

Triennio Scolastico

2016-17

2017-18

2018-19

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“L. Spallanzani”

Castelfranco Emilia



P.T.O.F.

Piano Triennale dell'Offerta Formativa

Sommario

1.	PREMESSA.....	3
2.	CURRICOLO – PROFILO DELLO STUDENTE.....	5
2.1.	Le Competenze di Vita - Life Skills.....	5
2.2.	Educazione alla salute:	6
2.3.	I Percorsi Didattici.....	6
2.4.	AREA DELL'ISTRUZIONE GENERALE	8
2.4.1.	PROFILO DELLO STUDENTE - INDIRIZZI PROFESSIONALE AGRARIO, ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA.....	8
2.5.	AREA DI INDIRIZZO.....	8
2.5.1.	PROFILO DEL PERCORSO DI QUALIFICA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DELL’EMILIA ROMAGNA (IeFP).....	8
2.5.2.	PROFILO DELLO STUDENTE – PROFESSIONALE - INDIRIZZO “SERVIZI PER L’AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE”	9
2.5.3.	PROFILO DELLO STUDENTE – TECNICO – INDIRIZZO “PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI” ..	11
2.5.4.	PROFILO DEL DIPLOMATO NELL'INDIRIZZO PROFESSIONALE “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”.....	13
2.6.	I QUADRI ORARI DELLE DISCIPLINE E LE MATERIE DI STUDIO.....	15
2.6.1.	Indirizzo PROFESSIONALE AGRARIO.....	15
2.6.2.	Indirizzo PROFESSIONALE ALBERGHIERO.....	17
2.6.3.	Indirizzo TECNICO AGRARIO	19
2.6.4.	CORSO SERALE – C.P.I.A. (Centro Provinciale Istruzione Adulti).....	20
2.7.	PROGETTI	21
2.7.1.	Progetti ad ampliamento dell’offerta formativa (rivolti a tutti gli alunni):.....	21
2.7.2.	Progetti di potenziamento dell’offerta formativa (rivolti a specifiche classi).....	22
2.8.	Polo Regionale Tecnico-Professionale per l’agroalimentare e la ristorazione	22
3.	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO.....	24
3.1.	Suddivisione Oraria.....	25
3.2.	Contenuti :.....	25
4.	QUALITÀ DELLA DIDATTICA	27
4.1.	Accoglienza - Integrazione.....	27
4.2.	Accoglienza Prime Classi.....	28

4.3.	Metodologie e Strategie Didattiche	28
4.4.	Alunni con Disabilità	30
4.5.	Alunni Dsa: necessità di condivisione dei Metodi	32
4.6.	Accoglienza Alunni Stranieri	32
4.7.	Antidispersione	32
4.8.	Bisogni Educativi Speciali (BES)	33
4.9.	Patto di Corresponsabilità (in Allegato)	33
5.	AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	34
5.1.	L'Istituto	34
5.2.	Scuola - Azienda	34
5.3.	Scuola Laboratorio	34
5.4.	Rapporti con il territorio	38
5.5.	Rapporti con le famiglie	39
5.6.	Viaggi di Apprendimento e di Istruzione	39
5.7.	Dotazione in organico	40
6.	VALUTAZIONE	41
6.1.	Valutazione del comportamento	41
6.2.	Valutazione degli apprendimenti	43
6.3.	Valutazione delle attività di Stage	45
6.4.	Valutazione delle Attività Pratiche /Fiere/Visite e viaggi di istruzione/Convegni	52
6.5.	Valutazione delle Competenze di cittadinanza – Primo Biennio	56
6.6.	Percorsi di recupero, sostegno e approfondimento	57
6.7.	Credito Scolastico	57
7.	ASSETTI ORGANIZZATIVI	59
8.	FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO	61
9.	GESTIONE DELLE RISORSE	65
10.	MONITORAGGIO E AUTOVALUTAZIONE	70

1. PREMESSA

Il P.T.O.F. viene elaborato dal collegio dei docenti, come previsto dalla Legge 107/2015, sulla base delle linee guida definite a livello nazionale e delle scelte generali di gestione e amministrazione definite dal consiglio di istituto, tenuto conto delle proposte e dei pareri formulati dagli Enti ed associazioni del territorio, dai genitori e dagli studenti.

Nasce da una serie di incontri tra i docenti delle diverse sedi e dei diversi indirizzi che hanno espresso la loro idea di cambiamento della scuola in linea con le direttive della Riforma, esprimendo una visione della didattica al passo con i tempi ed individuando quei miglioramenti richiesti dagli esiti del Rapporto di Autovalutazione.

Il Piano costituisce il documento fondamentale dell'identità culturale ed organizzativa che la scuola intende adottare, nell'ambito della sua autonomia, nel prossimo triennio.

Come è stato evidenziato dal Rapporto di Autovalutazione, le priorità individuate riguardano lo sviluppo delle competenze chiave d'asse e di cittadinanza al fine di aumentare di formare un cittadino autonomo, responsabile e consapevole.

Priorità

- ✓ Sviluppo delle competenze d'asse correlate alle competenze chiave di cittadinanza per gli studenti del primo anno per tutti gli indirizzi
- ✓ Migliorare i risultati nelle prove standardizzate nazionali di italiano e di matematica.
- ✓ Sviluppo delle competenze chiave e di cittadinanza per gli studenti del primo anno per tutti gli indirizzi.

Aumentare il livello d

Traguardi

- ✓ Aumentare il livello di apprendimento nelle competenze d'asse in ogni disciplina confrontando statisticamente i risultati dall'anno 2014/2015.
- ✓ Rendere più omogenei i risultati delle prove standardizzate nazionali di italiano e matematica dentro le classi e tra le classi di tutto l'Istituto.

- ✓ Avvicinare il livello medio degli esiti nelle prove standardizzate nazionali di italiano e matematica agli standard regionali e dell'area del Nord-Est.
- ✓ Aumentare il livello di apprendimento nelle competenze chiave e di cittadinanza confrontando statisticamente i risultati dall'anno 2014/2015.

Obiettivi di processo

- ✓ Definizione di un curriculum che organizzi e descriva l'intero percorso formativo dello studente.
- ✓ Integrare le programmazioni disciplinari individuando metodologie didattiche e modalità di valutazione delle competenze d'asse.
- ✓ Progettare UDA nell'asse matematico e nell'asse dei linguaggi per sviluppare e potenziare conoscenze e abilità richieste nelle prove standardizzate
- ✓ Integrare le programmazioni disciplinari individuando metodologie didattiche e modalità di valutazione delle competenze chiave e di cittadinanza.
- ✓ Creazione di un gruppo di supporto e monitoraggio dei processi messi in atto dai docenti per il raggiungimento del traguardo.

* Appare necessario definire in maniera più concreta il curriculum scolastico che organizzi e descriva in maniera completa ed esaustiva l'intero percorso formativo dello studente.

* Integrare le programmazioni disciplinari individuando metodologie didattiche e modalità di valutazione delle competenze chiave e di cittadinanza. Nella fattispecie si propone, per le classi prime di ogni indirizzo, lo sviluppo di un percorso organizzato per competenze d'asse e di cittadinanza.

* Lo sviluppo di tale percorso è demandato ai docenti di ogni singola disciplina, in accordo e con il coordinamento dei Dipartimenti, anche attraverso la formazione di gruppi di supporto e monitoraggio.

2. CURRICOLO – PROFILO DELLO STUDENTE

Il Nostro Istituto risponde all'esigenza di organizzare percorsi formativi quinquennali e triennali, finalizzati al conseguimento di un titolo di studio, fondato su una solida base d'istruzione generale e tecnico-professionale. L'elemento distintivo che ci caratterizza, si basa su una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, scientifica, tecnologica ed economica.

L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa del nostro istituto.

2.1. Le Competenze di Vita - Life Skills

La nostra azione didattica e pedagogica è volta a favorire l'acquisizione e lo sviluppo di "Life skills", ovvero delle "competenze di vita", nelle aree emotiva, cognitiva e sociale, al fine di aiutare lo studente a sviluppare la propria personalità rendendolo autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

L'acquisizione delle "competenze di vita" si traducono in competenze chiave di cittadinanza previste a conclusione dell'obbligo di istruzione le quali consentono di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupabilità.

Il profilo culturale, educativo e professionale dello studente, coerente con le linee guida della nuova riforma per gli istituti tecnici e professionali, ha l'obiettivo di favorire e sostenere i seguenti punti chiave attraverso opportune strategie didattiche ed educative:

1. La costruzione dell'identità della persona: il riconoscimento di sé, della propria individualità, dei propri punti di forza, dei propri limiti e difficoltà;

2. La capacità comunicativa nei tre aspetti fondamentali, ovvero:

- a) **la capacità di esprimersi in modo appropriato** rispetto alla cultura e alle diverse situazioni e contesti;
- b) **il saper comunicare il proprio sapere;**
- c) **il saper comunicare un stato d'animo** ovvero: i propri desideri, opinioni, bisogni, paure e, in caso di necessità, di chiedere consiglio e aiuto.

3. La capacità relazionale e sociale: entrare in relazione ed interagire con gli altri in maniera positiva ed efficace, nel rispetto dell'altro e dei ruoli.

Queste tre competenze si raggiungeranno attraverso un rinnovamento della didattica che prevede:

- corsi di aggiornamento e formazione del personale docente su nuove metodologie didattiche

- applicazione nella didattica dei metodi appresi
- nuovi strumenti di valutazione

2.2. Educazione alla salute:

Dal 2012 è stato riconosciuto dalla Regione Emilia Romagna alla nostra scuola l'impegno profuso nella direzione di sensibilizzazione e promozione di uno stile di vita sano dichiarando il nostro Istituto una "Scuola che promuove salute" . Secondo una definizione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità del 1995: "Una scuola che promuove la salute è una scuola dove tutti i membri della scuola lavorano insieme per fornire agli alunni delle esperienze positive e delle strutture che promuovono e proteggono la loro salute. A questo contribuiscono sia il curriculum educativo per la salute, che quello informale, sia la creazione di un ambiente scolastico sano e sicuro, sia il coinvolgimento della famiglia e della comunità nello sforzo congiunto di promuovere la salute." Questa definizione viene declinata nel nostro Istituto con un approccio globale che tiene in considerazione tutti gli aspetti della vita della scuola: sia l'ambito educativo, utilizzando metodi di insegnamento e di apprendimento volti al raggiungimento di competenze, coinvolgendo attivamente gli studenti in situazioni di apprendimento, tenendo presente le differenze individuali e i diversi bisogni educativi, che quello della salute affrontando i temi relativi ai fattori di rischio comportamentali secondo un approccio trasversale, con la metodologia della Peer education, in grado di favorire lo sviluppo di competenze oltre che di conoscenze, e promuovendo il coinvolgimento di tutte le componenti della comunità scolastica .

Anche in questo triennio l'impegno proseguirà in questa direzione secondo queste linee:

- creazione di un gruppo di lavoro per la promozione della salute (dirigente, genitori, studenti, docenti, personale Ata)
- costruzione del Profilo di salute della scuola
- formazione dei docenti attraverso incontri di formazione sulle problematiche educative legate ai sani stili di vita (con il supporto degli operatori sanitari dei distretti competenti e quello didattico e metodologico di Luoghi di prevenzione di Reggio E.) (il primo sarà nel mese di aprile 2016 sull'uso delle sostanze cannabinoidi in adolescenza)
- creazione di una rete di scuole dei territori dei comuni di appartenenza per affrontare in modo condiviso le tematiche degli stili di vita sani e attivi

2.3. I Percorsi Didattici

Con l'introduzione della riforma scolastica della scuola secondaria superiore, a partire dall'anno scolastico 2010/11 il percorso degli studi è stato rinnovato, sia nell'indirizzo professionale, sia nell'indirizzo tecnico agrario.

Con l'entrata in vigore del nuovo ordinamento, le discipline proposte vengono suddivise in:

- **AREA di ISTRUZIONE GENERALE**

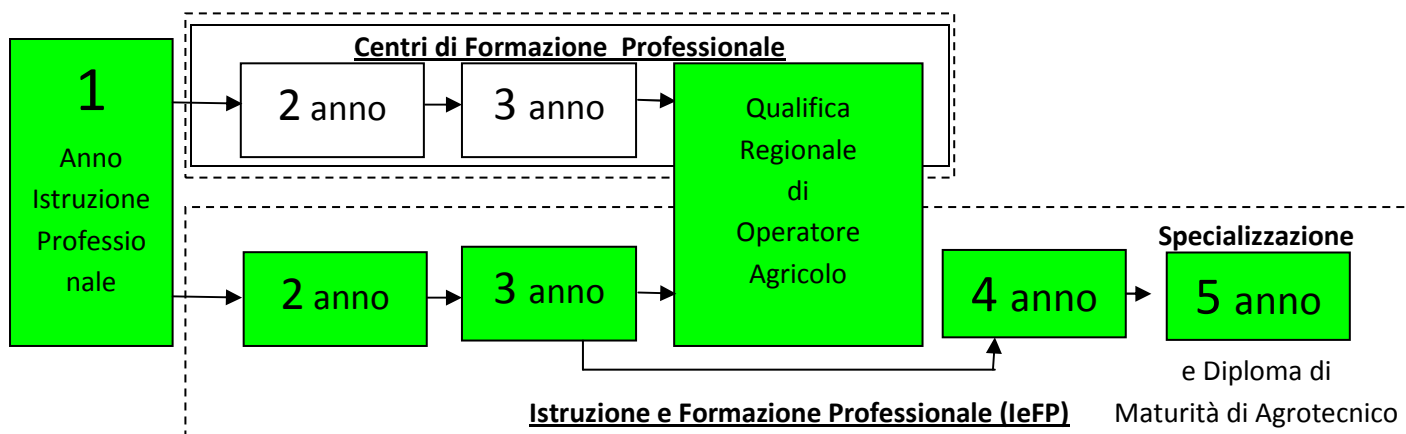
Ha la funzione di promuovere un'equilibrata crescita culturale dello studente, riguardo i linguaggi e gli aspetti storico - sociali, matematici, scientifico - tecnologici.

- **AREA di INDIRIZZO**

Per la formazione di una professionalità di base su cui innestare successive e più ampie specializzazioni.

Grazie alla convezione con la Regione Emilia Romagna, gli studenti che frequentano l'indirizzo Professionale "Servizi per l'Agricoltura" dopo il primo anno possono:

- 1) Continuare la formazione per il secondo e terzo anno presso i Centri di Formazione Professionale e conseguire la qualifica di "operatore agricolo" (che ha validità regionale);
- 2) Proseguire con il percorso d'istruzione e formazione professionale (IeFP) offerta dall'istituto e:
 - a) alla fine del terzo anno sostenere l'esame per il conseguimento della qualifica regionale di cui sopra e decidere eventualmente di interrompere gli studi oppure proseguire fino al diploma;
 - b) non sostenere l'esame e proseguire con la frequenza del secondo biennio e del quinto anno fino al diploma.



2.4. AREA DELL'ISTRUZIONE GENERALE

2.4.1. PROFILO DELLO STUDENTE - INDIRIZZI PROFESSIONALE AGRARIO, ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'area di istruzione generale comune a tutti i percorsi ha l'obiettivo di fornire ai giovani - a partire dal rafforzamento degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo d'istruzione - una preparazione adeguata su cui innestare conoscenze teoriche e applicative nonché abilità cognitive proprie dell'area di indirizzo.

2.5. AREA DI INDIRIZZO

2.5.1. PROFILO DEL PERCORSO DI QUALIFICA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DELL'EMILIA ROMAGNA (IeFP)

L'Istituto di Istruzione Superiore per le Tecnologie agrarie e servizi, Lazzaro Spallanzani, fa parte del Sistema regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) che offre la possibilità di conseguire una Qualifica triennale di "Operatore Agricolo" (EQF3) in contemporanea con il percorso quinquennale. Le qualifiche e i diplomi professionali, di competenza regionale, sono riconosciuti e spendibili a livello nazionale e comunitario, in quanto compresi in un apposito Repertorio nazionale, condiviso tra Stato e Regioni con Accordi del 27 luglio 2011 e del 19 gennaio 2012. La scuola si impegna ad adeguare il proprio piano dell'offerta formativa organizzando i curricula in modo da consentire, agli studenti interessati, la contemporanea prosecuzione dei percorsi quinquennali.

Il sistema IeFP è finalizzato ad offrire agli studenti, attraverso l'integrazione tra il sistema dell'istruzione e quello della formazione professionale, un'offerta unitaria, coordinata e flessibile, in grado di corrispondere alle esigenze e alle aspettative di ognuno, anche in modo personalizzato.

