

Triennio Scolastico

**2016-17**

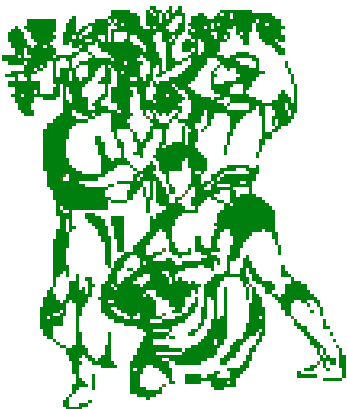
**2017-18**

**2018-19**

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“Lazzaro Spallanzani”**

Castelfranco Emilia



**P.T.O.F.**

Piano Triennale dell'Offerta Formativa

## Sommario

1. PREMESSA.....	4
2. CURRICOLO – PROFILO DELLO STUDENTE.....	7
2.1. Le Competenze di Vita - Life Skills.....	7
2.2. Peer Education.....	8
2.3. Educazione alla salute.....	8
2.4. I Percorsi Didattici.....	10
2.5. Il Profilo dello studente.....	11
2.5.1. Profilo dello Studente – Professionale – Indirizzo “Servizi per l’Agricoltura e lo Sviluppo Rurale” .....	12
2.5.2. Profilo del Percorso di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) per la qualifica ‘OPERATORE AGRICOLO’ .....	13
2.5.3. Profilo dello Studente – Tecnico-Tecnologico – Indirizzo “Agraria, agroalimentare e agroindustria” .....	15
2.5.4. Profilo dello Studente – Professionale – Indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” .....	17
2.5.5. Corso Serale – C.P.I.A. (Centro Provinciale Istruzione Adulti).....	19
2.5.6. Apertura dell'Istituto al Territorio .....	20
2.6. Progetti.....	21
2.6.1. Progetti ad ampliamento dell’offerta formativa.....	22
2.7. Polo Regionale Tecnico-Professionale per l’agroalimentare e la ristorazione.....	24
2.8. I progetti finanziati con il PON (Programma Operativo Nazionale).....	25
3. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL).....	28
3.1. Progetto ASL di Istituto.....	29
3.2. Progetti ASL di Indirizzo.....	30
3.2.1. Progetto ASL Indirizzo Tecnico agrario.....	32
3.2.2. Progetto ASL Indirizzo Professionale enogastronomico articolazione ‘Enogastronomia’ .....	35
3.2.3. Progetto ASL Indirizzo Professionale enogastronomico articolazione ‘Servizi di sala e di vendita’ .....	38
3.2.4. Progetto ASL Indirizzo Professionale enogastronomico articolazione ‘Accoglienza turistica’ .....	41

3.2.5.	<b>Progetto ASL Indirizzo Professionale agrario</b> .....	43
3.3.	<b>Linee guida dei percorsi di ASL per alunni con BES</b> .....	47
3.4.	<b>Internazionalizzazione dei percorsi di ASL</b> .....	47
3.5.	<b>Valutazione delle attività di ASL</b> .....	48
4.	<b>QUALITÀ DELLA DIDATTICA</b> .....	50
4.1.	<b>Inclusione</b> .....	50
4.2.	<b>Accoglienza Prime Classi</b> .....	54
4.3.	<b>Metodologie e Strategie Didattiche</b> .....	54
4.4.	<b>Alunni con Disabilità</b> .....	56
4.5.	<b>Alunni Dsa: necessità di condivisione dei metodi</b> .....	58
4.6.	<b>Accoglienza Alunni Stranieri</b> .....	58
4.7.	<b>Antidispersione</b> .....	59
4.8.	<b>Bisogni Educativi Speciali (BES)</b> .....	59
4.9.	<b>Patto di Corresponsabilità</b> .....	59
5.	<b>AMBIENTE DI APPRENDIMENTO</b> .....	60
5.1.	<b>L'Istituto</b> .....	60
5.2.	<b>Scuola - Azienda</b> .....	60
5.3.	<b>Scuola Laboratorio</b> .....	60
5.4.	<b>Rapporti con il territorio</b> .....	64
5.4.1.	<b>Internazionalizzazione dell'Istituto</b> .....	65
5.5.	<b>Rapporti con le famiglie</b> .....	66
5.6.	<b>Uscite didattiche e viaggi di istruzione</b> .....	66
5.7.	<b>Dotazione in organico</b> .....	67
6.	<b>VALUTAZIONE</b> .....	70
6.1.	<b>Valutazione del comportamento</b> .....	71
6.2.	<b>Valutazione degli apprendimenti</b> .....	74
6.3.	<b>Valutazione delle Attività Pratiche / Fiere / Visite e Viaggi di Istruzione / Convegni</b> .....	77
6.4.	<b>Percorsi di recupero, sostegno e approfondimento</b> .....	82
6.5.	<b>Credito Scolastico</b> .....	83
7.	<b>ASSETTI ORGANIZZATIVI</b> .....	85
8.	<b>FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO</b> .....	87
8.1.	<b>Animatore Digitale e Team Digitale</b> .....	87
8.2.	<b>Docenti Formatori ASPP</b> .....	89

<b>8.3. Piano di Formazione dei Docenti.....</b>	<b>90</b>
<b>9. GESTIONE DELLE RISORSE.....</b>	<b>95</b>
<b>9.1. Attività di Potenziamento.....</b>	<b>95</b>
<b>9.1.1. Attività di Potenziamento dell'anno scolastico 2015/2016.....</b>	<b>97</b>
<b>9.1.2. Attività di Potenziamento dell'anno scolastico 2016/2017.....</b>	<b>98</b>
<b>9.1.3. Attività di Potenziamento nell'anno scolastico 2017/2018.....</b>	<b>99</b>

## 1. PREMESSA

Il presente Piano triennale dell'offerta formativa (PTOF), relativo **all'Istituto di istruzione superiore statale "Lazzaro Spallanzani"** di Castelfranco Emilia (Modena), ai sensi di quanto previsto dall'art. 1, comma 14, della Legge 13 luglio 2015, n. 107, recante la "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti":

- È stato elaborato dal Collegio dei Docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico con proprio atto di indirizzo.
- Ha ricevuto il parere favorevole del Collegio dei docenti nella seduta del 03 Novembre 2016 e, successivamente, nella seduta del 14 Aprile 2016.
- È stato approvato dal Consiglio di Istituto, come ultima variazione, nella seduta del 06 Giugno 2017.
- Dopo l'approvazione, è stato inviato all'Ufficio scolastico regionale competente per le verifiche di legge ed in particolare per accertarne la compatibilità con i limiti di organico assegnato.
- È stato rimodulato dal Collegio dei docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico.
- A seguito della rimodulazione, ha ricevuto il parere favorevole del Collegio dei docenti nella seduta del 14/11/2017 2017.
- E' stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 31/10/2017.
- A seguito della rimodulazione, dopo l'approvazione, è stato inviato all'Ufficio scolastico regionale competente per le verifiche di legge ed in particolare per accertarne la compatibilità con i limiti di organico assegnato.
- È pubblicato nel portale unico dei dati della scuola.

Il presente PTOF nasce da una serie di incontri tra i docenti dei diversi indirizzi e delle diverse sedi dell'Istituto che hanno espresso la loro idea di cambiamento della scuola in linea con le direttive della Riforma scolastica, esprimendo una visione della didattica al passo con i tempi ed individuando quei miglioramenti richiesti dagli esiti del Rapporto di autovalutazione (RAV).

L'articolazione del presente PTOF costituisce il documento fondamentale dell'identità culturale ed organizzativa che la scuola intende adottare, nell'ambito della sua autonomia, fino all'a.s. 2018/2019.

Il presente PTOF raccoglie le risultanze dell'autovalutazione di Istituto, così come contenute nel RAV, pubblicato all'Albo on-line della scuola e presente sul portale "Scuola in Chiaro" del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, dove è reperibile all'indirizzo:

<http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/>

e le declina secondo le azioni descritte dal Piano di Miglioramento (PdM) di Istituto (in allegato).

In particolare, si rimanda al RAV per quanto riguarda l'analisi del contesto in cui opera l'Istituto, l'inventario delle risorse materiali, finanziarie, strumentali ed umane di cui si avvale, gli esiti documentati degli apprendimenti degli studenti, la descrizione dei processi organizzativi e didattici messi in atto.

Il RAV, inoltre, evidenzia

le seguenti priorità didattiche:

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

i seguenti traguardi da raggiungere:

- 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 all'interno delle 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.

e i relativi obiettivi di processo da perseguire nel PdM:

- Definire 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 unità di apprendimento 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.
- Creare un gruppo di supporto e monitoraggio dei processi messi in atto dai docenti per il raggiungimento dei traguardi.

## 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 traduce in competenze chiave e 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:

- a. **La costruzione dell'identità della persona:** il riconoscimento di sé, della propria individualità, dei propri punti di forza, dei propri limiti e difficoltà.
  
- b. **Lacapacità comunicativa** nei tre aspetti fondamentali, ovvero:
  - la capacità di esprimersi in modo appropriato rispetto alla cultura e alle diverse situazioni e contesti;
  - il saper comunicare il proprio sapere;
  - il saper comunicare uno stato d'animo, ovvero i propri desideri, opinioni, bisogni, paure e, in caso di necessità, chiedere consiglio e aiuto.
  
- c. **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. Peer Education

---

La Peer Education - alla lettera Educazione tra Pari - è la metodologia con cui, nel **nostro Istituto, vengono affrontati alcuni progetti di educazione alla salute rivolti al biennio**. Queste attività educative mirano a potenziare negli studenti le conoscenze, gli atteggiamenti e le competenze che consentono di compiere delle scelte responsabili e maggiormente consapevoli riguardo alla loro salute. Nel progetto di educazione tra pari, studenti reclutati tra le classi terze e quarte, dopo essere stati formati da specialisti su temi specifici, intraprendono attività educative con altri studenti - in genere delle classi del biennio. Quello che si viene a creare è un processo di educazione reciproca tra i membri di un gruppo e altri del medesimo gruppo. **Gli studenti impegnati nell'attività di Peer Education funzionano come "esperti" nei confronti dei loro pari su argomenti relativi alla comunicazione, alla gestione di un gruppo, alla creazione di regole condivise, ai ruoli e ai compiti dei rappresentanti negli organi collegiali, nonché alla prevenzione dei comportamenti a rischio in adolescenza e, quindi, agiscono come facilitatori di cambiamento di atteggiamenti nei confronti dei loro coetanei, diventando un vero e proprio punto di riferimento per gli studenti all'interno della comunità scolastica.** 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 in generale una buona qualità della vita. Si tratta di un'attività che ha tra le sue finalità principali quelle di rendere gli studenti protagonisti della vita sociale dell'Istituto, di potenziare lo sviluppo delle competenze psicosociali (Life Skills) **e di incrementare il proprio senso di auto-efficacia.**

## 2.3. 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 "Scuola che promuove salute" Il nostro Istituto, secondo una visione culturale che avvicina la scuola alla definizione di scuole che promuovono salute del network School for Health in Europe, "implementa e struttura un piano sistematico per la salute e il benessere degli studenti e del personale docente e non docente". Questo viene realizzato con la consapevolezza che progettazione, pianificazione e realizzazione di quanto promuove e favorisce salute e benessere psicofisico sia a beneficio non solo della scuola ma della comunità intera. In questa pratica vengono dunque tenuti in considerazione tutti gli aspetti della vita della scuola e tutte le iniziative e le esperienze che gli enti che presidiano il territorio propongono:

### a. Sfera educativa

È consolidato l'utilizzo di metodi di insegnamento e di apprendimento volti al raggiungimento di abilità e competenze necessarie per la costruzione consapevole di sé, delle proprie scelte e delle proprie

conoscenze, con il coinvolgimento attivo degli studenti in situazioni di apprendimento e tenendo presente le differenze individuali e i diversi bisogni educativi.

### b. Sfera della salute

- **Fattori di rischio comportamentali e loro prevenzione:** lotta a tabagismo e alcolismo, gestione delle relazioni affettive e della sessualità vengono affrontati secondo un approccio trasversale, con la metodologia della Peer Education, promuovendo il coinvolgimento di tutte le componenti della comunità scolastica.
- **Promozione del benessere riproduttivo, sessuale e relazionale:** considerata come obiettivo strategico in campo sociale, sanitario e dell'istruzione, è stata implementata da un accordo che l'Istituto ha siglato nel giugno 2017 con il Comune di Castelfranco Emilia e l'Azienda Sanitaria Locale, accordo che prevede l'ampliamento, a beneficio delle giovani generazioni, del servizio del Consultorio familiare e dello Spazio Giovani di Castelfranco Emilia attraverso l'inserimento di uno specialista che si occuperà di problematiche di natura andrologica.
- **Pressioni sociali e comportamenti a rischio:** l'Istituto aderisce a due progetti del programma di prevenzione "Tra rischio e piacere", monitorati dal Piano Regionale di Prevenzione dell'Emilia Romagna 2015-2018 e attuati secondo la metodologia di Luoghi di Prevenzione Emilia Romagna:
  - *WE-Education*, percorso di creazione di prassi condivise per il contrasto all'uso di sostanze psicoattive in ambito scolastico.
  - *"Probabilmente: le illusioni e i giochi di fortuna"*, percorso di progettazione di azioni didattiche per la prevenzione del Gioco d'Azzardo Patologico in ambito scolastico.

