



Piano Triennale Offerta Formativa

IIS - CALOGERO AMATO VETRANO

Triennio 2019/20-2021/22

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IIS - CALOGERO AMATO VETRANO è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 30/01/2019 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. n. 9686 del 19/11/2018 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 31/01/2019 con delibera n. 79

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

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



INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

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

LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità desunte dal RAV
- 2.2. Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 2.3. Piano di miglioramento
- 2.4. Principali elementi di innovazione

L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Traguardi attesi in uscita
- 3.2. Insegnamenti e quadri orario
- 3.3. Curricolo di Istituto
- 3.4. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 3.5. Iniziative di ampliamento curricolare
- 3.6. Attività previste in relazione al PNSD
- 3.7. Valutazione degli apprendimenti
- 3.8. Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



ORGANIZZAZIONE

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

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

Popolazione scolastica

Opportunità

Si registra una presenza di studenti di provenienza, cittadinanza e cultura diverse inferiore al 4% e una loro positiva integrazione nel contesto sociale. La presenza di strutture di accoglienza, comunita' e case famiglie, rappresenta una valida opportunita' di integrazione. Il Convitto, annesso all'Istituto, offre un servizio residenziale agli allievi provenienti da realta' geograficamente lontane ed interessati ai corsi attivati dal nostro Istituto e soprattutto un valido supporto educativo con ricaduta positiva sulla crescita umana, civile e sociale.

Vincoli

Il contesto socio-economico e culturale di provenienza degli studenti e' medio-basso. Il reddito familiare spesso non consente agli Alunni di sostenere i costi per visite guidate e viaggi di istruzione e per altre attivita' finalizzate ad ampliare l'offerta formativa della scuola. Il livello culturale delle famiglie non sempre e' capace di fornire adeguati stimoli agli studenti. Gli alunni provengono da un vasto territorio che comprende oltre alla citta' di Sciacca, piccoli e medi centri delle province di Agrigento, Caltanissetta, Palermo e Trapani e pertanto subiscono i quotidiani disagi del pendolarismo. Sono altresì presenti, studenti provenienti da comunita' e case famiglia. Gli studenti pendolari incontrano qualche difficoltà a seguire le attivita' extracurricolari. Le famiglie non sempre sono motivate a partecipare agli incontri programmati che propone la scuola.

Territorio e capitale sociale

Opportunità

L'edificio e' ubicato in una zona periferica della citta' di Sciacca, inserito in un gradevole contesto ambientale che offre una vista suggestiva sia sul mare, che sulla sovrastante collina di S. Calogero che ospita l'omonimo santuario e il rinomato stabilimento termale con le grotte vaporose. L'Istituto si colloca in una zona connotata da una eterogenea realta' economica. Infatti, sono presenti attivita' del settore primario, secondario e terziario. In quest'ambito, l'industria turistica, molto diversificata, rappresenta una valida opportunita' di lavoro per tutti coloro che frequentano l'Istituto, che trovano occupazione nelle varie realta' ricettive e ristorative. Rivista particolare importanza anche il settore agroalimentare, nel quale la scuola, sede di azienda agraria, trova naturale sbocco professionale e lavorativo. I prodotti dell'azienda vengono collocati nei mercati ortofrutticoli locali, nelle cantine e negli oleifici. La scuola opera nel territorio a sostegno e in collaborazione con altre Istituzioni, Enti ed Associazioni culturali, anche di natura benefica, fornendo, attraverso opportuni protocolli d'intesa, i propri servizi per eventi e manifestazioni di interesse culturale e sociale; per potenziare ed accrescere le competenze e le abilita' dei nostri allievi, attua percorsi di Alternanza scuola-lavoro e di tirocini formativi con aziende qualificate ed accreditate

Vincoli

Attualmente il territorio, come tutto il resto del Sud Italia, vive la crisi economica che ha colpito l'intero Paese, di conseguenza la disoccupazione e' superiore alla media nazionale. Rispetto al passato, pur con l'insieme di risorse concesse dal territorio, negli ultimi anni la contrazione economica ha determinato una sorta di emigrazione dei giovani diplomati verso aree nazionali ed estere che offrono maggiori opportunita' di lavoro. Rispetto ai dati nazionali, il tasso di immigrazione del nostro territorio e' inferiore, cio' non compensa il calo demografico che negli ultimi anni ha ridotto la popolazione scolastica. Il contributo dell'Ente locale risulta esiguo ed inadeguato rispetto alle esigenze della scuola.

Risorse economiche e materiali

Opportunità

Sul tema della sicurezza, sono stati stanziati finanziamenti finalizzati alla riqualificazione del Personale della scuola. Sono stati effettuati interventi di decoro e abbellimento di ambienti interni comuni e delle aule; grazie ai finanziamenti della UE sono stati realizzati interventi di riqualificazione degli impianti ad uso sportivo e della palestra, nonche' interventi a favore del risparmio energetico, con la realizzazione di un impianto fotovoltaico. Per le esercitazioni

pratiche e per le simulazioni professionali, ma anche per elevare e valorizzare le competenze specifiche, l'Indirizzo Professionale si avvale di numerosi ed attrezzati Laboratori di Cucina e Cucina Pasticceria, di Sala Ristorante, di Bar, di Front e Back Office, ed una serie di Laboratori di Informatica, orientati alle Lingue straniere, alla multimedialità ed alle pratiche di Accoglienza, collegati in rete hardware e cablaggio d'istituto. L'Indirizzo Tecnico è dotato di numerosi e moderni laboratori: Laboratorio di Scienze e biologia applicata, Laboratorio di chimica, Laboratorio di propagazione meristemica, Laboratorio di chimica enologica, Laboratorio lattiero-caseario, Laboratorio di analisi chimico-fisiche del latte e un impianto oleario costituito da un mini frantoio.

Vincoli

La sede scolastica, situata in C.da Marchesa, è dislocata rispetto all'area urbana ed è raggiungibile soltanto mediante pullman di linea e di città, in parte adeguati agli orari scolastici e che condizionano in certa misura lo svolgimento di attività extracurricolari. L'edificio, costruito intorno agli anni '70, seppur rivisto recentemente con interventi di manutenzione rivolti al prospetto esterno, risente di obsolescenza strutturale, manifestando evidenti casi di umidità e ammaloramento di pilastri e travi. Gli spazi risultano insufficienti rispetto alle esigenze didattiche e laboratoriali. Il continuo e forte utilizzo delle attrezzature dei laboratori rende necessario un costante rinnovo e incremento delle stesse, con un impiego consistente di risorse economiche. La riduzione dei finanziamenti effettuata negli anni, ha rappresentato, e rappresenta in prospettiva, un problema per la scuola che si è vista costretta ad utilizzare altri contributi per assolvere a funzioni prima retribuite con i fondi dello Stato. I contributi provenienti dalle famiglie sono ridotti.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

❖ IIS - CALOGERO AMATO VETRANO (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	AGIS01200A
Indirizzo	CONTRADA MARCHESA SCIACCA 92019 SCIACCA
Telefono	0925992116