La finalità del sistema IeFP è quella di garantire agli studenti di assolvere l'obbligo scolastico e il conseguimento di una qualifica professionale.

Le linee di azione sono:

1. Sviluppo delle competenze di base e prevenzione della dispersione, assicurando così il successo scolastico e formativo.
2. Professionalizzazione in grado di fornire una risposta ai fabbisogni formativi e professionali dei territori. Tutto questo in relazione alla capacità di preparare gli allievi a ricoprire ruoli che il mondo professionale ritiene necessari.
3. Passaggi tra istruzione professionale ed Enti di formazione professionale.

Per quanto riguarda i contenuti e metodi di insegnamento-apprendimento, i percorsi triennali regionali di IeFP possiedono un carattere meno teorico ed una maggior aderenza agli aspetti lavorativi, senza, tuttavia, rinunciare ad una adeguata formazione culturale di base.

La qualifica di operatore agricolo viene conseguita a seguito del superamento di un esame.

Gli esami conclusivi dei percorsi di qualifica triennali per il conseguimento dei titoli di qualifica professionale si svolgono sulla base della disciplina della Regione.

L'operatore agricolo possiede conoscenze e capacità nell'ambito della produzione agricola ed è in grado di coltivare piante da semina e da frutto in campo e in ambiente protetto e di allevare animali.

In generale, alla fine del percorso leFP, lo studente dovrà raggiungere i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

1. Coltivazione pianta da semina: rilevare la condizione del terreno e applicare trattamenti adeguati alla composizione geologica, utilizzare tecniche di coltivazione in campo e in ambiente protetto; applicare metodi di raccolta dei prodotti da semina adeguati al trasporto e alla commercializzazione; applicare le procedure amministrative (compilazione di registri, trasmissione comunicazioni, ecc.) previste per le imprese agricole.
2. Coltivazione piante da frutto: individuare gli interventi da effettuare per la conduzione del frutteto: messa a dimora, innesto, potatura, diradamento, ecc.; applicare le tecniche di produzione e riproduzione di un frutteto; scegliere la modalità di raccolta dei prodotti; applicare ai prodotti destinati alla vendita gli opportuni dispositivi di protezione ed identificazione.
3. Prevenzione e cura malattie piante: riconoscere lo stato di salute delle piante individuando l'eventuale presenza di parassiti e patologie più comuni; riconoscere gli interventi di prevenzione e cura delle piante; applicare trattamenti di cura e prevenzione tradizionali e/o biologici.
4. Allevamento animali produttivi: valutare se gli spazi dedicati agli allevamenti degli animali sono in ordine ed in efficienza; identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare ed igienicosanitario degli animali in relazione alle loro caratteristiche; valutare lo stato degli animali individuando le modalità per risolvere problemi semplici di salute; applicare le necessarie misure di allevamento e trattamento degli animali e dei loro prodotti ai fini della vendita.

La qualifica di operatore agricolo consente di svolgere le seguenti attività nel mondo del lavoro:

Operare nel settore dell'agricoltura e della zootecnia in enti pubblici, aziende primarie e di servizi, cooperative.

2.5.2. PROFILO DELLO STUDENTE – PROFESSIONALE - INDIRIZZO “SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE”

Lo studente, alla fine del percorso quinquennale di studi, possiede competenze relative all'organizzazione e alla gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali, con attenzione alla qualità ed al rispetto dell'ambiente; interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

È in grado di (punto 2.2 dell'allegato A della Riforma Gelmini):

1. Definire le caratteristiche territoriali, ambientali e produttive di una zona agricola attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
2. Collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.
3. Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.
4. Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.
5. Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.
6. Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.
7. Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.
8. Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.
9. Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.
10. Collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.

Vi è una grande diversificazione lavorativa per questo gli sbocchi occupazionali e le possibilità di lavoro sono le più varie e coinvolgono il settore agroalimentare, la tutela del territorio e dell'ambiente, la gestione del verde, le energie alternative, l'agriturismo. E' proprio la grande diversificazione degli sbocchi occupazionali ad assicurare lavoro ai diplomati del settore agrario.

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

- Esercizio della libera professione
- Direzione di piccole e medie aziende agrarie e floro-vivaistiche
- Gestione della qualità nella filiera agro-alimentare
- Progettazione, organizzazione gestione e manutenzione del verde pubblico e privato
- Rappresentanza e assistenza tecnica nella commercializzazione di prodotti per l'agricoltura (ad esempio in industrie di fitofarmaci o agro-alimentari)
- Tecnico o esperto nell'ambito di amministrazioni centrali o periferiche (comuni, province, regioni)
- Guardia forestale
- Tecnico ambientale

L'agrotecnico iscritto all'albo può inoltre esercitare libera attività professionale come:

- titolare e amministratore di cooperative e di aziende agrarie e zootecniche che si occupano della produzione, commercializzazione e vendita di prodotti agricoli e zootecnici, limitatamente alle piccole e medie aziende.
- assistente tecnico per la stipulazione di contratti agrari e l'analisi dei costi di produzione
- assistente tecnico-economico ai produttori sia singoli che associati
- titolare di aziende di direzione e manutenzione di parchi e giardini delle aree urbane.

Dopo il diploma è possibile proseguire il percorso formativo mediante l'accesso a qualunque Facoltà universitaria, la più indicata è la Facoltà di Agraria ed equipollenti, corso post-diploma, I.F.T.S., Corso di specializzazione professionale, Corso F.S.E.

2.5.3. PROFILO DELLO STUDENTE – TECNICO – INDIRIZZO “PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI”

Nel panorama delle professioni legate al mondo dell'agricoltura, la figura del perito agrario rientra nella categoria più specifica dei consulenti aziendali.

In particolare il ruolo di un perito agrario all'interno di un'azienda agricola va dalla direzione e gestione stessa dell'impresa, comprese le funzioni contabili e di rappresentanza e assistenza tributaria, alla progettazione di opere di miglioramento fondiario, misura, stima e divisione di fondi, costruzioni e aziende agricole, alla valutazione dei danni alle colture.

Inoltre spettano sempre al perito agrario anche lavori catastali, topografici, cartografici, assistenza tecnica ai produttori agricoli, le rotazioni agrarie e la curatela di aziende agrarie o zootecniche. Per ulteriori approfondimenti è possibile consultare il portale del Collegio Nazionale dei Periti Agrari.

La figura del perito agrario inoltre è una delle più importanti per guidare il processo di modernizzazione del settore. L'agricoltura, infatti, sta passando da attività produttiva destinata a perpetuarsi sulla base della sola “tradizione” tramandata, ad una visione più dinamica, aperta alle grandi potenzialità offerte dal progresso tecnico e scientifico. Si stima che le produzioni agricole interessate da processi di ammodernamento tecnologico attraverso l'automatizzazione oscillino tra il 5 e il 10 %; una quantità piuttosto modesta, anche a causa della relativa scarsità di personale tecnico qualificato.

E' in grado di (punto 2.3 dell'allegato A della Riforma Gelmini):

1. Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
2. Organizzare attività produttive ecocompatibili.
3. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
4. Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
5. Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.

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

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

- Direttore di piccole e medie aziende agricole
- Libera professione nel campo delle stime e divisione di fondi rustici, stime di danni, rilievo e progettazione aziendale
- Assistenza alle aziende agrarie singole e associate (cooperative) riguardo alla produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti agrari
- Insegnante tecnico-pratico nelle scuole di secondo grado Tecnico o esperto nell'ambito di amministrazioni centrali e periferiche (Comuni, Province, Regioni)
- Partecipazione a concorsi nei N.A.S. (Nuclei antisofisticazioni) nell'arma dei Carabinieri
- Rappresentanze di ditte venditrici di prodotti per l'agricoltura (concimi, mangimi, antiparassitari, diserbanti, insetticidi, macchine agricole, ecc.)
- Responsabile di parchi, giardini, vivai
- Industrie mangimistiche e alimentari
- Industrie trasformatrici dei prodotti agricoli (cantine, caseifici, oleifici, ecc.)
- Tecnico controllore qualità come da normative U.E.

Il Perito Agrario iscritto all'albo può inoltre esercitare libera attività professionale come:

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

Dopo il diploma è possibile proseguire il percorso formativo mediante l'accesso a qualunque Facoltà universitaria, la più indicata è la Facoltà di Agraria ed equipollenti, corso post-diploma, I.F.T.S., Corso di specializzazione professionale, Corso F.S.E.:

2.5.4. PROFILO DEL DIPLOMATO NELL'INDIRIZZO PROFESSIONALE "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera possiede conoscenze e capacità nell'ambito professionale dell'enogastronomia (arte del cucinare e arte e tecnica del servizio di sala e delle bevande) e dell'ospitalità alberghiera; si occupa dell'organizzazione, del funzionamento, della conduzione, del controllo dei servizi in cui opera.

In generale, alla fine del percorso di studio, i diplomati nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera devono raggiungere i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

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.

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

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Enogastronomia" consegue i risultati di apprendimento in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, 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.

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

- Attività enogastronomiche (produzione e vendita);
- Collaborazioni in ristoranti, mense, ecc.

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nei "Servizi di sala e vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti in termini di competenza.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, 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.

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

- Attività di amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- Collaborazioni in ristoranti, mense, ecc.

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento 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-artistiche, culturali ed 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.

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

- Attività di ricevimento e d'accoglienza turistico-alberghiera.

2.6. I QUADRI ORARI DELLE DISCIPLINE E LE MATERIE DI STUDIO

2.6.1. Indirizzo PROFESSIONALE AGRARIO

“Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale”
e “Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio”

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Area generale	ORE SETTIMANALI				
Lingua e letteratura italiana	3	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Matematica	4	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Area di indirizzo					
Fisica	2 (*1)	2 (*1)			
Chimica	2 (*1)	2 (*1)			
Tecnologia informazione e comunicazione	2	2			
Ecologia e pedologia	3	3			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni (**)	3	3			
Principi di agricoltura (Autonomia) C050 – Esercitazioni Pratiche	1				
Principi di agricoltura (Autonomia) A058 – Scienze Agrarie		1			
Biologia applicata					
Chimica applicata e processi di trasform.			3 (*2)	2(*2)	--
Tecniche di allevamento vegetale ed animale			3 (*2)	4(*2)	4(*2)
Agronomia territor. ed ecosistemi forestali			4 (*2)	2	2(*2)
Economia agraria e dello sviluppo territoriale			2	4(*2)	3(*2)
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore			2	3	4
Sociologia rurale e storia dell’agricoltura			--	--	2
Economia dei mercati e marketing agroalimentare ed elementi di logistica			-	2	2
di cui in compresenza	2	2	18***		
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

* Ore di copresenza con l'insegnante tecnico pratico

**Ore di laboratorio affidate all'insegnante tecnico pratico

***La ripartizione delle ore di copresenza per le classi 3a, 4a e 5a vengono decise dal Collegio Docenti.

Ore modificate/aggiunte (con riferimento al quadro orario ordinamentale)

Rispetto al quadro orario proposto dalla riforma scolastica il Collegio Docenti, al fine di destinare ore scolastiche al Percorso che porterà al conseguimento del Diploma di qualifica Regionale, ha deliberato le seguenti modifiche:

1° Anno: una delle ore settimanali della classe di Concorso A050 (Italiano e Storia) è stata assegnata ad un docente della Classe di Concorso C050 (Esercitazioni Agrarie);

2° Anno: una delle ore settimanali della classe di Concorso A047 (Matematica) è stata assegnata ad un docente della Classe di Concorso A058 (Scienze Agrarie);

Competenze conseguite alla fine del percorso

- Operare nei processi delle diverse filiere produttive per garantire la qualità delle produzioni;
- Individuare soluzioni tecniche per migliorare i prodotti e i processi di trasformazione;
- Gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, aree protette e ricreative;
- Assistere i produttori, singoli o associati, nell'elaborazione di piani e progetti per lo sviluppo rurale.

2.6.2. Indirizzo PROFESSIONALE ALBERGHIERO

"Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Il corso professionale Alberghiero ad indirizzo enogastronomico integra e completa l'offerta formativa dei corsi di agraria che si interessano della produzione e valorizzazione dei prodotti agricoli ed agroindustriali del nostro territorio

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
AREA GENERALE	Ore settimanali				
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Geografia	1				
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integr. (Scienze Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
AREA D'INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Lab. servizi enogastronomici-cucina	2 (°)	2 (°)			
Lab. servizi enogastronomici-sala e vend.	2 (°)	2 (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza tur.	2 (°)	2 (°)			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui laboratorio</i>			2 (°)*		
Diritto e tecn. Ammin. struttura ricettiva			4	5	5
Lab. servizi enogastronomici - cucina			6 (°)	4 (°)	4 (°)
Lab. servizi enogastronomici -sala e vend.				2 (°)	2 (°)
<i>di cui in compresenza</i>			2		
Totale generale	33	32	32	32	32

* Ore in copresenza

° Ore affidate all'insegnante tecnico pratico

°° Ore di laboratorio affidate all'insegnante tecnico pratico e classe divisa in squadre

Ore modificate/aggiunte (con riferimento al quadro orario ordinamentale)

Rispetto al quadro orario proposto dalla riforma scolastica il Collegio Docenti, al fine di potenziare le competenze di questo percorso è stata apportata una modifica al quadro orario di ordinamento che

prevede l'introduzione della materia Valorizzazione dei Prodotti Agricoli affinché si possa comprendere il valore delle tipicità del territorio..

Competenze conseguite alla fine del percorso

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici
- comunicare in almeno due lingue straniere
- fornire servizi eno-gastronomici valorizzando il patrimonio delle risorse del territorio
- agire nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agroalimentari
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

2.6.3. Indirizzo TECNICO AGRARIO

“Settore Tecnologico: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria”

Articolazione “Produzioni e Trasformazioni”

L'indirizzo Tecnico si articola su cinque anni e si conclude con un diploma che dà accesso alla libera professione, ai corsi post diploma e all'Università. Anche questo indirizzo viene rinnovato a partire dall'anno scolastico 2010/11:

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Area Generale	Ore settimanali				
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1				
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Area d'indirizzo					
Scienze integrate (Fisica)	3	3			
<i>di cui compresenza Lab. di Fisica</i>	2*				
Scienze integrate (Chimica)	3	3			
<i>di cui compresenza Lab. di Chimica</i>	2*				
Tecnologie e tecniche di rappr. grafica	3	3			
<i>di cui compr. Lab. Tecn. e tecn. rapp.gr.</i>	2*				
Tecnologie informatiche	3				
<i>di cui Lab. Tecnologie informatiche</i>	2*				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni animali			3(*2)	3(*2)	2(*2)
Produzioni vegetali			5(*2)	4(*2)	4(*2)
Trasformazione dei prodotti			2(*2)	3	3(*1)
Economia, estimo, marketing e legisl.			3(*1)	2(*2)	3(*2)
Genio rurale			3(*2)	2(*2)	
Biotecnologie agrarie				2(*1)	3(*2)
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
di cui in compresenza	2+6		18		9
Totale complessivo ore settimanali	33	32	32	32	32

* Ore in copresenza

Competenze conseguite alla fine del percorso:

- Organizzare e gestire le attività produttive, di trasformazione e valorizzative del settore agricolo
- Controllo di qualità dei prodotti e dell'ambiente;
- Gestione del territorio
- Gestione di un'azienda
- Capacità imprenditoriali nei settori principale del mercato del lavoro

2.6.4. CORSO SERALE – C.P.I.A. (Centro Provinciale Istruzione Adulti)

“Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale”

“Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio”

I corsi serali sono stati completamente riorganizzati in base al DPR n. 263 del 29/10/2012 che ha portato diverse novità:

- I corsi serali degli Istituti di 2° grado insieme ai Centri territoriali permanenti entrano a far parte di una unica istituzione scolastica chiamata Centri Provinciali di Istruzione degli Adulti CPIA.
- Per la provincia di Modena la sede è a Modena in via Monte Kosica n. 76
- Le lezioni si continuano a fare presso gli istituti di 2° grado
- L'organizzazione didattica è basata su 3 periodi didattici e precisamente :
 - 1° periodo comprende le classi 1° e 2°
 - 2° periodo comprende le classi 3° e 4°
 - 3° periodo comprende la classe 5°
- L'orario è pari al 70% delle ore del corrispondente corso diurno

Il titolo di studio che può essere acquisito nel Corso serale che si tiene presso il nostro Istituto è il diploma quinquennale di agrotecnico.

