ragazzi.

Si prevedono: interrogazioni programmate, con diversa modulazione temporale; prove strutturate; prove scritte programmate.

Valutare un alunno in difficoltà coinvolge in modo responsabile sia il singolo docente che il consiglio di classe nella sua interezza. La difficoltà sta nel comprendere gli effettivi obiettivi raggiunti senza indulgere in “aiuti” né pretendere risposte non adeguate alle condizioni di partenza.

### **Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola**

Alla base del piano esiste un modello di flessibilità che vede inclusi soprattutto i docenti di sostegno. Il coordinamento tra il lavoro dei docenti curricolari e quello dei docenti di sostegno è alla base della buona riuscita dell'integrazione scolastica.

L'insegnante è di sostegno alla classe, prima ancora che all'allievo, pertanto il suo orario deve tenere conto dell'orario delle discipline di indirizzo. Nei singoli PEI è esplicitato l'orario funzionale dei singoli docenti di sostegno, al fine di aumentare flessibilità e trasversalità nell'organizzazione del sostegno all'interno della classe.

L'intervento di integrazione scolastica si svolge prevalentemente in classe.

Si richiedono:

- Sportello d'ascolto con Don Tommaso per gli alunni che ne facciano richiesta;
- n. 1 Operatore sanitario specialistico donna che, in aggiunta al personale scolastico formato, svolga le mansioni riguardanti l'igiene e la cura della persona, che non possono essere ascrivibili a quelle del Personale ATA;
- n. 1 Operatore sanitario specialistico uomo che, in aggiunta al personale scolastico formato, svolga le mansioni riguardanti l'igiene e la cura della persona, che non possono essere ascrivibili a quelle del Personale ATA;
- Eventuale presenza di 1 Psicoterapeuta che svolga, in collaborazione con i docenti di classe, di sostegno e con gli Assistenti all'autonomia e comunicazione, attività specialistica mirata a favorire l'inclusione scolastica e la socializzazione degli alunni affetti da autismo;
- Eventuale presenza di 1 Psicopedagogista che affianchi i docenti della classe e di sostegno nell'individuazione e attuazione delle strategie più efficaci per una piena integrazione degli alunni con disabilità grave.

### **Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'esterno della scuola, in rapporto ai diversi servizi esistenti**

Per quanto riguarda le risorse esterne, l'Istituto collabora attivamente da anni con i servizi esistenti sul territorio (ASL, servizi sociali,...)

---

**Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative**

La scuola prevede di fornire informazioni e richiedere la collaborazione alle famiglie e alla comunità. Per quanto riguarda l'area dei disabili, il rapporto docente di sostegno-famiglia è molto stretto. La corretta e completa compilazione dei PDP e dei PEI e la loro condivisione con le famiglie sono passaggi indispensabili alla gestione dei percorsi personalizzati e al rapporto con le famiglie stesse. Queste devono essere coinvolte nei passaggi essenziali del percorso scolastico dei figli anche come assunzione diretta di corresponsabilità educativa, in particolare nella gestione dei comportamenti e nella responsabilizzazione degli alunni rispetto agli impegni assunti.

**Valorizzazione delle risorse esistenti**

La scuola prevede di valorizzare le risorse esistenti, tramite progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva.

Il presente "Piano per l'Inclusione", prevede momenti di verifica quali incontri periodici del GLI (per confronto/focus sui casi, azioni di formazione e monitoraggio) e verifica/valutazione del livello di inclusività dell'Istituto (a cura del GLI).

**Acquisizione e distribuzione di risorse aggiuntive utilizzabili per la realizzazione dei progetti di Inclusione**

Ragazzi ed insegnanti potranno usufruire di postazioni informatiche con ausili e software specifici, libri e sussidi multimediali, materiali per attività didattiche differenziate, giochi di vario genere.

Gli studenti possono comunque avvalersi degli spazi e delle strutture dell'Istituto: aule dotate di lavagne multimediali, palestra, laboratori di informatica e di scienze, un ampio spazio verde.

**Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel sistema scolastico, la continuità tra i diversi ordini di scuola e il successivo inserimento lavorativo**

La scuola prevede una serie di incontri tra i docenti delle classi interessate e i precedenti insegnanti, per assicurare l'inserimento e la continuità didattica nel sistema scolastico degli alunni con bisogni educativi speciali.

In fase di accoglienza pre-iscrizione si svolgono anche incontri con i genitori dei ragazzi e con i Servizi.

La scuola prevede attività di orientamento in uscita.

I documenti relativi ai BES (PEI e PDP) vengono condivisi dalle scuole di provenienza, in modo da assicurare continuità e coerenza nell'azione educativa anche nel passaggio tra scuole diverse ed in modo da costituire una sinergia e coordinamento tra i vari livelli di scuola.

**APPROVATO DAL GRUPPO DI LAVORO PER L'INCLUSIONE IN DATA 05/06/2023 E  
DELIBERATO DAL COLLEGIO DEI DOCENTI DEL 16/06/2023.**

## CRONOGRAMMA DEL PIANO PER L'INCLUSIONE (PI) A.S. 2023/24

	SET	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
Adattamento PI in relazione alle effettive risorse presenti (a cura del GLI)										
Assegnazione delle risorse specifiche (in termini "funzionali") da parte del Dirigente Scolastico										
Team Docenti/Consigli di Classe e GLO per la redazione e l'implementazione dei PEI e dei PDP										
Rilevazione BES (a cura dei Consigli di classe/Team Docenti e del GLI)										
Incontri periodici del GLI (per confronto/focus sui casi, azioni di formazione e monitoraggio)										
Verifica/valutazione del livello di inclusività dell'Istituto (a cura del GLI)										
Redazione proposta del PI (a cura del GLI)										
Delibera PI in Collegio Docenti										

---

## **STEM**

La nostra scuola, come altre, ha ricevuto un finanziamento di 16.000 euro per acquistare dispositivi stem. Si è preferito indirizzare l'acquisto verso apparecchiature tecnologiche-digitali per i laboratori piuttosto che su coding e creatività digitale.

In particolare sono stati richiesti due droni phantom da equipaggiare e usare in agricoltura che verranno utilizzati dagli studenti dell'istituto agrario e tre stampanti 3d, due delle quali per la pasticceria, che verranno utilizzati dagli alunni dell'istituto alberghiero.

L'agricoltura di precisione è una strategia gestionale dell'agricoltura che si avvale di moderne strumentazioni ed è mirata all'esecuzione di interventi agronomici tenendo conto delle effettive esigenze colturali e delle caratteristiche biochimiche e fisiche del suolo. (fonte Wikipedia)

Gli agrotecnici e tutti coloro che potranno trarre enormi benefici dall'utilizzo dei droni studiati e progettati per "l'agricoltura di precisione"(l'utilizzo di sensori multispettrali e termici in abbinamento alla georeferenziazione) potranno analizzare in modo semplice e veloce la situazione della coltura, così da poter intraprendere in modo tempestivo eventuali azioni correttive o valutare anomalie che, se osservate da terra o con mezzi tradizionali, non sono sempre così evidenti.

Le stampanti 3D hanno ormai assunto il carattere di svolta storica nei processi di produzione anche alimentari. Nuove forme impossibili stanno entrando nel mondo della pasticceria, costruzioni ardite come frattali o impalpabili pizzi antichi creano nuove possibilità per torte e bonbons.

La formazione del pasticciere moderno sarà opera anche dell'animatore digitale.

L'uso del drone come della stampante 3D sarà uno dei principali elementi per la formazione non solo degli alunni ma anche dei docenti e dello stesso animatore digitale.

## **FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO**

Nell'ambito del triennio scolastico si procederà, come previsto dal C.C.N.L., ad un Piano di Formazione e Aggiornamento dei Docenti in servizio sulla base della rilevazione dei bisogni formativi. La formazione in servizio "obbligatoria, permanente e strutturale" è connessa alla funzione docente e rappresenta un fattore decisivo per la qualificazione di ogni sistema educativo e per la crescita professionale di chi in esso opera. Lo sviluppo di un sistema di opportunità formative per i docenti e di tutti gli operatori scolastici è una responsabilità pubblica prioritaria ed in questa visione si inserisce l'incremento di fondi destinati alla formazione, sia in forma di carta elettronica per i singoli docenti (v. DPCM 23 settembre 2015), sia come risorse per l'organizzazione delle attività formative (art. 1, comma 25 della legge 107 cit.).

Mentre con la prima modalità si intende riconoscere ed incentivare la libera iniziativa dei docenti, da ricondurre comunque ad una dimensione professionale utile ad arricchire le competenze degli

insegnanti e quindi la qualità dell'insegnamento, con la seconda si vogliono porre le istituzioni pubbliche (MIUR, USR, scuole e loro reti) nella condizione di progettare e attuare azioni pertinenti ed utili ai vari livelli del sistema educativo.

Alla luce delle indicazioni inserite nella legge 107 del 13-07-2015, l'Istituto, in base agli accordi di rete stipulati per la formazione del personale, indicherà alle scuole polo le seguenti priorità di formazione, in relazione alle caratteristiche del proprio personale, ai relativi bisogni formativi (autodiagnosi inserita nel RAV d'istituto) e al PNSD (piano nazionale della scuola digitale):

- Innovazione didattica e digitale
- Inclusione e disabilità (aggiornamento sulle tematiche di inclusione, disabilità e integrazione).
- Prevenzione e contrasto del bullismo e cyberbullismo
- Educazione civica e cittadinanza attiva
- Sicurezza a scuola
- Comunicazione efficace

Saranno considerati utili ai fini della formazione anche le attività organizzate e presentate all'interno dell'Istituto dall'animatore digitale, secondo quanto previsto dal PNSD, nonché tutte le attività formative previste per il team dell'innovazione e per i 10 docenti individuati per la formazione programmata dagli snodi formativi territoriali. Anche le attività formative on line arricchiranno il portfolio professionale del docente e contribuiranno allo svolgimento delle ore di formazione previste. Anche il Personale Ata seguirà una specifica formazione prevista dagli accordi di rete stipulati a livello provinciale tramite le scuole polo.