Email	AGIS01200A@istruzione.it
Pec	agis01200a@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.amatovetranosciacca.gov.it

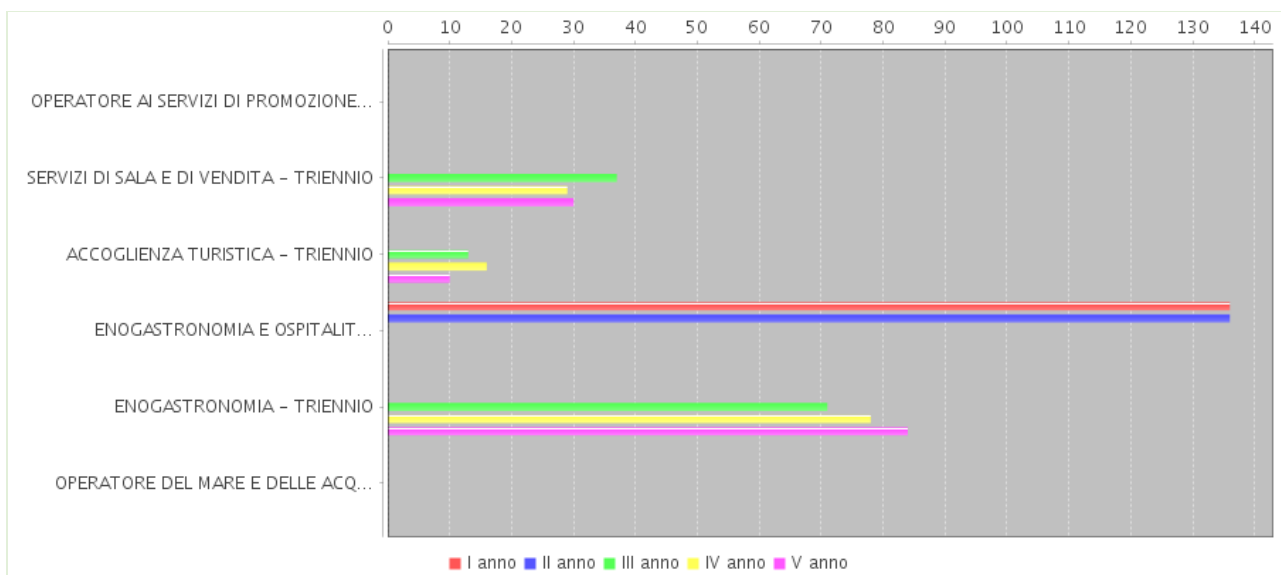
❖ **IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	AGRH01201E
Indirizzo	CONTRADA MARCHESA SCIACCA 92019 SCIACCA

Edifici	<ul style="list-style-type: none"> • Via CONTRADA MARCHESA 01 - 92019 SCIACCA AG • Frazione Tonnara (Convitto Alberghiero) s.n.c. - 92019 SCIACCA AG • Frazione CONTRADA MARCHESA SNC - 92019 SCIACCA AG • Frazione CONTRADA MARCHESA (Auditorium) SNC - 92019 SCIACCA AG
---------	---

Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"> • OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA • SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO • ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO • ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA • ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO • OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE INTERNE
---------------------	--

Totale Alunni	640
Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso	



❖ **IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" - SERALE (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	AGRH01250V
Indirizzo	- SCIACCA
Edifici	<ul style="list-style-type: none"> Via CONTRADA MARCHESA 01 - 92019 SCIACCA AG
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"> ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

❖ **IST. TECNICO AGRARIO "C. AMATO VETRANO" (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Codice	AGTA012016
Indirizzo	C/DA MARCHESA SCIACCA 92019 SCIACCA

Edifici

- Via CONTRADA MARCHESA 01 - 92019 SCIACCA AG
- Frazione CONTRADA MARCHESA SNC - 92019 SCIACCA AG
- Frazione CONTRADA MARCHESA (Auditorium) SNC - 92019 SCIACCA AG

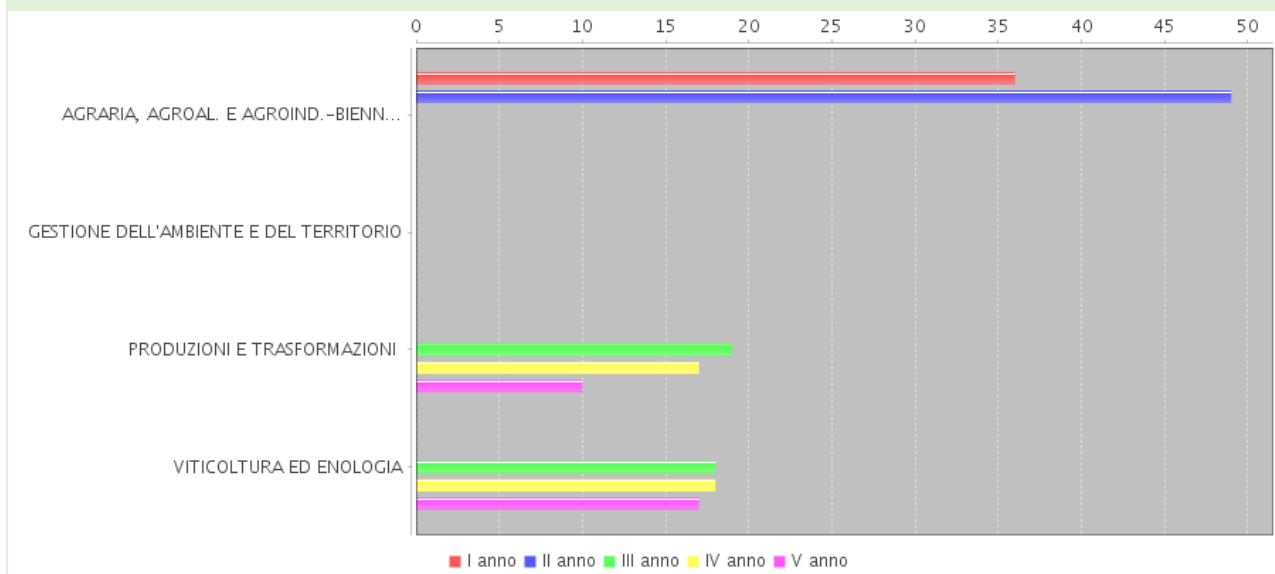
Indirizzi di Studio

- AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.
- GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
- PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI
- VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Totale Alunni

184

Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso



❖ **"SEN.G.MOLINARI" (PLESSO)**

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

CONVITTO ANNESSO

Codice

AGVC05000P

Indirizzo

VIA LIDO SCIACCA 92019 SCIACCA

Edifici

- Frazione Tonnara (Convitto Alberghiero)
s.n.c. - 92019 SCIACCA AG

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori	Con collegamento ad Internet	3
	Chimica	1
	Informatica	1
	Lingue	1
	Scienze	1
	Scienza alimenti	1
	Sala ristorante	3
	Sala bar	2
	Pasticceria	1
	Cucina	4
	Front-Office	1
	Informatico Back-Office	1
	Lattiero-caseario	1
	Propagazione meristemica	1
	Trasformazione dei Prodotti-imp. microvinificazion	1
	Chimica enologica	1
	Biblioteche	Classica
Aule	Teatro	1
	Panel-test	1