Pur garantendo il conseguimento degli stessi titoli di studio dei corsi diurni il corso serale è caratterizzato dai seguenti aspetti:

- ✚ I programmi sono svolti in un monte ore inferiore all'ordinamento normale e secondo una didattica modulare. Al termine d'ogni modulo gli studenti devono sostenere una verifica, il cui esito è riportato sul libretto dello studente, che contiene l'intero curriculum scolastico, registrato sia in fase d'accoglienza sia in itinere.
- ✚ Gli allievi in possesso di titoli di studio diversi, di esperienze formative effettuate in altri istituti o in centri di formazione professionale o di esperienze acquisite sul lavoro possono usufruire di crediti formativi, relativi alle discipline nelle quali dimostrino di possedere una competenza adeguata al livello del corso.
- ✚ I crediti e i debiti formativi posseduti dagli studenti potranno determinare una frequenza alle lezioni in una classe diversa da quella in cui l'allievo è stato formalmente iscritto. Tale possibilità comporta un'organizzazione secondo un modello di classe aperta. Da questo deriva inoltre la possibilità di ridurre il numero d'anni necessari al conseguimento del diploma.

2.7. PROGETTI

Tutti i progetti messi in atto nel nostro istituto sono destinati ad ampliare l'offerta formativa nell'ottica di fornire una risposta ai bisogni dell'alunno e alla qualità della didattica.

Sono state individuate delle proposte progettuali al fine di qualificare i vari indirizzi dei corsi.

In particolare sviluppano:

- ✓ Strategie per migliorare il metodo di studio;
- ✓ Metodi per ridurre l'insuccesso e l'abbandono scolastico;
- ✓ Comunicazione e aggregazione;
- ✓ Approfondimento di tematiche attraverso corsi e/o tirocini e/o stages secondo le specificità degli indirizzi.
- ✓ promuovere uno stile di vita sano e l'attenzione per i comportamenti a rischio della salute.

In particolare si possono individuare aree di progetto così strutturate nelle diverse Sedi:

2.7.1. Progetti ad ampliamento dell'offerta formativa (rivolti a tutti gli alunni):

Area Educazione alla Salute

Progetto Melanoma
Scuola libera dal fumo
Scuola a basso tasso alcolico
Progetto AVIS e AIDO
Educazione all'affettività e alla sessualità
Progetto Martina (lotta alle malattie neoplastiche)
Progetti legati ad attività sportive

Legalità/Formazione del cittadino

Contro il Bullismo informatico
Uso razionale e responsabile degli strumenti informatici
Gruppo ambiente raccolta differenziata rifiuti
Guida sicura Rotary
Corso di BLS e Primo Soccorso

Area Didattica/Professionalizzante

Serate Spallanzani

Area Crescita della persona

Progetto Peer Education

Area integrazione (Alunni diversamente abili)

Nuoto
Noi e i Portici
Laboratorio cucina
Laboratorio Serra
Laboratorio Mercato
Produzione Yogurt
Laboratorio Danza - Psicomotricità

2.7.2. Progetti di potenziamento dell'offerta formativa (rivolti a specifiche classi)

Area Didattica/Professionalizzante

Manutenzione verde a Savignano
Pane a Villa Sorra
Chef to Chef
Coop classi 2.0
Tipici di gusto - Rete coop Emilia Romagna - Puglia - Basilicata
Erasmus plus ed altri scambi con l'estero.
Progetto CNA
Corso di Base Sicurezza sul Lavoro – Rischio Medio

Area Crescita della persona

Viaggio nella memoria
Volontariato
Giornalino scolastico
X-Men
Punto d'ascolto Castelfranco
Progetto Scacchi

Area di orientamento

Conosci la scuola (Orientamento in ingresso)
Attività di orientamento in uscita (Università e Albi Professionali)

2.8. Polo Regionale Tecnico-Professionale per l'agroalimentare e la ristorazione

a. Come nasce il progetto

L'Art. 13 decreto-legge n. 7 del 31/1/2007, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 40 del 2/4/2007, stabilisce che possono essere costituiti, "poli tecnico-professionali" tra gli istituti tecnici e professionali del territorio.

Poli tecnico-professionali sono quindi “luoghi formativi di apprendimento in situazione” fondati sulla interconnessione funzionale tra i soggetti della filiera formativa e le imprese della filiera produttiva

Nell'Ottobre del 2012 l'Assessorato alla Scuola, Formazione Professionale, Università e Ricerca e Lavoro della Regione Emilia-Romagna ha istituito 4 Poli regionali, tra cui è stato individuato lo Spallanzani quale **Polo Regionale “Tecnico-Professionale per l'AGROALIMENTARE e la RISTORAZIONE”**.

Per le attuazione delle attività del Polo è stata costituita una rete tra diversi soggetti quali:

- Istituto “Spallanzani” (Istituto capifila)
- Istituto “Calvi”
- Gruppo Cremonini Inalca
- Cooperativa Coop Estense
- Centro Form. Prof. I.A.L. di Serramazzoni
- Centro Form. Prof. Dinamica
- Osteria “La Francescana” di Massimo Bottura

b. Gli Utenti.

Il progetto si rivolge a studenti degli istituti coinvolti ma anche ad adulti e ad esterni che, come Prerequisito, siano in possesso di un percorso scolastico anche parziale equivalente a quello degli studenti.

c. Obiettivi

Il progetto ha come Macro Obiettivi rendere organico nel quadro dell'apprendimento permanente, l'offerta educativa di istruzione e formazione, anche in apprendistato, degli istituti tecnici, degli istituti professionali, assicurandone la coerenza con riferimento alle filiere produttive del territorio.

Obiettivi a breve termine di questo percorso sono tesi a Fornire agli studenti una specializzazione finalizzata all'assunzione;

Gli step del Percorso Formativo degli alunni:

15 Settembre 15 Novembre	<i>conseguimento dell'acquisizione delle competenze e conoscenze relative al curriculum scolastico - ore curricolari pomeridiane</i>
16 Novembre 15 Dicembre	<i>modulo di formazione in azione sul campo all'interno di percorsi di formazione professionale</i>
10 Gennaio 10 Marzo	<i>Acquisizione di specifiche competenze professionali relative al profilo progettato presso stage in aziende partners</i>
11 Marzo 10 Maggio	<i>Completamento acquisizione delle competenze e conoscenze relative al curriculum scolastico - ore curricolari pomeridiane</i>
1 Settembre 15 Settembre	<i>Analisi del percorso svolto, certificazione delle competenze e valutazione del livello di formazione acquisito.</i>

3. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

L'Alternanza scuola-lavoro, prevista dall'art. 4 della legge n° 53 del 28-4-2003 (in seguito poi integrata con la Legge 128/2013- Misure per l'Alternanza Scuola-Lavoro), è definita come la: *“modalità di realizzazione della formazione del secondo ciclo progettata, attuata e valutata dall'istituzione scolastica e formativa, in collaborazione con le imprese, le associazioni di rappresentanza e con le Camere di commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, che assicuri ai giovani, oltre alle competenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro”*. Con la Legge 107/2015, l'Art.1 comma 33 stabilisce che: *“Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti, i percorsi di alternanza scuola-lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, sono attuati, negli istituti tecnici e professionali, per una durata complessiva, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, di almeno 400 ore [...]”*

Si tratta di una diversa modalità di apprendimento, basata sulla logica dell'imparare facendo, che può servire a superare la tradizionale separazione tra momento formativo (in aula) e momento applicativo (in azienda), tra il “pensare” e il “fare”.

Gli obiettivi dell'Alternanza scuola – lavoro sono:

- Contribuire a far scoprire il lavoro e le competenze come momento fondamentale per la realizzazione di sé, attraverso l'integrazione e la valorizzazione di conoscenze teoriche e apprendimento dall'esperienza;
- Contrastare il fenomeno dell'abbandono e della dispersione scolastica, con percorsi individuali più stimolanti, specialmente per quei giovani più propensi alla verifica di abilità e competenze in campo operativo, acquisendo un saper fare da poter giocare anche nel contesto scolastico.
- Far conoscere realtà aziendali e sviluppare una mentalità imprenditoriale.

L'alternanza è potenzialmente un moltiplicatore delle opportunità di successo per tutti:

- conferisce sicurezza
- affina il senso critico
- apre spazi per la collaborazione
- permette di farsi conoscere
- permette di conoscere sul campo l'organizzazione aziendale.

L'attività formativa comprende quindi **400 ore** complessive da svolgere negli ultimi tre anni (III, IV e V).

Il nostro Istituto in ottemperanza a questa disposizione di legge adotta il seguente schema per lo svolgimento degli stage degli studenti, in modo da poter suddividere il carico di lavoro fra i diversi anni, con una particolare attenzione per il 5[^] anno nel quale gli alunni saranno chiamati a sostenere l'esame di stato.

Lo stage sarà ritenuto valido se la frequenza sarà pari a non meno del 75% delle ore previste per ciascun stage.

Durante il periodo di stage, effettuato nel corso dell'anno scolastico, le materie comuni, saranno oggetto di valutazione attraverso lo svolgimento di attività specifiche in base all'indirizzo. (vedi allegati). Il risultato concorrerà alla valutazione complessiva dell'allievo.

3.1. Suddivisione Oraria

Per questo motivo si suddividerà lo stage con il seguente schema per tutti gli indirizzi :

Classi III

- Due settimane di stage durante l'anno di 36 h ciascuno (indicativamente uno per quadrimestre /trimestre/pentamestre)
- Tre settimane al di fuori l'anno scolastico (da giugno alla fine di agosto, possibilità di svolgere un unico stage o frazionarlo in due o più periodi)
- Corso sulla sicurezza: verrà svolto durante lo stage durante l'anno

Monte ore complessivo 192 h

Classi IV

- Due settimane di stage durante l'anno di 36 h ciascuno (indicativamente uno per quadrimestre /trimestre/pentamestre)
- Tre settimane al di fuori l'anno scolastico (da giugno ad agosto, possibilità di svolgere un unico stage o frazionarlo in due o più periodi)

Monte ore complessivo 192 h

Classi V

- Una settimana al di fuori l'anno scolastico (a settembre prima inizio scuola)

Monte ore complessivo 40 h

Gli alunni svolgeranno lo stage in azienda in numero massimo di due alunni.

3.2. Contenuti

Contenuti stage classe III indirizzo Agrario (tecnico /professionale)

1. 1 o 2 settimane azienda zootecnica (stalla)
2. 1 o 2 settimane azienda ortoflorovivaistica
3. 1 o 2 settimane azienda viticola/frutticola

4. 1 o 2 settimane azienda caseificio

Per il percorso leFP (classi III indirizzo Professionale Agrario) è necessario che tutte 4 le tipologie di aziende debbano essere oggetto di stage in quanto rispondono ad altrettanti obiettivi della Qualifica di Operatore Agricolo.

Per il percorso dell'Indirizzo Tecnico è necessario che almeno tre tipologie di aziende siano oggetto di stage

Contenuti stage classe IV indirizzo Agrario (tecnico /professionale)

1. 1 o 2 settimane azienda cantina
2. 1 o 2 settimane azienda allevamento animali
3. 1 o 2 settimane azienda vivaistica
4. 1 o 2 settimane azienda per la valorizzazione dei prodotti agricoli e del territorio

Per il percorso dell'Indirizzo Tecnico e Professionale Agrario è necessario che almeno tre tipologie di aziende siano oggetto di stage

Contenuti stage classe V indirizzo Agrario (tecnico /professionale)

- 1 o 2 settimane azienda Frutticola o valorizzazioni dei prodotti agricoli e del territorio

Contenuti stage classe III indirizzo Enogastronomico Settore Sala-Bar

- 5 settimane in Bar o Sala Ristorante.....

Contenuti stage classe IV indirizzo Enogastronomico Settore Sala-Bar

- 5 settimane in Bar o Sala Ristorante

Contenuti stage classe V indirizzo Enogastronomico Settore Sala-Bar

- 1 settimane in Bar o Sala Ristorante

Contenuti stage classe III indirizzo Enogastronomico Settore Cucina

- 5 settimane azienda di ristorazione.....

Contenuti stage classe IV indirizzo Enogastronomico Settore Cucina

- 5 settimane azienda di ristorazione.....

Contenuti stage classe V indirizzo Enogastronomico Settore Cucina

- 1 settimane azienda di ristorazione.....

Contenuti stage classe III indirizzo Enogastronomico Settore Accoglienza

- 5 settimane in struttura ricettiva

Contenuti stage classe IV indirizzo Enogastronomico Settore Accoglienza

- 5 settimane in struttura ricettiva

Contenuti stage classe V indirizzo Enogastronomico Settore Accoglienza

- 1 settimane in struttura ricettiva

4. QUALITÀ DELLA DIDATTICA

Nel triennio di riferimento, le attività didattiche si svolgeranno dal 15 settembre all'8 giugno (in base al calendario regionale) per un totale di almeno 200 giorni, tenuto conto dei giorni di sospensione delle lezioni previsti dal calendario scolastico regionale e della chiusura per la festa del patrono.

L'attività didattica è suddivisa in 2 quadrimestri:

- 1° Quadrimestre (settembre – gennaio);
- 2° Quadrimestre (febbraio – giugno);

L'orario settimanale per tutti i corsi e di tutte le classi è di 32 ore di 60 minuti, tranne le classi Prime che avranno un orario articolato su 33 ore settimanali (salvo eventuali integrazioni con attività di potenziamento).

4.1. Accoglienza - Integrazione

La scuola aiuta gli studenti a sviluppare e rafforzare metodologie di lavoro rigorose ed autonome per raggiungere con successo gli obiettivi didattici e acquisire stabilmente competenze ed abilità.

A tal fine i docenti predispongono un piano di prevenzione e di recupero del disagio e dell'insuccesso formativo che segue lo studente dal suo ingresso nella scuola superiore fino alle scelte post-diploma attraverso:

- ✚ attività di orientamento in ingresso (giornate di scuola aperta per alunni di terza media e loro genitori, e *open day*: una mattinata nella nostra scuola per seguire laboratori pratici e lezioni con gli studenti già frequentanti);
- ✚ attività di accoglienza (con docenti e studenti facilitatori, formati per attività di "Peer education"¹);
- ✚ facilitare l'integrazione di alunni in situazione di handicap;

¹ La **peer education** (alla lettera "educazione tra pari", ma secondo alcuni autori più correttamente traducibile come "prevenzione tra pari") è un metodo d'intervento particolarmente utilizzato nell'ambito della promozione della salute e più in generale nella prevenzione dei comportamenti a rischio. In essa, alcune persone opportunamente formate (i *peer educator*) intraprendono attività educative con altre persone loro pari, cioè simili a loro quanto a età, condizione lavorativa, genere sessuale, *status*, entropia culturale o esperienze vissute. Queste attività educative mirano a potenziare nei pari le conoscenze, gli atteggiamenti, le competenze che consentono di compiere delle scelte responsabili e maggiormente consapevoli riguardo alla loro salute. La peer education si prefigge dunque di ampliare il ventaglio di azioni di cui una persona dispone e di aiutarla a sviluppare un pensiero critico sui comportamenti che possono ostacolare il suo benessere fisico, psicologico e sociale e una buona qualità della vita.

- ✚ facilitare l'inserimento di alunni stranieri;
- ✚ sostenere gli alunni in difficoltà con attività integrative di recupero disciplinare e metodologico; lezioni pomeridiane; sportelli didattici su richiesta degli studenti come supporto allo studio individuale, pause didattiche per consentire agli alunni di recuperare eventuali carenze o difficoltà che non gli hanno consentito di essere al passo con la programmazione prevista

4.2. Accoglienza Prime Classi

“Ti accolgo e ti accompagno nel cammino della crescita, nella formazione didattica-culturale nella formazione senso civico e non omologazione agli schemi nella formazione di un buon cittadino”.

Il progetto si prefigge la socializzazione dei nuovi studenti, di creare il senso di appartenenza all'Istituto, di sviluppare in ogni studente la scelta di una partecipazione attiva alla vita scolastica, di guidare gli studenti in una progressiva acquisizione di autonomia.

A tal fine gli studenti svolgeranno, con la guida degli insegnanti, le seguenti attività:

- conoscenza della realtà dell'Istituto Spallanzani in tutte le sue componenti (struttura, spazi, organizzazione, regolamenti, organi collegiali e forme di partecipazione studentesca) con la collaborazione di studenti, peer educators o facilitatori;
- svolgimento di prove d'ingresso per verificare i prerequisiti degli studenti e pianificare la programmazione didattica ed educativa tenuto conto del gruppo classe;
- questionari e test per far emergere interessi, difficoltà, aspettative e bisogni degli studenti per poter predisporre strategie atte a prevenire il disagio e la dispersione scolastica.