### c. Ambiente, cittadinanza e territorio

A partire dall'a.s. 2016/2017 l'Istituto ha avviato una serie di collaborazioni con gli Enti locali:

- Contribuisce allo sviluppo progettuale di un gruppo di lavoro presso la Casa della Salute di Castelfranco Emilia. Il gruppo vuole perseguire, in un'ottica di comunità, i seguenti obiettivi:
  - facilitare il riconoscimento, da parte degli specialisti della salute che incontrano gli adolescenti, di specifiche problematiche psico-relazionali e fisiche;
  - sostenere la proattività sui temi della salute e la sua promozione da parte della Comunità;
  - supportare l'analisi e descrivere le opportunità presenti sul territorio del Distretto a favore dell'agio delle giovani generazioni.
- Ha siglato un accordo con il Comune di Castelfranco Emilia che prevede l'impiego degli studenti in attività di manutenzione e valorizzazione del parco adiacente la Casa della Salute, per renderlo accessibile e fruibile all'intera cittadinanza.

In questo triennio l'impegno dell'Istituto proseguirà dunque secondo queste linee di azione:

- Creazione di un gruppo di lavoro per la promozione della salute.
- Monitoraggio dello stato di salute della popolazione scolastica.
- Costruzione del Profilo di salute della scuola e promozione della salute in ambito scolastico con adesione a progetti che rispondano alle necessità specifiche dell'Istituto.
- 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 Emilia.
- Creazione di una rete di scuole dei territori dei comuni di appartenenza per affrontare in modo condiviso le tematiche relative ai sani stili di vita e alla prevenzione dei comportamenti a rischio.

## 2.4. I Percorsi Didattici

---

Gli indirizzi di studio presenti sono i seguenti:

- **Settore Professionale** “Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale”, opzione “Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio”.
- **Settore Professionale** “Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” con le articolazioni
  - “Sala e vendita”
  - “Enogastronomia”
  - “Accoglienza Turistica”
- **Settore Tecnologico** “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria” con le articolazioni
  - “Produzioni e Trasformazioni”
  - “Viticoltura ed enologia”
- **Corso serale - C.P.I.A. (Centro Provinciale Istruzione Adulti)** “Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale”, opzione “Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio”

I quadri orari sono consultabili sul sito della scuola con le modifiche di seguito riportate.

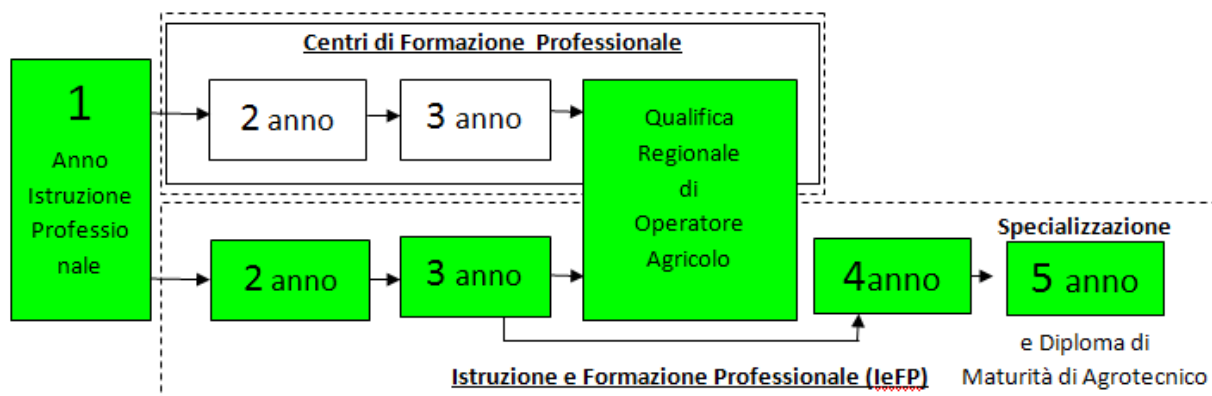
Il Collegio dei Docenti, al fine di potenziare le competenze dell'indirizzo professionale “Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” ha apportato una modifica al quadro orario di ordinamento introducendo la materia ‘Valorizzazione dei prodotti agricoli’ affinché si possa comprendere il valore delle tipicità del territorio.

Il Collegio dei Docenti, all'interno del settore professionale “Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale”, ha deliberato l'attivazione di un ulteriore insegnamento denominato ‘Principi di agricoltura’ finalizzato al raggiungimento degli obiettivi previsti dal piano dell'offerta formativa della scuola, tenendo conto delle richieste degli studenti e delle famiglie e delle competenze richieste dai percorsi leFP. Tale insegnamento si sviluppa nel primo biennio (*classi prima e seconda*) all'interno dell'orario complessivo delle lezioni previsto, con durata di 33 ore/ann., scansione di 1 ora/sett. ed è stato introdotto riducendo del 12,5% l'orario di

biennio di 'Lingua e letteratura italiana' e del 12,5% l'orario di biennio di 'Matematica'. Le competenze intercettate sono comuni alle altre discipline di indirizzo e ricadono all'interno dell'asse scientifico-tecnologico, con particolare riferimento alle attività di laboratorio. Il primo anno l'alunno sarà impegnato in esperienze pratiche ed osservazioni riferite all'intero ciclo colturale/economico di una specie erbacea o arborea: dalla semina alla vendita del prodotto. Il secondo anno l'alunno sarà impegnato in esperienze pratiche riferite alla trasformazione dei prodotti agrari.

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

- 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);
- Proseguire con il percorso d'istruzione e formazione professionale (IeFP) offerta dall'istituto e:
  - o 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;
  - o non sostenere l'esame e proseguire con la frequenza del secondo biennio e del quinto anno fino al diploma.



## 2.5. Il Profilo dello studente

---

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.

### 2.5.1. 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):**

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

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. È 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; le più indicate sono la Facoltà di Agraria ed equipollenti, corso post-diploma, I.F.T.S., corso di specializzazione professionale, Corso F.S.E.

### **2.5.2. Profilo del Percorso di Istruzione e Formazione Professionale (leFP) per la qualifica 'OPERATORE AGRICOLO'**

La scuola fa parte del Sistema regionale dell'leFP che offre la possibilità di conseguire una qualifica triennale di "Operatore Agricolo" (EQF3) in contemporanea con il percorso quinquennale (sussidiarietà integrativa). Le qualifiche professionali, di competenza regionale, sono riconosciute e spendibili a livello nazionale e comunitario, in quanto comprese in un apposito Repertorio nazionale, condiviso tra Stato e Regioni con Accordi del 27 luglio 2011 e del 19 gennaio 2012.

I principi del sistema leFP sono quelli di innalzare il livello di istruzione, di facilitare gli studenti nell'assolvimento dell'obbligo scolastico (in particolare per i ragazzi in condizioni di svantaggio personale, economico e sociale), di sostenere il loro successo scolastico e formativo e di far loro conseguire una qualifica professionale.

Il sistema leFP è finalizzato ad offrire allo studente, 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 scuola ha adeguato il proprio piano dell'offerta formativa, utilizzando le quote di autonomia e flessibilità, riorganizzando i curricula del primo biennio e terzo anno. Tali percorsi curricolari, infatti, sono stati oggetto di una 'curvatura' complessiva verso la figura professionale di qualifica e di un ampio arricchimento curricolare (didattica attiva e laboratoriale, integrazione tra le competenze culturali e di base con quelle tecnico-professionali).

La leFP è da intendersi come fattore di sviluppo sociale ed economico. La sua attuazione all'interno del percorso scolastico promuove strategie di innovazione che possono favorire le condizioni del contesto territoriale, creando buona occupazione, migliore qualità del lavoro e più diritti di cittadinanza.

Cogliendo le opportunità del territorio e le richieste di alunni e famiglie, infatti, il percorso leFP si pone l'obiettivo di elevare le competenze generali delle persone, di ampliarne le opportunità, di assicurarne il

successo scolastico e formativo, anche contrastando la dispersione scolastica, di fornire una risposta coerente ai fabbisogni formativi e professionali dei territori.

L'azione regionale di supporto per l'integrazione progettuale e operativa dei percorsi leFP consente di implementare l'offerta formativa con numerose compresenze all'interno dell'orario delle lezioni e di implementare le conoscenze e le abilità tecnico-professionali dello studente. L'azione regionale, inoltre, consente di incrementare i momenti professionalizzanti con visite didattiche mirate, l'intervento di esperti e l'acquisto di materiali tecnici.

Considerati gli obiettivi mirati dall'intero percorso leFP, le azioni previste nel primo biennio e terzo anno riguardano due diverse tipologie di intervento (dgr 687/2016): A) Prevenire la dispersione, ridurre l'abbandono scolastico e supportare il successo formativo; B) Promozione e tutoraggio di attività didattiche coerenti con quelle definite nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro (ASL): impresa formativa simulata, visite guidate, simulazione di casi, laboratori e tirocini curriculari quali modalità formative per l'acquisizione delle competenze tecnico professionali, culturali e organizzative favorendone una sintesi unitaria e realistica attraverso la sperimentazione in contesto d'uso e in situazione.

TIPOLOGIA DI INTERVENTO		ATTIVITÀ	ANNO
A)	Iniziative di accoglienza, presa in carico, orientamento.	Attività di accoglienza.	1°
		Questionari stili di apprendimento e attività correlate.	
	Laboratori esperienziali.	Sviluppo competenze relazionali tra gli studenti e nel rapporto studente-insegnante.	
		Visita ai luoghi più importanti della zona o visita ad una attività produttiva tipica.	
Percorsi di supporto alla transizione.	Misure di allineamento con le unità di competenza (UC) proprie della figura di 'Operatore agricolo' e relativa produzione di evidenze.	2° e 3°	
B)	Sviluppare strumenti di maggiore integrazione per favorire la conoscenza e l'inserimento nel mondo del lavoro.	Attività collegate alle unità di competenza (UC) proprie della figura di 'Operatore agricolo' e relativa produzione di evidenze.	2° e 3°

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 Emilia Romagna.

In generale, alla fine del percorso leFP, lo studente dovrà raggiungere sufficienti risultati di apprendimento in termini: coltivazione pianta da semina; coltivazione piante da frutto; prevenzione e cura malattie piante; allevamento animali produttivi.

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.

### **2.5.3. Profilo dello Studente - Tecnico-Tecnologico - Indirizzo "Agraria, agroalimentare e agroindustria"**

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

Al terzo anno è possibile scegliere tra le articolazione:

- "Produzioni e trasformazioni" per l'approfondimento delle problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie;
- "Viticultura ed enologia" per l'approfondimento delle problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alla trasformazione e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

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.

**È in grado di:**

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.



- Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

### **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, le più indicate sono 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 dello Studente - Professionale - Indirizzo “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:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

**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.

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

**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.

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

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

Attività di ricevimento e d'accoglienza turistico-alberghiera.

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

### **2.5.5. Corso Serale – C.P.I.A. (Centro Provinciale Istruzione Adulti)**

**“Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale” opzione “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 di 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.

### 2.5.6. Apertura dell'Istituto al territorio

Per sua tradizione, l'istituto è da sempre aperto alle richieste di collaborazione da parte di Enti Esterni del territorio, delle Amministrazioni Comunali, di Associazioni di Volontariato. Nel corso dell'anno i locali dell'istituto, in particolare laboratori, aule ed Aula Magna delle diverse sedi, vengono concessi su richiesta per manifestazioni, corsi, eventi culturali. L'Istituto a sua volta propone periodicamente alla cittadinanza dei corsi tematici, quali ad esempio il Corso di Potatura.

Gli studenti dell'Istituto possono partecipare a titolo gratuito.

#### **Serate dello Spallanzani**

Durante ogni anno scolastico, in tutte le sedi vengono organizzate dal personale interno delle serate a tema, coerenti con i diversi corsi di studio, alle quali è invitata a partecipare la cittadinanza. Nel corso di tali serate, al termine della relazione proposta da un Esperto che può essere anche esterno, gli studenti del corso alberghiero per la sede di Castelfranco propongono una cena-degustazione inerente agli argomenti trattati, mentre nelle altre sedi la degustazione è curata dal personale interno.

-

## 2.6. 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 stage secondo le specificità degli indirizzi.
- Promozione di uno stile di vita sano e l'attenzione per i comportamenti a rischio della salute.
- Consapevolezza della propria cultura nell'incontro con culture straniere.

L'Istituto da diversi anni ha attivato attività di orientamento in ingresso per alunni delle scuole medie. Tali attività hanno come scopo quello di favorire una conoscenza più approfondita degli indirizzi presenti, in particolare consente agli studenti di toccare con mano esperienze laboratoriali che contribuiranno a una scelta più consapevole al momento del passaggio dalla scuola media a quella superiore. Nell'accogliere le classi delle scuole medie il nostro Istituto mette a disposizione, oltre che le competenze professionali del personale, anche aule, laboratori e i pullman scolastici propri; in questo modo si facilita l'accesso alle attività proposte.