Strutture sportive	Calcetto	1
	Palestra	1
Servizi	Scuolabus	
	Convitto	
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei Laboratori	90
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	4
	PC e Tablet presenti nelle Biblioteche	2

Approfondimento

Altre Risorse Strutturali

convitto

Il Convitto annesso all'I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano" fu istituito nel 1963 come Sede coordinata dell'Istituto Professionale Alberghiero Statale di Palermo. Ubicato in Via Lido C/da Tonnara a Sciacca, è vicino al mare e dista pochi chilometri dalla sede dell'Istituto. Il Convitto è un'istituzione che, permettendo la residenzialità agli Studenti provenienti da realtà geograficamente lontane ed interessati ai corsi attivati dal nostro Istituto, si propone fini educativi attinenti le figure professionali proposte dal Piano Triennale dell'Offerta Formativa (P.T.O.F.). La capacità complessiva di accoglienza è di 41 convittori e semiconvittori.

azienda agraria

L'azienda agraria è estesa complessivamente ha 29.72.50, è suddivisa nelle seguenti

coltivazioni: uliveto, vigneto, ficodindieto, agrumeto, seminativo, mandorleto, tare improduttive, incolto. L'azienda è il laboratorio dove si affrontano i diversi problemi riguardanti le piante erbacee e le piante arboree e dove vengono espletate le esercitazioni pratiche di agronomia ed elementi di meccanizzazione, di fitopatologia, di topografia, ecc. In azienda è presente un piccolo apiario ad uso didattico.

Fabbisogno di attrezzature ed infrastrutture

L'Istituto, composto da due indirizzi (S.E.O.A. e A.A.A.), si caratterizza per una rilevante complessità didattico-organizzativa, poiché numerose ed impegnative sono le quotidiane esercitazioni didattiche.

In particolare risultano poco adeguati il fabbisogno complessivo dei laboratori per le esercitazioni di Enogastronomia. Sono, pertanto, necessari ed indifferibili degli interventi di ristrutturazione delle cucine e delle sale ristorante. Si rileva, anche, la necessità di implementare le attrezzature e i macchinari dei suddetti laboratori. Mancano anche i locali di servizio, funzionali alle esercitazioni didattiche (spogliatoi muniti di armadietti e magazzini).

Per l'indirizzo A.A.A. si rende necessaria la ristrutturazione del Laboratorio-Cantina, mentre l'annessa Azienda Agraria impone l'adeguamento non solo dei locali ad essa deputati, ma anche delle attrezzature tecnologicamente poco avanzate.

Tenuto conto che ambedue gli indirizzi registrano annualmente un incremento di iscrizioni, anche le aule riservate alle lezioni sono insufficienti, mentre gli impianti elettrico, di riscaldamento ed idraulico necessitano anch'essi di interventi di adeguamento.

Anche il Convitto annesso richiede continui interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria.

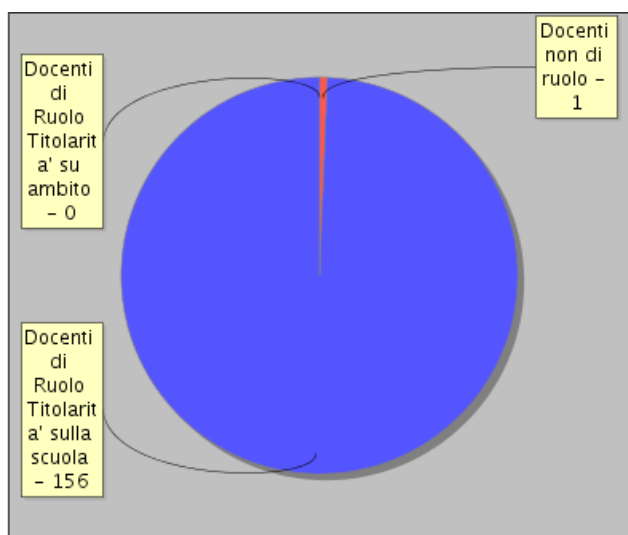
In generale per tutti gli indirizzi si rileva la necessità di ammodernare i laboratori e le dotazioni informatiche, dotare la palestra di dotazioni sportive al momento mancanti, implementare le attrezzature dei laboratori di chimica, di biologia e scienze naturali, di scienza dell'alimentazione.

RISORSE PROFESSIONALI

Docenti	96
Personale ATA	64

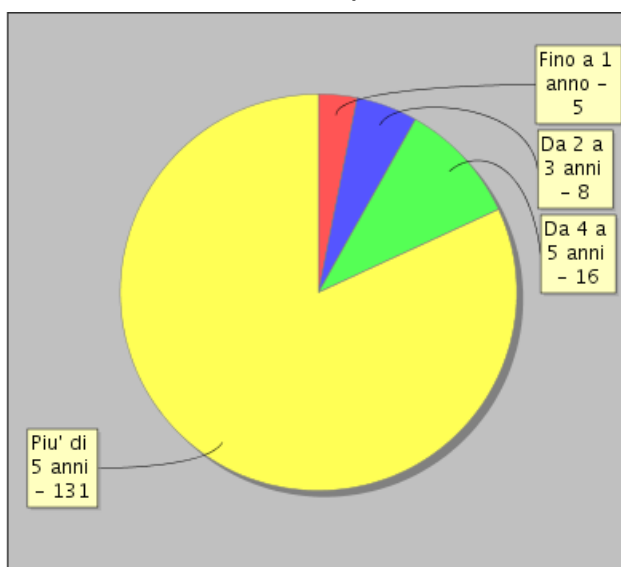
❖ Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto



- Docenti non di ruolo - 1
- Docenti di Ruolo Titolarita' sulla scuola - 156
- Docenti di Ruolo Titolarita' su ambito - 0

Distribuzione dei docenti a T.I. per anzianità nel ruolo di appartenenza (riferita all'ultimo ruolo)



- Fino a 1 anno - 5
- Da 2 a 3 anni - 8
- Da 4 a 5 anni - 16
- Piu' di 5 anni - 131

Approfondimento

I posti comuni e di sostegno, riportati sopra, coprono le ore di insegnamento curricolare, secondo i piani di studio. Si riferiscono all' organico dell'a.s. 2019/2020, prevedendo, per il triennio successivo situazioni di stabilità nelle iscrizioni degli alunni e nel numero delle classi attivate.

Il fabbisogno dei posti di sostegno emerso dall'incontro del GLHO è pari a 14 cattedre più 9 ore.



Il fabbisogno dei posti I.R.C. è pari a 2 più 2 ore.

Il fabbisogno di posti di educatore per il convitto è pari a 5.