4.3. Metodologie e Strategie Didattiche

Per arrivare a formare:

- ✓ Un allievo preparato;
- ✓ Un cittadino consapevole;
- ✓ Un lavoratore responsabile.

Si è avviato già da quest'anno un processo di innovazione didattica mirata allo sviluppo delle competenze negli assi linguistico, matematico, scientifico e tecnologico e in quelle di cittadinanza (per ottenere come risultato atteso adulti responsabili, consapevoli, autonomi e preparati). Le scelte dal punto di vista educativo e didattico verranno effettuate all'inizio dell'anno scolastico, definite sulla scorta degli esiti delle azioni di monitoraggio previste, analizzate e deliberate dal Collegio Docenti nelle linee generali e dai singoli Consigli di classe.

L'Istituto s'impegna pertanto a far sì che i propri studenti conseguano abilità trasversali attraverso:

a) Metodo di studio

A partire dal momento della fase di accoglienza delle classi prime e in generale nel biennio iniziale, vengono prese in considerazione le eventuali difficoltà di inserimento nell'istituto e vengono fornite le prime indicazioni su come acquisire o migliorare il metodo di studio. L'acquisizione di questa competenza è un punto determinante dell'Offerta Formativa, in quanto facilita l'accesso alle conoscenze, motiva allo studio e agisce da rinforzo dell'autostima.

b) Metodo di lavoro

Parallelamente al metodo di studio, la scuola punta all'acquisizione di un metodo di lavoro. L'area professionalizzante coinvolge conoscenze legate ai processi lavorativi e richiede abilità di vario genere: comunicative, di relazione, di capacità di lavorare insieme, di lavoro in rete, di lavoro per progetti. L'inserimento diretto in realtà produttive (per esempio durante i periodi di stage) implica lo sviluppo di competenze nuove. Tale processo si sviluppa in più fasi:

- un primo momento di orientamento al contesto lavorativo
- apprendimento dei processi che lo caratterizzano
- coinvolgimento diretto in attività di lavoro con l'assunzione di tutte le responsabilità inerenti un determinato ruolo professionale

Il Collegio dei docenti e i Consigli di Classe sono impegnati nell'attivazione di una didattica inclusiva e il più possibile individualizzata, che vada incontro ai bisogni educativi di tutti gli studenti. Si concorda quindi di applicare le seguenti strategie:

- programmare per competenze (didattica laboratoriale, lavori di gruppo, problem solving....)
- Illustrare all'inizio dell'anno scolastico alla classe la programmazione
- prevedere con adeguato anticipo la successione delle attività e delle verifiche
- guidare lo studente all'acquisizione di un personale metodo di studio efficace
- utilizzare il più possibile il lavoro di gruppo, in laboratorio e in classe, per favorire l'apprendimento cooperativo
- utilizzare con regolarità il recupero in itinere per favorire l'apprendimento di studenti con stili cognitivi differenti
- sollecitare la partecipazione, attraverso la discussione su problemi di attualità e favorendo la lettura di giornali, riviste, libri e la partecipazione a manifestazioni culturali

- Chiarire agli studenti i criteri di misurazione dei risultati delle prove (sia scritte, pratiche e orali) e i criteri di assegnazione del voto;
- Educare gli studenti all'autovalutazione
- considerare il momento della consegna delle prove scritte e pratiche corrette, fondamentale per promuovere consapevolezza e apprendimento
- pretendere cura e ordine del materiale di studio e lavoro
- sollecitare la produzione di testi scritti che siano sintetici, corretti e pertinenti.

4.4. Alunni con Disabilità

Nel nostro Istituto è iscritto mediamente un numero piuttosto consistente di alunni con disabilità di vario tipo, da quelle puramente fisiche a quelle di natura psico-fisiche, sensoriali, a volte con notevole compromissione nell' area relazionale, affettiva e della conoscenza del proprio sé.

Coerentemente con quanto disposto dal MIUR, l'Istituto mette a disposizione degli allievi diversamente abili risorse umane e tecniche per favorire l'integrazione, nella consapevolezza che la loro presenza costituisce un prezioso arricchimento per tutta la comunità scolastica e un'importante occasione per attivare processi di innovazione della scuola dal punto di vista didattico, educativo ed organizzativo.

Il diritto all'integrazione è reso effettivo attraverso l'attivazione di percorsi formativi finalizzati alla crescita educativa di tutti gli alunni, la valorizzazione delle diversità e la promozione dello sviluppo di ciascuno nell'apprendimento, nella comunicazione, nella relazione e nella socializzazione. Alla predisposizione di tali percorsi concorrono, ognuno per il proprio ambito di competenza.

La legge n. 104/92 prevede la predisposizione di oggettivi strumenti normativi e operativi, quali la diagnosi funzionale (DF), il profilo dinamico-funzionale (PDF), il piano educativo individualizzato (PEI) tali documenti ci permettono di effettuare l'analisi, la conoscenza delle potenzialità e la definizione dei "bisogni educativi" per l'inclusione dell' alunno diversamente abile. All'interno del nostro Istituto operano:

- docenti curricolari
- docenti di sostegno
- educatori con competenze specifiche
- tutor.

Il lavoro per progetti che, ormai da alcuni anni, l'Istituto sta portando avanti, per alcuni studenti che seguono una programmazione differenziata, consente di creare "spazi didattici" adeguati alle caratteristiche e ai bisogni degli alunni disabili, favorendone una reale integrazione

che parte, in primo luogo, dalla promozione delle potenzialità emergenti degli alunni stessi. Questo modo di lavorare, oltre a garantire una maggiore flessibilità dell'offerta formativa, consente di migliorare notevolmente la fruizione del tempo-scuola ottimizzando le risorse.

Per meglio attuare l'individualizzazione dei percorsi didattico-educativi, da diversi anni il nostro Istituto propone numerose attività laboratoriali poiché le ritiene una modalità di lavoro privilegiata per favorire l'inclusione e l'apprendimento. Nell'ambito della continuità verticale tra i diversi ordini di scuola, in linea con quanto previsto dagli "Accordi di Programma territoriali", vengono promosse azioni che prevedono:

- progetti specifici che possono includere la visita e/o la partecipazione ad attività specifiche, degli alunni in uscita dalla scuola media, presso la nostra scuola;
- colloqui tra i docenti dei diversi ordini di scuola, per accertare le competenze in uscita e rispondere ai bisogni formativi degli alunni.
- incontri con la famiglia.

In ottemperanza delle disposizioni contenute nella legge quadro 104/92, la comunità scolastica nel suo insieme persegue l'obiettivo di promuovere, nell'ottica di una cultura dell'inclusione, l'integrazione scolastica oltre che sociale degli alunni diversamente abili.

Obiettivi Formativi e Didattici

- Favorire l'integrazione degli alunni diversamente abili;
- coordinare le attività di sostegno dell'Istituto;
- verificare in itinere la funzionalità dell'intervento educativo;
- promuovere il successo formativo attraverso un percorso coerente ed unitario che assicuri la continuità tra i vari ordini di scuola e con i "progetti ponte" anche tra diverse scuole medie superiori.

L'Istituto effettua attività di raccordo con le Scuole medie di primo grado e coi familiari degli alunni in ingresso con le quali collabora in sede di orientamento, attraverso il referente d'Istituto, per la definizione del progetto di massima, in base alle:

- caratteristiche individuali dell'alunno (diagnosi funzionale)
- progetto di vita personale.

Il nostro istituto sulla base di i elementi sviluppa essenzialmente due ipotesi di percorso:

A. Programmazione differenziata: detta programmazione da ciascun consiglio di classe in accordo con i familiari degli alunni ed i medici che hanno redatto la diagnosi dopo un preliminare periodo di osservazione. Per Programmazione differenziata si intende il percorso individuale proposto ad un alunno le cui competenze o caratteristiche psichiche siano tali da non consentire l'accesso ai

contenuti/obiettivi previsti dai programmi ministeriali, per parte o tutte le discipline previste dal curriculum.

B. Progettazione ministeriale si intende quella che fa riferimento agli obiettivi previsti dai programmi ministeriali, che sono riconosciuti come risultati compatibili con le caratteristiche dell'alunno. Può prevedere una modifica o una riduzione dei contenuti affrontati purché ciò non determini ostacolo nel raggiungimento degli obiettivi previsti dal curriculum, in termini di competenze terminali.

4.5. Alunni Dsa: necessità di condivisione dei Metodi

Gli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento hanno lo stesso diritto al successo formativo di tutti gli altri studenti. Per garantire ciò, la scuola ha il compito non solo di favorire l'apprendimento, ma anche quello di ridurre i disagi relazionali ed emozionali che talvolta rendono difficili la relazione con le conoscenze e con la classe. Aiutare gli alunni a raggiungere obiettivi di apprendimento tarati sulle loro capacità è una priorità. Pertanto la scuola sempre più inclusiva e sensibile alle differenze accoglie le indicazioni espresse nella nota del Miur (L 170/2010 e successive integrazioni) relative alla dislessia, disgrafia, discalculia, ne condivide le finalità e si impegna ad adottare gli strumenti compensativi e dispensativi che tale documento individua, compatibilmente con le risorse dell'istituto, con la valutazione della situazione dei singoli alunni e con il contenuto della segnalazione scolastica.

Tutto ciò viene formalizzato con la stesura di un documento detto Pdp che una volta redatto, viene condiviso dalla famiglia.

La scuola dispone di una figura dedicata a queste problematiche (referente Dsa) che svolge un ruolo:

- * Informativo per (i colleghi), fornendo informazioni e rendendo disponibile la normativa vigente, di supporto ai colleghi nella compilazione del Pdp.
- * Informativo per (le famiglie) fornendo informazioni sulle risposte della scuola sui bisogni degli alunni DSA.

4.6. Accoglienza Alunni Stranieri

Al momento, il numero esiguo di alunni stranieri di recente immigrazione non prevede l'attivazione di corsi di alfabetizzazione extrascolastici. Qualora la situazione futura dovesse prevedere un incremento dei suddetti allievi, la scuola attiverà percorsi individualizzati, miranti al raggiungimento di adeguate competenze linguistiche, che consentano loro di affrontare almeno i nuclei tematici fondamentali e irrinunciabili per il raggiungimento degli obiettivi minimi previsti dalle programmazioni.

4.7. Antidispersione

Nel nostro istituto il problema dell'abbandono scolastico non è fortunatamente una realtà di ampie dimensioni; nonostante ciò, al fine di ridurre comunque al minimo il fenomeno, l'Istituto ha sempre cercato di attivarsi per promuovere tutte quelle attività didattiche finalizzate al rinforzo della motivazione allo studio ed al successo formativo. Le attività di recupero pomeridiane così come quelle extracurricolari relative all'area professionalizzante tendono infatti a valorizzare i punti di forza di ogni studente, con l'obiettivo comune di motivarlo o in alcuni casi, ri-motivarlo allo studio e al percorso di formazione.

4.8. Bisogni Educativi Speciali (BES)

Gli alunni con BES (con Bisogni Educativi Speciali) sono alunni con handicap, alunni con DSA, alunni con disagio socio-economico-culturale, alunni con gravi problemi di salute, (malattie croniche). Il termine lo si trova nella Direttiva Ministeriale del 27 Dicembre 2012 "Strumenti d'intervento per alunni con Bisogni Educativi Speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica". In essa sono contenute alcune indicazioni e strategie precise che sono proprie della scuola italiana in ottica inclusiva, volte a consentire a tutti gli alunni, qualsiasi siano le loro difficoltà, il pieno accesso all'apprendimento. L'attenzione viene quindi estesa ai Bisogni Educativi Speciali nella loro totalità, andando oltre la certificazione di disabilità, per abbracciare il campo dei Disturbi Specifici dell'Apprendimento, lo svantaggio sociale e culturale, le difficoltà linguistiche per gli alunni stranieri, ecc. La direttiva sancisce quindi il diritto per tutti gli alunni che presentano queste tipologie di difficoltà/svantaggio di avere accesso a una didattica individualizzata e personalizzata.

4.9. Patto di Corresponsabilità (in Allegato)

Per promuovere attenzione, motivazione e responsabilizzare studenti e studentesse riguardo al loro apprendimento, viene chiesta loro la firma di un patto di corresponsabilità, in cui studenti, famiglie e docenti sottoscrivono in maniera esplicita i rispettivi ruoli e impegni da attuare. Una copia resterà in possesso di ogni famiglia. Tale firma implica l'impegno a rispettare il regolamento di Istituto vigente per la parte di competenza.

5. AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

5.1. L'Istituto

L'Istituto Lazzaro Spallanzani con la sua azienda agraria è una realtà scolastica unica nel territorio emiliano e forse nazionale. Si colloca nel Comune di Castelfranco Emilia ed ha due sedi coordinate nei Comuni di Vignola e di Zocca.

Da Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura dei primi anni '50 la Scuola ha ampliato la propria offerta formativa con l'introduzione del Corso Tecnico Agrario. Nell'anno scolastico 2011-12 si è aggiunto, unico in provincia di Modena, il Corso Professionale Alberghiero ad indirizzo enogastronomico. Oggi frequentano la scuola circa 1130 alunni distribuiti sulle tre sedi compreso il corso serale.

5.2. Scuola - Azienda

L'azienda per il nostro istituto rappresenta un perno didattico formativo unico nel suo genere per alcune caratteristiche finalizzate allo stretto rapporto tra esperienza didattica e pratica (didattica laboratoriale). Occupa circa 103 ha di terreno in totale (comprese le sedi distaccate), di cui una parte destinato alla produzione frutticola, campi sperimentali e superfici a foraggiere, indispensabili al sostegno della stalla aziendale. Fa parte delle strutture aziendali anche un piccolo ma efficiente caseificio per la produzione del Parmigiano Reggiano, essendo la scuola socio del consorzio. All'interno dell'istituto si procede inoltre alla conservazione e stagionatura del formaggio che poi viene venduto presso lo spaccio scolastico unitamente ad altri prodotti ortofrutticoli, derivanti dalla attività aziendale portata avanti dagli studenti, dai docenti e dagli assistenti tecnici nelle moderne serre presenti nella sede dell'istituto e in azienda. Nelle sedi coordinate di Vignola e Montecombraro i terreni agricoli sono utilizzati allo scopo di valorizzare le produzioni tipiche del contesto (mosto cotto per aceto balsamico, cerasicoltura, olivicoltura sperimentale, raccolta, trasformazione e lavorazione delle erbe officinali, produzione di prodotti cosmetici). Attraverso la collaborazione degli assistenti tecnici gli alunni assistiti dai docenti utilizzano queste strutture per imparare le tecniche del lavoro sui campi, programmando le lavorazioni agricole necessarie nel corso dell'annata agraria. Ogni alunno attraverso la frequenza dell'azienda acquisisce le nozioni e le competenze professionali in rapporto all'indirizzo di studio scelto.

5.3. Scuola Laboratorio

Nelle tre sedi sono presenti laboratori didattici specifici per i diversi indirizzi che ne evidenziano le peculiarità territoriali e produttive.