## ***CLASSI DELL'ORGANICO DELL'AUTONOMIA- ORGANICO a.s. 2023-2024***

### **IPAA**

1	2	3	4	5
<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

### **ALBERGHIERO**

1	2	3	4	5
<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

### **ITA**

1	2	3	4	5	6
<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2*</b>	<b>1</b>

\*: CON ARTICOLAZIONE

### **ORGANICO DI SOSTEGNO**

**a) n° 59 Cattedre in organico di fatto**



**ITA (SERALE) DI MARSALA**  
**ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"**  
**CLASSI**

PRIMO PERIODO		SECONDO PERIODO		TERZO PERIODO
1^ ANNO	2^ ANNO	3^ ANNO	4^ ANNO	5^ ANNO
<b>1</b>		<b>1</b>		<b>1</b>

**IPSEOA (SERALE) DI MARSALA**  
**ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"**  
**CLASSI**

PRIMO PERIODO		SECONDO PERIODO		TERZO PERIODO
1^ ANNO	2^ ANNO	3^ ANNO	4^ ANNO	5^ ANNO
<b>1</b>		<b>2*</b>		<b>1</b>

\*: CON ARTICOLAZIONE

**PREVISIONE TRIENNALE ORGANICO ATA**

ORGANICO ATA	
QUALIFICA	N.
DSGA	1
COLLABORATORE SCOLASTICO	36
ASSISTENTE AMMINISTRATIVO	10
INFERMIERE	1
COLLABORATORE SCOLASTICO TECNICO (ADDETTO ALL'AZIENDA AGRARIA)	3
ASSISTENTE TECNICO AR01	1
ASSISTENTE TECNICO AR02	2
ASSISTENTE TECNICO AR20	6
ASSISTENTE TECNICO AR23	1
ASSISTENTE TECNICO AR28	5
ASSISTENTE TECNICO AR38	0
CUOCO	3
GUARDIAROBIERE	2
<b>TOTALE</b>	<b>71</b>

***CATTEDRE E PROGETTI DI POTENZIAMENTO***

L'I.I.S. "A. Damiani", alla luce della revisione del Pof annuale e in vista dell'elaborazione di quello triennale, tenuto conto dei fabbisogni emersi durante l'elaborazione del RAV e in relazione alle priorità d'intervento, ai traguardi e al piano di miglioramento che la stessa intende perseguire nell'arco di un triennio, ritiene indispensabile l'attuazione dei seguenti progetti didattici:

**Progetto n° 1**

---

# PROGETTO SUPPORTO E POTENZIAMENTO DI MATEMATICA

Il Progetto intende utilizzare le ore di potenziamento di Matematica, supportando gli alunni in difficoltà nell'area logico-matematico in ore curricolari e/o extra secondo un orario da concordare.

Le predette ore saranno utilizzate anche per coprire gli alunni che non si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica.

## Progetto n° 2

### PROGETTO ALFABETIZZAZIONE L2 ALUNNI EXTRACOMUNITARI

**Destinatari :** alunni extracomunitari delle classi dell'Istituto

#### **Finalità del progetto**

##### Premessa

Il Progetto intende affrontare e facilitare l'inserimento scolastico degli alunni stranieri nella prospettiva dell'educazione interculturale della scuola italiana.

Il Progetto mira a:

- Creare un clima di accoglienza per l'inserimento e l'integrazione degli alunni nel contesto scolastico
- Fornire gli elementi base per la conoscenza della lingua italiana attraverso lo sviluppo delle quattro abilità
- Favorire il passaggio dalla lingua di livello pratico e quotidiano alla "lingua per la scuola"
- Sviluppare le abilità per orientarsi nel sociale, attraverso la conoscenza delle regole fondamentali del vivere comune, del territorio e delle sue risorse
- Promuovere atteggiamenti positivi di apertura nei confronti di compagni ed insegnanti
- Favorire e salvaguardare l'identità personale nel nuovo contesto scolastico.

#### **Obiettivi Misurabili**

- Fruizione/ricaduta del Progetto sui destinatari
- Adeguato inserimento degli allievi nel contesto scolastico
- Rispetto delle regole dell'Istituzione scolastica
- Conoscenza ed uso di semplici parole e frasi legate all'esperienza quotidiana.
- Raggiungimento di un grado di conoscenza e comprensione della lingua italiana, tale da permettergli una comunicazione sempre più vasta
- Realizzazione di un efficace scambio interculturale con i compagni di classe e di Istituto.

#### **Risultati attesi**

L'alunno dovrà essere in grado di:

- Sviluppare la lingua orale attraverso il potenziamento delle capacità espressive e comunicative
- Potenziare la capacità strumentale della letto- scrittura
- Consolidare le competenze ortografiche
- Comprendere ed esporre il contenuto di un testo letto o ascoltato.

#### **Contenuti**

Tematiche e contenuti semplificati riferiti alla programmazione disciplinare della classe di appartenenza.

### **Tempi di Attuazione**

Il progetto si svilupperà nel corso dell'intero anno scolastico e vedrà il coinvolgimento del docente di potenziamento della classe di concorso AB24 Lingua Inglese.

### **Metodologie**

- Attuazione di interventi individualizzati volti a favorire l'apprendimento dei singoli alunni
- Attivazione di percorsi semplificati destinati al piccolo gruppo

### **Verifica e valutazione**

**Ex-ante:** prove d'ingresso: prova oggettiva strutturata

**In-itinere:** prove oggettive, test, questionari, schede

**Ex-post:** prove oggettive, test, questionari, colloqui orali.

### **Risorse logistiche ed organizzative (mezzi - spazi)**

Le attività si svolgeranno, alcune, all'interno di un'aula dell'Istituto, altre, all'interno del laboratorio multimediale, al fine di avviare gli studenti alla videoscrittura.

Le lezioni avranno cadenza settimanale e ognuna di esse avrà una durata prestabilita dal docente coinvolto.

Per la realizzazione del Progetto ci si servirà di libri di testo, lavagna, LIM, computer, schede strutturate, materiale audiovisivo.

## **Progetto n° 3**

### **PROGETTO DI POTENZIAMENTO**

#### **B020 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina**

La Scuola, in regime di autonomia, è chiamata ad assolvere il compito di creare le condizioni atte a garantire il successo scolastico sia attraverso interventi compensativi e mirati, sia attraverso un'offerta formativa arricchita qualitativamente ed ampliata quantitativamente. Il Progetto di potenziamento della classe di concorso B020 mira a potenziare le attività ristorative e di banqueting dell'Indirizzo Alberghiero, valorizzando la didattica del fare e permettendo agli alunni di consolidare le loro competenze professionali. Il progetto è finalizzato anche a promuovere l'inclusione degli alunni, utilizzando la cucina e il cibo come strumento di rafforzamento del senso di appartenenza alla comunità scolastica e risulta pienamente coerente con la mission dell'Istituto, tesa a favorire l'empowerment individuale e collettivo.

## **Progetto n° 4**

### **Progetto "EDUCAZIONE CIVICA" (vedere sez. Educazione Civica)**

## **UFFICIO TECNICO**

**Dall'a.s. 2022-2023, l'Istituto "Abele Damiani" ha avuto autorizzato l'istituzione dell'Ufficio Tecnico**

**Visto** il DPR n. 88 del 15/03/2010 (Regolamento di riordino degli Istituti Tecnici) che ha confermato la presenza degli Uffici Tecnici nel settore tecnologico, indicandone anche chiaramente la natura e i compiti.

**Visto** in l'art.4/3 del D.P.R. n. 88/2010 che prevede: "Gli istituti tecnici per il settore tecnologico sono dotati di un ufficio tecnico con il compito di sostenere la migliore organizzazione e funzionalità dei laboratori a fini didattici e il loro adeguamento in relazione alle esigenze poste dall'innovazione tecnologica, nonché per la sicurezza delle persone e dell'ambiente. Per i relativi posti, si fa riferimento a quelli già previsti, secondo il vigente ordinamento, dai decreti istitutivi degli istituti tecnici confluiti negli ordinamenti di cui al presente regolamento in base alla tabella di cui all'Allegato D)". **Visto** Paragrafo 1.2.4 della Direttiva Ministeriale n. 57 del 15/07/2010 "Linee Guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici"

**Vista** la circolare MIUR relativa alle Dotazioni organiche del personale docente, Nota 6753 del 27/02/2015 nella quale si legge: "Relativamente all'Ufficio tecnico, l'art. 8, comma 4, del regolamento relativo all'istruzione tecnica e l'art. 8, comma 7, del regolamento relativo all'istruzione professionale, stabiliscono che i posti dell'Ufficio tecnico sono coperti prioritariamente con personale titolare nell'istituzione scolastica e, in mancanza, con personale appartenente a classe di concorso in esubero con modalità da definire in sede di contrattazione collettiva nazionale integrativa sulle utilizzazioni. Tuttavia, qualora le risorse di organico assegnate lo consentano, è possibile istituire l'Ufficio tecnico già in organico di diritto, precisando che può essere attivato un solo Ufficio tecnico per ogni istituzione scolastica, compresi gli istituti superiori costituiti da istituti di ordine diverso e che la scelta della classe di concorso cui assegnare l'Ufficio tecnico deve essere prioritariamente finalizzata alla riduzione dell'esubero nella scuola e in subordine nella provincia.

**Visto** il D.M. n. 39 del 30.01.98 relativo alle classi di concorso dei docenti di scuola secondaria che all'art. 2 rimanda alle allegate tabelle C e C/1 delle classi di concorso degli insegnanti tecnico pratici. In tale tabella, al codice 1/C corrisponde la qualifica di "Addetto all'ufficio tecnico".

L'orario di servizio è previsto dagli artt. 27 e 28 del CCNL/2007, costituito da 18 ore settimanali di lezione, prestate nella conduzione dell'ufficio tecnico;

**Preso atto** che l'Istituto d'Istruzione Superiore "Abele Damiani" è costituito dal settore Tecnico Tecnologico, dai settori "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", e "Servizi per l'Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane";

**Preso atto** che la figura del responsabile dell'ufficio tecnico trova il riferimento normativo nella legge 3/11/1964 n. 1122 ("Norme sull'orario d'obbligo degli insegnanti tecnico pratici e di arte applicata, con conseguente acquisizione di nuove cattedre, e provvedimenti in favore di alcune categorie di insegnanti non di ruolo delle sopresse scuole di avviamento professionale"). In applicazione dell'articolo 1 di tale legge diramata con C.M. del 7/01/1965 n. 7 che disciplina: - l'orario d'obbligo degli ITP (che, dal 1/10/1964, "è di 18 ore settimanali d'insegnamento fermo restando l'obbligo della preparazione e della cura delle attrezzature ai sensi dell'art. 2 del D. Lgs. 7/5/1948 n. 1277"); - che il docente assegnato all'ufficio tecnico non perde per tale ragione la sua qualifica giuridica di insegnante tecnico pratico, né può essere sottratto alle prerogative e agli obblighi che ne conseguono.

Evidenziato che l'ufficio tecnico è affidato dal Dirigente Scolastico alla responsabilità di un insegnante tecnico pratico nominato tra gli ITP assegnati alla scuola medesima

## **VIENE EMANATO**

Il seguente **Regolamento dell'Ufficio Tecnico**

### **1) Identità dell'Ufficio Tecnico**

L'Ufficio Tecnico:

- ha la funzione di supporto e coordinamento delle attività/esercitazioni previste dai Dipartimenti, in particolare per assicurare la disponibilità e il funzionamento di laboratori e attrezzature;
- predispone un piano annuale degli acquisti delle dotazioni dei Laboratori in stretto rapporto con il Dirigente Scolastico ed il Direttore dei Servizi Generali ed amministrativi;
- cura il piano di manutenzione straordinaria ed ordinaria delle attrezzature didattiche dell'Istituto, in accordo con i responsabili di laboratorio;
- predispone, secondo le linee guida del Dirigente Scolastico, le modalità di accesso ai sistemi informatici, le protezioni e le limitazioni da adottare per le diverse tipologie di utenti, e le politiche di protezione e sicurezza delle reti informatiche;
- gestisce, secondo le linee guida del Dirigente Scolastico, il sito Internet dell'Istituto;
- collabora con i Dipartimenti e con i Docenti nella realizzazione di progetti didattici.