Campo di potenziamento	Posti
A017 DISEGNO E STORIA DELL'ARTE	1
A026 MATEMATICA	1
A037 COSTRUZ. TECNOL. E TEC. RAPPR. GRAFICA	1
A045 SCIENZE ECONOMICHE-AZIENDALI	1
A046 SCIENZE GIURIDICHE-ECONOMICHE	1
A048 SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	1
A051 SCIENZE, TECNOL. E TEC. AGRARIE	1
A066 TRATT. TESTI E DATI APPL. INFORMATICA	1
AB24 LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE	1

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

Aspetti Generali

La nostra "Vision"

L'Istituto mira alla crescita personale, umana e professionale, dei giovani. Si propone la realizzazione sociale di cittadini attivi e consapevoli, attraverso percorsi educativi diversificati, finalizzati all'acquisizione di una cultura umanistica, tecnica e professionale. Opera per il superamento di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Attua una scuola "di tutti e per tutti", garantendo la centralità dello studente, al quale cerca di assicurare piene opportunità di successo, attraverso la realizzazione dei propri talenti.

La nostra "Mission"

L'Istituto si propone di educare, istruire e formare.

Si pone come centro propulsore per una formazione globale, che si trasformi in elemento di sviluppo del territorio anche in un contesto territoriale, caratterizzato da difficoltà sociali ed economiche rilevanti.

L'azione educativa dei Docenti è indirizzata a far acquisire gradatamente una conoscenza approfondita della realtà circostante, proiettata in una dimensione europea. Tende anche a sviluppare negli studenti capacità di riflessione critica sulla società e sulle problematiche più marcate, in modo tale che gli alunni acquisiscano una adeguata coscienza civile e siano educati alla legalità e ai principi della solidarietà, della tolleranza, della interculturalità, al rispetto e alla tutela dell'ambiente e del territorio, alla salute.

I Docenti si propongono anche di potenziare le capacità di apprendimento autonomo degli alunni, la loro autostima e la loro capacità di gestire i rapporti interpersonali, di promuovere le capacità di adeguarsi al cambiamento e all'innovazione, sviluppando una mentalità incline all'autoimprenditorialità e che sappia valorizzare:

- *per l'indirizzo dei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" la formazione culturale ed umana, ma anche le competenze professionali e le abilità operative;*
- *per l'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" i saperi dell'area tecnico-economica e la cultura d'impresa nel settore agrario.*

L'Istituto mira, inoltre, a favorire costruttivi ed efficaci rapporti con Famiglie, Enti ed Associazioni del territorio, Operatori Economici.

L'Istituto, infine, pone al centro dei suoi interventi l'accoglienza, l'integrazione e



l'educazione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali, quelli a rischio di marginalità sociale e di dispersione scolastica.

PRIORITÀ E TRAGUARDI

Risultati Scolastici

Priorità

Miglioramento del rendimento scolastico e degli esiti degli Alunni.

Traguardi

Ridurre di 2 punti la percentuale degli Alunni con giudizio sospeso nel corso del triennio 2019/2022 per le classi terze e quarte.

Priorità

.

Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali

Priorità

.

Risultati A Distanza

Priorità

Miglioramento dell'acquisizione dei dati relativi ai risultati degli alunni iscritti all'Università. Miglioramento dell'acquisizione dei dati relativi all'inserimento nel mondo del lavoro.

Traguardi

Monitorare i risultati degli Alunni iscritti all'Università e i dati relativi all'inserimento nel mondo del lavoro nei tre anni successivi al diploma.

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

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

- 1) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- 2) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 3) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- 4) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 5) sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- 6) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 7) prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014



8) valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

9) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

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

11) definizione di un sistema di orientamento

PIANO DI MIGLIORAMENTO

❖ "AD MAIORA SEMPER"

Descrizione Percorso

Il R.A.V. ha evidenziato criticità negli esiti scolastici degli allievi. Si ritiene, pertanto, di dover intervenire tempestivamente per migliorare le performances degli allievi: capacità di apprendimento autonomo, interiorizzazione dei contenuti, approccio logico al problema, acquisizione delle competenze metacognitive, attraverso l'utilizzo delle strategie didattiche e delle metodologie più efficaci di insegnamento (didattica laboratoriale, cooperative learning, tutoring).

Impatto

- Riduzione delle non ammissioni alla classe successiva e del numero degli studenti promossi con giudizio sospeso
- Miglioramento dell'autoefficacia degli studenti
- Riduzione degli abbandoni
- Miglioramento dell'approccio metodologico e delle strategie didattiche dei docenti
- Maggiore partecipazione delle famiglie



Il progetto nasce dall'esigenza di:

- migliorare gli esiti scolastici degli allievi;
- coinvolgere in modo fattivo i discenti nel processo di apprendimento;
- coinvolgere le famiglie per un'azione sinergica educativa di supporto;
- supportare la motivazione degli allievi affinché costruiscano apprendimenti significativi;
- rafforzare l'autostima degli allievi;
- rendere più coinvolgenti gli ambienti di apprendimento;
- Innovare le metodologie didattiche dei Docenti.

Fasi di realizzazione del Progetto:

1. Svolgimento delle attività programmate.
2. Monitoraggio della partecipazione e del gradimento delle attività programmate
3. Confronto con gli allievi attraverso dinamiche di Feed-back.
4. Azioni formative per potenziare le competenze di carattere metodologico e didattico dei Docenti
5. Azioni di sensibilizzazione e coinvolgimento delle famiglie per la condivisione delle attività formative.
6. Analisi dei risultati raggiunti in termini di processi ed esiti.

MONITORAGGIO

Considerata la complessità e la rilevanza didattico educativa del progetto, si ritiene fondamentale una costante azione di monitoraggio al fine di verificare che quanto



programmato proceda in modo regolare e secondo le aspettative. La fase del monitoraggio verrà svolta trimestralmente e prevede il controllo dell'andamento delle singole azioni e la loro eventuale revisione in corso d'opera.

La fase di CHECK prevede:

- 1) monitoraggio delle attività svolte, al fine di correggere, in itinere, eventuali errori metodologici;
- 2) somministrazione di questionari ;
- 3) indagine presso le famiglie sul livello di gradimento delle attività proposte;
- 4) sintesi dei dati.

RIESAME E MIGLIORAMENTO

Nel caso in cui la fase di CHECK evidenziasse delle difficoltà, sarà compito del NIV rivedere in tutto o in parte le modalità di attuazione delle diverse attività ed apportare gli opportuni interventi correttivi.

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE

"Obiettivo:" Elaborazione delle programmazioni disciplinari in U.d.A. per tutte le classi. Implementazione delle attività di recupero curricolari.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» "Priorità" [Risultati scolastici]

Miglioramento del rendimento scolastico e degli esiti degli Alunni.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: ATTIVITÀ RIVOLTE AGLI STUDENTI PER RECUPERARE E POTENZIARE LE COMPETENZE, PER FAVORIRE L'INCLUSIONE SOCIALE E RIDURRE IL DISAGIO.



Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/07/2020	Studenti	Docenti ATA Studenti Genitori Esperti Esterni

Responsabile

Docenti , Esperti esterni e Referenti di progetti e attività.