Sede di Vignola

Struttura/Laboratorio	Note
Laboratorio di Trasformazione	caldaia in acciaio inox da 10 qli cottura mosto cotto + cisterna refrigerata per conservazione mosto cotto. Presenza di Torchio e pigiadiraspatrice per pigiatura Uva
Acetaia (avviata 1979)	formata da n° 4 batterie formate da 7 barili ciascuna più n° 5 barrique per rinalzi aceto balsamico
Laboratorio di Chimica	n° 24 postazioni di lavoro. Dotazione del laboratorio aggiornata Dicembre 2015 con : n° 2 bancali (n° 16 postazioni lavoro) - armadio sicurezza – armadio prodotti chimici - armadio vetreria e gruppo lavandino. Distillatore Kidal per analisi terreno e vino. Rifrattometro per determinazione zucchero frutta
Laboratorio di Informatica/Multimediale	20 pc collegati in rete tramite Server di Rete. Lavagna Interattiva Multimediale. Il laboratorio è dotato di connessione Internet ad Alta velocità. La Connessione Internet è disponibile a tutte le aule tramite la presenza di Hotspot che garantiscono una copertura WiFi a tutta l sede.
Laboratorio di Scienze	20 microscopi bioculari con possibilità di lavoro individuale e con stereo-microscopio collegato con pc e proiezione su schermo
Laboratorio di Fisica	Strumentazione specifica per le esercitazioni di fisica.
Laboratorio Germoglio verde	n° 4 postazioni con pc ad uso alunni diversamente abili

Strumentazione Informatica nelle classi

Aule	Note
9 classi	n° 4 aule su n° 9 son dotate di LIM di ultima generazione con Video Proiettore BENQ TW526E

Sede di Montombraro

Struttura/Laboratorio	Note
Laboratorio azienda	Superficie aziendale complessiva Ha 5.97.05 Colture prevalenti: piante officinali, fruttiferi, cereali, piccoli frutti Strutture: Capannone per il ricovero di macchine ed attrezzi Capannone per attività didattiche Impianto di distillazione per piante officinali industriale Acetaia per aceto balsamico di mele ed aceto forte di mele Spogliatoio per maschi, femmine e docenti Attrezzature principali Trattore a ruote, trattore a cingoli, motocoltivatore con carro, macchina per la raccolta della lavanda

	Essiccatore a freddo per piante officinali Essiccatore a cassette con temperatura regolabile per frutta e ortaggi.
Laboratorio di chimica, fisica, biologia	Attrezzature e vetreria per la effettuare le principali analisi di terreno, latte, vino, acqua. Spettrofotometro Cappa aspirante Strumenti per esperienze e dimostrazioni di fisica Microscopi monoculari, binoculari e collegato al personal computer
Laboratorio di erboristeria	Strumenti di miscelazione, riempimento, pesatura per la produzione di cosmetici quali detergenti liquidi, creme, profumi Attrezzature per la trasformazione ed estrazioni dalle erbe officinali Distillatore per piante officinali in corrente di vapore
Laboratorio di informatica	13 postazioni di lavoro, collegate al server per l'archiviazione dei dati, tutte collegate ad internet tramite una linea ad alta velocità.
Laboratorio economico commerciale	Punto vendita aperto al pubblico per la commercializzazione dei prodotti dell'Istituto
Sala audiovisivi	Ambiente dotato di strumenti audiovisivi: lim, proiettori, televisore
Serra	Dotata di impianto di riscaldamento, pareti abbassabili nel periodo estivo, ed impianto automatico di irrigazione
8 Aule	Destinate alla didattica

Sede di Castelfranco

Struttura/Laboratorio	Note
35 aule (una dedicata al corso serale),	di cui 4 con LIM e una con videoproiettore fisso
Laboratorio di Scienze	dotato di un computer abbinato a proiettore, 7 microscopi ottici, 2 stereomicroscopi, una telecamera collegata a televisore, che può essere posizionata sia su microscopio sia su stereo microscopio
Laboratorio di Fisica	Rotaia a cuscino d'aria; Ondoscopio; Valigetta termologia; Valigetta di ottica; Valigetta di elettricità; Dinamometri; Strumenti per l'equilibrio; Vetreria; Computer proiettore + schermo
Laboratorio di Chimica	dotato di 7 piani di lavoro, autoclave, stufa a secco, 5 bilance, bilancia pesa-farine, termostato, agitatore termostato, 3 ebullimetri, polarimetro, pHmetro.
2 Laboratori di informatica	ciascuno dotato di computer in rete collegato a videoproiettore, oltre a postazioni per gli studenti per un totale di 35 macchine e una LIM
Laboratorio di Cucina	con Zona di preparazione dei dolci, Zona di Lavaggio, Sala, Zona Bar e Spogliatoio
Aula Magna	dotata di proiettore, in cui è presente la Biblioteca della scuola
4 serre	di cui una costruita in plexiglas con aperture laterali, telo ombreggiante in alto e banconi riscaldati per la germinazione, una più grande in vetro con aperture automatiche superiori e manuali laterali, due con copertura in plastica e riscaldate con ventilatori ad aria calda
2 spogliatoi	

8 tunnel e area in campo aperto	800 metri quadri di tunnel
Automezzi e altra strumentazione per le lavorazioni agrarie e giardinaggio	5 trattori, decespugliatori, 2 motocoltivatori, motosega, soffiatore, tagliaerba a seduta e a spinta
2 Locali dedicati alle attività di sostegno	attrezzati con 7 computer, una fotocopiatrice e 1 LIM, una cucina per le attività di laboratorio, una piccola biblioteca e una piccola sala riunioni; 1 fotocopiatrice; 1 carrello multimediale, dotato di televisore e lettore DVD
Azienda Agricola	103 ettari, di cui: 1,2 ha a pereto (varie cultivar), 1 ha a pomacee e drupacee (varie cultivar), 2 ha di vigneto (Lambrusco, pignoletto e trebbiano); 40 ha di medicaio, 40 ha di frumento, 1 ha di colture orticole (zucche, aglio, cipolle).
Stalla a stabulazione libera con concimaia e vasca per deiezioni liquide	150 capi Razza Frisona Italiana (n. 2 Vacca bianca Modenese) Con sala di mungitura a Tandem (6 postazioni). Fienile per conservazione dei foraggi di 400 metri di superficie
Caseificio	2 Vasche di affioramento e 3 Caldaie (2 per il parmigiano e 1 per i formaggi teneri) con Vasca di salamoia con montacarichi e Sala di stagionatura (capacità 200forme); attrezzatura per la produzione di burro (zangola, scrematrice); Macchina per la confezionatura con sotto vuoto; Yogurtiera. Cella frigorifera di 9 mq.
Cantina	n. 6 Vasi vinari in acciaio inox da 2 tonnellate cadauna. Pigiadiraspatrice; pressa orizzontale; torchio orizzontale; vasi vinari semprepieno n. 3 in vetroresina; imbottigliatrice

Le attività laboratoriale che sono alla base del nostro sistema di apprendimento sono condivise tra le diverse sedi grazie alla dotazione di due pullman che consentono agli alunni delle diverse sedi di spostarsi tra le diverse sedi in modo da usufruire di esercitazioni pratiche presso laboratori, aziende e strutture presenti in altre sedi.

L'IIS Spallanzani ha partecipato ai bandi PON 2014-2020 denominati **“Per la Scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento”** che ha previsto una serie di interventi a favore delle istituzioni scolastiche funzionali a migliorare *l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave (azione 10.8.1)*

Tutte le comunità scolastiche sono state sollecitate a rivedere lo spazio, il tempo e il modo dell'insegnamento e dell'apprendimento, proprio anche grazie ad una maggiore mediazione delle tecnologie e dei nuovi linguaggi nelle pratiche didattiche quotidiane allo scopo di favorire l'apprendimento delle competenze chiave e assicurare agli alunni una partecipazione attiva nel loro esordio nella società in qualità di cittadini.

In un primo bando PON la scuola ha richiesto un finanziamento di risorse economiche utili a realizzare una efficiente rete Lan-wlan che le consenta dotarsi di apparecchiature hardware per l'accesso ai seguenti servizi:

- Accesso wide-band a Internet
- Servizio di posta elettronica interno
- Orario elettronico

- Registro Elettronico
- Condivisione file e cartelle e FTP
- Videoconferenza

Le aule saranno dotate di supporti informatici adeguati e di punti wireless di accesso rete.

Sono state avanzate richieste di aumento del numero di aule anche in ragione dell'aumentato numero di iscrizioni.

5.4. Rapporti con il territorio

L'istituto è da sempre impegnato a riservare ampi spazi durante la propria attività ai contatti e conseguenti collaborazioni con enti locali, università, associazioni del territorio. Queste collaborazioni sono momenti di arricchimento reciproco e stimolo per lo studente ed il personale in generale a relazionarsi col mondo del lavoro e ricerca. Nello specifico sono stati attivati degli incontri programmati nella fascia serale aperti alla cittadinanza, come momento di informazione al territorio nel senso più ampio. Sono stati scelti alcuni temi sulla valorizzazione dei prodotti locali conoscendone la filiera produttiva: produzione, trasformazione e modalità di consumo, in sintonia con l'indirizzo agroalimentare ed enogastronomico.

I Nostri Interlocutori

ISTITUZIONI:

Unione Terre Dei Castelli, Unioni di Comuni

Comuni, Province

Cedoc

Crpv Cesena, Aed, Abtm

Università di Bologna, Modena e Reggio E.

Rete Provinciale Biblioteche

Consorzio Fitosanitario Di Modena

Unibo Alma Orienta, Unimore

Consorzio Parmigiano Reggiano

Assistenza, Ricerca e Formazione Settore Fitopatologico

Consorzio Agrario Prov. Bologna E Modena

Caseificio Istituto Spallanzani (Socio)

Fondazione Cassa di Risparmio di Modena

Prove Sperimentali Sui Cereali

Fondazione di Vignola

ASSOCIAZIONI:

Associazione Provinciale Allevatori

Ass. Produttori Biologici E Biodinamici E.R

Prober

Ass. Italiana Produttori Biologici

Aiab

Ente Sviluppo e Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di
Modena.

Consorzeria Aceto Balsamico

Associazione Di Promozione Locale Del Territorio

Associazione La San Nicola

Ospitalità Delle Scuole Di Vario Ordine E Grado

Associazione Fattorie Didattiche

Ass. Naturalisti Ecologisti Di Castelfranco E.

<u>Anec</u>	<u>Circolo Amici Dell'ape Di Modena</u>
<u>Cam</u>	<u>Associazioni di Categoria</u>
<u>Coop Estense</u>	<u>Lions Club</u>
<u>Associazione del Matraccio</u>	<u>Collegio Provinciale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati di Modena</u>
<u>GAL Modena e Reggio</u>	<u>Collegio Provinciale dei Periti Agrari di Modena</u>
<u>Programmi Di Selezione Bovina</u>	

5.5. Rapporti con le famiglie

Il passaggio dalla scuola media alla scuola superiore rappresenta un momento delicato nella crescita personale e scolastica dello studente. E' importante instaurare fin dai primi giorni un rapporto proficuo e costante con le Famiglie teso al conseguimento delle strategie più efficaci per sostenere gli alunni nel percorso formativo.

La figura di raccordo è rappresentata dal Docente Coordinatore di classe, la cui funzione principale consiste nell'ottimizzare la gestione del gruppo classe, valorizzare le iniziative che si svolgono al suo interno, gestire i rapporti scuola-famiglia in un'ottica collaborativa e di supporto e moderare gli eventuali conflitti.

I momenti di incontro con le Famiglie durante l'anno scolastico prevedono:

- Due ricevimenti generali con indicazione del profitto e della condotta
- Consegna della pagella da parte del Coordinatore di classe
- Ricevimento settimanale individuale su appuntamento
- Disponibilità al ricevimento qualora la Famiglia lo richieda, anche al di fuori dei momenti istituzionali

La scuola, al momento dell'iscrizione, stipula con la Famiglia e lo Studente un contratto formativo, il Patto Educativo di Corresponsabilità, sottoscritto da tutte le componenti. Il patto rappresenta l'accettazione condivisa delle modalità educative che la scuola ritiene fondamentali per la formazione e la crescita dello studente, e rappresenta in modo formale il suo ingresso nella comunità scolastica.

L'utilizzo del registro elettronico, raggiungibile dal sito istituzionale [http:// www.istas.mo.it](http://www.istas.mo.it) , permette alle Famiglie di conoscere in tempo reale ed in modo riservato le eventuali assenze e le valutazioni nelle singole discipline.

Per ottimizzare ulteriormente la comunicazione è stato creato un sito specifico per ciascuna classe, all'interno del quale è possibile inserire documenti, avvisi, materiale didattico in vari formati, raggiungibile dal sito istituzionale <http://www.istas.mo.it/obiettivi-dellanno-e-per-classe.html>

5.6. Viaggi di Apprendimento e di Istruzione

Il nostro Istituto utilizza come strumento di integrazione alla didattica, viaggi di istruzione e di apprendimento. Le classi partecipano a fiere, convegni, mostre e svolgono una visita di istruzione di più giorni che viene strutturata con finalità didattiche e di apprendimento e anche con attività ludiche; La

durata del viaggio è in funzione del grado della classe e per le classi quinte si prendono in considerazione anche viaggi all'estero.

5.7. Dotazione in organico

Classe di concorso/ sostegno	a.s. 2016-17	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	Motivazione: indicare il piano delle classi previste e le loro caratteristiche

Posti per il potenziamento

Tipologia (es. posto comune primaria, classe di concorso scuola secondaria, sostegno...)*	n. docenti	Motivazione (con riferimento alle priorità strategiche al capo I e alla progettazione del capo III)

Posti per il personale amministrativo e ausiliario, nel rispetto dei limiti e dei parametri come riportati nel comma 14 art. 1 legge 107/2015.

Tipologia	n.
Assistente amministrativo	
Collaboratore scolastico	
Assistente tecnico e relativo profilo (solo scuole superiori)	
Altro	

6. VALUTAZIONE

La scuola pone tra le proprie finalità il rafforzamento dei valori della persona intesi come rispetto del prossimo, rispetto della legalità, valorizzazione delle specificità del singolo e dell'autostima dello studente.

La scuola si impegna nel percorso di crescita formativa e professionale dello studente in collaborazione con la famiglia.

Verifica e valutazione

“Il collegio docenti definisce modalità e criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza alla valutazione, nel rispetto del principio della libertà d'insegnamento”. (D.P.R. 22 giugno 2009 n.122)

La valutazione deve tener conto del lavoro svolto, della rispondenza con le aspettative, dello sforzo realizzato da ogni singolo studente in rapporto al livello di partenza e ai risultati raggiunti.

La valutazione è un processo complesso che si svolge in itinere, periodicamente e collegialmente e riguarda obiettivi comportamentali, disciplinari e trasversali. Le fasi in cui si articola sono: la verifica per la misura dell'apprendimento e la valutazione vera e propria in relazione al processo di formazione dell'alunno nella sua globalità, sia dal punto di vista dell'acquisizione delle competenze che della crescita personale.

6.1. Valutazione del comportamento

Tutti i docenti, in modo uniforme e attraverso atteggiamenti condivisi, pongono in atto interventi e strategie sul piano educativo e formativo tesi a far rispettare le regole di autocontrollo disciplinare. Il Collegio Docenti ha fissato i criteri per l'assegnazione del voto di condotta coerentemente con gli obiettivi educativi che l'Istituto si è posto:

- potenziare la capacità relazionale e le dinamiche di gruppo
- consolidare un atteggiamento di responsabile autocontrollo e di rispetto del Regolamento di Istituto, anche in funzione di una più matura riflessione sulle norme di convivenza civile
- frequentare con regolarità e partecipare attivamente alle lezioni.

Per poter attuare una valutazione obiettiva e trasparente, è stata elaborata la seguente griglia in base alla quale viene attribuito il voto di condotta

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA								Punteggio	VOTO
<i>Relazione con gli altri</i>		<i>Rispetto delle regole, dei beni della scuola e dell'ambiente</i>		<i>Impegno e partecipazione</i>		<i>Sanzioni</i>			
10		10		10		10		40	10
E' corretto, disponibile e collaborativo verso adulti e compagni.	9	Rispetta e fa rispettare i beni comuni e l'ambiente dimostrando senso di responsabilità. Ha acquisito piena consapevolezza del rispetto delle regole.	9	Contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.	9	Nessuna sanzione.	9	36-39	9
Si relaziona correttamente con gli adulti e i compagni.	8	Rispetta i beni comuni e l'ambiente. Rispetta le regole dell'Istituto	8	Impegno costante e partecipazione attiva.	8	Episodi di inadempienza al regolamento scolastico sanzionati dal Docente sul registro personale	8	32-35	8
Rispettoso di adulti e compagni.	6	Rispetta i beni comuni e l'ambiente. Sostanziale rispetto delle regole dell'Istituto	6	Impegno e partecipazione adeguati.	6	Episodi di inadempienza al regolamento scolastico sanzionati dal Docente sul registro di classe	6	24-31	7
Frequenti richiami verbali per comportamento vivace, ma sostanzialmente rispettoso di compagni ed adulti.	4	Sostanziale rispetto dei beni comuni e dell'ambiente. Qualche richiamo per mancanza di rispetto delle regole.	4	Impegno e partecipazione non sempre adeguati.	4	Episodi di inadempienza al regolamento scolastico sanzionati con delibera del C.d.C.	4	16-23	6
Episodi di richiami per uso di toni irrispettosi nei confronti di adulti e compagni	2	Scarso rispetto dei beni comuni e dell'ambiente. Qualche richiamo per mancanza di rispetto delle regole	2	Impegno discontinuo o selettivo e partecipazione superficiale.	2	Episodi di inadempienza al regolamento scolastico sanzionati dal C.d.C. con sospensioni.	2	8--15	5
Frequenti richiami verbali per comportamento vivace e/o frequenti richiami per uso di toni irrispettosi nei confronti di adulti e compagni	0	Scarso rispetto dei beni comuni e dell'ambiente. Frequenti richiami per mancanza di rispetto delle regole	0	Impegno e partecipazione scarsi	0	Reiterati episodi di inadempienza al regolamento scolastico sanzionati dal C.d.C. con sospensioni.	0	0-7	4

6.2. Valutazione degli apprendimenti

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

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

La valutazione finale che il Consiglio di Classe formula si basa sulle proposte motivate dei singoli docenti e tiene conto:

- del raggiungimento degli obiettivi didattici disciplinari
- del conseguimento degli obiettivi educativi fissati.