## **2) Composizione dell'Ufficio Tecnico**

L'Ufficio Tecnico è composto da:

- il Dirigente Scolastico
- il Direttore dei servizi Generali e Amministrativi
- il Docente tecnico pratico di B011 (Prof. Tumbarello Giuseppe)
- l'assistente amministrativo (Sig. Benigno Tommaso)
- l'assistente tecnico di informatica

## **3) Referente dell'Ufficio Tecnico**

Il Referente dell'Ufficio Tecnico è nominato dal Dirigente Scolastico, tra gli Insegnanti tecnico pratici in ruolo a tempo indeterminato del settore Tecnologico, secondo la normativa vigente, tenendo conto delle competenze acquisite e della capacità organizzativa. La nomina del Referente dell'Ufficio Tecnico è valida per l'intero anno scolastico e non è soggetta a revoca o rinuncia. In caso di perdurante assenza dal servizio del Referente dell'Ufficio Tecnico, il Dirigente Scolastico nomina un insegnante tecnico pratico come sostituto.

L'orario di servizio del Referente dell'Ufficio tecnico è quello previsto dal CCNL del comparto scuola per i Docenti. L'articolazione dell'orario non può superare quella prevista per docenti con orario di cattedra di 18 ore settimanali.

Il Referente dell'Ufficio Tecnico stabilisce, all'inizio di ogni anno scolastico, un orario di ricevimento del pubblico.

Il Referente dell'Ufficio Tecnico:

4. mette in atto, per quanto di sua competenza, le direttive del Dirigente Scolastico relative all'utilizzo delle attrezzature e delle strumentazioni didattiche;
5. collabora con il DSGA nella definizione del piano annuale degli acquisti e della manutenzione;
6. collabora con il DSGA nella gestione dell'inventario del materiale didattico e delle strumentazioni;
7. cura i rapporti con le amministrazioni pubbliche, in particolare con il Libero Consorzio di Comuni, relativamente alla manutenzione degli impianti ed agli interventi sugli stessi;
8. fa parte dello Staff Dirigenziale e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza in merito alle competenze specifiche;
9. collabora con l'RSPP in merito agli interventi necessari per garantire la sicurezza;
10. coordina le attività degli assistenti tecnici assegnando ad essi incarichi specifici, tenuto conto del loro profilo professionale;
11. collabora con i docenti responsabili di progetti, disponendo in merito alla predisposizione e utilizzo di apparecchiature e strumentazioni didattiche e la produzione di opere multimediali;
12. riceve dai docenti richieste per l'utilizzo ordinario e straordinario di apparecchiature e strumentazioni didattiche e ne stabilisce le modalità ed i tempi di utilizzo.

## **4) Attività dell'Ufficio Tecnico**

L'ufficio Tecnico:

- predisporre i piani di rinnovo e ampliamento delle dotazioni tecniche e scientifiche dell'Istituto;
- cura i rapporti con le aziende fornitrici;
- predisporre i capitolati di gara per gli acquisti di significativa importanza;
- predisporre la comparazione delle offerte e supporta il Dirigente Scolastico nella delibera di acquisto;
- segue le procedure di fornitura, installazione e collaudo delle attrezzature acquistate;
- cura gli acquisti diretti dei materiali di consumo per il funzionamento di laboratori ed aule multimediali;
- funge da supporto ai docenti responsabili di laboratorio al fine di individuare problematiche tecniche attinenti lo svolgimento delle attività didattiche;
- predisporre per i docenti le informazioni tecniche sull'utilizzo dei laboratori;
- collabora per quanto di sua competenza, nella predisposizione del piano di formazione del personale;

## **5) Acquisizione delle richieste**

L'Ufficio Tecnico acquisisce le richieste di acquisto di apparecchiature didattiche e scientifiche, di prodotti multimediali dai singoli docenti e dai responsabili dei laboratori oltre che degli assistenti tecnici.

Le richieste dovranno essere presentate inderogabilmente entro i termini indicati dal Dirigente Scolastico.

Le richieste manutentive e migliorative e quelle di disponibilità di strumenti informatici per particolari progetti devono essere presentate utilizzando le modalità concordate con il DS.

---

## **6) Integrazioni e deroghe**

Per quanto non previsto nel presente Regolamento si applica la normativa vigente.

### ***ORIENTAMENTO STRATEGICO ED AZIONI DI CONTINUITÀ***

La scuola promuove una campagna informativa per rendere note all'esterno le proprie caratteristiche e peculiarità.

#### **MODALITÀ DI ATTUAZIONE**

- Invito rivolto ad alunni, genitori e docenti delle Scuole Medie;
- Attività di promozione dell'istituto attraverso progetti di continuità con le scuole medie;
- Pubblicazione del Piano dell'Offerta Formativa e delle attività attraverso mass-media e sito internet dell'istituto;
- Promozione dell'istituto attraverso la partecipazione a manifestazioni culturali e sportive a carattere comunale, provinciale, ecc..

#### **ALUNNI IN ENTRATA**

Per meglio rafforzare la continuità degli alunni dalla scuola secondaria di 1° grado alla scuola secondaria di 2° grado, si prevede (Vedere RAV d'istituto) un'ampia collaborazione tra i docenti dell'istituto con i docenti coordinatori delle scuole secondarie di 1° grado, per meglio conoscere le peculiarità degli alunni in entrata nel nostro istituto; tutto ciò finalizzato ad una proficua formazione delle classi prime.

#### **SCELTA DELL'INDIRIZZO PROFESSIONALIZZANTE**

Per meglio orientare gli alunni nella scelta dell'indirizzo, scelta da effettuare nel corso del 2° anno di studi, l'istituto si prefigge (Vedere RAV d'istituto) di organizzare degli incontri orientati per consentire agli allievi di decidere con piena consapevolezza.

#### **ALUNNI IN USCITA**

La scuola intende raccogliere in modo sistematico informazioni sull'avviamento degli studenti al mondo del lavoro, al termine del percorso di studi.

A tal fine, la scuola prevede di creare una banca dati contenente il curriculum di ciascuno studente in uscita, da rendere disponibile alle varie aziende del territorio.

### ***VIAGGI D'ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE ED AZIENDALI***

I viaggi d'istruzione e le visite guidate e aziendali si configurano come esperienza di apprendimento e di crescita della personalità: rientrano tra le attività integrative della scuola, sulla base di

---

un'adeguata programmazione didattica e culturale predisposta fin dall'inizio dell'anno scolastico e consentono di ampliare e potenziare l'offerta formativa.

Le iniziative basate su progetti articolati e coerenti sono funzionali agli obiettivi cognitivi, culturali e didattici peculiari all'indirizzo di studi, in vista del futuro ingresso nel mondo del lavoro e/o del proseguimento universitario.

Si effettueranno:

- ❖ Viaggi di integrazione della preparazione di indirizzo per l'acquisizione di esperienze tecnico – scientifiche; è previsto uno stage naturalistico nel Parco delle Madonie;
- ❖ Visite aziendali per un contatto diretto con realtà economiche e produttive;
- ❖ Visite guidate per la conoscenza di complessi aziendali o località d'interesse storico-artistico e paesaggistico: quali mostre, musei, gallerie, monumenti, ecc.;
- ❖ Visite a fiere ed esposizioni specialistiche nel settore Agrario, Vitivinicolo, Alberghiero
- ❖ Visita al Vinitaly per gli studenti del corso Enologico e Alberghiero.

### ***VISITE TECNICHE/AZIENDALI***

- Cantina e oleificio
- Azienda agricole
- Vivai del territorio
- Museo agricolo e non solo
- Strutture ricettive e ristorative del territorio e non solo

### ***PARTECIPAZIONE A BANDI O A PROGETTI***

La nostra Scuola partecipa a:

- ❖ Concorsi banditi dal Ministero della Pubblica Istruzione e Associazioni con finalità culturali e socio – ambientali.
- ❖ Corsi di Formazione e aggiornamento organizzati dalla Regione Sicilia con autorizzazione del M.I.U.R..
- ❖ Progetto “Bacco e Minerva” patrocinato da M.I.U.R, che rappresenta un concorso enologico nazionale proposto dal Ministero delle politiche agricole e dalla Federdoc che ha visto il nostro Istituto come vincitore del primo premio nella categoria dei vini bianche con il "Riddru".
- ❖ Siciliamo: Durante tale evento, la città di Marsala organizzerà convegni, degustazioni e manifestazioni rendendo marsala la capitale siciliana del food di qualità. Tutto ciò finalizzato a coniugare coerentemente e proficuamente i due aspetti del nostro territorio,

---

enogastronomia e turismo, comparti in crescita tanto nella produzione che nell'export e sui quali occorre puntare per dare corpo e sostanza ad un credibile progetto di crescita della provincia di Trapani.

- ❖ Accordo di rete tra istituzioni scolastiche di primo e secondo grado per l'attuazione di azioni di didattica innovativa
  - PROGETTO: "The House of Stem"  
NOME DELLA RETE: "Stem Network."

Il progetto nazionale "The house of Stem" si propone di sviluppare modelli innovativi di didattica e di formare il personale scolastico sui temi della Didattica digitale integrata e della transizione digitale; l'Istituto collaborerà con la scuola Capofila, il Liceo Pascasino di Marsala, nella realizzazione di alcune azioni formative, offrendo supporto logistico nell'organizzazione di taluni momenti formativi.

- PROGETTO: NUOVE COMPETENZE PER LA TRANSIZIONE DIGITALE"  
NOME DELLA RETE: CONNESSIONI PNRR

Il progetto propone iniziative formative a carattere locale/nazionale che stimolino le competenze creative, cognitive e metacognitive e, al tempo stesso, competenze sociali, relazionali, emotive, in una dimensione di collaborazione, inclusione e "connessione" con il mondo e con le persone.

L'istituto collaborerà con la Scuola capofila, il Liceo Pscasino di Marsala, nella realizzazione di alcune azioni formative fornendo i locali scolastici per svolgere alcuni corsi di formazione e offrire supporto logistico nell'organizzazione di taluni momenti formativi;

#### ACCORDO DI RETE "INSIEME PER AIUTARLI" DI DURATA TRIENNALE.

Il presente accordo prevede la collaborazione fra le istituzioni scolastiche ed ha come scuola capofila l'Istituto Comprensivo "Gesualdo Nosengo" di Petrosino; le scuole aderenti si impegnano a:

- progettare e realizzare attività didattiche di ricerca, di sperimentazione e sviluppo;
- organizzare iniziative di formazione e aggiornamento dei docenti;
- stabilire eventi informativi e di sensibilizzazione sul territorio;
- realizzare laboratori per la documentazione di ricerche, esperienze e informazioni

#### **FONDI STRUTTURALI E INFRASTRUTTURE**

La nostra Scuola prevede l'attuazione di progetti finanziati e gestiti dalla Commissione Europea per realizzare la coesione economica e sociale di tutte le Regioni dell'Unione e ridurre il divario tra quelle più avanzate e quelle in ritardo di sviluppo.