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

### 2.6.1. Progetti ad ampliamento dell'offerta formativa

Smart Farm allo Spallanzani
DIRE FARE GUSTARE, LA PALESTRA DEL GUSTO in collaborazione con slow food
L'irrigazione alla luce dei cambiamenti climatici: vecchie e nuove tecnologie a confronto
Terra Madre che Nutre Terra Madre che Cura
Young Beekeepers - Giovani Apicoltori
Giornata delle macchine agricole.
Biodiversità
Produzione cosmetici
Meno 30%

Progetto "Villa Trenti"
Distillazione di officinali
Progetto Ampliamento MAC (Museo all'Aperto della Ciliegia)
Laboratorio di Trasformazione
Trasformazioni agroalimentari
PROGETTO ABA/ISTAS
Probabilmente: le illusioni e i giochi di fortuna
Ficcasoldi: prevenzione del gioco d'azzardo
YOUNG MILLENNIALS MONITOR 2017/2018
WE-EDucation
Riciclandino
Professione Accoglienza
Metti una sera a cena: tra carneplastico e dolcelastico. Agile, dinamica, aerea: la cucina futurista
Scambio in famiglia con la città gemellata Marktrechwitz (Deutschland)
Partnership con Scuola Agraria di Hiroshima, Giappone
Erasmus+
Certificazione linguistiche DELF
Minuto Mantenimento
NO CHILD LEFT BEHIND
PROGETTO INCLUSIONE
Laboratorio NUOTO-H
Pizzeria del Venerdì
Fiori in tavola
Cucinotto
Emozioni
Vasetti di bontà (laboratorio yogurt)
Disintegra
Come sono così sia in perfetta armonia!
VEGOLOSI - Cucina vegana e vegetariana
Coltivatori in erba
Gestione Punto Vendita
Fattorie didattiche
Progetto serra
Conoscenza e cura del cavallo
La Psicomotricità come strumento di scoperta e di crescita
UGUALMENTE COOPERATIVI 2017/2018: PERCORSI VERSO IL LAVORO CON ALTRI TALENTI
Mercatino bio c'è
Bigiotteria e oggettistica in lana cotta
Danze scozzesi
PET - Preliminary English Test
Stage linguistico e ASL in un paese di lingua inglese
Cinema in lingua
Se si insegnasse la bellezza
Fai la cosa giusta! Incontri di educazione alla legalità online
CENTRO SPORTIVO SCOLASTICO

Corso per diventare arbitro di calcio federazione AIA-FIGC
La classe va in piscina
Conosci la scuola del futuro 11^ edizione
Montombraro: aiutiamo ad orientare
Orientamento in uscita
Orientarsi
SPAZIO ORIENTAMENTO
PUNTO D'ASCOLTO
IL RUOLO DELLA SCUOLA NELLA PREVENZIONE DI COMPORTAMENTI DEVIANTI E NELLA PROMOZIONE DEL BENESSERE IN ETÀ ADOLESCENZIALE
Ecopatante
Progetto# cittadine. Nei loro panni.Sessualità e prostituzione all'alba della Repubblica
Storia in Viaggio. Da Fossoli a Mauthausen
Storicamente: alla scoperta della sede storica dell'Istituto Spallanzani
Progetto Cinema
AZIONE "X MEN"
PEER EDUCATION 2017/2018
Educazione alla gentilezza
Help bullismo e non solo
Educazione alla responsabilità e sviluppo life skills
Viva Vivaldi _progetto audio-video
Educazione alla salute
Corso di primo intervento (BLS)
PRIMO SOCCORSO E BLS
Progetto "MELANOMA"
Progetto "MARTINA"
Sensibilizzazione alla donazione di sangue, organi e tessuti.
Educazione Stradale convivenza civile
Governo Proattivo del Disagio Adolescenziale
PROGETTO SCACCHI A SCUOLA
Progetto "Serate Spallanzani " in collaborazione con Slow Food sede Vignola
Montombraro in fiera
Serate allo Spallanzani Montombraro

## 2.7. 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 il nostro Istituto quale **Polo Regionale "Tecnico-Professionale per l'AGROALIMENTARE e la RISTORAZIONE"**.

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

- Istituto "Spallanzani" (Istituto capofila).
- Istituto "Calvi".
- Gruppo Cremonini Inalca.
- Cooperativa Coop Estense.
- Centro Form. Prof. I.A.L. di Serramazzone.
- 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>

## 2.8. I progetti finanziati con il PON (Programma Operativo Nazionale)

Il nostro Istituto ha partecipato a diversi progetti finanziati col Programma Operativo nazionale (PON) qui sotto elencati:

Realizzazione AMBIENTI DIGITALI n.12810 -FESR - del 15/10/2015	Autorizzato in data 4/8/2017
Inclusione sociale e lotta al disagio n.10862 - FSE - del 14/11/2016	Autorizzato in data 22/11/2016
Potenziamento dell'educazione all'imprenditorialità n. 2775 - FSE - del 08/03/2017	In fase di valutazione
Pensiero computazionale e cittadinanza digitale n.2669 - FSE -del 03/03/2017	In fase di valutazione
Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro n.3781 - FSE - del 05/04/2017	In fase di valutazione

Il finanziamento dal PON AMBIENTI DIGITALI n.12810 mira all'allestimento di tre postazioni fisse desktop per l'aula docenti con relativo monitor collegate alla LAN pre-esistente. Inoltre si propone di allestire 12 aule tecnologicamente tradizionali. Le aule aumentate così progettate consentiranno la fruizione di contenuti digitali attraverso la connessione ethernet e wireless ad Internet, la condivisione di materiali attraverso sistemi di cloud, nonché la condivisione dello schermo attraverso sistema chromecast. Con l'uso di dispositivi di videoconferenza sarà inoltre possibile l'inclusione di alunni disabili che potranno così collegarsi alla classe in remoto.

Il finanziamento dal PON "inclusione sociale e lotta al disagio" n.10862 ha lo scopo di far diventare la scuola un punto di aggregazione e formazione per i giovani a rischio di dispersione scolastica, sia durante i pomeriggi del periodo scolastico, sia durante le domeniche invernali, sia lungo i mesi estivi. Puntando al coinvolgimento del mondo giovanile il progetto agisce attraverso differenti livelli di attrazione e formazione, partendo dalle diverse iniziative sportive, dalla valorizzazione delle artigianalità locali e dal riorientamento professionale, dall'attività musicale e dal teatro, per finire alle attività di sostegno alla didattica per alunni con DSA, BES di madrelingua non italiana.

Si intendono attivare i seguenti moduli durante l'anno scolastico 2017-2018:

- "La mia cassetta degli attrezzi": attività pomeridiana destinata al rafforzamento delle competenze di base di studenti DSA, BES o "italiani L2" in fase di scuola dell'obbligo.
- "Teatro di lingua e di vita": attività pomeridiana rivolta all'allestimento di un'opera teatrale come supporto linguistico a studenti con difficoltà di espressione nella lingua italiana.
- "DOMUS MUSCULUS": attività di pesistica durante orario pomeridiano.

- “Sci-AMO”: organizzazione di tre domeniche sulla neve sul nostro appennino.
- “Un calcio al disagio”: attività di gioco del calcio durante le ore pomeridiane.
- “Louder”: attività pomeridiana finalizzata alla creazione di una band musicale di studenti.
- “Cucina, tradizione e fantasia”: attività pomeridiana finalizzata alla valorizzazione delle vocazioni territoriali.
- “Brassare duro”: attività pomeridiana per studenti maggiorenni finalizzata alla conoscenza dei processi di produzione della birra artigianale.
- “Assaggio diVINO”: attività pomeridiana per studenti maggiorenni finalizzata alla conoscenza della qualità e tipicità dei vini.

Il finanziamento da PON “Potenziamento dell'educazione all'imprenditorialità” n. 2775 intende offrire l'opportunità agli studenti di acquisire competenze imprenditoriali sperimentando concretamente processi di filiera agroalimentare innovativi, in forte connessione con le policy degli attori istituzionali e associativi del sistema locale, nazionale e internazionale. Il quadro di riferimento è rappresentato dall'integrazione tra agricoltura ed enogastronomia, basato sugli asset strategici delle innovazioni tecnologiche, della valorizzazione del territorio, della sostenibilità e responsabilità sociale, della condivisione e della comunicazione. Nascerà un'idea imprenditoriale, da progettare e in seguito gestire interamente a cura dei ragazzi: dall'ideazione e produzione di prodotti/servizi alla loro promozione, vendita e commercializzazione. L'intero processo verrà mappato e rendicontato, anche per valorizzare il contenuto didattico e definire gli elementi metodologici dell'approccio, valutarne l'efficacia e proporre una replicabilità futura. Un sito dedicato con test di valutazione delle competenze acquisite sarà lo strumento che sosterrà le fasi di presentazione pubblica e la candidatura a contest e sfide imprenditoriali dedicate a livello locale e nazionale.

Il finanziamento da PON “Pensiero computazionale e cittadinanza digitale” n.2669 si propone di offrire agli studenti gli strumenti per affrontare le sfide della società, del linguaggio, dell'informazione e dell'impresa in un mondo che sta cambiando. Gran parte di questo rapido cambiamento è dovuto alle nuove tecnologie: device, tablet, smarthphone, le webapplication, i social, il cloud ... Per la scuola secondaria di secondo grado la sfida è ancora più forte. I profili professionali rigidi e duraturi di un tempo non esistono più. Per affrontare il percorso lavorativo o di studi successivo infatti occorre possedere competenze trasversali, abilità comunicative e di comprensione/interazione all'interno di situazioni complesse e in forte, continua evoluzione. Avere metodo e imparare ad imparare. Sviluppare il collegamento tra saperi astratti (STEM) con aspetti concreti e applicativi, competenze trasversali, in particolare quelle digitali e di programmazione, del pensiero computazionale e logico, della creatività, per promuovere il collegamento tra il sapere e il saper fare.

Il progetto si basa su alcuni presupposti chiave:

- L'uso delle tecnologie e del web a scuola e nella didattica deve assumere il ruolo di strumento di informazione, comunicazione, interazione, collaborazione e condivisione, partecipazione.
- La consapevolezza e l'educazione ai media si sviluppa e si accresce proprio utilizzando i media stessi, comprendendone le logiche di funzionamento e leggendole in modo proattivo per curvarne l'utilizzo in funzione di bisogni attuali e futuri, immaginandone creativamente potenzialità ancora non completamente conosciute.

- La Scuola come luogo di democrazia e diritti è strumento fondamentale per la promozione sociale. Leva di progresso, con ricadute sull'intera comunità territoriale e sul tessuto economico e sociale
- Si intende favorire l'inclusione e partecipazione attiva dei ragazzi proponendo, attraverso l'uso di nuovi media e tecnologie, azioni collettive rivolte alla comunità a valenza sociale, culturale, solidale e di partecipazione che dovranno organizzare e gestire concretamente rivolgendosi a pubblici e target specifici.

Il finanziamento da PON "Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro" n.3781 si propone di offrire l'opportunità agli studenti di acquisire competenze lavorative attraverso l'impegno concreto nei processi di filiera agroalimentare, in forte connessione con le policy degli attori istituzionali e associativi del sistema locale e nazionale. Il quadro di riferimento è rappresentato dall'integrazione di importanti realtà impegnate nella filiera vitivinicola tipica del territorio ed è basato sugli asset strategici delle innovazioni tecnologiche, della valorizzazione del territorio, della sostenibilità e responsabilità sociale, della condivisione e della comunicazione. L'intero processo verrà monitorato, anche per valorizzare l'esperienza e definire gli elementi metodologici dell'approccio e valutarne l'efficacia e proporre una replicabilità futura.

Il percorso di alternanza scuola lavoro è stato progettato per accompagnare gli studenti in diversi livelli di coinvolgimento. Gli studenti possono vivere l'atmosfera di un'azienda, osservando aspetti dell'organizzazione aziendale, singole attività, macchine, processi e approfondendo caratteristiche e ruoli di una o più figure professionali. Inoltre potranno osservare e 'ricostruire' l'insieme dei processi di lavoro presenti all'interno dell'azienda; osservare il lavoro di più figure e più reparti; capire come si colloca l'azienda nel sistema. Attraverso questa esperienza i giovani possono conoscere l'organizzazione di un'impresa (funzioni, regole, struttura, ruoli, ecc.) e approfondire la conoscenza di un settore (filiera produttive, posizione dell'azienda nella filiera, mercati di acquisizione e di sbocco ecc.). Possono migliorare le conoscenze tecniche, le abilità operative, le metodologie specifiche di un profilo, di un'area professionale, integrando teoria e pratica in uno specifico contesto produttivo. Inoltre imparano la responsabilità rispetto al compito e all'organizzazione, a relazionarsi con altri, a negoziare e cooperare nei gruppi di lavoro. In relazione all'orientamento e alla scelta, l'alternanza è un momento per autovalutare le scelte e le proprie capacità, farsi un'immagine del lavoro e dell'organizzazione, confrontare le aspettative.

### 3. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL)

La diffusione di forme di apprendimento basato sul lavoro di alta qualità è al cuore delle più recenti indicazioni europee in materia di istruzione ed è uno dei pilastri della strategia “Europa 2020” per una crescita intelligente e sostenibile. Negli ultimi anni, la focalizzazione sulle priorità dell’istruzione è ulteriormente cresciuta, anche per il pesante impatto della crisi economica sull’occupazione giovanile. Poiché la domanda di abilità e competenze di livello superiore, nel 2020, si prevede crescerà ulteriormente, i sistemi di istruzione devono impegnarsi ad innalzare gli standard di qualità e il livello dei risultati di apprendimento per rispondere adeguatamente al bisogno di competenze e consentire ai giovani di inserirsi con successo nel mondo del lavoro.

La Commissione europea ha indicato gli obiettivi per lo sviluppo di un’istruzione di eccellenza. In particolare, è stata sollecitata la promozione: dell’apprendimento basato sul lavoro, anche con tirocini e periodi di apprendistato di qualità e modelli di apprendimento duale per agevolare il passaggio dallo studio al lavoro; di partenariati fra istituzioni pubbliche e private, per garantire l’adeguatezza dei curricula e delle competenze; della mobilità, attraverso il programma “Erasmus per tutti”, ora “Erasmus +”, lanciato nel 2014.

Il potenziamento dell’offerta formativa in ASL, presso la scuola, trova puntuale riscontro nella legge 13 luglio 2015, n.107, recante “Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”, che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell’offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione.

Il ruolo dell’ASL nel sistema di istruzione ne esce decisamente rafforzato. Rispetto al corso di studi prescelto, la legge 107/2015 stabilisce un monte ore obbligatorio (400 ore per gli Istituti Tecnici e Professionali) per attivare le esperienze di ASL che, a partire dalle classi terze, coinvolgono tutti gli studenti del secondo ciclo di istruzione. Con queste nuove modalità di attivazione, le caratteristiche intrinseche dell’ASL delineate dalle norme in precedenza emanate cambiano radicalmente: quella metodologia didattica che le istituzioni scolastiche avevano il compito di attivare in risposta ad una domanda individuale di formazione da parte dello studente, ora si innesta all’interno del curriculum scolastico e diventa componente strutturale della formazione “al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti”.