Risultati Attesi

Miglioramento delle performances degli allievi.

Acquisizione e/o miglioramento delle competenze degli Allievi.

Miglioramento dell'approccio sistematico al problema.

Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa.

Maggiore inclusione sociale.

Potenziare le nuove tecnologie al fine di rendere più coinvolgente il setting di apprendimento.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: ATTIVITÀ RIVOLTE AI DOCENTI PER MIGLIORARE LE DINAMICHE DIDATTICO-EDUCATIVE E FAVORIRE L'AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE MIRATO AL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE METODOLOGICHE-DIDATTICHE.

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/06/2020	Docenti	Docenti

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
		Consulenti esterni
		Istituto nazionale per la valutazione del sistema educativo di istruzione e di formazione.

Responsabile

Docenti e Docenti referenti.

Risultati Attesi

Potenziamento delle competenze metodologico-didattiche innovative.

Miglioramento della sinergia motivazionale dei Docenti.

Miglioramento delle performances degli allievi.

Miglioramento delle dinamiche didattico-educative dei Docenti.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: ATTIVITÀ RIVOLTE ALLE FAMIGLIE PER SENSIBILIZZARLE AL PROCESSO FORMATIVO.

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

Responsabile

Docenti

Risultati Attesi

Potenziare il coinvolgimento delle famiglie nel processo formativo degli alunni.

Partecipazione fattiva delle famiglie agli incontri programmati.

❖ "GLI EX ALUNNI ... CRESCONO"

Descrizione Percorso

Nell'ottica di una più efficace razionalizzazione dei fabbisogni dell'istituzione scolastica in termini di raggiungimento degli obiettivi di miglioramento individuati nel RAV per il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, la Dirigenza Scolastica ha optato oltre che per il raggiungimento dei traguardi connessi al miglioramento del rendimento scolastico e degli esiti degli alunni, della diminuzione dell'abbandono e della dispersione scolastica, e al miglioramento delle risultati degli alunni nelle prove standardizzate anche all'ottimizzazione delle risorse umane e materiali da utilizzare e da coinvolgere e a cui destinare in una sorta di doppia circolazione di beni e risultati: parliamo dei nostri studenti diplomati, ex alunni che continuano a crescere culturalmente e professionalmente. Quest'ultima scelta ad oggi non monitorata potrebbe se trascurata diventare punto di debolezza e di criticità. Il collegamento con i nostri ex alunni, con i loro percorsi post diploma, con i loro successi o insuccessi in merito alla prosecuzione degli studi universitari o formativi post diploma, all'inserimento nel mondo delle professioni e del lavoro, alla formazione di una famiglia sarà oggetto di monitoraggio nel prossimo triennio. Il monitoraggio sistematico da parte della scuola dei risultati degli studenti per quanto riguarda l'avviamento e l'inserimento nel mercato del lavoro (università, stage, apprendistato e formazione non universitaria), a partire dall'anno scolastico 2019-2020 costituirà oltre che una banca dati anche da ago della bilancia per calibrare l'intervento e il campo d'azione sull'utenza e sul territorio, per capire se il percorso, le risorse umane e materiali e le strategie comunicative e metodologiche adottate sono efficaci, efficienti e di qualità, e se il successo formativo ha vinto contro la dispersione e l'abbandono post diploma, nell'ottica dei processi attivi del Lifelong Learning.

Fasi di realizzazione del Progetto:



Somministrazione di un questionario da compilare da parte dei nostri ex alunni, con modalità on- line all'interno del sito dell'istituzione scolastica. L'avvio di tale procedura sarà comunicato agli alunni tramite email e pubblicato sul sito della scuola.

Monitoraggio dei risultati conseguiti dagli ex alunni iscritti all'Università o inseriti nel mondo del lavoro nei tre anni successivi al diploma.

Restituzione dei dati

MONITORAGGIO

Grazie alla documentazione raccolta, nei diversi indirizzi di studio attivati presso il nostro Istituto, sarà possibile conoscere, sino a tre anni dal diploma, cosa accade ai nostri giovani alla fine del percorso di istruzione e formazione, sia in termini di performance negli studi accademici, per capire quali strade gli studenti hanno seguito (o abbandonato), sia in riferimento al loro ingresso nel mondo del lavoro, nell'immediato e in un più lungo periodo. La raccolta dei dati emersi dall'indagine degli esiti a distanza da 1 a 3 anni dal diploma consentirà all'Istituzione scolastica di acquisire utili elementi di valutazione dell'efficacia dell'offerta formativa proposta in relazione al curriculum di studi previsto, della validità delle metodologie di insegnamento e delle strategie didattiche adottate, nonché delle specifiche finalità della progettazione educativa e didattica.

La fase di CHECK prevede:

- 1) monitoraggio delle attività svolte, al fine di correggere, in itinere, eventuali errori metodologici;
- 2) somministrazione di questionari ;
- 3) sintesi e valutazione dei dati.

RIESAME E MIGLIORAMENTO



Nel caso in cui la fase di CHECK evidenziasse delle difficoltà, sarà compito del NIV rivedere in tutto o in parte le modalità di attuazione delle diverse attività ed apportare gli opportuni interventi correttivi.

"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"

"OBIETTIVI DI PROCESSO" CONTINUITA' E ORIENTAMENTO

"Obiettivo:" Elaborazione di strumenti operativi standardizzati di monitoraggio.

"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"

» **"Priorità" [Risultati a distanza]**

Miglioramento dell'acquisizione dei dati relativi ai risultati degli alunni iscritti all'Università. Miglioramento dell'acquisizione dei dati relativi all'inserimento nel mondo del lavoro.

ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: RILEVAZIONE RISULTATI EX ALUNNI ALL'UNIVERSITÀ E NEL MONDO DEL LAVORO (NEI TRE ANNI SUCCESSIVI AL DIPLOMA)

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/08/2022	Studenti	Docenti Studenti Consulenti esterni Associazioni Università, Aziende, Imprese etc...

Responsabile

Funzione Strumentale per l'Orientamento.

Risultati Attesi

Acquisire utili elementi di valutazione dell'efficacia dell'offerta formativa proposta in relazione al curriculum di studi previsti, della validità delle metodologie di insegnamento e delle strategie didattiche adottate, nonché delle specifiche finalità della progettazione educativa e didattica.

PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

❖ AREE DI INNOVAZIONE

PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

- Sviluppo delle competenze digitali degli Studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro.
- Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio.

SPAZI E INFRASTRUTTURE

Laboratori Scienze Interattive

L'OFFERTA FORMATIVA

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO AGRARIO

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
IST. TECNICO AGRARIO "C. AMATO VETRANO"	AGTA012016

A. GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione tecnica

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

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

Competenze specifiche:

di indirizzo

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- organizzare attività produttive ecocompatibili.
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

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

B. PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione tecnica

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

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

Competenze specifiche:

di indirizzo

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
 - organizzare attività produttive ecocompatibili.
 - gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
 - rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
 - elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
 - interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
 - intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
 - realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla

commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

C. VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione tecnica

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

Competenze specifiche:

di indirizzo

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- organizzare attività produttive ecocompatibili.
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.

- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
 - elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
 - interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
 - intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
 - realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: CONVITTO ANNESSO

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
"SEN.G.MOLINARI"	AGVC05000P

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

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
IPSEOA "SEN. G.MOLINARI"	AGRH01201E
IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" - SERALE	AGRH01250V

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
Competenze comuni:

- a tutti i percorsi di istruzione professionale
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze

comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

di indirizzo

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

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

B. ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

Competenze specifiche:

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
 - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
 - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
 - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
 - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
 - utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
 - adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
 - promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
 - sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

C. ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

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

Competenze specifiche:

di indirizzo

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

valorizzando i prodotti tipici

Approfondimento

Con decreto assessoriale della Regione Siciliana n.164 del 28/01/2019 è stato autorizzato a partire dall'anno scolastico 2019/2020 l'indirizzo dell'Istruzione Professionale "Pesca commerciale e produzioni ittiche".

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

IST. TECNICO AGRARIO "C. AMATO VETRANO" AGTA012016

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.

QO AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
STORIA	2	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	3	3	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	3	3	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3	0	0	0	0
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	0	3	0	0	0
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0

IST. TECNICO AGRARIO "C. AMATO VETRANO" AGTA012016

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

 ❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI**
QO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	0
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	0
STORIA	0	0	2	2	0
MATEMATICA	0	0	0	0	0
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	0	0	0	2	0
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	0	0	3	2	0
GENIO RURALE	0	0	3	2	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
PRODUZIONI ANIMALI	0	0	3	3	0
PRODUZIONI VEGETALI	0	0	5	4	0
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	0	0	2	3	0
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	0	0	0	0	0
MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	0	0	4	4	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IST. TECNICO AGRARIO "C. AMATO VETRANO" AGTA012016

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

 ❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

COPIA DI COPIA DI QO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	0	0	0	3	0
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E	0	0	3	2	2

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LEGISLAZIONE					
GENIO RURALE	0	0	3	2	0
PRODUZIONI ANIMALI	0	0	3	3	2
PRODUZIONI VEGETALI	0	0	5	4	0
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	0	0	2	2	0
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	0	0	0	0	2
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	0	0	0	0	4
ENOLOGIA	0	0	0	0	4
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	0	0	0	0	3
MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	0	0	1	1	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" AGRH01201E
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
QO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	7	5	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	3	2	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" AGRH01201E
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
QO ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	7	5	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	6	6
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	3	1	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" AGRH01201E
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
COPIA DI QO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO1

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
FRANCESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	7	5	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	4	5	5
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	3	2	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" AGRH01201E
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
FRANCESE	2	2	0	0	0
STORIA	1	1	0	0	0
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0

IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" - SERALE AGRH01250V
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
QO ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE SERALE

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	3	0	0	0
LINGUA INGLESE	2	2	0	0	0
FRANCESE	0	2	0	0	0
STORIA	0	2	0	0	0
MATEMATICA	2	3	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	0	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	0	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	3	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	3	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA)	2	0	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	0	0	0

IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" - SERALE AGRH01250V
SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
❖ QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
QO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO SERALE

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	3	3	3
LINGUA INGLESE	0	0	2	2	2
FRANCESE	0	0	3	2	2
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	2	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	5	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	0	0	0

Approfondimento

Dall'anno scolastico 2020/2021

- sarà attivato un nuovo indirizzo per l'Istituto Professionale: "*Pesca Commerciale e produzioni ittiche*"
- per l'indirizzo "*Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*" sarà avviato il triennio riformato ai sensi del Decreto Legislativo 61 del 13 aprile 2017- Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale.

Si allegano i quadri orari.

ALLEGATI:

Quadri orari nuovo indirizzo biennio-Pesca Commerciale e Triennio
Enogastronomia Riformato DL61-2017docx.pdf

CURRICOLO DI ISTITUTO

NOME SCUOLA

IIS - CALOGERO AMATO VETRANO (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA

IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ **CURRICOLO DI SCUOLA**

Premessa Il curricolo di Istituto è espressione della libertà d'insegnamento e dell'autonomia scolastica, al tempo stesso, esplicita le scelte della comunità scolastica e l'identità dell'istituto. La costruzione del curricolo è il processo attraverso il quale si sviluppano e organizzano la ricerca e l'innovazione educativa. "Il curricolo è simile ad una conversazione animata su un argomento che non può mai essere definito fino in fondo ...Il processo comprende la conversazione, il mostrare e il raccontare , e infine la riflessione ..."(Bruner) Curricolo d'Istituto Ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010 , n. 87 : Regolamento recante norme per il riordino degli Istituti Professionali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, il corso di studi dell'Istituto professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità

Alberghiera previsto dai nuovi ordinamenti, dura 5 anni ed è suddiviso in due bienni e un quinto anno, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale. A partire dalle classi prime dell'a.s. 2010/2011, ed in considerazione delle modifiche successive intervenute (che vedono per esempio l'introduzione nel quadro didattico del primo anno di un'ora settimanale di Geografia dal 2014-2015) il percorso è stato così strutturato: - Un primo biennio, articolato in area di istruzione generale e area di indirizzo, finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali, all'assolvimento dell'obbligo d'istruzione e all'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa. Le discipline dell'area di indirizzo si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative, funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescere il suo valore in termini di occupabilità. - Un secondo biennio, articolato in area di istruzione generale e area di indirizzo, nel quale si specificano tre diverse articolazioni: Enogastronomia – Servizi di Sala e di Vendita – Accoglienza Turistica. Al termine del primo biennio lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le tre articolazioni. In tale segmento formativo assumono connotazioni specifiche le discipline dell'area di indirizzo e l'alunno affina le conoscenze culturali e le competenze relative all'articolazione prescelta. Al termine del terzo anno è possibile, presso il nostro Istituto, conseguire la qualifica professionale di "Operatore della ristorazione": "Preparazione pasti" e "Servizi di sala e bar" e "Operatore ai servizi di promozione e accoglienza": "Strutture ricettive" sulla base dell'accordo in conferenza Stato- Regioni del 29 aprile 2010. La qualifica rilasciata al termine del terzo anno assolve l'obbligo d'istruzione ed è valida, a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, per l'inserimento lavorativo, per il proseguimento degli studi in ambito secondario. - Un quinto anno, articolato in area di istruzione generale e area di indirizzo, pari a 32 ore settimanali, finalizzato all'acquisizione di una conoscenza sistemica del settore prescelto, orientato all'esercizio della professione o alla prosecuzione degli studi. A conclusione del percorso quinquennale, lo studente consegue il Diploma di Istruzione Professionale in: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell'Istituto, è valido per la prosecuzione degli studi universitari, consentendo l'accesso a tutti i corsi di laurea e di diploma universitario. Le facoltà universitarie più affini al percorso di studi sono: Scienza dell'alimentazione e nutrizione - Scienze Gastronomiche- Tecnologie Alimentari per la ristorazione- Economia del turismo - Economia e gestione dei servizi turistici -Economia ed amministrazione delle imprese- Marketing e gestione d'azienda-