I Fondi Strutturali per il 2014 – 2020 sono il FERS (Fondo Europeo di Sviluppo Regionale) e il FSE (Fondo Sociale Europeo).

Il primo serve a finanziare gli interventi nel campo sociale ossia tutto ciò che concorre a sostenere l'occupazione mediante interventi sul capitale umano e quindi in prima battuta la formazione dei



---

cittadini: dallo sviluppo delle strutture adeguate alla formazione, ai programmi di formazione continua, dalla creazione delle figure professionali dei formatori all'aggiornamento delle competenze dei funzionari della Pubblica Amministrazione.

I beneficiari sono: in primo luogo i giovani, le donne, gli adulti che rientrano nella vita attiva, i disoccupati di lunga durata, gli occupati a rischio di espulsione dal mercato del lavoro, i gruppi a rischio di espulsione sociale.

Il secondo serve invece a finanziare gli interventi infrastrutturali e tecnologici nel settore della comunicazione, energia, istruzione, sanità, ricerca ed evoluzione tecnologica.

### ***ATTIVITA' DI SUPPORTO AGLI ALUNNI***

#### **Attività Tutor/orientatore ai sensi del D.M. 63 del 05/04/2023.**

Il Ministro dell'Istruzione e del Merito con decreto n. 328 del 22 dicembre 2022 ha approvato le Linee guida per l'orientamento, dando così attuazione alla riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). Assume una funzione strategica il docente tutor e il docente orientatore. I tutor aiuteranno ogni studente ad acquisire consapevolezza delle proprie potenzialità e supporteranno le famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o professionali degli studenti. Gli orientatori favoriranno l'incontro tra le competenze degli studenti, l'offerta formativa e la domanda di lavoro per consentire una scelta informata e consapevole del percorso di studio o professionale da intraprendere. Le figure del docente tutor e quella dell'orientatore saranno attive nel nostro Istituto a partire dall'anno scolastico 2023/2024.

### ***PIANO DELLE ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO 23-24***

## 1. IL VALORE DELL'ORIENTAMENTO NEI PERCORSI DI FORMAZIONE

L'orientamento comprende tutte le azioni professionali di aiuto tese a costruire/potenziare le competenze orientative della persona e la sua capacità di autodeterminazione. Pertanto, l'orientamento è da considerarsi come servizio che aiuta a gestire autonomamente il proprio percorso con informazioni, consigli, supporto alle scelte, mediante l'accompagnamento e la consulenza specialistica, anche con azioni personalizzate su misura.

## 2. IL QUADRO NORMATIVO

Le attività legislative in materia di orientamento sono ampie e variegata.

Sin dal 1997 è stata emanata una **Direttiva ministeriale sull'orientamento (n. 487/97)** che stabiliva che l'orientamento è parte integrante dei curricula di studio e, più in generale, del processo educativo e formativo, a cominciare dalla scuola dell'infanzia, indicando poi una serie di attività di orientamento che le scuole di ogni ordine e grado dovevano svolgere.

Nel 2008 è stato emanato il **d.lgs. 14 gennaio 2008, n. 21**, che ha previsto la realizzazione dei percorsi di orientamento finalizzati alla scelta dei corsi di laurea universitari e dei corsi di alta formazione, la valorizzazione dei risultati scolastici degli studenti ai fini dell'ammissione a determinati corsi di laurea, nonché il potenziamento e lo sviluppo del raccordo tra istituzioni scolastiche, università e istituzioni dell'alta formazione.

Nello stesso anno il **d.lgs. del 14 gennaio 2008, n. 22** prevedeva che le istituzioni scolastiche dovessero favorire e potenziare il raccordo con il mondo delle professioni e del lavoro, realizzando iniziative finalizzate alla conoscenza delle opportunità formative offerte dai percorsi di formazione tecnica superiore e dai percorsi finalizzati alle professioni e al lavoro.

Con la circolare ministeriale 15 aprile 2009, n. 43 sono state emanate le **Linee guida in materia di orientamento lungo tutto l'arco della vita**.

Con Nota ministeriale 19 febbraio 2014, n. 4232 sono state trasmesse le **Linee guida nazionali per l'orientamento permanente**.

Nel 2019, con il D.M. 4 settembre 2019, n. 774 sono state adottate le **Linee guida concernenti i Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**.

Nel 2021 è stato approvato **Italia domani**, il Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr) italiano, che ha dedicato alcuni interventi al tema dell'istruzione e prevede la necessità di realizzare una **riforma in materia di orientamento** nell'ambito della missione 4 – componente 1 del Pnrr.

Il 28 novembre 2022 è stata adottata la **Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea sui percorsi per il successo scolastico** sulle politiche di riduzione dell'abbandono scolastico, che, tra le altre cose, sottolinea la necessità di rafforzare l'orientamento scolastico, l'orientamento e la consulenza professionale e la formazione, per sostenere l'acquisizione di abilità e competenze di gestione delle carriere nel lavoro.

Nel 2023, infine, con il D.M. 22 dicembre 2022, n. 328 sono state adottate le **Linee guida per l'orientamento**: si tratta dell'ultima di una lunga serie di azioni avviate già dal 1997 ma che hanno avuto impulso più recente grazie ai finanziamenti del PNRR.

Nell'ambito di questo piano di investimento, il Ministero dell'Istruzione ha progettato la realizzazione di **percorsi di orientamento** finalizzati a ridurre la dispersione scolastica, a diminuire il disallineamento (*mismatch*) tra formazione e lavoro anche investendo sulla formazione tecnica e professionale (ITS Academy), e a rafforzare l'apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l'arco della vita.

Agli istituti scolastici sono state dunque assegnate delle risorse per la formazione di **docenti tutor e docenti orientatori** che hanno il compito di aiutare gli studenti ad acquisire le competenze trasversali - inclusa la capacità di riconoscere il proprio valore e le proprie potenzialità - utili per compiere scelte consapevoli e informate per il proprio futuro formativo e/o professionale.

L'I.I.S. Damiani ha nominato, per l'a.s. 23/24, 14 docenti tutor e un docente orientatore che hanno innanzitutto delineato, a partire dai framework europei frutto delle Raccomandazioni UE per il *lifelong learning* del 2018, un **quadro di competenze orientative** da raggiungere nel corso del triennio nell'area personale e sociale, dello sviluppo della determinazione e della capacità di previsione e progettazione. Il framework è stato studiato in senso **verticale**, ritenendo fondamentale lavorare sinergicamente ma progressivamente sulla *Conoscenze di sé* (classe terza), sulla *Costruzione del proprio progetto di vita* (classe quarta) e sul *Valore della scelta verso l'Università e il mondo del lavoro* (classe quinta).

Sono stati dunque progettati, per ogni anno, i **moduli di orientamento di almeno 30 ore curricolari** previsti dalle Linee Guida del DM 328/2022, pensati con l'obiettivo di integrare:

- un orientamento di tipo **informativo**, per mettere a fuoco le conoscenze sul lavoro del futuro e sulle possibilità dei percorsi formativi successivi, allo scopo di riconoscere le proprie inclinazioni e riportare in auge la cultura del lavoro;
- un orientamento di tipo **formativo**, al fine di aumentare il potere e il controllo sulla propria vita e sulle proprie scelte (*Empowerment*) attraverso lo sviluppo di *soft skills*;
- l'apprendimento in contesti **non formali e informali**.

Il gruppo di lavoro del Damiani, supportato dalla normativa di riferimento e dai successivi chiarimenti, ha valutato di poter valorizzare i percorsi di PCTO così come i progetti di Educazione alla salute ed Educazione civica, da sempre spunto per momenti di riflessione collettiva e individuale normalmente gestiti da tutto il Consiglio di Classe. I singoli Consigli di Classe, in collaborazione con il tutor e il docente orientatore, sceglieranno le attività ritenute più orientative da inserire nel modulo, compresa l'**uscita didattica** di visita a laboratori, centri di ricerca, università, aziende, enti del territorio.

Lo strumento innovativo messo a disposizione dal MIM è l'**e-portfolio** presente nella piattaforma **Unica** (<https://unica.istruzione.gov.it/it>): incontri tra tutor e le classi abbinate, in piccoli gruppi o individualmente, sono previsti per conoscere al meglio questo ambiente digitale attraverso cui documentare il proprio percorso di studi e soprattutto le esperienze formative che hanno consentito di sviluppare e mettere a frutto le proprie competenze e i propri talenti. La scelta motivata di un "**capolavoro**", condivisa con il tutor, concorre alla valorizzazione delle proprie attitudini e al raggiungimento di una maggiore autoconsapevolezza.

Per rendere più efficaci i moduli proposti, è infine necessaria l'adozione, da parte di tutto il corpo docenti, di una **didattica orientativa** che superi il modello della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze e le identifichi come *percorribili*.

Agli studenti e studentesse del **biennio** non sono assegnati, come da normativa, docenti tutor per l'a.s 23/24; tuttavia sono previsti percorsi di orientamento curricolari ed extracurricolari, grazie anche ai numerosi progetti da sempre attivi nel nostro istituto sin dal primo anno - dalla gita di accoglienza al progetto Salute, dallo sportello psicologico a quello di ri-orientamento - e a pratiche didattiche già comuni orientate alla conoscenza di sé e degli altri.

### 3. LE FINALITÀ DELL'ORIENTAMENTO

L'orientamento ha come obiettivo la preparazione alla scelta di formazione o di lavoro, finalizzata alla maturazione professionale e all'integrazione delle esigenze e dei bisogni presenti nella persona e nell'organizzazione sociale. Sotto questo aspetto il processo di orientamento si innesta in quello formativo, dato che "preparare alla scelta" significa predisporre le condizioni che facilitano la persona nell'acquisizione della coscienza di sé, di una sempre più compiuta conoscenza dell'ambiente in cui vive e delle prospettive di lavoro che questo offre.

### 4. LE COMPETENZE DA RAGGIUNGERE

Sapersi orientare, saper governare la propria esperienza formativa e orientativa. In particolare, saper analizzare le risorse personali a disposizione per realizzare il proprio progetto, utilizzando competenze maturate in altre situazioni, riconoscendo da un lato i propri punti di forza da valorizzare e da un altro i propri punti critici, in modo da acquisire nuove competenze se necessarie

### 5. GLI OBIETTIVI

I moduli di didattica orientativa perseguono obiettivi di natura disciplinare (o trasversale) e obiettivi di tipo orientativo che mirino a sviluppare in studenti e studentesse:

1. La conoscenza di sé stessi (caratteristiche personali, metodo di studio, punti di forza e di debolezza)
2. La conoscenza del territorio
3. La conoscenza del mondo del lavoro
4. La conoscenza dell'offerta formativa superiore

### 6. LE AZIONI DA REALIZZARE E LE RISORSE

Le attività potranno essere svolte anche attraverso l'intervento di esperti esterni, associazioni, università, agenzie formative, centri di ricerca, strutture pubbliche e private. Come iniziative poste in essere, al fine di promuovere l'apertura della scuola al contesto territoriale, soprattutto nel triennio finale, potranno essere programmate attività volte a far conoscere le strutture produttive del territorio, i possibili percorsi post-diploma, il terzo settore. Le azioni si articolano in relazione al primo biennio e al secondo biennio e quinte classi come da esempi allegati. In linea generale, si invita a superare la sola dimensione trasmissiva delle conoscenze e valorizzare la didattica laboratoriale utilizzando in maniera flessibile spazi e tempi. Ogni consiglio di classe detaglierà le attività più consone alla classe, tenendo conto delle caratteristiche di ciascun studente e dell'indirizzo e/o percorso specifico.