L’organizzazione / impresa / ente che ospita lo studente assume il ruolo di contesto di apprendimento complementare a quello dell’aula e del laboratorio. Attraverso la partecipazione diretta al contesto operativo, quindi, si realizzano la socializzazione e la permeabilità tra i diversi ambienti, nonché gli scambi reciproci delle esperienze che concorrono alla formazione della persona.

#### 3.1. Progetto ASL di Istituto

---

L’organizzazione delle 400 ore obbligatorie di ASL, da svolgersi nel secondo biennio e quinto anno, segue principi comuni per tutti gli indirizzi di studio presenti nell’Istituto.

Tutti gli studenti verranno formati in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro prima dell'inizio delle attività di ASL previste. La scuola fornirà allo studente la formazione generale valida per l'inserimento in aziende di qualsiasi settore e la formazione specifica valida per l'inserimento in aziende del settore proprio dell'indirizzo.

Lo stage o tirocinio curricolare (cd formativo e di orientamento) è la modalità di ASL che accomuna tutti gli indirizzi. La durata in ore settimanali dei percorsi di stage curricolare può variare dal terzo al quinto anno, in funzione dell'età degli studenti, dell'autonomia raggiunta, delle competenze tecniche e delle soft skills maturate.

Lo stage curricolare può essere sostituito da esperienze di bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico o docente in attività extra curricolare) o, nelle classi terza e quarta, da attività in scuola-impresa (attività lavorativa presso l'azienda e/o i laboratori della scuola). Nelle classi quarta e quinta le esperienze di stage curricolare e/o di bottega-scuola si possono svolgere anche all'estero (vd 3.4. Internazionalizzazione dei percorsi di ASL).

La calendarizzazione delle attività di stage curricolare e/o bottega-scuola e/o scuola impresa, sintetizzata in tabella, prevede la suddivisione delle esperienze da svolgere all'interno del periodo scolastico (dal 15 settembre al 7 giugno) o fuori dal periodo scolastico (dal 1 al 14 settembre e dal 9 giugno al 15 luglio).

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
TERZA	Corso sicurezza.	4 h + 8 h	prioritariamente all'interno dell'orario delle lezioni	12
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa.	4 sett. x almeno 32 h settimanali	di cui almeno 1 sett. fuori dal periodo scolastico	almeno 128
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno).	n h	da aggiungere al monte ore totale dell'alunno o da sottrarre alle ore previste da svolgersi fuori dal periodo scolastico	n
QUARTA	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa.	5 sett. x almeno 36 h settimanali	di cui almeno 2 sett. fuori dal periodo scolastico	almeno 180
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo	n h	da aggiungere al monte ore totale dell'alunno o da sottrarre alle ore previste da svolgersi fuori dal periodo scolastico	n

	alunno).			
QUINTA	Stage curricolare attività in bottega-scuola (anche all'estero).	2 sett. x 40 h settimanali	all'interno del periodo scolastico	80
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno).	n h	da aggiungere al monte ore totale dell'alunno o da sottrarre alle ore previste da svolgersi fuori dal periodo scolastico	n
				<b>almeno 400</b>

Alle attività previste per il raggiungimento delle 400 ore (classe terza: 140 ore; classe quarta: 180 ore; classe quinta: 80 ore) ogni Indirizzo / Articolazione / Consiglio di classe potrà organizzare un numero variabile di esperienze di ASL extra aggiuntive, anche di carattere prescrittivo, sia all'interno dell'orario delle lezioni, sia al di fuori dell'orario delle lezioni, ma sempre all'interno del periodo scolastico.

Le esperienze di ASL previste hanno in classe terza lo scopo di far conoscere allo studente il mondo del lavoro mediante un approccio di inserimento graduale; in classe quarta si privilegia il consolidamento delle competenze tecnico-professionali proprie dell'indirizzo di studi; in classe quinta l'obiettivo prioritario è l'orientamento dello studente in uscita (sbocchi occupazionali o istruzione superiore).

NB. Le classi che all'atto della rimodulazione del presente PTOF hanno già svolto attività di ASL negli anni passati, in relazione alle linee guida definite dal Progetto degli anni precedenti, avranno la necessaria flessibilità nel seguire il nuovo Progetto di Istituto.

## **3.2. Progetti ASL di Indirizzo**

Dal progetto ASL di Istituto derivano i diversi progetti ASL di Indirizzo relativi ai corsi di studio presenti, articolati secondo le specifiche esigenze tecnico-professionali del settore di appartenenza.

All'interno dell'Istituto le tematiche relative all'ASL vengono seguite da un Team di docenti composto da referenti ASL di Istituto, referenti ASL di Indirizzo, Referenti ASL di classe e Tutor interni.

Il Referente ASL di classe si occupa di redigere e monitorare il progetto ASL pianificato dal Consiglio di classe, su modello di Istituto, e di diffondere il progetto ASL di classe ad alunni e famiglie.

Il Tutor interno si occupa di organizzare le attività di ASL con convenzione dello studente, di contattare e informare le aziende delle attività di ASL previste, condividendo con esse il piano formativo personalizzato dello studente (co-progettazione), di predisporre tutta la documentazione necessaria alle attività di ASL, di effettuare il monitoraggio e di co-valutare l'esperienza in collaborazione col tutor esterno dell'azienda ospitante. Il Tutor interno, inoltre, si occupa di fornire assistenza agli alunni e alle aziende nel caso di criticità emerse durante il periodo di permanenza in azienda per le attività di ASL.

### 3.2.1. Progetto ASL Indirizzo Tecnico agrario

Il corso tecnico agrario, dato il piano di studi del proprio indirizzo, prevede di svolgere, in classe terza, una settimana di stage curricolare o attività in scuola-impresa, all'interno del periodo scolastico, in un'azienda zootecnica, preferibilmente per l'allevamento bovino da latte, o in attività a stretto contatto con un medico veterinario specifico per grossi animali o per animali da reddito. Tale prescrizione è connessa alle peculiarità tipiche del territorio (produzione Parmigiano Reggiano) e all'efficacia derivante da un ambiente di apprendimento difficilmente riproducibile in aula.

Le disposizioni di carattere generale illustrate nella tabella sottostante sono comuni ad entrambe le articolazioni presenti: 'Produzioni e trasformazioni' e 'Viticoltura ed enologia'.

In attesa dell'entrata a regime dell'articolazione 'Viticoltura ed enologia' nell'intero secondo biennio e quinto anno, si raccomanda di organizzare le settimane di stage curricolare o attività in scuola-impresa, all'esterno del periodo scolastico, presso aziende agrarie ad indirizzo vitivinicolo o presso laboratori di analisi e/o di trasformazione enologica (cantina, acetaia, etc).

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
TECNICO AGRARIOTERZA	Corso sicurezza per lavoratori in aziende a rischio medio all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre, il prima possibile.	4 h	formazione generale valida per l'inserimento in aziende di qualsiasi settore	4
		8 h	formazione specifica valida per l'inserimento in aziende del settore agrario	8
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa all'interno del periodo scolastico, dall'avvenuta formazione sulla sicurezza all'8 giugno.	1 sett. x almeno 32 h settimanali	presso un'azienda zootecnica preferibilmente per allevamento bovino da latte o in attività a stretto contatto con un medico veterinario specifico per grossi animali o per animali da reddito	almeno 32
		2 sett. x almeno 32 h settimanali	presso la stessa azienda, in ambito prescelto dall'alunno compatibile con le tematiche trattate dalle discipline di indirizzo della classe III	almeno 64
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa all'esterno del periodo scolastico, dal 9 giugno al 15 luglio.	1 sett. x almeno 32 h settimanali	presso un'azienda, in ambito prescelto dall'alunno compatibile con le tematiche trattate dalle discipline di indirizzo della classe III	almeno 32
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni	n h	in modalità: incontro con	n



	(progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni, ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.		esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-impresa (attività lavorativa presso l'azienda e/o i laboratori della scuola), bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)	
				<b>almeno 140</b>

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
TECNICO AGRARIOQUARTA	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre all'8 giugno.	1 sett. x almeno 36 h settimanali	attività a stretto contatto con un tecnico abilitato alla libera professione in ambito agrario, meccanico, mecatronico o presso enti pubblici o privati che si occupino di atti e procedure gestionali e amministrative negli ambiti intercettati da economia agraria e/o economia dei mercati	almeno 36
		2 sett. x almeno 36 h settimanali	presso la stessa azienda, in ambito prescelto dall'alunno compatibile con le tematiche trattate dalle discipline di indirizzo della classe IV	almeno 72
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa, all'esterno del periodo scolastico, dal 1 settembre al 14 settembre e/o dal 9 giugno al 15 luglio.	2 sett. x almeno 36 h settimanali	in ambito prescelto dall'alunno, preferibilmente presso la stessa azienda se nello stesso periodo o anche presso due aziende diverse se in periodi differenti	almeno 72
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni, ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.	n h	in modalità: incontro con esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-impresa (attività lavorativa presso l'azienda e/o i laboratori della scuola), bottega-scuola	n

			(attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)	
				<b>almeno 180</b>

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
TECNICO AGRARIOQUINTA	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero), all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre all'8 giugno.	2 sett. x 40 h settimanali	presso la stessa azienda, in ambito prescelto dall'alunno, allo scopo di orientarlo al lavoro o all'istruzione superiore	80
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni, ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.	<i>n</i> h	in modalità: incontro con esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-impresa (attività lavorativa presso l'azienda e/o i laboratori della scuola), bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno), corsi di formazione professionale specialistica	<i>n</i>
				<b>almeno 80</b>

### 3.2.2. Progetto ASL Indirizzo Professionale enogastronomico articolazione 'Enogastronomia'

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
articolazione 'ENOGASTRONOMIA' PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICOTERZA	Corso sicurezza per lavoratori in aziende a rischio medio all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre, il prima possibile.	4 h	formazione generale valida per l'inserimento in aziende di qualsiasi settore	4
		4+4 h	formazione specifica valida per l'inserimento in aziende del settore alberghiero	8
	Corso per alimentaristi.	7+1 h	formazione generale valida per l'inserimento in aziende di qualsiasi settore	8
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa all'interno del periodo scolastico, dall'avvenuta formazione sulla sicurezza all'8 giugno.	1 sett. x almeno 32 h settimanali	presso un'azienda ristorativa e/o alberghiera che privilegi preparazioni a base di carne, pesce e verdure e/o pasticceria	almeno 32
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa all'esterno del periodo scolastico, dal 9 giugno al 15 luglio.	3 sett. x almeno 32 h settimanali	presso un'azienda ristorativa e/o alberghiera che privilegi preparazioni a base di carne, pesce e verdure e/o pasticceria	almeno 96
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.	n h	in modalità: incontro con esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-impresa (attività lavorativa presso i laboratori di trasformazione della scuola), bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico o docente in attività extra curricolare), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)	n
				<b>almeno 148</b>

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
articolazione 'ENOGASTRONOMIA' PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICOQUARTA	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa, all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre all'8 giugno.	2 sett. x almeno 36 h settimanali	presso un'azienda ristorativa e/o alberghiera che privilegi preparazioni a base di carne, pesce e verdure e/o pasticceria e paste lievitate	almeno 72
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa, all'esterno del periodo scolastico, dal 1 settembre al 14 settembre e/o dal 9 giugno al 15 luglio.	3 sett. x almeno 36 h settimanali	presso un'azienda ristorativa e/o alberghiera che privilegi preparazioni a base di carne, pesce e verdure e/o pasticceria e paste lievitate	almeno 108
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre al 7 giugno.	n h	in modalità: incontro con esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-impresa (attività lavorativa presso i laboratori di trasformazione della scuola), bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico o docente in attività extra curricolare), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)	n
				<b>almeno 180</b>

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
QUINTA	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero), all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre all'8 giugno.	2 sett. x 40 h settimanali	presso la stessa azienda, in ambito prescelto dall'alunno, allo scopo di orientarlo al lavoro o all'istruzione superiore	80
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica,	n h	in modalità: incontro con esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-impresa (attività lavorativa	n

<p>articolazione 'ENOGASTRONOMIA PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO</p>	<p>progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.</p>		<p>presso i laboratori di trasformazione della scuola), bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico o docente in attività extra curricolare), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)</p>	
				<p><b>almeno 80</b></p>

### 3.2.3. Progetto ASL Indirizzo Professionale enogastronomico articolazione 'Servizi di sala e di vendita'

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
articolazione 'SERVIZI DI SALA E DI VENDITA' PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICOTERZA	Corso sicurezza per lavoratori in aziende a rischio medio all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre, il prima possibile.	4 h	formazione generale valida per l'inserimento in aziende di qualsiasi settore	4
		4+4 h	formazione specifica valida per l'inserimento in aziende del settore alberghiero	8
	Corso per alimentaristi.	7+1 h	formazione generale valida per l'inserimento in aziende di qualsiasi settore	8
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa all'interno del periodo scolastico, dall'avvenuta formazione sulla sicurezza all'8 giugno.	1 sett. x almeno 32 h settimanali	presso un'azienda ristorativa/alberghiera partecipando alle operazioni preliminari di preparazione/lavorazione per la realizzazione delle attività da svolgere	almeno 32
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa all'esterno del periodo scolastico, dal 9 giugno al 15 luglio.	3 sett. x almeno 32 h settimanali	preferibilmente presso la stessa azienda ristorativa/alberghiera inserendosi all'interno di una brigata, portando a termine i compiti assegnati, rispettando i tempi nell'esecuzione di tali compiti	almeno 96
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.	n h	in modalità: incontro con esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-impresa (attività lavorativa presso i laboratori di trasformazione della scuola), bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico o docente in attività extra curricolare), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)	n

				almeno 148
CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
articolazione 'SERVIZI DI SALA E DI VENDITA' PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICOQUARTA	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa, all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre all'8 giugno.	2 sett. x almeno 36 h settimanali	presso un'azienda ristorativa/alberghiera conoscendo l'organizzazione aziendale nel suo complesso, gli obiettivi del servizio, le funzioni svolte, la relativa struttura organizzativa	almeno 72
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa, all'esterno del periodo scolastico, dal 1 settembre al 14 settembre e/o dal 9 giugno al 15 luglio.	3 sett. x almeno 36 h settimanali	presso un'azienda ristorativa/alberghiera privilegiando le tecniche operative connesse al servizio di sala e bar e le tipologie di cucina e del menù proposto	almeno 108
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.	n h	in modalità: incontro con esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-impresa (attività lavorativa presso i laboratori di trasformazione della scuola), bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico o docente in attività extra curricolare), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)	n
				almeno 180