Agraria ed enologia- Lingue Straniere- Giurisprudenza. Lo stesso titolo consente di accedere al mondo del lavoro presso Aziende turistico – alberghiere, Bar, Ristoranti, Enti Pubblici, Navi da Crociera, Villaggi Turistici; di lavorare autonomamente; di insegnare le discipline professionali negli Istituti Alberghieri. Il diploma è valido per l'ammissione a concorsi pubblici per impieghi nella carriera di concetto. La legge comunemente conosciuta come la "Buona Scuola" (legge n. 107 del 13 luglio 2015), all'articolo 1, commi 180 e 181, lett. d), ha previsto un'apposita delega legislativa sulla "revisione dei percorsi dell'istruzione professionale" e sul "raccordo" di questi ultimi con i percorsi della IeFP. In attuazione di tale delega, il Governo ha quindi proceduto prima, all'approvazione del decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 (pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 16 maggio 2017, "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d) ed in un secondo momento ad emanare il primo regolamento attuativo di tale decreto) con decreto interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018. Il modello didattico introdotto dalla riforma e' improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni studentessa e ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché di orientare il progetto di vita e di lavoro della studentessa e dello studente, anche per migliori prospettive di occupabilità. Il modello didattico aggrega le discipline negli assi culturali di cui al decreto adottato in attuazione dell'articolo 1, comma 622, della legge 27 dicembre 2006, n. 296; il medesimo modello fa riferimento a metodologie di apprendimento di tipo induttivo ed e' organizzato per unita' di apprendimento. Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalita' di formare la studentessa e lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualita' comunemente denominato «Made in Italy», nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni. A partire dalle classi prime dell'a.s. 2018/2019 il percorso è stato così strutturato: - Un biennio che comprende 2112 ore complessive, articolate in 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, comprensive del tempo da destinare al potenziamento dei laboratori. Le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregati in assi culturali. - Un triennio dei percorsi dell'istruzione professionale articolato in un terzo, quarto e quinto anno. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico e' di 1056 ore, articolate in 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, al fine di consentire alla studentessa e allo studente di: a) consolidare e innalzare

progressivamente, soprattutto in contesti di laboratorio e di lavoro, i livelli di istruzione generale acquisiti nel biennio, anche attraverso spazi orari riservati nell'ambito della quota di autonomia, determinata a norma del successivo articolo 6, comma 1, lettera a); b) acquisire e approfondire, specializzandole progressivamente, le competenze, le abilità e le conoscenze di indirizzo in funzione di un rapido accesso al lavoro; c) partecipare alle attività di alternanza scuola-lavoro, previste dall'articolo 1, comma 33, della legge 13 luglio 2015, n.107, anche in apprendistato ai sensi degli articoli 41, 42 e 43 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81; d) costruire il curriculum della studentessa e dello studente previsto dall'articolo 1, comma 28, della legge 13 luglio 2015, n.107, in coerenza con il Progetto formativo individuale; e) effettuare i passaggi tra i percorsi di istruzione professionale e quelli di istruzione e formazione professionale e viceversa, secondo le modalità previste dall'articolo 8. L'Istituto Alberghiero forma figure altamente qualificate nelle tre articolazioni di indirizzo: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", e "Accoglienza turistica". La scuola fornisce, infatti, agli allievi un'adeguata preparazione di base, nella convinzione che tutte le discipline concorrano alla formazione globale dell'individuo. Largo spazio è dedicato alle attività laboratoriali e ai Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, considerate come indispensabili "palestre" formative per le future attività professionali. Il taglio specificamente professionalizzante non esclude però una sensibilità nei riguardi dell'educazione al cambiamento, considerati i rapidissimi mutamenti che insorgono, in modo particolare, proprio nei settori tecnologici dei servizi e, in genere, in tutti i contesti lavorativi. Profilo educativo, culturale e professionale ai sensi del D.P.R. n. 87 del 2010, Allegato A (per gli studenti delle classi: terze, quarte e quinte) L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti

formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" di cui all'art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dei PCTO, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli. Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di: - agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; - utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; - utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; - riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento; - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; - stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; - utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in

diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; -riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; -individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; -utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; -riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo; -comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; -utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; - padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; - individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; - utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; -compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente; -partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario. Risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi Il diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha anche specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi E' in grado di:

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", e "Accoglienza turistica". Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di: intervenire nella

valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di: di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione. Risultati di apprendimento declinati in termini di competenze A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i seguenti risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze: 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomatici nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e vendita" conseguono inoltre le seguenti competenze: 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita

in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica consegue inoltre le seguenti competenze

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

Profilo professionale ai sensi del D.Lgs. n. 61 del 2017 e del D.I. n. 92 del 2018 (per gli studenti delle classi prime dell'A.S. 2018-2019 e per tutte le classi successive dei prossimi anni scolastici) Il Profilo educativo culturale e professionale delle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. ha lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica. Il fattore «professionalità del lavoro» risiede, pertanto, nell'assumere responsabilità in riferimento ad uno scopo definito e nella capacità di apprendere anche dall'esperienza, ovvero di trovare soluzioni creative ai problemi sempre nuovi che si pongono. Si tratta di una disposizione nuova, che supera la figura del «qualificato» del passato, per delineare un lavoratore consapevole dei propri mezzi, imprenditivo, che ama accettare le sfide con una disposizione alla cooperazione, che è in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti entro il contesto lavorativo di riferimento. Ciò, da un lato, comporta il superamento della tradizionale dicotomia tra formazione professionalizzante ed educazione generale, dall'altro, intende garantire il collegamento tra i sistemi formativi rispetto ai contesti territoriali ed alle loro vocazioni culturali ed economiche. Il P.E.Cu.P. si riferisce a tutti gli indirizzi di studio dei percorsi di I.P., di cui all'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo n. 61/2017. I percorsi di I.P. hanno l'obiettivo di far acquisire agli

studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. Il diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" è in possesso di specifiche competenze tecniche, economiche e normative nei settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nonché delle competenze necessarie per intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nella fattispecie, è in grado di:

1. utilizzare i contenuti appresi, le abilità personali e di metodo, le capacità evidenziate nello studio o nel lavoro scolastico in contesti diversi
2. orientarsi con capacità di autonomia e senso di responsabilità nel lavoro
3. rapportarsi in modo sufficientemente disinvolto nell'affrontare e nel risolvere problematiche e nel realizzare prodotti
4. padroneggiare le strutture fondamentali della lingua italiana, delle lingue straniere (Inglese e Francese), del linguaggio matematico e scientifico e le discipline d'indirizzo
5. utilizzare il concetto di "cittadinanza attiva" come valore trasversale
6. applicare anche a livello personale il sistema delle regole costituzionali e giuridiche apprese
7. analizzare dati e rielaborarli, con il supporto di strumenti matematici ed informatici
8. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
9. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
10. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici
11. curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
12. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi.