### 7. RISULTATI ATTESI

Attraverso le attività proposte nel Piano di orientamento, si attendono i seguenti risultati:

Favorire il percorso di crescita di studenti e studentesse, promuovere un processo di autoanalisi e di riflessione critica sulle proprie aspirazioni, inclinazioni, motivazioni. Ridurre l'abbandono scolastico.

## 8. MONITORAGGIO DELLE ATTIVITÀ

Il monitoraggio delle attività ha lo scopo di tenere traccia dei progressi ottenuti dall'azione intrapresa e dà indicazioni relativamente a questi **Indicatori di processo**:

- Realizzazione di **almeno un'attività per ciascuno degli obiettivi** indicati
- Coinvolgimento di **almeno una disciplina** nella realizzazione di forme di **didattica orientativa**
- Miglioramento nell'approccio allo studio da parte degli studenti con maggiore difficoltà
- Partecipazione alle attività extracurricolari proposte
- Partecipazione ad **almeno una** delle attività previste per il **rinforzo delle discipline STEM**
- Organizzazione di almeno un incontro con imprese del settore professionale di riferimento per le classi del triennio
- **Compilazione del proprio curriculum vitae** da parte degli studenti delle classi IV e V
- Partecipazione ad almeno due incontri di presentazione dell'offerta universitaria del territorio
- Organizzazione di **almeno un incontro con ITS** del territorio
- **Compilazione dell'E-portfolio** da parte di almeno il 90% degli studenti delle classi del triennio con indicazione del proprio capolavoro

**Indicatori di risultato:** Riduzione dei debiti scolastici e dell'abbandono; Successo degli studenti in uscita

Il **monitoraggio del piano** potrà essere svolto predisponendo dei sistemi di controllo degli indicatori scelti (raccolta di dati, questionari di gradimento, anche a distanza).

## 9. ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E RELAZIONE CON LE FAMIGLIE

I tutor insieme all'orientatore dell'istituto stabiliranno iniziative e calendari esterni alle classi per coinvolgere studenti e famiglie nel percorso di orientamento. Gli incontri avverranno in presenza con cadenza regolare per interi raggruppamenti o per piccoli gruppi; gli incontri individuali saranno su richiesta.

I docenti tutor saranno disponibili a fornire supporto alle famiglie e agli studenti per illustrare i servizi offerti dal "Piattaforma UNICA" per l'orientamento e nella compilazione dell'E-portfolio digitale dello studente, in particolare per la scelta del capolavoro da inserire in esso e la stesura del "Curriculum dello studente". (art. 8 Linee guida)

I colloqui con le famiglie per un confronto sul percorso di orientamento saranno complessivamente due per l'intero anno scolastico, si svolgeranno su richiesta e in modalità a distanza.

Il docente orientatore si occuperà di segnalare, a studenti e famiglie, le possibili alternative dei percorsi di studio e/o le opportunità lavorative offerte dal territorio.

I docenti, fin dal primo anno, hanno innumerevoli possibilità di “educare alla scelta” adottando una didattica orientativa, ovvero stimolando la riflessione sul processo decisionale, sui fattori implicati nelle scelte individuali e collettive, sugli effetti a breve e a lungo termine. Apprendere a scegliere è una competenza trasversale fondamentale sia nel mondo del lavoro sia in quello sociale.

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	
-Rinforcare il metodo di studio -Acquisire consapevolezza rispetto alle scelte quotidiane	<ul style="list-style-type: none"> <li>•La comprensione del testo</li> <li>•L'individuazione delle consegne</li> <li>•La sintesi dei contenuti</li> <li>•Le mappe concettuali</li> </ul>	Classi singole Classi parallele	Docenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lettura e lavoro su testi</li> <li>-Costruzione e utilizzo di mappe concettuali</li> <li>-Uso di software dedicati</li> <li>-Studio tra pari</li> </ul>	2	8
	La motivazione allo studio		• Docenti	Didattica orientativa. A che cosa serve studiare le discipline? Incontri motivazionali	4	
	Sviluppo e rinforzo delle competenze Stem / base		• Esperti esterni / interni in attività di mentoring	Progetti di didattica innovativa , potenziamento competenze, mentoring	2	
Lavorare sul senso di responsabilità	Il Regolamento d'Istituto e del Patto di corresponsabilità educativa	Classe	Docenti curricolari	Letture e commento di documenti relativi al curriculum di educazione civica e dell'UDA interdisciplinare	2	4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori sulle scelte</li> <li>• Imparare a chiedere aiuto</li> </ul>			Esercitazioni per imparare a valutare le conseguenze delle scelte fatte e chiedere aiuto	2	
Conoscere sè stessi e le proprie attitudini	Biografia formativa	Classe	Docenti	Colloquio di gruppo e stesura di una scheda individuale	2	15
	Eventi con esperti esterni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biblioteca</li> <li>• Laboratori professionali</li> <li>• Aula magna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autori di libri e pubblicazioni</li> <li>• Personaggi “motivatori”</li> <li>• Esperti sui temi della salute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, della salute , di sostenibilità</li> </ul>	3	
	Progetti extracurricolari a carattere orientativo (PNRR)	Scuola	Esperti esterni e docenti interni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori (teatro, sport, fotografia, video-editing, uso di droni, volontariato ecc.)</li> <li>• Riflessione sulle proprie emozioni</li> </ul>	10	
Conoscere il territorio	Visite guidate a carattere orientativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monumenti e musei</li> <li>• Aziende di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Referenti delle strutture coinvolte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuazione dei saperi collegati all'esperienza</li> <li>• Riflessione sulle proprie scelte</li> </ul>	4	3 TOT.30

Le attività possono coincidere con le attività programmate nel Curricolo di Educazione Civica e nell'UDA interdisciplinare. Si raccomanda al CdC di annotare le attività effettivamente svolte durante il corso dell'anno scolastico.

I docenti continuano ad “educare alla scelta” adottando una didattica orientativa, ovvero stimolando la riflessione sul processo decisionale, sui fattori implicati nelle scelte individuali e collettive, sugli effetti a breve e a lungo termine.

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI
-Rinforcare il metodo di studio -Acquisire consapevolezza rispetto alle scelte quotidiane	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La comprensione del testo</li> <li>• L'individuazione delle consegne</li> <li>• La sintesi dei contenuti</li> <li>• Le mappe concettuali</li> </ul>	Classi singole Classi parallele	Docenti	-Lettura e lavoro su testi -Costruzione e utilizzo di mappe concettuali -Uso di software dedicati -Studio tra pari	2
	La motivazione allo studio		Docenti	Didattica orientativa. A che cosa serve studiare le discipline? Incontri motivazionali	4
	Sviluppo e rinforzo delle competenze Stem /base		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Esperti esterni/interni in attività di mentoring</li> </ul>	Progetti di didattica innovativa , potenziamento competenze, mentoring	2
Lavorare sul senso di responsabilità	Interviste agli eroi del quotidiano	Classe	Docenti curricolari	Lettura e commento di documenti relativi al curriculum di educazione civica e dell'UDA interdisciplinare	2
	-Laboratori sulle scelte -Imparare a chiedere aiuto			Esercitazioni per imparare a valutare le conseguenze delle scelte fatte e chiedere aiuto	2
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Biografia formativa	Classe	Docenti curricolari	Colloquio di gruppo e stesura di una scheda individuale	2
	Eventi con esperti esterni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biblioteca</li> <li>• Aula magna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autori di libri e pubblicazioni</li> <li>• Personaggi "motivatori"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, della salute</li> </ul>	3
	Progetti extracurricolari a carattere orientativo (PNRR)	Scuola	Esperti esterni e docenti interni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori (teatro, sport, fotografia, video-editing, uso di droni, volontariato ecc.)</li> <li>• Riflessione sulle proprie emozioni</li> </ul>	10
Conoscere il territorio	Visite guidate a carattere orientativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monumenti e musei</li> <li>• Aziende di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Referenti delle strutture coinvolte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuazione dei saperi collegati all'esperienza</li> <li>• Riflessione sulle proprie scelte</li> </ul>	4
					<b>8</b>
					<b>4</b>
					<b>15</b>
					<b>3</b>
					<b>TOT.30</b>

Le attività possono coincidere con le attività programmate nel Curricolo di Educazione Civica e nell'UDA interdisciplinare. Si raccomanda al CdC di annotare le attività svolte durante l'anno

Questo modulo prevede tre attività che, attraverso l'uso della narrazione e del confronto tra pari, portino a riflettere su di sé e sulla propria vita. Attraverso la narrazione, infatti ciascuno di noi diventa autore della propria vita.

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI
-Rinforzare il metodo di studio -Favorire la riflessione sull'identità personale	-Ricerca e comprensione di testi dalla rete -Valutazione dell'affidabilità delle fonti	Classe	Docenti del consiglio di classe	-Lecture ed esercitazioni su fonti digitali -Costruzione di griglie per valutare una fonte	2
	La rappresentazione e dei fenomeni studiati			• Costruzione di grafici, tabelle, infografiche, presentazioni	2
	Schede di riflessione			Didattica orientativa	2
	Sviluppo e rinforzo delle competenze Stem/base		• Docenti • Esperti esterni	Progetti di didattica innovativa	2
Promuovere e riflessioni sul proprio presente e sul proprio passato per dare un senso e una direzione alla propria vita e ai progetti per il futuro	Educare alla scelta per il futuro	Classe	• Docenti del consiglio di classe, docente tutor, docente orientatore	Lavoro sulle competenze per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale PCTO	10
	Eventi con esperti esterni	• Classe • Aula magna	• Autori di libri e pubblicazioni • Personaggi "motivatori"	Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute ecc.	2
	Progetti extracurricolari a carattere orientativo	Scuola	Esperti esterni e docenti interni	-Laboratori (teatro, sport, fotografia, video-editing, uso di droni, volontariato ecc.) -Riflessione sulle proprie emozioni	2
	Incontri con il tutor dell'orientamento	Scuola	Docente tutor	• Colloquio individuale • Colloquio con le famiglie	2
	Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	• Scelta del capolavoro • Accesso alla piattaforma dedicata	2
Conoscere sé stessi e il territorio	Visite guidate a carattere orientativo	• Monumenti e musei • Aziende di settore	• Docenti • Referenti delle strutture coinvolte	• Individuazione dei saperi collegati all'esperienza • Riflessione sulle proprie emozioni	2
	Incontri con soggetti del terzo settore	• Enti del terzo settore	• Docenti • Referenti degli enti	• Esperienze in situazione	2
					TOT. 30

Le attività possono coincidere con quelle programmate nei PCTO per un totale di 15 ore curricolari. Si raccomanda al CdC di annotare le attività effettivamente svolte dalla classe durante il corso dell'anno scolastico e di ricordarsi con il docente tutor che avrà il compito di accompagnare l'alunno alla compilazione dell'E-portfolio