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
QUINTA	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero), all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre all'8 giugno.	2 sett. x 40 h settimanali	presso la stessa azienda, in ambito prescelto dall'alunno, allo scopo di orientarlo al lavoro o all'istruzione superiore	80
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica,	n h	in modalità: incontro con esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-	n

<p>articolazione 'SERVIZI DI SALA E DI VENDITA' PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO</p>	<p>progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.</p>		<p>impresa (attività lavorativa presso i laboratori di trasformazione della scuola), bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico o docente in attività extra curricolare), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)</p>	
				<p><b>almeno 80</b></p>



### 3.2.4. Progetto ASL Indirizzo Professionale enogastronomico articolazione 'Accoglienza turistica'

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
articolazione 'ACCOGLIENZA TURISTICA' PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICOTERZA	Corso sicurezza per lavoratori in aziende a rischio medio all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre, il prima possibile.	4 h	formazione generale valida per l'inserimento in aziende di qualsiasi settore	4
		4+4 h	formazione specifica valida per l'inserimento in aziende del settore turistico (comunicazione, igiene e comportamento)	8
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa all'interno del periodo scolastico, dall'avvenuta formazione sulla sicurezza all'8 giugno.	2 sett. x almeno 32 h settimanali	presso un'azienda turistica (albergo, tour operator, agenzie di viaggi) preferibilmente al front office (accoglienza e tecniche di gestione del cliente)	almeno 64
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa all'interno del periodo scolastico, dall'avvenuta formazione sulla sicurezza all'8 giugno.	1 sett. x almeno 32 h settimanali	presso un'azienda turistica (albergo, tour operator, agenzie di viaggi) preferibilmente al front e back office (tecniche di gestione del cliente e contabilità)	almeno 32
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa all'esterno del periodo scolastico, dal 9 giugno al 15 luglio.	1 sett. x almeno 32 h settimanali	presso un'azienda turistica (albergo, tour operator, agenzie di viaggi) preferibilmente al front e back office (gestione del cliente e contabilità)	almeno 32
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.	n h	in modalità: scuola-impresa (attività lavorativa presso l'azienda e/o i laboratori della scuola), bottega-scuola (attività di pratica operativa e/o gestione eventi), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)	n
				<b>almeno 140</b>

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
articolazione 'ACCOGLIENZA TURISTICA' PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICOQUARTA	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa, all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre all'8 giugno.	1 sett. x almeno 36 h settimanali	presso enti pubblici o privati che si occupino di compilazione di modulistica negli ambiti intercettati dall'accoglienza turistica	almeno 36
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa, all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre all'8 giugno.	2 sett. x almeno 36 h settimanali	presso la stessa azienda, in ambito prescelto dall'alunno compatibile con le tematiche trattate dalle discipline di indirizzo della classe IV	almeno 72
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa, all'esterno del periodo scolastico, dal 1 settembre al 14 settembre e/o dal 9 giugno al 15 luglio.	2 sett. x almeno 36 h settimanali	in ambito prescelto dall'alunno, preferibilmente presso la stessa azienda se nello stesso periodo o anche presso due aziende diverse se in periodi differenti	almeno 72
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.	n h	in modalità: scuola-impresa (attività lavorativa presso l'azienda e/o i laboratori della scuola), bottega-scuola (attività di pratica operativa e/o gestione eventi), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)	n
				<b>almeno 180</b>

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
QUINTA	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero), all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre all'8 giugno.	2 sett. x 40 h settimanali	presso la stessa azienda, in ambito prescelto dall'alunno, allo scopo di orientarlo al lavoro o all'istruzione superiore	80
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.	n h	in modalità: bottega-scuola (attività di pratica operativa e/o gestione eventi), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno), formazione professionale	n

PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO articolazione 'ACCOGLIENZA TURISTICA'				
				<b>almeno 80</b>

### 3.2.5. Progetto ASL Indirizzo Professionale agrario

Il corso professionale agrario, opzione 'Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio', è al terzo anno strettamente connesso al percorso leFP (vd 2.5.2. Percorsi leFP) utile al conseguimento della qualifica di 'Operatore agricolo'.

In classe terza, dunque, la scelta dei settori delle aziende dove svolgere attività di stage curricolare o in bottega-scuola o in scuola-impresa, all'interno del periodo scolastico, è dunque vincolata al raggiungimento delle unità di competenza previste dalla regione Emilia Romagna e dalla produzione delle evidenze necessarie per l'ammissione all'esame.

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
TERZA	Corso sicurezza per lavoratori in aziende a rischio medio all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre, il prima possibile.	4 h	formazione generale valida per l'inserimento in aziende di qualsiasi settore (preferibilmente all'interno del percorso leFP nelle ore dell'area comune)	4
		8 h	formazione specifica valida per l'inserimento in aziende del settore agrario (preferibilmente	8

PROFESSIONALE AGRARIO			all'interno del percorso IeFP nelle ore dell'area di indirizzo)	
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa all'interno del periodo scolastico, dall'avvenuta formazione sulla sicurezza all'8 giugno.	1 sett. x almeno 32 h settimanali	presso un'azienda zootecnica, preferibilmente per allevamento bovino da latte	almeno 32
		2 sett. x almeno 32 h settimanali	presso la stessa azienda ad indirizzo orto-floro-vivaistico, preferibilmente per coltivazione di piante erbacee, con vendita diretta o ad indirizzo frutticolo, viticolo o di gestione del verde, in cui si effettuino anche operazioni di potatura	almeno 64
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola o in scuola-impresa all'esterno del periodo scolastico, dal 9 giugno al 15 luglio.	1 sett. x almeno 32 h settimanali	presso un'azienda, preferibilmente in ambito agrario, trasformativo o economico-commerciale	almeno 32
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.	n h	in modalità: incontro con esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-impresa (attività lavorativa presso l'azienda e/o i laboratori della scuola), bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)	n
				<b>almeno 140</b>

CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
QUARTA	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa, all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre all'8 giugno.	1 sett. x almeno 36 h settimanali	presso enti pubblici o privati che si occupino di atti e procedure gestionali e amministrative, negli ambiti intercettati da economia agraria, economia dei mercati e/o valorizzazione delle attività produttive	almeno 36
		2 sett. x almeno 36 h	presso la stessa azienda, in ambito prescelto dall'alunno	almeno 72

PROFESSIONALE AGRARIO		settimanali	compatibile con le tematiche trattate dalle discipline di indirizzo della classe IV	
	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero) o in scuola-impresa, all'esterno del periodo scolastico, dal 1 settembre al 14 settembre e/o dal 9 giugno al 15 luglio.	2 sett. x almeno 36 h settimanali	in ambito prescelto dall'alunno, preferibilmente presso la stessa azienda se nello stesso periodo o anche presso due aziende diverse se in periodi differenti	almeno 72
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.	n h	in modalità: incontro con esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-impresa (attività lavorativa presso l'azienda e/o i laboratori della scuola), bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno)	n
				<b>almeno 180</b>
CLASSE	TIPOLOGIA	SPECIFICHE	NOTE	ORE
PROFESSIONALE AGRARIOQUINTA	Stage curricolare o attività in bottega-scuola (anche all'estero), all'interno del periodo scolastico, dal 15 settembre all'8 giugno.	2 sett. x 40 h settimanali	presso la stessa azienda, in ambito prescelto dall'alunno, allo scopo di orientarlo al lavoro o all'istruzione superiore	80
	Attività di ASL extra aggiuntive: all'interno dell'orario delle lezioni (progettate per l'intera classe) e/o al di fuori dell'orario delle lezioni ma all'interno del periodo scolastico (pomeridiane o in periodi di sospensione dell'attività didattica, progettate anche per singolo alunno), dal 15 settembre all'8 giugno.	n h	in modalità: incontro con esperto, visita didattica, apprendimento attivo, osservazione partecipata, simulazione di attività lavorativa (giornate di azienda), scuola-impresa (attività lavorativa presso l'azienda e/o i laboratori della scuola), bottega-scuola (attività artigianali a stretto contatto con un esperto di mestiere tipico), stage curricolare (in un settore di particolare interesse per l'alunno), corsi di formazione professionale specialistica	n
				<b>almeno 80</b>

Il corso serale dell'indirizzo professionale agrario prevede la strutturazione della classe terza e quarta all'interno di un unico modulo didattico che si svolge nello stesso anno scolastico. In conseguenza a tale riduzione oraria, anche il monte ore totale delle attività di ASL è ridotto proporzionalmente ed ammonta a 266 ore complessive.

Il corso serale, inoltre, non prevede il conseguimento della qualifica di 'Operatore agricolo'. Le attività di ASL, quindi, non sono vincolate dalle prescrizioni definite per il terzo anno del corso diurno, non essendo condizionate dal raggiungimento delle specifiche unità di competenza previste dalla regione Emilia Romagna.

Considerate tali caratteristiche dell'impianto didattico, e l'orario delle lezioni, la metodologia di ASL privilegiata è la scuola-impresa con attività lavorativa presso l'azienda e/o i laboratori della scuola.

È previsto il riconoscimento di un credito massimo di 100 ore per gli studenti lavoratori. Inoltre, per quegli studenti lavoratori che operino in ambito agrario o in attività connesse, può essere definito un ulteriore credito in ore stabilito dal Consiglio di classe. Similmente, sono riconosciute valide le ore di formazione generale e/o specifica in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro se già svolte in proprio dallo studente lavoratore.

### **3.3. Linee guida dei percorsi di ASL per alunni con BES**

---

Lo svolgimento di percorsi in ASL è previsto anche per gli studenti con disabilità, con disturbi specifici di apprendimento (DSA), stranieri e/o con bisogni educativi speciali diversi (BES non DSA e senza problemi linguistici), ai quali occorre offrire le stesse condizioni in termini di ore, contenuti e pratica professionale proposte al resto della classe.

Pertanto nell'ambito degli accordi di ASL sottoscritti, saranno attivati percorsi che siano in grado di garantire compiutamente l'inclusione nel contesto lavorativo al fine di garantire la piena partecipazione alle attività in totale sicurezza.

Nel caso di alunni stranieri sarà inoltre garantita la comprensione delle fasi lavorative e delle mansioni previste per lo svolgimento delle attività di ASL, verificata preventivamente dal Tutor interno e/o dall'eventuale Mediatore culturale.

Inoltre, con il d.lgs 66/2017, a partire dal primo gennaio 2019, verranno introdotte molte novità riguardanti l'inclusione degli alunni con disabilità nelle scuole. Sul tema dell'ASL, in particolare, sarà necessario determinare il percorso formativo dello studente con disabilità in base al tipo di deficit, alla condizione psicofisica e al programma per lui predisposto.

Per gli alunni che seguono la programmazione ministeriale rivolta all'acquisizione del Diploma di Maturità, viene strutturato lo stesso percorso formativo previsto per la classe, pur tenendo conto della diagnosi e delle peculiarità dello studente in termini di punti di forza e punti di debolezza.

Per gli alunni che seguono una programmazione differenziata rivolta all'acquisizione del Certificato di Competenze, vengono elaborati, in condivisione con il referente del Servizio di Neuropsichiatria Infantile, percorsi flessibili che possono prevedere tempi, modi, durata e luoghi diversi da quelli progettati e previsti per la classe.

Al fine di predisporre e gestire al meglio l'intero percorso di ASL per l'alunno con disabilità, la scuola individua nel docente di sostegno a lui assegnato la figura del Tutor interno che avrà, fra gli altri, il compito di accompagnare lo studente con disabilità all'interno della struttura ospitante, di agevolarne l'inserimento e la permanenza, di valutarne la capacità operativa, rispetto alle mansioni assegnate, in autonomia.

### **3.4. Internazionalizzazione dei percorsi di ASL**

---

In ottica di internazionalizzazione, l'Istituto si pone come obiettivo quello di far svolgere agli studenti esperienze relative all'ASL all'estero, offrendo un'ampia gamma di possibilità.

In primo luogo sviluppando programmi Erasmus+ (ex Leonardo) che coinvolgano il maggior numero di studenti, proponendo loro un programma di stage in un paese europeo, in particolare UK, Malta, Francia, Portogallo e Spagna, per le quarte, e anche Germania e Olanda per i neodiplomati. Il periodo varia dai 35 giorni per gli studenti di quarta, ai tre mesi per i neodiplomati. Compreso nella borsa di studio è sempre

previsto un corso di lingua del paese in cui si soggiorna. I documenti rilasciati con questo programma sono l'Europass mobilità, mentre quelli indispensabili per la partecipazione sono il CV Europass e il Learning Agreement.

Viene proposta, inoltre, una settimana di soggiorno studio all'estero (in paese di lingua inglese) durante l'anno scolastico, in cui i partecipanti possano frequentare un corso di lingua di minimo di 15 ore e partecipare a laboratori, visite aziendali e tour collegati al loro indirizzo di studio (agrario o enogastronomico).