Per la valutazione delle prove orali, scritte e pratiche è stata elaborata la seguente griglia

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI, SCRITTE E PRATICHE

CONOSCENZE		ABILITA'		COMPETENZE		Punteggio	VOTO/10	VOTO/15	VOTO/30
Gravi e diffuse lacune sugli elementi base della disciplina	1	Non svolge compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	1	Non sa usare procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	1	3	2	3	6
Alcune lacune sugli elementi base della disciplina	2	Svolge in modo incompleto compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	2	Ha notevoli difficoltà nell'uso di procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	2	4	3	4	7
						5	3	5	8
						6	4	6	9
Conosce superficialmente gli elementi base della disciplina	3	Svolge superficialmente compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	3	Usa in modo frammentario procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	3	7	4	7	10
						8	5	8	13
						9	5	9	15
Conosce gli elementi base della disciplina	4	Svolge compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	4	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	4	10-12	6	10	20
Conosce con sicurezza gli elementi base della disciplina	5	Svolge con sicurezza compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	5	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto nuovo ma strutturato	5	13	6	11	21
						14	7	11	23
						15	7	12	24
Conosce in modo completo i contenuti della disciplina	6	Svolge compiti/mansioni riguardanti i contenuti della disciplina	6	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto nuovo e aperto con sufficiente autonomia	6	16	7	12	25
						17	8	13	26
						18	8	13	27
Conosce in modo completo i contenuti della disciplina in ampi contesti	7	Svolge con sicurezza compiti/mansioni riguardanti i contenuti della disciplina in diversi contesti	7	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in contesti nuovi in modo autonomo	7	19	9	14	28
						20	9	14	29
						21	10	15	30

6.3. Valutazione delle attività di Stage

Di seguito viene proposta una scheda di valutazione delle attività di stage, suddivisa in tre sezioni:

Aspetti generali: Sezione destinata a valutare le competenze di base e trasversali; solo nell'ultima parte vengono individuate le competenze tecniche che sono state codificate per le diverse tipologie di aziende (vedi allegato)

Attività obbligatorie di Stage: Vengono valutate le competenze tecniche nello specifico delle attività svolte. Vengono distinte le Conoscenze acquisite dalle Abilità acquisite

Attività proposte dall'Azienda: Vengono valutate competenze tecniche acquisite in seguito ad eventuali attività svolte in azienda e c non codificate nelle precedenti sezioni. Anche qui vengono distinte le Conoscenze acquisite dalle Abilità acquisite.

Frequenza Stage: Sezione che quantifica la frequenza che completa e integra la valutazione

Scheda di valutazione: Riquadro finale di competenza del tutor scolastico dove vengono elaborate le valutazioni al fine di una valutazione finale.

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI STAGE ' _____ '

DELL'ALUNNO CLASSE IIS "LAZZARO SPALLANZANI" A.S. 2015/2016

SVOLTA IN DATA 201..... PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA

SCHEDA 1 : ASPETTI GENERALI

L'alunno _____ ha dimostrato :

ATTITUDINI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo
Puntualità / Rispetto delle regole.				
Senso di responsabilità / Motivazione.				
Operosità / Senso pratico.				
Relazioni con colleghi e superiori.				
Disponibilità all'ascolto e all'apprendimento.				

CAPACITÀ ORGANIZZATIVE E PROFESSIONALI	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo

Piano Triennale dell'Offerta Formativa

Portare a termine compiti assegnati.				
Rispettare i tempi nell'esecuzione di tali compiti.				
Organizzare autonomamente il proprio lavoro.				
Capacità di acquisire nuove abilità.				

COMPETENZE DI BASE E TRASVERSALI	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo
Comprendere le regole di funzionamento formali ed informali dell'azienda.				
Osservare e raccogliere dati.				
Esprimersi in modo chiaro e corretto rispetto al contesto di riferimento.				
Comprendere correttamente i messaggi verbali e non verbali.				
Applicare le conoscenze apprese durante il processo formativo.				

COMPETENZE TECNICHE	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo

Data

IIS "Lazzaro Spallanzani"

Az. Agr. "_____"

Il Tutor interno

Il Tutor esterno

SCHEDA 2 : DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OBBLIGATORIE IN STAGE

Conoscenze specifiche da acquisire

1)	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo
Attività svolta:				

Attività svolta:				
Attività svolta:				
2)	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo
Descrizione Attività svolta:				
Descrizione Attività svolta:				
Descrizione Attività svolta:				

Abilità specifiche da acquisire

1)	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo
Descrizione Attività svolta:				
Descrizione Attività svolta:				

Descrizione Attività svolta:				
2)	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo
Descrizione Attività svolta:				
Descrizione Attività svolta:				
Descrizione Attività svolta:				

Data

IIS "Lazzaro Spallanzani"

Az. Agr. "_____"

Il Tutor interno

Il Tutor esterno

SCHEDA 3 : DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' PROPOSTE DALL'AZIENDA

Conoscenze specifiche da acquisire

1)	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo
Descrizione Attività svolta:				
Descrizione Attività svolta:				

Descrizione Attività svolta:				
2)	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo
Descrizione Attività svolta:				
Descrizione Attività svolta:				
Descrizione Attività svolta:				

Abilità specifiche da acquisire

1)	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo
Descrizione Attività svolta:				
Descrizione Attività svolta:				
Descrizione Attività svolta:				

2)	non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo
Descrizione Attività svolta:				
Descrizione Attività svolta:				

FREQUENZA STAGE	Prevista _____	Effettiva _____ (almeno il 75%)
------------------------	----------------	------------------------------------

Data

IIS "Lazzaro Spallanzani"

Az. Agr. " _____ "

Il Tutor interno

Il Tutor esterno

SCHEDE di VALUTAZIONE (tutor scolastico)

SCHEDE		non raggiunto	parzialmente raggiunto	raggiunto	raggiunto con successo	Punteggio complessivo
Scheda 1 Aspetti generali (media delle risposte)						
Scheda 2 Descrizione delle attività obbligatoria in	conoscenza su almeno 2 obiettivi (media fra i due)					

stage	abilità su almeno 2 obiettivi (media fra i due)					
Scheda 3 Descrizione delle attività proposte dall'Azienda	conoscenza su almeno 1 obiettivi					
	abilità su almeno 1 obiettivi					

Data

IIS "Lazzaro Spallanzani"

Il Tutor interno

Oltre alla valutazione delle attività di Stage nel contesto delle materie professionalizzanti si vuole dare anche alle altre materie la possibilità di esprimere un giudizio legato a specifiche consegne per ogni materia comune. Si riporta a titolo esemplificativo una scheda di valutazione nella Materia di Tecnica Amministrativa

Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Si chiede allo studente di osservare e descrivere gli aspetti giuridici ed economici dell'impresa nella quale svolge il periodo di stage aziendale e di rispondere alle domande di seguito elencate.

- 1) Quale è la forma giuridica dell'impresa nella quale svolgi lo stage aziendale?
- 2) Quale è l'oggetto dell'attività economica svolta?
- 3) L'impresa è iscritta alla CCIAA ? In quale sezione?
- 4) Quale è il nome della ditta o la denominazione o la ragione sociale dell'impresa?
- 5) Quali sono i beni che compongono l'azienda?
- 6) Ci sono tutti i segni distintivi dell'impresa? Elencali.

6.4. Valutazione delle Attività Pratiche /Fiere/Visite e viaggi di istruzione/Convegni

Si propone una Scheda di valutazione da adottare nell'ambito delle attività svolte al di fuori della classe :

Griglia per la valutazione di attività quali laboratori, visite guidate, uscite didattiche, lavori di gruppo

N.B Le schede possono essere combinate in base al tipo di attività

Area	Indicatori	Focus dell'osservazione	Fascia	Punteggio attribuito
Relazionale	Comunicazione condivisione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, condivide esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	91-100	
		L'allievo comunica con i pari, condivide esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buone capacità di riorganizzare le proprie idee	76-90	
		L'allievo ha comunicazione essenziale con i pari, condivide alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	61-75	
		L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare con i pari, è disponibile saltuariamente a condividere le esperienze	40-60	
		L'allievo non riesce a comunicare e ad ascoltare con i pari, non è disponibile a condividere le esperienze	<40	

Area	Indicatori	Focus dell'osservazione	Fascia	Punteggio attribuito
Area motivazionale	Curiosità	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	91-100	
		Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni e dati ed elementi che caratterizzano il problema	76-90	
		Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema	61-75	
		Sembra non avere motivazione all'esplorazione del problema	40-60	
		Dimostra di non avere motivazione all'esplorazione del problema	<40	

Area	Indicatori	Focus dell'osservazione	Fascia	Punteggio attribuito
Area Relazionale	Relazione con le figure adulte	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	91-100	
		L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	76-90	
		Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	61-75	
		L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	40-60	
		L'allievo non cura la relazione con gli adulti	<40	

Area	Indicatori	Focus dell'osservazione	Fascia	Punteggio attribuito
Area Cognitiva /problem solving	Superamento delle difficoltà	L'allievo si trova a suo agio di fronte alla difficoltà ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata	91-100	
		L'allievo è in grado di superare la difficoltà con un intervento attivo	76-90	
		Nei confronti della difficoltà l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superarla	61-75	
		Nei confronti della difficoltà l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	40-60	
		Nei confronti della difficoltà l'allievo entra in confusione e non chiede aiuto agli altri	<40	

Area	Indicatori	Focus dell'osservazione	Fascia	Punteggio attribuito
Laboratorio	Rispetto dei tempi	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	91-100	
		Il tempo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il periodo a disposizione	76-90	
		L'allievo ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il tempo impiegato è di poco più ampio rispetto a quanto indicato	61-75	
		L'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	40-60	
		L'allievo non ha motivazione e non pianifica il lavoro	<40	

Area	Indicatori	Focus dell'osservazione	Fascia	Punteggio attribuito
Rielaborazione personale	Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò che ha imparato cogliendo il processo di lavoro svolto; affronta criticamente quanto appreso	91-100	
		Riflette su ciò che ha imparato e sul lavoro svolto	76-90	
		Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del lavoro svolto	61-75	
		Fa fatica ad esprimere un giudizio sul lavoro svolto	40-60	
		Non è in grado di esprimere nessun giudizio sul lavoro svolto	<40	

Area	Indicatori	Focus dell'osservazione	Fascia	Punteggio attribuito
Lavoro di gruppo	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla collaborazione, assume volentieri incarichi che porta a termine con notevole senso di responsabilità	91-100	
		Nel gruppo di lavoro è disponibile ad assumere incarichi e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	76-90	
		Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	61-75	
		Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	40-60	
		Non coopera e non porta a termine i compiti	<40	

Area	Indicatori	Focus dell'osservazione	Fascia	Punteggio attribuito
Rielaborazione personale	Autovalutazione	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al miglioramento	91-100	
		L'allievo è in grado di valutare il correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	76-90	
		L'allievo è in grado di valutare superficialmente il suo lavoro	61-75	
		L'allievo fatica a valutare il suo lavoro	40-60	

		L'allievo non è in grado di valutare il suo lavoro	<40	
--	--	--	-----	--

Area	Indicatori	Focus dell'osservazione	Fascia	Punteggio attribuito
Rielaborazione personale	Creatività	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	91-100	
		Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni originali	76-90	
		L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, non fornisce contributi personali e originali al processo di lavoro	61-75	
		L'allievo fatica a esprimere nel processo elementi di creatività	40-60	
		L'allievo non esprime nel processo alcun elemento di creatività	<40	

Area	Indicatori	Focus dell'osservazione	Fascia	Punteggio attribuito
Problem solving (risoluzione di problemi)	Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	91-100	
		È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri.	76-90	
		Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. Necessita spesso di spiegazioni integrative	61-75	
		Non è del tutto autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. Procedo, con fatica, solo se supportato.	40-60	
		Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. Non procede, anche se supportato.	<40	

6.5. Valutazione delle Competenze di cittadinanza – Primo Biennio

In rosso la descrizione delle competenze secondo le indicazioni che derivano dal D.M. 139 del 22 agosto 2007

AMBITO	COMPETENZE	INDICATORE	DESCRITTORI	VALUTAZIONE	
1. COSTRUZIONE DEL SÈ	1.1 IMPARARE AD IMPARARE (ogni studente deve acquisire un proprio metodo di studio, efficiente ed efficace) <i>“organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro”</i>	1.1.1 reperire le informazioni (sa cosa e dove cercare)	Lo studente sa ...	4	
				3	
				2	
				1	
		1.1.2 selezionare (sa selezionare le informazione e i dati utili allo scopo)		4	
				3	
				2	
		1.1.3 comprendere (sa organizzare e utilizzare le informazioni per comprendere i concetti)		4	
				3	
				2	
		1.1.4 valutare il proprio stile di apprendimento (conosce il proprio comportamento/funzionamento nei processi di costruzione della		4	
				3	
				2	
		1.1.4. maneggiare le attrezzature (sa usare strumenti e mezzi specifici per raggiungere lo scopo e per il proprio apprendimento)		4	
				3	
				2	
		1.2 PROGETTARE (deve essere capace di utilizzare le conoscenze apprese per darsi degli obiettivi realistici) <i>“elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti”</i>	1.2.1 prevedere (nell'ambito delle proprie attività di studio e di lavoro sa prevedere, valutando i vincoli, esiti di situazioni possibili, soluzioni di problemi, effetti di azioni)		4
					3
	2				
	1				
2.	2.1 COMUNICARE	2.1.1 comprendere i		4	

6.6. Percorsi di recupero, sostegno e approfondimento

L'Istituto si impegna ad offrire interventi diversificati per sostenere il percorso formativo degli studenti. Le finalità di tali interventi sono:

- Ridurre la dispersione scolastica;
- Conseguire una solida formazione culturale e professionale;
- Acquisire elementi per la certificazione delle competenze;
- Partecipare in modo costruttivo all'apprendimento dei contenuti
- Consolidare un efficace metodo di studio
- Valorizzare le eccellenze

Tipologie di intervento

- **CORSI DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO:** i corsi di recupero sono rivolti a gruppi di studenti, anche di classi parallele, che presentano oggettive difficoltà nella stessa materia. I corsi hanno una durata compresa tra le 4 e le 15 ore, in funzione della difficoltà e della quantità di programma da recuperare. I corsi di approfondimento sono rivolti a gruppi di studenti, anche di classi parallele, al fine di integrare specifiche capacità.
- **SPORTELLO DIDATTICO:** rivolto al singolo studente (o ad un gruppo molto ristretto) che presenta difficoltà nella comprensione di un particolare argomento. Lo sportello può essere attivato su richiesta dello studente o per convocazione degli studenti da parte dell'insegnante.
- **PAUSA DIDATTICA:** sospensione della programmazione in atto, per recuperare a livello di classe parte del programma già svolto, anche attraverso l'utilizzo della quota del 20% prevista dal D.M.47/06. In sostanza la pausa didattica è un periodo in cui i docenti non svolgono nuove parti del programma, ma privilegiano attività di recupero delle conoscenze e delle abilità non ancora conseguite.

6.7. Credito Scolastico

Criteria per l'attribuzione dei crediti scolastici e formativi

Con l'entrata in vigore della legge che ha riformato l'Esame di Stato, l'attribuzione dei punti di credito ha inizio con la classe terza e prosegue nel quarto e quinto anno. Tali punteggi sono assegnati dal consiglio di classe partendo dalla media dei voti nelle discipline compreso il voto di condotta tenuto conto di:

- **Frequenza**
- **Impegno e interesse**
- **Attività complementari e integrative (partecipazione a progetti scolastici)**
- **Crediti formativi:**

- lavoro estivo in ambito agricolo, anche familiare, purché documentato dal libretto di lavoro o dal versamento di contributi
- stage non retribuiti in ambito agricolo o ambientale
- corsi di lingua
- qualsiasi altra esperienza coerente con il corso di studi e opportunamente documentata.

Il collegio docenti ha deliberato i criteri sotto riportati per l'assegnazione del punteggio definitivo.