Questo modulo è un'occasione per riflettere su quali sono gli interessi principali con riferimento alle attività lavorative e alle abilità professionali auto-valutate

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	
Acquisire consapevolezza rispetto a motivazione e metodo di studio, interessi e valori professionali.	Riflessioni a carattere orientativo sulle proprie aspirazioni e interessi	Classe	Docenti	Didattica orientativa A che cosa serve studiare le discipline professionalizzanti?	2	4
	Sviluppo e rinforzo delle competenze Stem /base		• Docenti • Esperti esterni	Progetti di didattica innovativa	2	
Collegare interessi e valori a possibili ambiti di studio e formativi	Eventi con esperti esterni Racconti di storie di successo	• Classe • Biblioteca • Aula magna	• Autori di libri e pubblicazioni • Personaggi "motivatori" • Esperti sui temi individuati	Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute ecc.	3	22
	Progetti PCTO / extracurricolari a carattere orientativo	Scuola	Esperti esterni e docenti interni	• Laboratori • Riflessione sulle proprie emozioni	15	
	Incontri con il tutor dell'orientamento	Scuola	Docente tutor	• Colloquio individuale • Colloquio con le famiglie	2	
	Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	• Scelta del capolavoro • Accesso alla piattaforma dedicata	2	
Conoscere il mondo del lavoro	La ricerca di lavoro	Classe	Docenti	Redazione del curriculum vitae e lettera di presentazione	2	2
Conoscere il territorio	• Visite presso Fiere specializzate • Visite presso imprese	• Fiere specializzate • Imprese	• Docenti • Imprenditori	• Visita guidata • Intervista	2	2 <b>TOT:30</b>

Le attività possono coincidere con quelle programmate nei PCTO per un totale di 15 ore curricolari. Si raccomanda al CdC di annotare le attività effettivamente svolte dalla classe durante il corso dell'anno scolastico e di raccordarsi con il docente tutor che avrà il compito di accompagnare l'alunno alla compilazione dell'E-portfolio



Questo modulo si propone di aiutare gli studenti a costruirsi un proprio quadro decisionale quanto più concreto e completo possibile che includa attitudini e aspirazioni personali, offerta formativa a disposizione, tempistiche, sbocchi professionali.

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	
Lavorare sulle capacità comunicative	Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classe</li> <li>• Scuola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Esperti esterni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sul public speaking</li> <li>• Organizzazione di gare di debate</li> <li>• Presentazione di eventi</li> </ul>	3	3
Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Eventi con esperti esterni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classe</li> <li>• Biblioteca</li> <li>• Aula magna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autori di libri e pubblicazioni</li> <li>• Personaggi "motivatori"</li> <li>• Esperti sui temi individuati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute ecc.</li> </ul>	2	21
	Progetto PCTO/ extracurricolari a carattere orientativo	Scuola	Esperti esterni e docenti interni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Riflessione sulle proprie emozioni</li> </ul>	15	
	Incontri con il tutor dell'orientamento	Scuola	Docente tutor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri individuali/piccoli gruppi</li> <li>• Colloquio con le famiglie</li> </ul>	2	
	Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scelta del capolavoro</li> <li>• Accesso alla piattaforma dedicata</li> </ul>	2	
Conoscere la formazione superiore	L'offerta universitaria	Università/ITS Academy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Docenti universitari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri con docenti di orientamento</li> <li>• Visite guidate</li> </ul>	2	4
	Le professioni militari	Scuola	Referenti esterni e docenti	Incontri con esperti	2	
Conoscere il territorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite presso fiere specializzate</li> <li>• Visite presso imprese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiere specializzate</li> <li>• Imprese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Imprenditori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita guidata</li> <li>• Intervista</li> </ul>	2	TOT. 30
<p><b>Le attività possono coincidere con quelle programmate nei PCTO per un totale di 15 ore curricolari. Si raccomanda al CdC di annotare le attività effettivamente svolte dalla classe durante il corso dell'anno scolastico e di raccordarsi con il docente tutor che avrà il compito di accompagnare l'alunno alla compilazione dell'E-portfolio</b></p>						

---

## ***BANDI DELL'ASSESSORATO REGIONALE ALL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE***

### Partecipazione ai Bandi

1. PO FESR 2014-2020 Azione 10.7.1 – Interventi di riqualificazione degli edifici scolastici. Il progetto mira al miglioramento sismico dell'Aula magna con conseguente riapertura delle 16 aule ubicate nel corpo 2 dell'istituto, interdette dal maggio 2021.
2. PON FESR - Avviso n. 78988 del 29/05/2023. Realizzazione laboratori green sostenibili e innovativi per le scuole secondarie di secondo grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico. Sfruttando i fondi del progetto, sono state acquistate attrezzature per rendere la didattica laboratoriale al passo con i tempi e per migliorare ed ampliare i laboratori tecnico-pratici dell'Agrario e dell'Alberghiero.

### ***PNRR : Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza***

Le misure del PNRR dedicate alla digitalizzazione della Pubblica Amministrazione:  
Avviso Misura 1.4.1 "Esperienza del Cittadino nei servizi pubblici" – Finanziamento su PA Digitale – Migrazione al Cloud e Sito internet.

#### **I PROGETTI DEL PNRR**

1. PNRR Missione 4 - Componente 1 - Codice progetto M4C1I1.4-2022-981-P-16694 - Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica-D.M. n. 170/2022 -Titolo del progetto : **"Giro di boa"**  
Progetti Competenze di base, Mentoring e orientamento e Co-Curricolari
2. PNRR Missione 4 – Istruzione e ricerca – Componente 1 –Investimento 3.2 Scuola 4.0. - Azione 1 - Next generation classroom - Ambienti di apprendimento innovativi. Titolo progetto: “Aule innovative al Damiani”  
Si prevede di realizzare i seguenti interventi all'interno delle aule:
  - completare la dotazione delle aule con ulteriori monitor interattivi
  - dotare ogni aula di computer e box sicurezza;
  - ambienti modulari, componibili e polifunzionali;
  - cattedre;
  - arredi per aula multimediale e multifunzionale per le attività da realizzare con gli alunni speciali dell'istituto.
  - aula immersiva.
  - aula lettura con pouf multicolor.
3. PNRR Missione 4 - Componente 1 - Linea di investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e

---

formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" - fondi "Animatore Digitale" - CUP: J84D22003100006 - Codice Progetto: M4C1I2.1-2022-941-P6097

Il progetto prevede lo svolgimento di attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti in attività di formazione di personale scolastico, realizzate con modalità innovative e sperimentazioni sul campo, mirate e personalizzate, sulla base dell'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche innovative da sperimentare nelle classi per il potenziamento delle competenze digitali degli studenti, anche attraverso l'utilizzo della piattaforma "Scuola futura". Le iniziative formative si svolgeranno sia nell'anno scolastico 2022-2023 che nell'anno scolastico 2023-2024 e si concluderanno entro il 31 agosto 2024.

4. PNRR finanziato dall'Unione europea –Next Generation EU”. Piano Scuola 4.0 - Azione 2 - Next generation LABS - Ambienti di apprendimento innovativi. Codice M4C1I3.2-2022-962-P-19972 - Titolo Progetto: “Labs al Damiani”.

Con la realizzazione dei laboratori si tende a riprodurre un ambiente simulato che consenta all'allievo di apprendere nuove competenze sotto il profilo operativo, rafforzando quelle conoscenze e competenze apprese durante le ore curricolari con il docente d'indirizzo e l'utilizzo di innovative tecnologie informatiche e software di settore. Gli studenti riproducono in laboratorio il modello lavorativo, apprendendo i principi di gestione attraverso il fare (action oriented learning).

- LABORATORIO SALA E BAR 4.0
- ATTREZZATURE MACCHINARI E ARREDAMENTI TECNICI
- LABORATORIO DI CUCINA 4.0
- FRONT AND BACK OFFICE AL DAMIANI:
- GARDEN DIGITAL LAB 4.0 PER L'IPAA
- LAVORIAMO CON IL DRONE:
- COMPUTER MAC BOOK AIR PER L'ELABORAZIONE DI FOTO IMMAGINI,
- DRONE DJI MAVERIC 3 ENTERPRISE CON CAMERA TERMICA;
- TRASFORMO IN DIGITALE IL BIRRIFICIO

### ***PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA DEL CONVITTO***

Il Piano dell'Offerta Formativa del Convitto annesso all'Istituto I.I.S. "Abele Damiani" di Marsala è strutturato nel rispetto delle esigenze degli alunni, della loro realtà socio-culturale di provenienza e delle loro precedenti esperienze: rappresenta la sintesi delle scelte educative, organizzative, comunicative ed operative che caratterizzano l'offerta formativa del Convitto per assicurare la residenzialità agli allievi che abitano lontano dalle scuole e contribuire nella lotta all'insuccesso scolastico. Si sviluppa attraverso l'individuazione di:

- 
- Finalità formative generali
  - Fabbisogni specifici
  - Obiettivi cognitivi
  - Individuazione e gestione delle risorse umane e materiali del convitto
  - Individuazione dei criteri e degli strumenti per la valutazione e la verifica dei livelli di partenza, in itinere e finali.
  - Il Convitto annesso ospita studenti che frequentano l'Istituto e che provengono dai diversi comuni e dalle Province viciniori.

Il Convitto può ospitare 70 allievi durante l'anno scolastico e può accogliere, tuttavia, un numero maggiore di ospiti durante il periodo estivo con funzione di ostello della gioventù.

È fornito di un reparto cucina, una sala da pranzo, una sala giochi e una sala televisione.

Le attività di studio vengono intervallate con attività ricreative e sportive con l'utilizzo della palestra.

I Convittori vengono assistiti costantemente da personale educativo sempre attento alle varie esigenze degli allievi e in costante contatto con i docenti curricolari per un'utile interazione e reciproca informazione.

La vita in convitto è essenzialmente basata sull'educazione, sul rispetto delle regole e sulla responsabile partecipazione alle attività scolastiche e comunitarie. La presenza in convitto è infatti finalizzata al diritto-dovere di ognuno ad attendere con serietà al proprio compito di studente, a tal proposito un regolamento interno presiede alla vita che vi si svolge.

## **1. CARATTERISTICHE DEL CONVITTO**

### Aspetti generali

Il Convitto, istituito per permettere agli studenti residenti in località molto distanti di accedere all'eccellenza della formazione tecnica agraria ed alberghiera dell'Istituto, dà la possibilità di usufruire di servizi adeguati alla domanda di residenzialità protetta.

### Ubicazione

La sede convittuale è ubicata in mezzo al vasto giardino che circonda l'Istituto ed è frequentata dagli studenti che frequentano le classi dell'Istituto Tecnico Agrario

La rappresentazione dei bisogni dell'utenza

Uno dei bisogni maggiormente sentiti dalle famiglie è quello della formazione, istruzione ed educazione dei propri figli.

Il regolamento convittuale, accanto a momenti di studio individuale, prevede momenti di studio collettivo in apposite aule ove i ragazzi vengono seguiti da Personale qualificato.