Nel perseguire gli obiettivi propri dell'internazionalizzazione delle esperienze di ASL si favoriscono: programmi estivi di lavoro all'estero non retribuiti (es. [equipeopleworkexperience.com](http://equipeopleworkexperience.com)) e opportunità di ASL con visitatori della nostra azienda tramite: tour operator che collaborano con l'istituto (es. Oattravel), guide turiste bolognesi, Associazione Victoria Language and Culture, gemellaggio con Marktrechwitz (Germania) e scambio con Hiroshima (Giappone).

La scuola si occupa di sviluppare competenze linguistiche negli studenti specifiche dell'ASL, insegnando loro a scrivere in inglese (e in francese per l'indirizzo enogastronomico) un CV Europass, a gestire un colloquio di lavoro in lingua, a parlare delle proprie esperienze lavorative in inglese (e francese). Questo avviene tramite il coordinamento specifico delle insegnanti di lingue dell'Istituto.

Per ottimizzare la raccolta dati delle esperienze di ASL svolte all'estero si sta sperimentando la redazione condivisa di una documentazione in italiano e in lingua che tenga conto anche delle indicazioni europee (Learning Agreement e Europass mobilità).

### **3.5. Valutazione delle attività di ASL**

---

La valutazione del livello di conoscenze e abilità raggiunte dallo studente, nel corso delle attività di ASL (spec. di stage curricolare, ma non solo), viene effettuata dal Tutor interno e dal Tutor esterno che fornisce alla scuola ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi progettati.

Il livello raggiunto, convertito in voti 'scolastici', ricade nella valutazione delle discipline più strettamente afferenti all'esperienza lavorativa (in genere le discipline di indirizzo), stabilendo il peso con cui la valutazione concorre alla formazione della media dello studente.

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

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



inoltre, riguarda l'attribuzione dei crediti, in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite.

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

## 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. Inclusione

---

La normativa vigente (L. 107/2015 e relativo Dlgs di delega n. 66/2017; DM 27/12/2012) colloca l'inclusione scolastica in un nuovo quadro che parte dal presupposto che le potenzialità di ciascuno debbano trovare le risposte per consentire ad ognuno di esprimere il meglio di sé, nelle proposte didattiche, nella progettualità della scuola, nella costruzione degli ambienti di apprendimento.

Ogni alunno, con continuità o per determinati periodi, può manifestare Bisogni Educativi Speciali: o per motivi fisici, biologici, fisiologici o anche per motivi psicologici, socio-economici, culturali e linguistici, rispetto ai quali è necessario che la scuola offra adeguata e personalizzata risposta.

A questo riguardo è rilevante l'apporto, anche sul piano culturale, del modello ICF dell'OMS, che considera la persona nella sua totalità e multidimensionalità, in una prospettiva bio-psico-sociale. Tale modello pone il suo focus sulla forte correlazione tra salute e contesto ambientale, in particolare sugli aspetti sociali della disabilità. Il disagio può essere notevolmente ridotto attraverso la costruzione di significativi contesti sociali di apprendimento.

La scuola si pone, pertanto, l'obiettivo prioritario di potenziare la cultura dell'inclusione attraverso una sempre più stretta interazione tra tutte le componenti della comunità educante.

In quest'ottica, si è istituito il Gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI), composto dal dirigente scolastico, da una componente rappresentativa di docenti, operatori dei servizi, familiari, studenti e collaboratori scolastici, avente le seguenti funzioni:

- rilevazione dei BES presenti nella scuola;

- raccolta e documentazione degli interventi didattico-educativi posti in essere;
- focus/confronto sui casi, consulenza e supporto ai colleghi sulle strategie/metodologie di gestione delle classi;
- rilevazione, monitoraggio e valutazione del livello di inclusività della scuola.

Tale gruppo elabora, inoltre, una proposta di Piano Annuale per l'Inclusività, riferito a tutti gli alunni con BES da redigere al termine di ogni anno scolastico entro il mese di giugno. A tale scopo, il Gruppo procede ad un'analisi delle criticità e dei punti di forza degli interventi di inclusione scolastica operati nell'anno appena trascorso e formula un'ipotesi globale di utilizzo funzionale delle risorse specifiche, istituzionali e non, per incrementare il livello di inclusività generale nell'anno successivo.

Alla luce delle più recenti disposizioni normative, il Gruppo di lavoro per l'inclusione è finalizzato a supportare il collegio dei docenti nella definizione e realizzazione del Piano per l'inclusione, nonché i consigli di classe nell'attuazione del PEI. In sede di definizione e attuazione del Piano di inclusione, il GLI si avvale della consulenza e del supporto degli studenti, dei genitori e delle associazioni delle persone con disabilità maggiormente rappresentative del territorio nel campo dell'inclusione scolastica. Il Piano per l'inclusione sarà uno dei documenti necessari anche al fine di favorire il futuro raccordo con il GIT (Gruppi per l'inclusione territoriale) per una coerente richiesta delle risorse professionali.

Nello specifico delle pratiche inclusive, assume una grande valenza l'attività di orientamento: (**Progetto Orientamento**)

L'attività di orientamento si realizza nell'ambito della programmazione educativa con le seguenti modalità:

- attuazione di strategie e metodologie dirette all'acquisizione di abilità e di capacità decisionali, operative e relazionali;
- offerta di un supporto di informazioni, risorse e relazioni presenti nell'ambiente in cui opera la Scuola.

L'attività di orientamento e d'informazione si svolge nelle seguenti fasi:

- Fase 1 (**orientamento in entrata**) Informazione alle Scuole Medie e al territorio

Obiettivi specifici:

- favorire scelte consapevoli e partecipate da parte dei genitori nel passaggio dalla scuola media di 1° grado alla scuola superiore di 2° grado;
- far conoscere le finalità, le caratteristiche dell'Istituto e le opportunità di inserimento lavorativo;
- coinvolgere nel processo d'orientamento le sue strutture economiche, sociali ed informative.

Attività

- Invio di materiale illustrativo (depliant, manifesti,) dell'Istituto alle singole Scuole Medie del territorio e ai centri comunali, provinciali di informazione ed orientamento (periodo: ottobre-novembre).

- Aggiornamento sito Internet, quale riferimento e servizio per l'attività di orientamento e di conoscenza dell'Istituto nella sua specificità (periodo: intero anno scolastico).
  - Predisposizione di un calendario di incontri con studenti e genitori presso le Scuole Medie o presso l'Istituto (periodo: ottobre-novembre).
  - Realizzazione degli incontri (periodo: novembre-gennaio).
  - Realizzazione della giornata o delle giornate di Scuola aperta per le visite e l'informazione (periodo: dicembre-gennaio).
  - Partecipazione a mostre di orientamento (periodo: novembre-dicembre).
  - Partecipazione a manifestazioni a carattere territoriale inerente all'agricoltura e all'enogastronomia, come feste del ringraziamento, feste dell'agricoltura, feste dei prodotti tipici (periodo: tutto l'anno).
  - Incontro con allievi diversamente abili che potrebbero iscriversi in base ai criteri di ammissione stabiliti dal Consiglio d'Istituto e dal Collegio dei Docenti, per meglio indirizzarne le scelte.
  - Giornate di open day: (una mattinata nella nostra scuola per seguire laboratori pratici e lezioni con gli studenti già frequentanti).
  - Sportello per la conferma delle iscrizioni e tutoraggio (periodo: giugno-luglio).
  - Nell'ambito delle attività di orientamento, è previsto l'uso dei mezzi di trasporto della scuola per il tragitto degli alunni delle scuole medie alle diverse sedi e viceversa, in modo da promuovere le attività laboratoriali e favorire una scelta consapevole del futuro indirizzo di studi.
- Fase 2 - Accoglienza (azione rivolta agli studenti frequentanti la classe prima).

### Obiettivi specifici

- Favorire la conoscenza degli spazi, delle strutture, degli organi della Scuola e relative funzioni.
- Promuovere e favorire le conoscenze reciproche.
- Presentare il curriculum e i metodi di valutazione.
- Prima verifica delle scelte effettuate.
- Potenziamento delle capacità di base.
- Favorire la corretta comunicazione ai genitori.

### Attività

- Visita ragionata agli spazi della scuola.
- Attività di presentazione e reciproca conoscenza (periodo: primi due giorni di scuola).

- Presentazione del percorso formativo da parte dei docenti della classe e stipula di un contratto formativo (periodo: prima settimana di scuola).
  - Test d'ingresso, moduli di recupero di abilità di base per gruppi di livello, modulo sul metodo di studio (periodo: primi quindici giorni di scuola);
- Fase 3 - Attività di riorientamento e potenziamento delle scelte effettuate.

### Attività

- Incontro con esperti del mondo del lavoro delle diverse specializzazioni operanti nell'Istituto (periodo gennaio);
  - Incontro con i docenti delle classi di specializzazione (periodo gennaio);
  - Visite tecniche presso aziende dei settori di specializzazione (tutto l'anno).
- Fase 4 (**Orientamento in uscita**)- Orientamento alla scelta dell'Università e per l'inserimento nel mondo del lavoro;

Con l'orientamento in uscita si mira ad accompagnare i ragazzi nella scelta scolastica o lavorativa a cui sono chiamati alla fine del percorso scolastico.

### Obiettivi specifici:

- Fornire strumenti di tipo informativo.
- Incrementare alcune abilità e conoscenze in relazione ai seguenti elementi: competenze trasversali, offerte formative, università, mondo del lavoro, volontariato ecc.

### Attività

- Creazione di uno spazio di orientamento presso la scuola con tutto il materiale informativo.
- Assistenza e informazione alla preiscrizione universitaria anche attraverso Internet.
- Incontri con docenti universitari, (per gruppi di studenti interessati).
- Incontro con rappresentanti delle Forze Armate, del Corpo Forestale dello Stato, tecnici specializzati e Albi professionali.
- Visite tecniche formative orientative in azienda.
- Modulo di diffusione della cultura del lavoro e del sistema economico.
- Stage orientativi effettuati nell'ambito dell'Alternanza Scuola Lavoro.
- Scheda di colloquio con le indicazioni necessarie al mondo universitario e lavorativo.
- Sperimentazione di occasioni di vita universitaria, capirne l'offerta formativa.

- Interventi nel gruppo classe.
- Orientamento alle scelte anche attraverso la consultazione dei siti delle diverse facoltà universitarie.
- Preiscrizioni tramite Internet Incontri con Esperti dell'Università e del Mondo del lavoro.

Ecco le azioni principali previste nei confronti dei ragazzi del quinto anno:

- aiutare gli studenti in uscita ad elaborare un curriculum vitae europeo adeguato al contesto aziendale del territorio, da quello locale a quello internazionale;
- coordinare azioni con le università in maniera da offrire ai maturandi interessati al proseguimento degli studi incontri specifici con l'obiettivo di far conoscere le proposte delle università del territorio.

## 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, peereducators 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 e affettiva che possono sfociare in crisi comportamentali di complessa e difficile gestione all'interno del contesto scuola.

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
- PEA (personale educativo assistenziale)
- tutor
- OSA (operatori socio assistenziali).

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, l'apprendimento e l'acquisizione di competenze. 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 progettare il futuro inserimento per rispondere ai bisogni formativi specifici 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 questi elementi sviluppa essenzialmente due ipotesi di percorso:

- A. Programmazione ministeriale: si intende quella che fa riferimento agli obiettivi previsti dalle linee guida ministeriali, che sono riconosciuti come risultati compatibili con le caratteristiche dell'alunno. Può prevedere una modifica o una riduzione dei contenuti affrontati (programmazione globalmente corrispondente a quella della classe o equipollente) purché ciò non determini ostacolo nel raggiungimento degli obiettivi previsti dal curriculum, in termini di competenze terminali.

- B. Programmazione non riconducibile alle linee guida ministeriali (differenziata) elaborata 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 dalle linee guida ministeriali, per parte o per tutte le discipline previste dal curriculum.

## **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**

---

Per promuovere attenzione, motivazione e responsabilizzare studenti e studentesse riguardo al loro apprendimento, viene chiesta loro la firma di un patto di corresponsabilità (in allegato), 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 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 ortofruttili, 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 Monteombraro 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

<b>Struttura/Laboratorio</b>	<b>Note</b>
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

## Piano Triennale dell'Offerta Formativa

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
Laboratorio di cucina	Dotato di attrezzature all'avanguardia tra cui piastre ad induzione, elettriche e forno trivalente digitale
Laboratorio di pasticceria con pastorizzatore e yogurtiera	Ad oggi In fase di allestimento.
Laboratorio di sala con annesso angolo Bar	
Laboratorio di accoglienza in gestione simulata d'impresa	Posizionato in corrispondenza dell'ingresso della palazzina A e il centro nevralgico della scuola che permette agli alunni di sperimentare tecniche di comunicazione e di relazione con il cliente.

### 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 <b>Strutture:</b> 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 <b>Attrezzature principali</b> Trattore a ruote, trattore a cingoli, motocoltivatore con carro, macchina per la raccolta della lavanda Essiccatore a freddo per piante officinali

## Piano Triennale dell'Offerta Formativa

	Essiccatore a cassette con temperatura regolabile per frutta e ortaggi.
Laboratorio di chimica, fisica, biologia	<p>Attrezzature e vetreria per la effettuare le principali analisi di terreno, latte, vino, acqua.</p> <p>Spettrofotometro</p> <p>Cappa aspirante</p> <p>Strumenti per esperienze e dimostrazioni di fisica</p> <p>Microscopi monoculari, binoculari e collegato al personal computer</p>
Laboratorio di erboristeria	<p>Strumenti di miscelazione, riempimento, pesatura per la produzione di cosmetici quali detergenti liquidi, creme, profumi</p> <p>Attrezzature per la trasformazione ed estrazioni dalle erbe officinali</p> <p>Distillatore per piante officinali in corrente di vapore</p>
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

<b>Struttura/Laboratorio</b>	<b>Note</b>
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	5 trattori, decespugliatori, 2 motocoltivatori, motosega, soffiatore,

per le lavorazioni agrarie e giardinaggio	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 sempre pieno n. 3 in vetroresina; imbottigliatrice

Le attività laboratoriali 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 in modo da usufruire di esercitazioni pratiche presso laboratori, aziende e strutture presenti in altre sedi.