Indicatori	Grado di incidenza	Valutazione
Frequenza	Da 0 a ≤ 75%	0
	Da > 75% a ≤ 90%	1
	Da > 90% a 100%	3
Interesse ed impegno	Scarso o limitato	1
	Accettabile	2
	Apprezzabile o costruttivo	4
Attività complementari e integrative	Nessuna attività	0
	Scarso interesse e partecipazione	1
	Sufficiente interesse e partecipazione	2
	Apprezzabile interesse ed impegno	3
Crediti formativi	Nessuna esperienza	0
	Esperienze appena accettabili	1
	Esperienze proficue ed impegnative	2

Sulla scorta della valutazione che può variare da un minimo di 1 a un massimo di 12 si definisce il punteggio spettante per ognuno degli anni di corso.

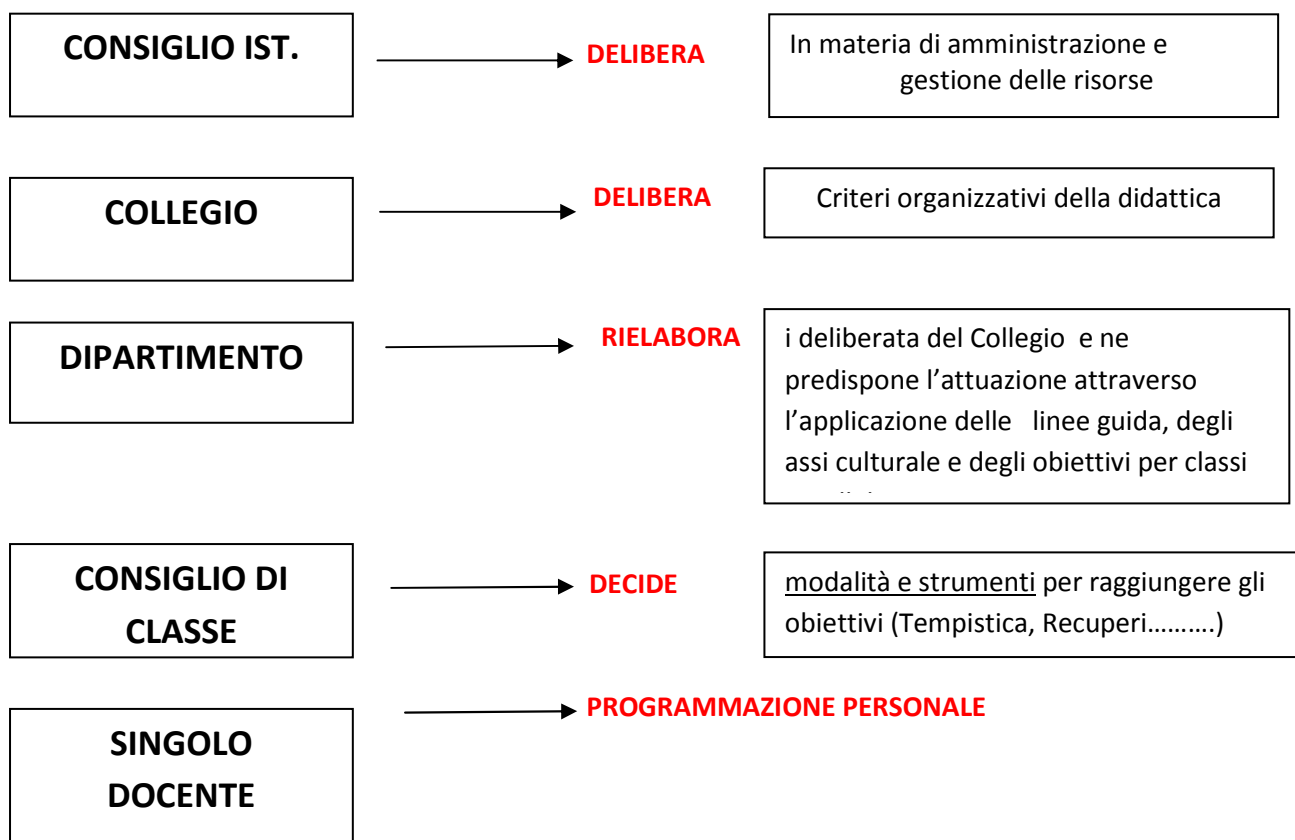
Media Voti	Classe 3^a		Classe 4^a		Classe 5^a	
	valutazione	punti	valutazione	punti	Valutazione	punti
M = 6 (banda di oscillazione)		3 - 4		3 - 4		4 - 5
	1 - 6	3	1 - 6	3	1 - 6	4
	7 - 12	4	7 - 12	4	7 - 12	5
6 < M ≤ 7 (banda di oscillazione)		4 - 5		4 - 5		5 - 6
	1 - 6	4	1 - 6	4	1 - 6	5
	7 - 12	5	7 - 12	5	7 - 12	6
7 < M ≤ 8 (banda di oscillazione)		5 - 6		5 - 6		6 - 7
	1 - 6	5	1 - 6	5	1 - 6	6
	7 - 12	6	7 - 12	6	7 - 12	7
8 < M ≤ 9 (banda di oscillazione)		6 - 7		6 - 7		7 - 8
	1 - 6	6	1 - 4	6	1 - 4	7
	7 - 12	7	5 - 8	7	5 - 8	8
9 < M ≤ 10 (banda di oscillazione)		7-8		7-8		8-9
	1-6	7		7		8
	7-12	8		8		9

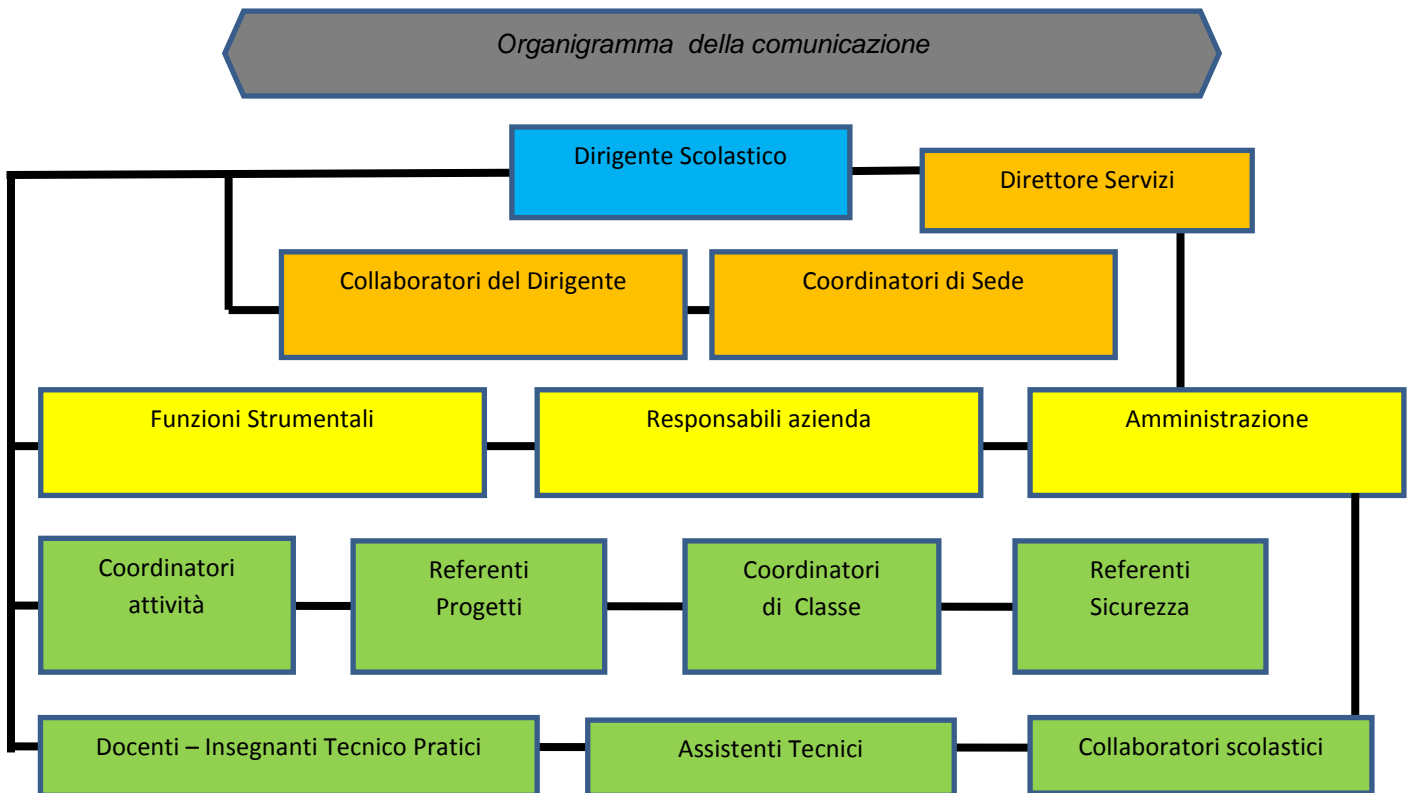
7. ASSETTI ORGANIZZATIVI

a) Organigramma

Organi decisionali:

Consiglio d'istituto	delibera l'utilizzo delle risorse, l'amministrazione didattica e aziendale, l'ottimizzazione, l'efficacia e l'efficienza dei processi;
Collegio	delibera: flessibilità-criteri organizzativi (orari, obiettivi, ecc.). Decide in materia di didattica.
Dipartimento	rielabora linee guida – assi culturali – definisce gli obiettivi dell'anno
Consigli di classe	decide metodi e programmazione da utilizzare nell'attività disciplinare e interdisciplinare -organizza tempi attività recupero
Singolo docente	programma strumenti e contenuti disciplinari in accordo con i colleghi della disciplina





8. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

8.1. Animatore Digitale e Team Digitale

Questa nuova figura introdotta dalla Riforma Scolastica sostituisce in parte la figura della funzione strumentale che veniva in qualche scuola assegnata all'ambito informatico negli anni scorsi. Il realtà si tratta di un'evoluzione importante e complessa che cerca di adeguare il modo della scuola e della formazione al sempre maggior utilizzo di nuove tecnologie didattiche con particolare riferimento agli strumenti digitali e informatici. La stessa evoluzione dell'informatica, l'accresciuto utilizzo da parte di studenti e lavoratori di strumenti software e hardware più evoluti, si propone come una sfida per il mondo della scuola che non può essere raccolta con i tradizionali approcci alla didattica e alla formazione.

Lo sviluppo di didattiche on line e di strumenti sempre più orientati al social nell'ambito della comunicazione richiede da parte di docenti e della scuola l'adozione di nuove filosofie didattiche anche per adeguarsi ai comportamenti digitali che i giovani assumono con sempre maggiore disinvoltura e in qualche caso con grandi limiti e contraddizioni.

Se gli strumenti informatici sono ormai alla portata di tutti, l'uso consapevole e utile di tali strumenti non è così scontato.

Riteniamo quindi che la scuola debba da un lato saper accogliere in modo consapevole le nuove tecnologie informatiche, capendone le potenzialità e i limiti, da un lato deve saper operare come guida verso i propri studenti delle potenzialità che l'uso di tali strumenti comporta nel modo dello studio e del lavoro ma anche delle grandi implicazioni etiche che questo comporta.

Una conoscenza critica di questi strumenti è alla base per una consapevole opportunità di crescita del docente e dello studente. In questo senso il nostro istituto vuole muoversi per la formazione dei propri docenti e dei propri studenti.

L'animatore digitale infatti, muovendosi in accordo con il Dirigente Scolastico opera in ottemperanza delle norme richieste dal Piano Nazionale per la Scuola Digitale (PNSD) nei tre principali ambiti:

a. La Formazione metodologica e tecnologica dei colleghi: si tratta, insieme alla Banda Larga, del tema più rilevante del Piano Nazionale Scuola digitale. Cioè, quello, di coordinare e sviluppare un piano di formazione dei docenti della scuola all'uso appropriato e significativo delle risorse digitali. L'Animatore digitale svolgerà questo ruolo coerente con le indicazioni del Piano Nazionale Scuola Digitale, promuovendo cioè in particolare piani di formazione sulla didattica laboratoriale, sulle "metodologie attive" di impronta costruttivista, sulle competenze di educazione agli strumenti digitali, sui nuovi contenuti digitali per l'apprendimento. Una formazione metodologica, cioè, che possa favorire l'utilizzo consapevole e la comprensione critica delle tecnologie didattiche. Il tutto con l'obiettivo strategico di rendere prima i docenti e poi gli studenti "creatori" e utenti critici e consapevoli di Internet e dei device e non solo "fruitori digitali" passivi. Non necessariamente l'Animatore digitale dovrà essere un "formatore" ma dovrà essere esperto di metodologie e tecnologie didattiche e avere, soprattutto, la capacità di animare e coordinare la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle altre attività formative ai progetti di innovazione. In questo senso è già in atto nel nostro Istituto l'organizzazione e la realizzazione di corsi di formazione per i nostri docenti in modo da implementare l'uso della piattaforma di Google già da tempo in dai nostri docenti e studenti (Siti Classe)

b. Il Coinvolgimento della comunità scolastica: un compito molto rilevante dell'Animatore digitale è, infatti, proprio quello di favorire la partecipazione e stimolare non solo l'attività dei colleghi ma anche quella degli studenti e dei genitori nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del PNSD. La scuola dovrebbe, in questo modo aprirsi a momenti formativi organizzati per le famiglie e per gli altri soggetti presenti sul territorio (Comuni, Biblioteche, Imprese, Fondazioni, Banche ecc.) cercando

di promuovere la diffusione di una cultura della cittadinanza digitale condivisa e dell'alternanza scuola lavoro in maniera diffusa sui territori.

c. La progettazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola. Si tratta ad esempio dell'utilizzo di strumentazioni per le didattiche innovative anche specifiche come la robotica educativa, la programmazione con software che allenano la logica attraverso l'uso di immagini, l'utilizzo didattico di stampanti 3D ecc. . Tutto questo implica ovviamente nuove soluzioni per la distribuzione degli spazi fisici della scuola. Soluzione architettoniche che meglio si adattino ad una scuola "aumentata dalla tecnologie" e aperta alle ulteriori trasformazione che le tecnologie vi porteranno. In questo senso, nei laboratori di tutte e tre le sedi del nostro Istituto, è stato adottato dall'anno scolastico 2016/2017 una nuova logica di rete (sistema FreeNAS) che dispone di un sistema operativo open source (Linux Mint) ed ha già in dotazione numerosi software didattici open source o free ("Scratch per la programmazione per immagini, OpenOffice per la videoscrittura e il foglio di calcolo, ecc).

Oltre a questo va ricordato che il PNSD promuove la didattica integrata dagli strumenti digitali ed intende arrivare al cablaggio ed alla connessione in rete di tutte le scuole italiane entro il 2020.

Con tale intento le scuole sono state invitate nell'anno scolastico 2015-2016 ad individuare un animatore digitale (un docente di ruolo), due impiegati ATA, un tecnico informatico ed un team digitale composto da ulteriori tre docenti.

In ottemperanza a questa disposizione, il 3 febbraio 2016 è stato nominata animatore digitale della scuola la docente Prof.ssa Emanuela Casarini

Nell'anno 2016-2017 le scuole sono state invitate ad individuare ulteriori 10 docenti da inserire nella squadra digitale.

La squadra digitale risulta così composta:

- Preside: Ing. Luigi Solano
- DSGA: Dott. Ermes Ghididi
- Animatore Digitale: Prof.ssa Emanuela Casarini
- Team: Prof. Roberto Ferrari, Prof. Rosario La Terra Bellina, Prof.ssa Laura Cuccheddu
- Personale amministrativo: Sig.ra Agostina Zivieri, sig.ra Paola Giovagnoni
- Tecnico informatico: Sig.ra Monica Raimondi
- Docenti aggiunti il 26/10/2016: Prof. Marco Martinelli, Prof.ssa Claudia Manfredini, Prof.ssa Milena Manfredi, Prof.ssa Francesca Panini, Prof.ssa Adele Del Vecchio, Prof.ssa Emmanuela Marchi.

Nello specifico del nostro Istituto, la squadra digitale si propone i seguenti scopi:

1. Migliorare la comunicazione interna del personale attraverso l'implementazione della già preesistente piattaforma google @istas.mo.it. L'aggiornamento e la corrispondenza dell'anagrafe scolastica con gli account di posta elettronica permetterebbe di comunicare in tempo reale con il personale scolastico, inviare circolari, gestire un calendario comune sempre aggiornato, creare gruppi di interesse.
2. Migliorare l'accessibilità alle risorse digitali da parte degli insegnanti e, di conseguenza, degli studenti.
3. Implementare l'hardware scolastico e l'accesso alla rete dei docenti e degli studenti
4. Curare la formazione digitale dei docenti

A tal scopo è stato approvato dal Collegio dei docenti del 5 settembre 2016, verbale n.1, un corso interno di introduzione alla didattica digitale per docenti interni all'Istituto Spallanzani.