Il Personale promuove tutte quelle attività volte alla prevenzione del disagio sociale e al recupero dei valori della persona, nonché a favorire gli interessi e le condotte che migliorano il loro stato di salute.

---

## Le risorse umane

Gli Istitutori seguono l'intera vita del ragazzo all'interno del convitto, condividendone i momenti che vanno dalla sveglia al riposo notturno.

Infermiere, cuochi e guardarobieri svolgono le loro attività di supporto alla vita convittuale e i collaboratori scolastici si incaricano di mantenere puliti i locali del convitto e di provvedere alla sorveglianza e alla manutenzione. Un medico esterno convenzionato assiste gli allievi all'occorrenza.

## **2. LA FORMAZIONE**

### 2.1 Finalità formative generali

Tenuto conto degli elementi emersi dall'analisi del contesto socio-culturale degli alunni, l'offerta formativa del Convitto si articola e si struttura intorno alle seguenti finalità educative che costituiranno il punto di riferimento vincolante nella selezione e nella proposta delle metodologie e degli obiettivi:

- Realizzare la convivenza e l'integrazione tra gli alunni basate sulla cooperazione, sullo scambio e sull'accettazione produttiva, come valori ed opportunità di crescita;
- Realizzare l'uguaglianza delle opportunità educative nel rispetto delle esigenze specifiche;
- Promuovere la conoscenza delle regole civili e sociali, dei diritti e dei doveri;
- Sostenere gli alunni nella progressiva conquista dell'autonomia di giudizio, di scelta, di assunzione di impegni, nell'inserimento attivo nella società e nel lavoro, sulla base del rispetto dell'altro, del dialogo e della partecipazione al bene comune;
- Stimolare la conoscenza di se stessi, la valorizzazione della propria identità, il rafforzamento delle potenzialità positive;
- Stimolare l'acquisizione del concetto di salute inteso come sviluppo della persona umana nelle sua specificità e globalità e nel rapporto propositivo con il mondo esterno.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi sarà possibile attraverso la collaborazione e l'apporto della pluralità delle componenti educative che interagiscono con gli alunni e che sono chiamate a potenziare le iniziative formative ed a favorire la ricerca di strategie comuni.

## **3. L'ORGANIZZAZIONE**

Il Dirigente Scolastico è il responsabile del Convitto;

L'Istituto Coordinatore coadiuva il Capo d'Istituto nel funzionamento del Convitto sia ai fini del necessario coordinamento degli Istitutori sia ai fini del corretto svolgimento della vita comunitaria; gli educatori, di concerto con il responsabile della Funzione Strumentale, individua progetti, moduli, strategie comunicative e metodologiche, criteri omogenei di verifica e valutazione.

Il Collegio degli Istitutori propone il piano annuale delle attività specificamente connesse con la funzione educativa, indicando altresì criteri e modalità per gli incontri con le famiglie e i docenti;

---

formula ipotesi per la formazione e composizione delle squadre e per la formulazione dell'orario di servizio; esamina i casi di alunni che presentino particolari difficoltà di inserimento allo scopo di individuare le iniziative idonee a rimuovere tali difficoltà. Gli Istitutori svolgono attività educativa volta alla promozione del processo di crescita umana, civile e culturale, e di socializzazione degli allievi guidandoli e assistendoli nei vari momenti della vita in comune; organizzano gli studi e le attività di tempo libero, culturali, sportive e ricreative; partecipano alla formazione ed educazione degli allievi in un quadro coordinato di rapporti e di intese con i docenti dell'Istituto;

Il personale ATA del Convitto adempie alle funzioni proprie della figura professionale di appartenenza ed alle mansioni assegnate in conformità dell'interesse del corretto funzionamento dell'istituzione convittuale e nell'osservanza delle leggi e dei regolamenti.

Criteri di ammissione

Costituisce titolo preferenziale per l'accesso al convitto:

- 1) l'aver frequentato l'anno precedente;
- 2) essere alunno dell'I.I.S. "A. Damiani";
- 3) essere residenti a Marsala;
- 4) il merito scolastico;
- 5) l'appartenere a famiglie di lavoratori agricoli.

La domanda di ammissione, in carta semplice, deve essere redatta secondo il modello predisposto, firmata da chi esercita la potestà genitoriale che si impegna al pagamento dell'intera retta e all'osservanza delle norme contenute nel regolamento che disciplina la vita convittuale.

La domanda di iscrizione dovrà essere indirizzata al Dirigente Scolastico e corredata dai seguenti documenti: stato di famiglia in carta semplice; fotografia formato tessera;

certificato rilasciato dal medico di famiglia, da cui risulti specificatamente che l'allievo non è affetto da malattie infettive, infermità o turbe mentali che siano comunque incompatibili con la normale convivenza in comunità; ricevuta del versamento della quota cauzionale e della prima rata entro la scadenza prevista.

La retta viene stabilita annualmente dal Consiglio d'Istituto che fissa anche le modalità di pagamento. L'ammontare della rata, le modalità e il tempo del versamento sono determinate dal Consiglio d'Istituto e le cui indicazioni sono riportate nel modello di iscrizione.

## **REGOLAMENTO INTERNO AL CONVITTO**

Il Convitto offre agli studenti una conveniente sistemazione nonché un ambiente di cordiale familiarità. I Convittori vengono assistiti costantemente da un Personale Educativo, sempre pronto alle esigenze degli studenti.

---

## **Norme per l'ammissione al convitto**

- 1) I genitori (o chi ne fa le veci) degli alunni aspiranti Convittori e semiconvittori devono fare esplicita domanda d'ammissione al Preside, impegnandosi, con apposito atto, al pagamento della retta convittuale ed accettare tutte le norme che regolano la vita del Convitto ed i rapporti di questo con le famiglie
- 2) Il genitore o il rappresentante legale del convittore e comunque chi ne esercita la genitoriale potestà, sono tenuti a firmare l'impegnativa di responsabilità, formulata dall'Amministrazione dell'Istituto. In cui i responsabili dell'allievo possono autorizzare o vietare che si conceda al convittore il permesso di uscita dal Convitto. L'impegnativa di responsabilità viene anche sottoscritta dai genitori per l'uscita dal convitto nei prefestivi, all'inizio delle vacanze natalizie e pasquali, al termine dell'anno scolastico e nell'eventualità di chiusura del convitto.
- 3) Il Consiglio d'Istituto, nella seduta annuale in cui si elaborano i criteri generali per l'iscrizione degli alunni alla scuola, indicherà, altresì, quelli per l'ammissione al convitto. Costituiscono comunque titolo preferenziale per l'accesso al Convitto:
  - l'aver frequentato l'anno precedente
  - la distanza e la difficoltà di collegamento tra l'Istituto e il domicilio della famiglia
  - le disagiate condizioni economiche e il merito scolastico
  - il merito scolastico
  - l'appartenenza a famiglie di lavoratori agricoli.
- 4) Gli alunni già frequentanti il convitto devono ogni anno riconfermare l'iscrizione allo stesso entro il 25 gennaio, salvo diversa disposizione.
- 5) La retta (di 500 euro trimestrale) per l'anno scolastico 2021/2022 dà diritto al vitto (tre pasti al giorno), all'alloggio, alle visite mediche del Sanitario del Convitto, alle cure infermieristiche, alle medicine, nonché alla lavatura, stiratura, e rammendo del corredo personale.
- 6) La famiglia dell'alunno convittore è tenuta a versare un deposito cauzionale nella misura fissata dal Consiglio d'Istituto per l'anno scolastico 2021/2022 di (euro 100)
- 7) Le rette del Convitto e del semiconvitto devono essere corrisposte, anticipatamente, nella misura e con le modalità stabilite dal Consiglio d'Istituto. Eventuali danni arrecati alle strutture e alle suppellettili del Convitto sono addebitate sul conto personale dell'alunno convittore.
- 8) Non è consentita la restituzione delle quote di retta già pagate e maturate, salvo il caso dell'alunno che debba abbandonare il Convitto. In tal caso la decisione spetta al Consiglio d'Istituto. In caso di passaggio del convittore ad altro Convitto sarà fatto opportuno conguaglio della retta tra gli Istituti interessati.
- 9) Il pasto è uguale per tutti secondo la tabella dietetica determinata dalla Giunta (sentito il parere di un rappresentante dei convittori e dell'Istituto Coordinatore, previa indicazione del sanitario del

---

Convitto. La tabella dietetica può essere variata in qualunque momento dalla direzione del Convitto in relazione alle esigenze stagionali.

10) Ogni convittore deve presentarsi munito del corredo personale (in quantità tale da consentire il cambio)

11) Il Dirigente Scolastico ha facoltà di dimettere dal convitto, sentito il parere del Personale Educativo, in qualunque momento, l'alunno convittore o semiconvittore il cui comportamento sia di nocimento alla vita convittuale secondo quanto previsto dalla norma ministeriale (C.M. 113/71)

### **NORME GENERALI alunni convittori**

L'alunno convittore, presente in Convitto, dovrà frequentare assiduamente le lezioni rispettando l'orario di ingresso e di uscita.

Eventuali ingressi tardivi o uscite anticipate dalla Scuola dovranno essere autorizzate dall'educatore di turno.

L'Istituto Coordinatore dovrà giustificare i ritardi e le assenze non giustificate dalle famiglie, anche per opportuna presa visione, e in accordo con i genitori che comunque deve avvertire.

Ai convittori che ripetutamente tardano a rientrare in Convitto dopo il tempo libero verrà per uno o più giorni, fatto divieto di uscire dagli spazi dell'Istituto e di ciò verrà tempestivamente data notizia alla famiglia.

L'alunno convittore durante l'orario scolastico non può rientrare in Convitto; eventuale deroghe, per i casi eccezionali dovranno essere valutate dall'Istituto di servizio.

Ogni convittore deve:

- Seguire i consigli del Personale Educativo
- Attendere con cura ai propri doveri scolastici e rispettare le norme del presente Regolamento
- Mantenere ovunque un contegno improntato al senso civico e di convivenza democratica
- Rispettare gli altri in un clima di ampia fiducia e lealtà
- Recarsi a studio con tutto il materiale didattico occorrente per attendere al proprio dovere.

ART. 1 Gli alunni in gita o per le vie della città in libera uscita, devono osservare un contegno rispettoso e civile che faccia onore a loro stessi, alla loro famiglia e all'Istituto che li ospita

ART. 2 I Convittori devono dialogare con franchezza con gli educatori e il personale tutto. Ogni alunno ha il dovere di dichiarare la verità tutte le volte che ne sia richiesta.

ART.3 Gli alunni devono:

- Tenere sempre in ordine i libri, quaderni ed abiti;
- Rispettare le proprie cose e quelle degli altri;
- Non fare segni sui muri e sui mobili, altrimenti provvedono alle spese di risarcimento

ART. 4 La Dirigenza scolastica non assume alcuna responsabilità nel caso che i Convittori abbandonino senza autorizzazione il convitto, o la scuola, ma il fatto verrà denunciato alla famiglia e



---

se il caso alle autorità competenti

ART. 5 Qualunque atto di pigrizia o indolenza (come il trattenersi a letto per non andare a scuola) sarà comunicato al Dirigente Scolastico e alla famiglia

ART. 6 Qualora un convittore chieda di non alzarsi, perché indisposto, l'Educatore si accerta della indisposizione e ne ordina la visita medica.