L'Istituto 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 di 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 della 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 che riguardano la valorizzazione dei prodotti locali: dalla produzione alla trasformazione e alle modalità di consumo, in sintonia con l'indirizzo agroalimentare ed enogastronomico. L'Istituto è presente in maniera attiva e significativa con laboratori e materiale informativo nelle principali manifestazioni enogastronomiche dei territori in cui si trovano le sedi, in stretta collaborazione con gli enti e le associazioni locali. Gli studenti e i docenti sono protagonisti e promotori di attività culturali e professionalizzanti legate al territorio.

I Nostri Interlocutori

<b><u>ISTITUZIONI:</u></b>	
<u>Unione Terre Dei Castelli, Unioni di Comuni</u>	<u>Comuni, Province</u>
<u>Cedoc</u>	<u>Crpv Cesena, Aed, Abtm</u>
<u>Università di Bologna, Modena e Reggio E.</u>	<u>Rete Provinciale Biblioteche</u>
<u>Consorzio Fitosanitario Di Modena</u>	<u>Unibo Alma Orienta, Unimore</u>
<u>Consorzio Parmigiano Reggiano</u>	<u>Assistenza, Ricerca e Formazione Settore Fitopatologico</u>
<u>Consorzio Agrario Prov. Bologna E Modena</u>	<u>Caseificio Istituto Spallanzani (Socio)</u>
<u>Fondazione Cassa di Risparmio di Modena</u>	<u>Prove Sperimentali Sui Cereali</u>
<u>Fondazione di Vignola</u>	<u>Istituto Calvi</u>
<u>IAL Emilia Romagna</u>	<u>Dinamica</u>
<u>IeFP</u>	<u>IFTS</u>
<b><u>ASSOCIAZIONI:</u></b>	
<u>Associazione Provinciale Allevatori</u>	<u>Ass. Produttori Biologici E Biodinamici E.R</u>
<u>Prober</u>	<u>Ass. Italiana Produttori Biologici</u>
	<u>Ente Sviluppo e Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di</u>



<u>Aiab</u>	<u>Modena</u>
<u>Consorteria Aceto Balsamico</u>	<u>Associazione Di Promozione Locale Del Territorio</u>
<u>Associazione La San Nicola</u>	<u>Ospitalità Delle Scuole Di Vario Ordine E Grado</u>
<u>Associazione Fattorie Didattiche</u>	<u>Ass. Naturalisti Ecologisti Di Castelfranco E.</u>
<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</u>
<u>GAL Modena e Reggio</u>	<u>Laureati di Modena</u>
<u>Programmi Di Selezione Bovina</u>	<u>Collegio Provinciale dei Periti Agrari di Modena</u>
<u>Palatipico- Placere Modena</u>	<u>INALCA SPA gruppo Cremonini</u>
<u>Associazione Italiana Albergatori di Bellaria e</u>	<u>La Francescana</u>
<u>Igea Marina</u>	

### 5.4.1. Internazionalizzazione dell'Istituto

Oltre a consolidare i rapporti che l'Istituto ha con il territorio, la scuola si pone sempre più in un'ottica internazionale promuovendo scambi culturali e progetti specifici che riguardano l'estero.

La tradizione ventennale dello scambio tra la nostra scuola e la Fichtelgebirgsrealschule di Marktredwitz, città gemellata con Castelfranco Emilia, l'ormai triennale progetto di scambio con Hiroshima (Giappone) ma anche la ricerca di partner francesi, la partecipazione consolidata a progetti ex Leonardo e ora Erasmus+ per stage in paesi dell'Unione Europea, esperienze di Alternanza Scuola Lavoro all'estero durante l'anno scolastico, la creazione di corsi per studenti e docenti volti all'ottenimento di certificazioni linguistiche (PET e DELF), la promozione di una metodologia CLIL nell'insegnamento delle materie di indirizzo, il coinvolgimento di docenti e da alunni nelle visite guidate in inglese e francese nel nostro Istituto che è inserito in un circuito di promozione turistica enogastronomica di "slow food", sono elementi che proiettano la nostra scuola in Europa e nel mondo.

## 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. È 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:

- Accoglienza dei genitori degli alunni delle classi prime da parte dei docenti coordinatori al fine di raccogliere informazioni utili atte a favorire l'inserimento ottimale degli allievi all'interno del gruppo classe.
- Due ricevimenti generali con indicazione del profitto e della condotta.
- Incontro del Coordinatore di classe con la Famiglia al termine degli scrutini.
- 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>, 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 ciascun docente dove viene inserito il materiale didattico a disposizione degli studenti. Per accedere occorre selezionare "area privata" sul sito della scuola ([www.istas.mo.it](http://www.istas.mo.it)), poi selezionare "materiale didattico e modulistica" e scorrere l'elenco dei docenti che appare in ordine alfabetico.

## 5.6. Uscite didattiche e viaggi di istruzione

---

Le uscite didattiche e le visite d'istruzione sono complementari alle lezioni in classe. L'Istituto è attento ai rapporti con il territorio in cui si trovano le sedi e promuove visite alle aziende locali, ma anche a fiere e convegni coerenti alle materie di indirizzo. Vengono promosse anche uscite didattiche e gite di istruzione che integrano gli aspetti professionalizzanti allo sviluppo personale e culturale dell'alunno, con mete che afferiscono alle materie d'area comune. La visita a mostre, la visione di film al cinema in italiano e in lingua originale, la partecipazione a rappresentazioni teatrali sono esperienze che il nostro Istituto favorisce in un'ottica di formazione di studenti che siano consapevoli della propria cultura e cittadini aperti all'Europa e al mondo.

Per questo l'istituto attribuisce grande importanza a scambi culturali con città non solo europee (Marktrewitz gemellata con Castelfranco Emilia) ma di tutto il mondo, come Hiroshima (Giappone). Si favoriscono i contatti con i turisti stranieri (americani e francesi prevalentemente) che visitano l'istituto, attraverso il coinvolgimento dei docenti e degli studenti che ne traggono beneficio sia linguistico che didattico.

## 5.7. Dotazione in organico

Organico Corso Diurno anno scolastico 2017/2018.

CLASSE DI CONCORSO	POSTI POTENZIAMENTO	CATTEDRE	ORE RESIDUE
A012 - DISCIPL LETTERARIE ISTITUTI II GR	0	16	46
A018 - FILOSOFIA E SCIENZE UMANE	0	0	4
A020 - FISICA	0	1	10
A021 - GEOGRAFIA	0	0	9
A026 - MATEMATICA	1	7	9
A027 - MATEMATICA E FISICA	0	4	0
A031 - SCIENZE DEGLI ALIMENTI	0	3	14
A034 - SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE	0	2	0
A037 - COSTRUZ TECNOL E TECN RAPPR GRAFICA	0	1	4
A041 - SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	0	0	14
A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	0	1	16
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	2	4	14
A048 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE II GRADO	0	4	42
A050 - SCIENZE NAT, CHIM E BIOLOG	2	3	20
A051 - SCIENZE, TECNOL E TECN AGR	1	18	25
A052 - SCIENZE, TECNOL E TECN PROD ANIMALI	0	0	16
AA24 - LINGUA E CULT STRANIERA (FRANCESE)	0	3	11
AB24 - LINGUA E CULT STRANIERA (INGLESE)	2	8	27
AD01 - SCIENTIFICA	0	10	0
AD02 - UMANISTICA-LINGUISTICA-MUSICALE	1	12	0
AD03 - TECNICA-PROFESSIONALE-ARTISTICA	1	10	0
AD04 - PSICOMOTORIA	0	6	0
B011 - LAB SCIENZE E TECNOL AGRARIE	0	13	17
B016 - LAB SCIENZE E TECNOL INFORMATICHE	0	0	4
B017 - LAB SCIENZE E TECNOL MECCANICHE	0	0	4

## Piano Triennale dell'Offerta Formativa

B019 - LAB SERVIZI RICETTIVITA' ALBERGHIER	1	2	0
B020 - LAB SERV ENOGASTRON, SETT CUCINA	0	4	16
B021 - LAB SERV ENOGASTRON, SETT SALA VEND	0	4	0

All'organico del sostegno sono state aggiunte le ore in deroga che non fanno parte dell'organico di diritto, ma variano ad ogni anno scolastico.

Nell'a.s. 2017-18 sono state attribuite le seguenti ore in deroga:

Sede di Castelfranco E.: 6 cattedre

Sede di Montombraro: 1 cattedra

Sede di Vignola: 9 ore

Organico Corso Serale anno scolastico 2017/2018.

CLASSE DI CONCORSO	POSTI POTENZIAMENTO	CATTEDRE	ORE RESIDUE
A012 - DISCIPL LETTERARIE ISTITUTI II GR	0	0	7
A027 - MATEMATICA E FISICA	0	0	13
A046 - SCIENZE GIURIDICO ECONOMICHE	0	0	1
A050 - SCIENZE NAT., CHIMICA E BIOLOGIA	0	0	3
A051 - SCIENZE, TECNOL. E TECN.AGRARIE	0	2	0
AB24 - LINGUA E CULT. STRANIERA (INGLESE)	0	0	6
B011 - LABORATORIO DI SCIENZE E TECN. AGRARIE	0	1	0

## 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**

In base alle nuove disposizioni normative (L. 107/2015 e relativo DLgs di delega n. 62/2017) la valutazione ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento degli studenti, ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli stessi, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione all'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze.

L'istituto partecipa alle rilevazioni nazionali dei livelli di apprendimento ai fini della valutazione del sistema nazionale di istruzione e della qualità del proprio servizio.

I minori con cittadinanza non italiana hanno diritto all'istruzione (art. 45 DPR 31 agosto 1999, n. 394) e sono valutati nelle forme e nei modi previsti per i cittadini italiani.

La valutazione è coerente con l'offerta formativa dell'Istituto, con la personalizzazione dei percorsi e con le linee guida nazionali; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa.

“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 formativa, finalizzata a rendere gli studenti consapevoli dei propri punti di forza e di debolezza, a rilevare come e cosa è necessario migliorare, ad autoregolare il proprio apprendimento, ad aumentare il livello di motivazione intrinseca, a promuovere un pensiero critico e creativo;

- la verifica per la misura dell'apprendimento, effettuata sulla base dei criteri individuati dal Collegio dei docenti;
- 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

La valutazione del comportamento si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza. Lo Statuto delle studentesse e degli studenti, il Patto educativo di corresponsabilità e il regolamento approvato dall'Istituto ne costituiscono i riferimenti essenziali (D Lgs 13, aprile 2017 n. 62).

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, elaborando la seguente griglia:

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA					
<i>Relazione con gli altri</i>		<i>Rispetto delle regole, dei beni della scuola e dell'ambiente</i>		<i>Impegno e partecipazione</i>	
10		10		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
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
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
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 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

0	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	in sc
---	--	---	---	---	---------------------------------	---	-------

## 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	
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 disciplinari in un contesto	
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 in un contesto non strutturato	
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 in un contesto non strutturato	
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 non strutturato	
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 non strutturato	
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 aperto con sufficiente autonomia	



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 t disciplinari in contesti nu autonomo
--	---	--	---	---

## 6.3. 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
Problemsolving (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	

## 6.4. 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.
- **SPORTELLO DSA:** tenuto dalla referente DSA/BES per due ore la settimana, lo sportello è finalizzato a fornire agli studenti e ai docenti strumenti e informazioni utili e funzionali al conseguimento di un efficace percorso di insegnamento-apprendimento.
- **SPAZIO ORIENTAMENTO:** si tratta di uno sportello d'ascolto attivo atto a supportare studenti e genitori che manifestano dubbi in merito al percorso scolastico scelto, riorientandoli in un'altra scuola, nella formazione professionale, nel mondo del lavoro o semplicemente favorendo il passaggio tra indirizzi diversi all'interno dell'Istituto. Tale spazio sarà altresì di supporto per quegli alunni che manifestano difficoltà di apprendimento, difficoltà di concentrazione, mancanza di motivazione, paura e ansia per prove e verifiche, problematiche relazionali con i compagni e i docenti.

## 6.5. 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 dei docenti ha deliberato i criteri sotto riportati per l'assegnazione del punteggio definitivo.

<b>Indicatori</b>	<b>Grado di incidenza</b>	<b>Valutazione</b>
<b>Frequenza</b>	Da 0 a ≤ 75%	0
	Da > 75% a ≤ 90%	1
	Da > 90% a 100%	3
<b>Interesse ed impegno</b>	Scarso o limitato	1
	Accettabile	2
	Apprezzabile o costruttivo	4
<b>Attività complementari e integrative</b>	Nessuna attività	0
	Scarso interesse e partecipazione	1
	Sufficiente interesse e partecipazione	2
	Apprezzabile interesse ed impegno	3
<b>Crediti formativi</b>	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.