Il corso si tiene per cinque pomeriggi a Castelfranco presso una delle aule di informatica della scuola ed ha orario dalle 14.30 alle 17.30 per un totale di 15 ore.

Le date ed i contenuti del corso sono i seguenti:

- Mercoledì 19 Ottobre: Roberto Ferrari, Sistemi operativi open source e Google drive
- Giovedì 20 Ottobre: Marco Martinelli, Google gruppi e Google moduli, parte prima
- Mercoledì 26 Ottobre: Marco Martinelli, Google gruppi e Google moduli, parte seconda
- Giovedì 27 Ottobre: Emanuela Casarini, Strumenti per la gestione dei gruppi classe: Edmodo.
- Giovedì 3 Novembre: Emanuela Casarini, Strumenti per la didattica digitale in flipped classroom.

Ci si propone di ripetere il corso in futuro nel caso l'esperienza risulti positiva e gradita dai docenti della scuola.

8.2. Docenti Formatori ASPP

Come tutte le realtà anche il nostro Istituto e il nostro lavoro si confrontano quotidianamente con le problematiche legate alla sicurezza. Non dobbiamo dimenticare che la natura stessa delle nostre strategie didattiche che prevede l'uso di attività laboratoriali e di attività pratiche, espone i nostri studenti a quotidiani rischi per la salute e per possibile rischio di infortuni.

Consapevoli dell'importanza di formare cittadini consapevoli e studenti/lavoratori competenti, i nostri programmi di studio prevedono che si tratti di sicurezza in relazione alla realtà produttiva della materia oggetto di studio.

Riteniamo che questo però non sia sufficiente anche a fronte del gran numero di ore di stage che la riforma assegna agli istituti professionali (vedi Cap.3 Alternanza Scuola-Lavoro) e che avvicina gli studenti al mondo del lavoro con un rapporto continuo e costante. Il fatto stesso che gli stagisti siano equiparati a lavoratori nel momento in cui svolgono il loro percorso di formazione in azienda ci spinge a responsabilizzare sempre di più i nostri studenti sulle tematiche della sicurezza.

Abbiamo quindi voluto progettare corsi di Formazione di Addetto al Servizio di Prevenzione Protezione ASPP – Rischio Medio (che tutti i lavoratori devono frequentare per legge a seguito dell'assunzione), da somministrare ai nostri studenti in modo da garantirgli non solo l'adeguata preparazione in fatto di Prevenzione e Protezione nel momento in cui svolgono attività di stage, ma anche in modo da rilasciare l'attestato di frequenza al corso una volta diplomati. Tale attestato può essere una credenziale in più da spendere nell'avvicinarsi al modo del lavoro. Riteniamo che per le aziende questo aspetto possa essere un incentivo in più ai fini di un eventuale assunzione.

A seguito quindi degli accordi intercorsi tra l'INAL della provincia di Modena, l'Azienda ASL di Modena, l'Istituto Calvi di Finale Emilia (che ha aderito anche lui all'iniziativa) e il Nostro Istituto, ha preso il via nell'Ottobre del 2016, il corso per ASPP con l'intento di formare docenti destinati a diventare formatori interni all'istituto.

Precedentemente, in data 20 Settembre 2016 era stato presentato il programma del corso sia nella sua versione contenuta nell'Accordo Stato Regioni del 2006 sia nella versione prevista dal nuovo Accordo entrato in vigore il 3 settembre 2016, poiché nel primo anno di prima applicazione è previsto che si possano avviare entrambi i percorsi. Nel nostro caso si è deciso di procedere secondo il nuovo accordo che dà la possibilità ai docenti di poter avere le conoscenze complete visto che nei corsi in cui faranno docenza agli studenti è previsto che dovrà essere aderente al nuovo accordo sia come ore sia come contenuti.

Per quanto riguarda il "modulo A" le ore rimangono 28 con piccoli aggiustamenti contenutistici. I moduli saranno di 4 ore con orario dalle 14.30 alle 18.30 e si terranno a Modena presso l'Istituto Barozzi che mette a disposizione un'aula.

Per quanto riguarda il “modulo B”, dovrà essere di 48 ore comuni a tutti i comparti lavorativi con l'aggiunta di 12 ore di specializzazione per l'agricoltura per un totale di 60 ore.

A partire da gennaio, subito dopo le vacanze natalizie, fino ad arrivare a maggio, saranno realizzate le 48 ore con un impegno di un pomeriggio alla settimana di 4 ore.

Le 12 ore specialistiche saranno effettuate all'inizio dell'anno scolastico 2017 - 2018.

A seguito della partecipazione al 90% delle ore del modulo B comune a tutti i comparti e di apposita verifica, verrà rilasciato l'attestazione di ASPP per tutti i comparti lavorativi ad eccezione dell'agricoltura (a cui aggiungeremo le 12 ore previste dalla norma), dell'edilizia, del petrolchimico e della sanità. Con le ulteriori 12 ore di specializzazione per l'agricoltura sarà rilasciato l'attestato per ASPP per tale comparto.

Si è previsto inoltre di organizzare una iniziativa di presentazione del progetto a tutti i soggetti interessati: docenti, studenti e famiglie presumibilmente a settembre/ottobre 2017, prima che gli studenti inizino il percorso formativo.

9. GESTIONE DELLE RISORSE

9.1. Attività di Potenziamento

La figura del docente potenziatore apre nuove opportunità alla didattica e rappresenta una evidente evoluzione nel modo di fare scuola e nel concepire la figura del docente. Le considerazioni con cui vogliamo porre le basi per un ottimale utilizzo di questi docenti sono le seguenti:

- In una scuola come la nostra dove sono presenti molti **alunni con difficoltà di apprendimento** (Alunni certificati, DSA, BES) la presenza di figure di supporto alla didattica rappresentano una risposta ad un bisogno sempre crescente nel nostro istituto di supportare la didattica anche in maniera non tradizionale (vedi *Cap.4 Qualità della Didattica*) a partire dalla didattica inclusiva.
- La tipologia dei percorsi di apprendimento da sempre adottati e riferiti ad un ricorso sempre più crescente delle **attività di laboratorio** e delle esercitazioni pratiche (vedi *Cap.5 Ambiente di Apprendimento*), rappresentano una richiesta di innovazione a cui le figure di potenziamento possono dare una risposta precisa e opportuna.
- L'aumento delle ore di stage per i professionali, come anche riportato nel *Cap.3 Alternanza Scuola-Lavoro*, prevede un sempre maggiore **rapporto con il mondo del lavoro** con rinnovate esigenze e opportunità di dare all'insegnamento un ruolo di maggiore contributo alla crescita dello studente, alla formazione dell'individuo in tutti i suoi aspetti e quindi di una crescita che non è solo umana ma anche professionale e sociale. Il potenziamento deve esprimere quindi la volontà di dare alla nostra didattica un ruolo di protagonista nella crescita dell'individuo. Una crescita che inizia sui banchi di scuola e continua nella scoperta del mondo del lavoro e con l'inserimento nella società di cittadini consapevoli del proprio ruolo professionale civile e sociale. Anche la presenza nel nostro Istituto di **Corsi di Istruzione e Formazione Professionale** (IeFP) (*Cap.2.3 I Percorsi didattici*) e il nostro ruolo di Istituto capofila nel progetto **di un Polo scolastico** a livello regionale (*Cap.2.8 Polo Regionale "Tecnico-Professionale per l'Agroalimentare e la Ristorazione*) palesano il nostro bisogno di un nuovo modo di esprimere la didattica e un nuovo modo di relazionarsi con il territorio e in mondo del lavoro.

Riteniamo necessario ribadire che i docenti di potenziamento non devono rappresentare una semplice aggiunta a tradizionali docenti con posto cattedra ma devono essere utilizzati come una grande risorsa per l'insegnamento e un'opportunità di evoluzione della nostra didattica. Va ricordato infatti che la legge 107/2015 prevede che le istituzioni scolastiche attuino funzioni organizzative e di coordinamento attraverso l'organico dell'autonomia, costituito da posti comuni, posti per il sostegno e posti per il potenziamento dell'offerta formativa.

Possiamo quindi definire il ruolo di potenziamento come un ruolo di supporto alle attività curriculari ed extracurriculari. Già dalla prima introduzione di queste figure nel nostro istituto, il loro utilizzo si è da subito orientato alle attività di sviluppo e coordinamento di progetti (anche proposti dai colleghi) e attività di sostituzione di docenti impegnati in progetti. Naturalmente non si escludono attività di rafforzamento dell'offerta formativa anche in attività di recupero del debito formativo.

E' nell'attività di potenziamento che vogliamo dare risposte a parte delle criticità emerse dal Rapporto di Autovalutazione e concretizzare le proposte del Piano di miglioramento.

Queste considerazioni sono state elaborate da un gruppo di lavoro che ha individuate queste possibili aree di utilizzo:

Attività di insegnamento allo studio

- rivolto alle classi prime e seconde
- nasce dalla constatazione delle gravi lacune che presentano i nostri alunni circa il metodo di studio e costruzione del sè
- docenti coinvolti: sostegno, matematica, filosofia, e inglese

Attività di front office

- rivolto alle classi seconde enogastronomico
- nasce dalla necessità di organizzare meglio il servizio di accoglienza all'ingresso della nostra scuola e di promozione di prodotti nel punto vendita
- docenti coinvolti: insegnante tecnico-pratico e inglese

Gestione eventi

- rivolto alle classi terze e quarte enogastronomico
- nasce dalla volontà di promuovere e migliorare la professionalità degli operatori del servizio "accoglienza" offrendo la disponibilità anche ad enti esterni convenzionati con la scuola
- docenti coinvolti: insegnante tecnico-pratico (che presiede coordina e dirige) e inglese

Dall'orto alla cucina

- rivolto alle classi terze e quarte tutti gli indirizzi
- nasce dall'esigenza di creare una sinergia e stretta collaborazione tra i diversi indirizzi della scuola (laboratori incrociati)
- docenti coinvolti: insegnante di agraria (che coordina) in collaborazione con tutti gli insegnanti curricolari

Corsi di potenziamento:

- rivolto a classi parallele di III, IV e V, su gruppi di alunni con valutazione positiva;
- nasce dall'esigenza di sostenere gli alunni con maggiori potenzialità che potrebbero sentirsi motivati in un contesto classe non adeguato alle loro capacità

- ❑ docenti coinvolti: su richiesta, in base alla formazione del docente di potenziamento

Corsi di recupero

- ❑ rivolto a classi parallele di I, II e III su gruppi di alunni in difficoltà (solo nei mesi di Novembre, Dicembre e Aprile);
- ❑ nasce dall'esigenza di sostenere gli alunni con maggiori difficoltà nel corso del quadrimestre in modo da sostenerli in vista della valutazione di fine periodo
- ❑ docenti coinvolti: su richiesta, in base alla formazione del docente di potenziamento

9.1.1. Attività di Potenziamento dell'anno scolastico 2015/2016

Nell'anno scolastico 2015/2016 i docenti assegnati all'Istituto sono sette:

- **un docente di inglese (A346)** cattedra intera
- **un docente di inglese (A346)** cattedra così divisa: **12 ore esonero vice-preside e 6 ore potenziamento**
- **un docente di matematica (A049)** cattedra intera
- **un docente di agraria (A058)** cattedra così divisa: **ore 6 ore esonero vice-preside e 12 ore potenziamento**
- **un insegnante tecnico-pratico (Accoglienza turistica C520)** cattedra intera
- **un docente di sostegno** cattedra intera
- **un docente di filosofia (A036)** cattedra intera

Sono stati elaborati questi progetti :

1. **"INSEGNAMI A STUDIARE"**
2. **"FRONT OFFICE"**
3. **"MISTER GREEN"**
4. **"LABORATORIO DI INTEGRAZIONE"**
5. **"DALL'ORTO ALLA TAVOLA"**

IMPIEGO DEI DOCENTI DI POTENZIAMENTO NEI RISPETTIVI PROGETTI

Docente: Filosofia (A036). Il docente sarà impegnato nel progetto "INSEGNAMI A STUDIARE"

Docente: Inglese (A346). Il docente sarà impegnato nel progetto "INSEGNAMI A STUDIARE"

Docente: Matematica (A049). Il docente sarà impegnato nel progetto "INSEGNAMI A STUDIARE"

Docente: Accoglienza (C520). Il docente si occuperà del progetto "FRONT OFFICE"

Docente: Agraria (A058) con 12 ore potenziamento. Il docente si occuperà di parte del progetto "MISTER GREEN"

Docente: Inglese (A346) con 6 ore potenziamento. Il docente si occuperà di parte dei progetti "MISTER GREEN" e "DALL'ORTO ALLA TAVOLA"

Docente: Sostegno. Il docente sarà impegnato nel progetto "LABORATORIO DI INTEGRAZIONE"

9.1.2. Attività di Potenziamento dell'anno scolastico 2016/2017

Nell'anno scolastico 2016/2017 i docenti assegnati all'Istituto sono 11:

- **due docenti di diritto (Discipline giuridiche ed economiche A019)** 2 cattedre intere
- **un insegnante tecnico-pratico (Accoglienza turistica C520)** cattedra intera
- **un docente di matematica (A047)** cattedra intera
- **un docente di agraria (A058)** cattedra intera
- **due docenti di scienze (Scienze Naturali, Chimica e geografia, microbiologica A060)** 2 cattedre intere
- **due docente di inglese (A346)** cattedra intera
- **due docenti di sostegno (Area Disciplinare Umanistica – Linguistica – Musicale AD02 e Area Disciplinare Tecnica – Professionale – Artistica AD03)**

Sono stati elaborati questi progetti :

1. **“COMPETENZE DI CITTADINANZA: L'AMBIENTE E IL DIRITTO”**
2. **“POTENZIAMENTO DEL LABORATORIO DI CHIMICA PER LA CLASSE 1”**
3. **“POTENZIAMENTO DEL LABORATORIO DI CHIMICA PER LA CLASSE 2”**
4. **“PROGETTO DI POTENZIAMENTO NELL'AMBITO DI ATTIVITA' DI RECUPERO E RINFORZO PER LA CLASSE 1”**
5. **“ACCOGLIENZA: GESTIONE E ACCOGLIENZA UTENZA SCOLASTICA”**
6. **“POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA PER LA CLASSE 5”**

IMPIEGO DEI DOCENTI DI POTENZIAMENTO NEI RISPETTIVI PROGETTI

Docente: Scienze (A060). Il docente sarà impegnato nei progetti “COMPETENZE DI CITTADINANZA: L'AMBIENTE E IL DIRITTO”, POTENZIAMENTO DEL LABORATORIO DI CHIMICA PER LA CLASSE 1”, “POTENZIAMENTO DEL LABORATORIO DI CHIMICA PER LA CLASSE 2” e “PROGETTO DI POTENZIAMENTO NELL'AMBITO DI ATTIVITA' DI RECUPERO E RINFORZO PER LA CLASSE 1”.

Docente: Diritto (A019). Il docente sarà impegnato nel progetto “COMPETENZE DI CITTADINANZA: L'AMBIENTE E IL DIRITTO” e “PROGETTO DI POTENZIAMENTO NELL'AMBITO DI ATTIVITA' DI RECUPERO E RINFORZO PER LA CLASSE 1”.

Docente: Accoglienza (C520). Il docente sarà impegnato nel progetto “ACCOGLIENZA: GESTIONE E ACCOGLIENZA UTENZA SCOLASTICA”.

Docente: Diritto (A019). Il docente sarà impegnato nel progetto “POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA PER LA CLASSE 5”.

10. MONITORAGGIO E AUTOVALUTAZIONE

Per la particolare attenzione prestata all'innovazione didattica, si intende monitorare la stesura dei piani di lavoro predisposti dai docenti delle classi Prime nonché l'effettiva realizzazione di almeno un'Unità di Apprendimento nel primo anno e, a partire dal secondo anno, nell'intero 1° biennio, attraverso:

- l'osservazione delle programmazioni didattiche presentate dai docenti e delle verifiche finali di almeno un' Unità di Apprendimento;
- il confronto dei dati relativi al raggiungimento delle competenze d'Asse e di cittadinanza raggiunte dagli studenti nell'anno scolastico 2014/15 con i dati relativi agli anni successivi.