ART. 7 L'Educatore dopo il suono della campana che pone fine alla ricreazione e allo studio serale si sofferma in attesa che i convittori riordinino lo studio e la sala giochi, e spente le luci, li avvia alle camere.

ART. 8 Nei dormitori è proibito: fumare, attaccare alle pareti figure di ogni genere, usare fornellini, tenere stufe, scaldini, tv, videogiochi ecc.

ART. 9 Le ore di studio dovranno essere rigorosamente osservate da parte dei Convittori nei locali all'uopo destinati. L'Educatore curerà che i Convittori si preparino alle lezioni del giorno successivo.

ART. 10 Alla sera e al mattino, per consentire al Personale ausiliario di effettuare sollecitamente la pulizia delle camere, è necessario che niente rimanga sui letti o sulle sedie.

ART. 11 I Convittori potranno accedere al refettorio esclusivamente dalla porta principale, accompagnati dall'Educatore di turno.

Art. 12 I posti in mensa saranno assegnati dall'Educatore addetto alla vigilanza generale e nessuno può effettuare alcun cambio senza autorizzazione. A tavola ogni Convittore è tenuto a dare esempio di compostezza. E' vietato accedere in cucina, servirsi del frigorifero. Ogni richiesta inerente alla mensa sarà fatta tramite l'educatore. E' obbligo della famiglia segnalare al Coordinatore del Convitto eventuali patologie di natura allergica-alimentare di cui è affetto il proprio figlio. E' vietato fumare. Il Convittore consumato il pasto si avvierà compostamente verso l'uscita.

ART. 13 La ricreazione potrà aver luogo sia in un luogo aperto, sia in sala giochi. Durante la ricreazione i Convittori dovranno dimostrare spirito di altruismo e cordialità con i compagni.

ART. 14 Durante gli spettacoli televisivi la vigilanza è affidata a un Educatore che sarà presente nella sala fino al termine della trasmissione; un altro Educatore vigilerà nello studio e nei dormitori dove stazionano uno per uno i convittori. Qualunque disordine durante lo spettacolo televisivo è motivo di interruzione della trasmissione.

ART. 15 I Convittori dovranno avere cura delle piante e pertanto è proibito raccogliere fiori e frutti dagli alberi e calpestare le aiuole.

ART. 16 Il Convittore può recarsi in famiglia il giorno prefestivo dopo le lezioni, e quindi non sono concessi permessi di uscita anticipata. L'uscita anticipata viene autorizzata su richiesta dei genitori

ART. 17 Ciascun convittore, dovrà portare esclusivamente la biancheria personale.

ART. 18 Gli alunni che chiedono l'iscrizione o la riconferma in Convitto, sono tenuti a presentarsi in istituto con i genitori. Non sono permesse deleghe da parte dei genitori.

---

ART. 19 Gli Istitutori devono comunicare entro le 09.00 di ogni giorno il numero dei convittori presenti a colazione, pranzo e cena. I convittori che arrivano dopo tale orario vengono ammessi a pranzo o cena se avvisano telefonicamente, altrimenti rimangono esclusi dal pranzo e dalla cena

ART. 20 Il Convitto rimane chiuso nei giorni festivi e prefestivi.

ART. 21 Gli studenti convittori maggiorenni, patentati, muniti di mezzo proprio (auto, moto) che raggiungono l'area perimetrale del Convitto con il proprio mezzo, devono informare la direzione e fare esplicita richiesta per poterne essere autorizzati. E' disposto l'assoluto divieto di utilizzare la propria auto durante la libera uscita pomeridiana.

ART. 22 Si raccomanda ai convittori un utilizzo corretto del telefonino, è assolutamente proibito postare sui social: foto, video, audio, commenti che possano ledere l'immagine della scuola e del convitto. (Tali atti sono perseguibili secondo la normativa vigente).

### **ORARIO GIORNALIERO**

Sveglia: Ore 07.00

COLAZIONE: Ingresso in mensa dalle ore 07.50, per concludere la colazione entro le ore 8.10 e subito dopo recarsi in aula

### **CHIUSURA DEL CONVITTO**

Alle ore 8.10 i Convittori devono improrogabilmente uscire dal Convitto. Da quest'ora fino alle ore 13.00 il Convitto resta chiuso e i convittori non possono entrare se non per cause di forza maggiore giustificate (malattia, chiusura anticipata della scuola, ecc.)

PRANZO: Ore 14.25

STUDIO: Dalle ore 15.30 alle ore 17.00. Durante lo studio è severamente vietato rimanere nelle camerate.

CENA: Ore 19.15

NOTTE: Si va a letto alle 22.30 (luci spente e silenzio in camera)

Il convittore può fruire delle docce dalle ore 18.00 alle 22.00 e dalle ore 6.30 alle ore 7.30

### **INGRESSO ED USCITA DAL CONVITTO**

I permessi di uscita devono essere richiesti per iscritto di volta in volta dall'Istitutore di servizio entro le ore 16.00. Non si accettano richieste telefoniche di uscita. E' consentito rientrare dai permessi pomeridiani non oltre le 19.15

Sono consentiti permessi di uscita di mattina, o durante l'orario scolastico, solo con richiesta scritta della famiglia motivata, vistata dal Preside o dall'Istitutore Coordinatore. I permessi di uscita a fine lezione devono essere perfezionati entro le 8.20 della mattina.

I permessi di uscita pomeridiani possono essere sospesi dal Preside o dall'Istitutore Coordinatore su segnalazione dell'Istitutore di servizio.

---

Gli alunni, convittori e semiconvittori, devono rientrare in Convitto appena uscita dalla scuola e devono rimanervi nel caso di sospensione delle lezioni per qualunque motivo.

L'alunno deve rientrare dopo un'assenza, entro le 08.10 o comunicare, entro la stessa ora, il suo rientro. Eccezionalmente, nel giorno post festivo o festivo, o dopo un'assenza, previa esplicita autorizzazione, con richiesta fatta entro le ore 08.30 del mattino, può essere consentito il rientro in Convitto anche pomeridiano. (Non oltre le ore 17.00)

L'alunno che sia stato assente per malattia più di cinque giorni deve produrre certificazione medica per l'ammissione in Convitto.

### **NORME E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI**

Nel Convitto è vietato fumare e detenere alcolici.

Non è consentito far entrare estranei nei locali del Convitto. Tutte le visite devono essere autorizzate dall'Istitutore di servizio.

E' vietato detenere cospicuo denaro e oggetti di valore di cui, comunque l'Amministrazione non risponde.

Ai convittori che mancheranno ai propri doveri o incorrano in mancanze disciplinari nel Convitto, sono applicati, secondo la gravità delle mancanze, i seguenti provvedimenti secondo la normativa ministeriale:

- 1) Avvertimento verbale
- 2) Avvertimento scritto, di cui viene data comunicazione anche alla famiglia
- 3) Sospensione del permesso di uscita pomeridiana
- 4) Sospensione temporanea del Convitto
- 5) Allontanamento dal Convitto

### **RAPPORTI CON LE FAMIGLIE**

Il Collegio degli Istitutori promuove periodicamente incontri con le famiglie degli alunni convittori per approfondire le problematiche riguardanti la vita scolastica e convittuale dei ragazzi, al fine di migliorare l'inserimento scolastico, il rendimento e la crescita sociale e civile degli studenti convittori.

Il Preside attraverso, l'Educatore Coordinatore o altri Educatori a ciò delegati, informa le famiglie del comportamento dei convittori ogni volta che lo ritenga necessario e, di regola ogni trimestre, con una nota sulla condotta e sul profilo scolastico.

Al fine di una più puntuale e fattiva collaborazione fra le famiglie ed l'Istituto, il Consiglio di

---

Convitto formato dal Preside, da tutto il Personale Educativo del Convitto, da due rappresentanti degli studenti convittori è convocato dal Dirigente scolastico di sua iniziativa o su richiesta scritta, contenente l'ordine del giorno, della maggioranza dei suoi membri.

### **RAPPORTI TRA CONVITTO E SCUOLA**

Allo scopo di migliorare il rendimento scolastico degli allievi convittori il Collegio degli Educatori, o suoi delegati, dovrà riunirsi periodicamente con il Collegio dei Docenti o con i consigli delle classi in cui sono presenti convittori. Allo scopo di migliorare il rendimento scolastico degli allievi convittori, il Collegio degli Educatori, o suoi delegati, dovrà riunirsi periodicamente con il Collegio dei Docenti o con i consigli delle classi in cui sono presenti convittori. Uno stretto rapporto fra la Scuola e il Convitto dovrà essere attuato attraverso il costante confronto tra il DS e il Referente del Convitto e tramite i coordinatori di classe per i problemi didattico-disciplinari dei singoli allievi convittori. Per la civile convivenza nell'ambito convittuale e per il rispetto reciproco tutti gli alunni convittori compresi quelli maggiorenni, sono tenuti a rispettare le norme del regolamento.

---

## **CONSIGLIO D'ISTITUTO**

Dirigente Scolastico: Dott. Domenico Pocorobba

Componente Docenti:

- Bonanno Vincenzo;
- D'Alberti Francesco;
- Graffeo Francesco;
- Mezzapelle Piero;
- Pellegrino Stefania;
- Piccione Ugo;
- Pocorobba Annalisa;
- Ruggieri Paola (Segretario);

Componente Personale A.T.A.:

- Marino Giuseppa Elvira;
- Sfraga Giuseppe

Componente Genitori:

- Alestra Salvina
- Milano Annunziata; (Presidente)
- Borisenkova Natalia

Componente Alunni:

- Sciacca Giacomo
- Amato Giusy
- Genna Danilo
- Stella Clarissa

## **GIUNTA ESECUTIVA**

Dirigente Scolastico	Dott. Domenico Pocorobba
Direttore Servizi Amministrativi	Dott.ssa Antonella Maggio
Componente Docenti	Prof. Graffeo Francesco
Componente A.T.A.	Sig. Sfraga Giuseppe
Componente alunni	Danilo Genna
Componente genitori	Alestra Salvina

---

### **COMITATO DI VALUTAZIONE**

Dirigente Scolastico Dott. Domenico Pocorobba

Docente: Pellegrino Stefania

Docente: Savalla Salvatore

Docente: Ruggieri Paola

Genitore: Milano Annunziata

Alunno: Giusy Amato

Componente esterna: (Individuato dall'USR Sicilia)

### **ORGANO DI GARANZIA**

Dirigente Scolastico Dott. Domenico Pocorobba

Docente: Pocorobba Annalisa

Genitore: Milano Annunziata

Alunno: Giusy Amato

### **RAPPRESENTANZA SINDACALE UNITARIA**

- Prof. Alagna Alfredo

- Prof. Mezzapelle P.D.

- Sig. Sfraga G.

- Sig. Ingargiola Giampiero

# ORGANIGRAMMA