<b>Media Voti</b>	<b>Classe 3<sup>a</sup></b>		<b>Classe 4<sup>a</sup></b>		<b>Classe 5<sup>a</sup></b>	
	valutazione	punti	valutazione	punti	Valutazione	punti
M = 6		3 - 4		3 - 4		4 - 5

(banda di oscillazione)						
	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



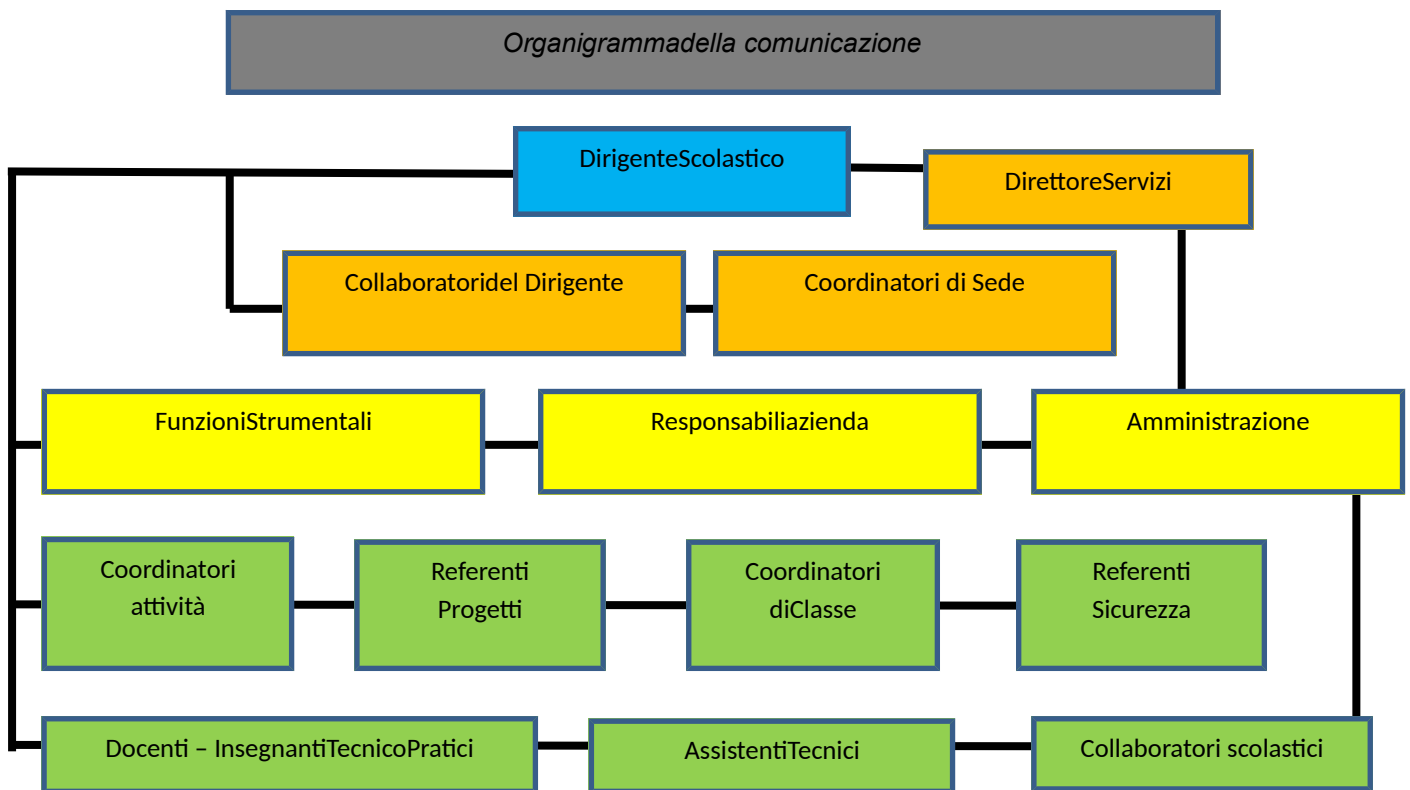
## 7. ASSETTI ORGANIZZATIVI

### a) Organigramma

---

Consiglio di Istituto	Elabora e adotta gli indirizzi generali e determina le forme di autofinanziamento. Delibera il bilancio preventivo e il conto consuntivo e dispone in ordine all'impiego dei mezzi finanziari per quanto concerne il funzionamento amministrativo e didattico. Indica, altresì, i criteri generali relativi alla formazione delle classi, all'assegnazione ad esse dei singoli docenti, esprime parere sull'andamento generale, didattico ed amministrativo dell'Istituto, e stabilisce i criteri per l'espletamento dei servizi amministrativi.(D.Lgs 297/1994).
Collegio dei Docenti	Ha potere deliberante in materia di funzionamento didattico dell'Istituto. In particolare cura la programmazione dell'azione educativa anche al fine di adeguare, nell'ambito degli ordinamenti della scuola stabiliti dallo Stato, i programmi di insegnamento alle specifiche esigenze ambientali e di favorire il coordinamento interdisciplinare. Formula proposte al dirigente per la formazione, la composizione delle classi e l'assegnazione ad esse dei docenti, per la formulazione dell'orario delle lezioni e per lo svolgimento delle altre attività scolastiche. Delibera, ai fini della valutazione degli alunni e la suddivisione dell'anno scolastico in due o tre periodi. Valuta periodicamente l'andamento complessivo dell'azione didattica. Provvede all'adozione dei libri di testo. Adotta o promuove nell'ambito delle proprie competenze iniziative di sperimentazione, promuove iniziative di aggiornamento dei docenti dell'Istituto. (D. Lgs 297/94)
Dipartimento Disciplinare	Rielabora linee guida – assi culturali – definisce gli obiettivi dell'anno.
Consiglio 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 e il DSGA 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.

- 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. Soluzioni architettoniche che meglio si adattino ad una scuola "aumentata dalla tecnologia" e aperta alle ulteriori trasformazioni 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 (LinuxMint) 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 è stato nominato animatore digitale della scuola il docente Prof. Marco Trozzo.

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:

- Dirigente Scolastico: prof.ssa Maura Zini
- DSGA: Dott. Ermes Ghidini
- Animatore Digitale: Prof. Marco Trozzo
- Team: Prof. Roberto Ferrari, 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 Adele Del Vecchio, Prof.ssa Emanuela Marchi. Prof.ssa Benedetta Perrone, prof.ssa Emanuela Casarini

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

- 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.
- Migliorare l'accessibilità alle risorse digitali da parte degli insegnanti e, di conseguenza, degli studenti.
- Implementare l'hardware scolastico e l'accesso alla rete dei docenti e degli studenti
- Curare la formazione digitale dei docenti

## 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 da 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.

### **8.3. Piano di Formazione dei Docenti**

---

Le attività di formazione in servizio dei docenti definite dalla scuola sono state individuate in coerenza con quanto previsto dall'art. 1, comma 124, della dalla legge 107/2015, con il presente PTOF, con il PdM e il RAV di Istituto e con il Piano Nazionale per la Formazione.

Ciascun docente alla fine di ogni anno scolastico dovrà certificare, come previsto dalla normativa, di aver preso parte a percorsi di formazione e aggiornamento, obbligatori, permanenti e strutturali, escludendo la formazione obbligatoria sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

La formazione deve essere certificata, cioè erogata da un soggetto accreditato dal MIUR. Tutte le scuole statali e le università sono automaticamente soggetti accreditati; tutti gli altri soggetti devono riportare in calce agli attestati gli estremi del decreto ministeriale che conferisce loro l'accreditamento. Per la stessa ragione l'autoformazione individuale, non inserita all'interno di specifiche unità formative, non può concorrere al raggiungimento del minimo previsto, ma può essere dichiarata e sommata al monte ore totale svolto durante l'anno scolastico.

Le aree di intervento individuate sono: Piano Nazionale Digitale; Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base; Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento; Competenze di lingua straniera; Scuola e lavoro; con l'implementazione di attività di settore, specifiche degli indirizzi / articolazioni presenti nella scuola.

Corso	Destinatari	a.s. 2017/2018		a.s. 2018/2019	
		Obiettivi/Argomenti	Ore	Obiettivi/Argomenti	Ore
<b>PET - Preliminary English Test</b> Lingua inglese per docenti e studenti; Metodologia CLIL (CONTENT AND LANGUAGE INTEGRATED LEARNING).	Tutti i Docenti	Il PET, acronimo di Preliminary English Test, corrisponde al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per la conoscenza delle lingue. Si compone di tre moduli che testano la familiarità del candidato con la lingua inglese nelle quattro abilità reading, writing, listening e speaking.	40 ore	METODOLOGIA CLIL	<i>da definire</i>
<b>Corso DELF</b> Lingua francese per docenti e studenti.	Tutti i docenti	DELF B1 Il DELF B1 corrisponde al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per la conoscenza delle lingue. L'esame testa la familiarità del candidato con la lingua francese nelle quattro abilità principali.	25 ore		
<b>Didattica per Competenze;</b> Il corso mira a integrare le programmazioni disciplinari individuando metodologie didattiche e modalità di valutazione delle competenze d'asse e di cittadinanza. Sono state individuate queste date (3 ore per ogni incontro): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mercoledì 17 gennaio 2018</li> <li>• Mercoledì 7 febbraio 2018</li> <li>• Giovedì 2 marzo 2018</li> <li>• Altra data da definire</li> </ul>	Tutti i Docenti	Verranno trattati i seguenti argomenti <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il curriculum per competenze / curriculum per la vita (lavoro di gruppo intermedio);</li> <li>• UDA compito di realtà (lavoro di gruppo intermedio)</li> <li>• La valutazione con Rubric: sì perché e come</li> </ul>	12 ore	Autovalutazione	5 ore

<p><b>Conseguimento dell'Attestato di Pilota APR (Aeromobili Pilotaggio Remoto) 30 missioni</b> Al termine della parte pratica il candidato deve superare un esame (Skill Test) da effettuarsi con un APR della stessa classe e categoria sul quale si è svolto il corso pratico con un Esaminatore APR, consistente in una missione di almeno 10 minuti</p>	<p>Docenti di area tecnica e professionalizzanti e studenti classi 4 e 5 dell'IIS Spallanzani</p>	<p><b>Percorso Abilitativo TEORICO</b> PROGRAMMA BASICO TEORICO: Normativa e aeronautica (4h) Meteorologia (2h) Circolazione aerea (3h) Impiego del SAPR (7h)</p>	<p>16 ore</p>	<p><b>Percorso Abilitativo PRATICO</b> La parte pratica di volo sull'APR consiste in un minimo di 30 missioni con la durata della singola missione di almeno 10 min. Le manovre di coordinazione del corso pratico sono stabilite in funzione delle categorie e classi di APR.</p>	<p>6 ore</p>
<p><b>Corso sulla Sicurezza</b> Si conclude il corso svolto in collaborazione con l'INPS per la formazione di Docenti RSPP abilitati alla formazione degli studenti in merito alla sicurezza sui posti di lavoro</p>	<p>Docenti ASPP dell'IIS Spallanzani e dell'IIS Calvi</p>	<p>Modulo C</p>	<p>12 ore</p>		
<p><b>"AGROTRONICA PER IL PRECISION FARMING"</b>, formazione sulla didattica e l'integrazione delle competenze disciplinari rivolta a docenti di area agronomica. (15 ore)</p>	<p>Docenti di area tecnica e professionalizzanti e ambito agrario</p>	<p>Gestione delle attrezzature con protocollo ISOBUS</p>	<p>3 ore</p>		
		<p>Protocolli ISOBUS</p>	<p>3 ore</p>		
		<p>Tecnologia a rateo Variabile</p>	<p>3 ore</p>		
		<p>Siti 4 Farmer Trattamenti antiparassitari e monitoraggio delle colture con uso di APR (Droni)</p>	<p>3 ore</p>		
<p><b>Google App + Bring your own device (BYOD)</b></p>			<p>8 ore</p>		
<p><b>Flipped Classroom</b></p>			<p>8 ore</p>		
<p><b>Formazione dei tutor per l'alternanza e delle figure di sistema</b></p>	<p>Gruppo di Docenti rappresentativo per indirizzo e per sede</p>	<p>Percorso di potenziamento formativo per gli insegnanti coinvolti nell'organizzazione e nella gestione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro</p>	<p>30 ore</p>		



<p><b>Utilizzo avanzato di Infoschool.</b> Corso di aggiornamento sull'utilizzo della piattaforma Infoschool e sulle sue funzioni avanzate.</p>	Tutti i Docenti	<i>Da definire</i>	<i>Da definire</i>		
<p><b>"I disturbi specifici del linguaggio tra clinica e insegnamento"</b> – seconda annualità</p>	Gruppo di docenti che hanno preso parte alla prima annualità	Percorso di approfondimento per gli insegnanti che ricopriranno il ruolo di consulenti all'interno della scuola	25 ore		
<p><b>"Dalla diagnosi clinica all'espletamento delle funzioni esecutive"</b> Corso informativo per approcciarsi alla disabilità e alla documentazione clinica</p>	N° 8 docenti di sostegno non specializzati della sede di Castelfranco E.	Conoscenza test clinici Lettura diagnosi con specifiche tecniche Strumenti operativi in base ai risultati delle sottoscale Spunti per l'intervento attraverso strumenti operativi pedagogici	7 ore + produzione di materiale		
<p><b>Come impariamo ad imparare?</b> Impostazione e Confronto sulle attività/progettazioni didattiche in corso</p>	N° 12 docenti della sede di Castelfranco E.	Il corso si prefigge di esaminare gli elementi positivi che sviluppano le metodologie della didattica attiva, le difficoltà, i nodi critici, e le resistenze incontrate.	6 ore + produzione di materiale		

## 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.

È 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 sé
- 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 con cattedra intera
- un docente di filosofia (A036) cattedra intera

Sono stati elaborati questi progetti:

- "INSEGNAMI A STUDIARE"
- "FRONT OFFICE"
- "MISTER GREEN"
- "LABORATORIO DI INTEGRAZIONE"
- "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:

- "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"
- "PROGETTO DI POTENZIAMENTO NELL'AMBITO DI ATTIVITA' DI RECUPERO E RINFORZO PER LA CLASSE 1"
- "ACCOGLIENZA: GESTIONE E ACCOGLIENZA UTENZA SCOLASTICA"
- "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 RINFORZOPER 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 RINFORZOPER 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".

### 9.1.3. Attività di Potenziamento nell'anno scolastico 2017/2018

Nell'anno scolastico 2017/2018 i docenti assegnati all'Istituto sono 11:

Diritto	A046				2
Matematica	A026				1
Agraria	A051				1
Scienze	A050				2
Inglese	AB24				2
Accoglienza	B019				1
sostegno					2
				Tot	11