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale,

anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo; - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. Risultati di apprendimento relativi all'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" declinati in termini di competenze Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 dell'Allegato A) al D.I. n. 92/2018 ,comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze: Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni

religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Competenza n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Competenza n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

Curricolo verticale

.

ALLEGATO:

CURRICOLO VERTICALE IND. SEOA.PDF

NOME SCUOLA

IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" - SERALE (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ **CURRICOLO DI SCUOLA**

Premessa Il curricolo di Istituto è espressione della libertà d'insegnamento e dell'autonomia scolastica, al tempo stesso, esplicita le scelte della comunità scolastica e l'identità dell'istituto. La costruzione del curricolo è il processo attraverso il quale si sviluppano e organizzano la ricerca e l'innovazione educativa. "Il curricolo è simile ad una conversazione animata su un argomento che non può mai essere definito fino in fondo ...Il processo comprende la conversazione, il mostrare e il raccontare , e infine la riflessione ..."(Bruner) Curricolo d'Istituto dell'indirizzo S.E.O.A. Corso serale Ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica 29 Ottobre 2012, n. 263 : Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri

d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell'art. 64, comma 4, del decreto-legge 25 Giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, a partire dall' a.s. 2014-2015, i corsi di istruzione degli adulti, sono riorganizzati nei seguenti percorsi: percorsi di istruzione di primo livello e percorsi di alfabetizzazione e apprendimento della lingua italiana, realizzati dai Centri di istruzione per gli adulti (di seguito denominati CPIA), nonché percorsi di istruzione di secondo livello, realizzati dalle istituzioni scolastiche presso le quali funzionano i percorsi di istruzione tecnica, professionale e artistica, finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e artistica. Già da qualche anno nel nostro Istituto è stato attivato il corso serale – Percorsi di istruzione di secondo livello, indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”. Considerata la particolare vocazione turistica dell’area in cui opera, il corso serale dell’ I.P.S.E.O.A. di Sciacca, rappresenta un’opportunità unica per l’utenza degli adulti già occupati o in cerca di occupazione, per costruire, consolidare o riconvertire la propria formazione professionale. Il corso, offre l’opportunità di conseguire: sia il diploma quinquennale di Tecnico dei Servizi nei settori “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica”; sia le qualifiche triennali di “Operatore ai Servizi di Ricevimento” e “Operatore ai Servizi di Ristorazione” - settore cucina. I percorsi di secondo livello di istruzione professionale sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati: 1. il primo periodo didattico è finalizzato all’acquisizione della certificazione che costituisce condizione di accesso al periodo didattico successivo. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo; 2. il secondo periodo didattico è finalizzato all’acquisizione della certificazione che costituisce condizione di accesso al periodo didattico successivo. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo; 3. il terzo periodo didattico è finalizzato all’acquisizione del diploma di istruzione professionale. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il quinto anno dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo. I percorsi di secondo livello hanno un orario complessivo pari al 70% di quello previsto dal corrispondente ordinamento degli istituti professionali con riferimento all’area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo. Al termine del primo periodo lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le tre articolazioni. In tale segmento formativo assumono connotazioni specifiche le discipline dell’area di indirizzo e il corsista affina le conoscenze culturali e le competenze relative all’articolazione prescelta. Al termine del terzo anno è possibile, presso il nostro Istituto,

conseguire la qualifica professionale di “Operatore della ristorazione”: “Preparazione pasti” e “Servizi di sala e bar” e “Operatore ai servizi di promozione e accoglienza”: “Strutture ricettive” sulla base dell’accordo in conferenza Stato- Regioni del 29 aprile 2010. La qualifica rilasciata al termine del terzo anno assolve l’obbligo d’istruzione ed è valida, a tutti gli effetti previsti dall’ordinamento giuridico. A conclusione del percorso quinquennale, lo studente consegue il Diploma di Istruzione Professionale in: “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”. L’Istituto Alberghiero forma figure altamente qualificate nelle tre articolazioni di indirizzo: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, e “Accoglienza turistica”. La scuola fornisce, infatti, agli allievi un’adeguata preparazione di base, nella convinzione che tutte le discipline concorrano alla formazione globale dell’individuo. Largo spazio è dedicato alle attività laboratoriali e, pur non sussistendo per gli adulti che frequentano i percorsi di secondo livello l’obbligo dei PCTO, agli stessi viene offerta anche questa opportunità. Profilo educativo, culturale e professionale ai sensi del D.P.R. n. 87 del 2010, Allegato A L’identità degli istituti professionali è connotata dall’integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell’Unione europea e in coerenza con la normativa sull’obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l’approfondimento e l’applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l’offerta formativa degli istituti professionali si articola in un’area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. L’area di istruzione generale ha l’obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l’obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storicosociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l’uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l’apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l’obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell’istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l’accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un

orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli. Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di: - agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; - utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; - utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; - riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento; - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; - stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; - utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; - riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; - individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; - riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo; - comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; - utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; - padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; - individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; - utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia

professionale; -compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente; - partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario. Risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi Il diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha anche specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi E' in grado di:

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", e "Accoglienza turistica". Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di: intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di: di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di

commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione. Risultati di apprendimento declinati in termini di competenze A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i seguenti risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze: 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e vendita" conseguono inoltre le seguenti competenze: 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica consegue inoltre le seguenti competenze 1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera. 2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. 3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico- alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. 4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere Le lezioni sono articolate in cinque giorni, dal lunedì al venerdì e si svolgono dalle ore 18,00 alle ore 23,00. Peculiarità dei percorsi di secondo livello. La cifra innovativa del nuovo sistema di istruzione degli adulti, in coerenza con le politiche nazionali per l'apprendimento permanente così come delineate all'art. 4, comma 51, della legge 28 Giugno 2012, n. 92 è la valorizzazione del patrimonio culturale e

professionale della persona. Il nuovo sistema di istruzione degli adulti prevede, tra l'altro, che i percorsi siano organizzati in modo da consentirne la personalizzazione sulla base di un Patto formativo individuale definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto. Il Patto viene definito ad esito di una procedura di riconoscimento dei crediti ad opera di un'apposita Commissione. A seguito di tale procedura, viene determinata la durata del periodo didattico (annuale o biennale). Condizione necessaria e irrinunciabile per il riconoscimento dei crediti e la personalizzazione del percorso è, altresì, la progettazione per unità di apprendimento, da erogare anche a distanza.

NOME SCUOLA

IST. TECNICO AGRARIO "C. AMATO VETRANO" (PLESSO)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

❖ CURRICOLO DI SCUOLA

Premessa Il curricolo di Istituto è espressione della libertà d'insegnamento e dell'autonomia scolastica, al tempo stesso, esplicita le scelte della comunità scolastica e l'identità dell'istituto. La costruzione del curricolo è il processo attraverso il quale si sviluppano e organizzano la ricerca e l'innovazione educativa. "Il curricolo è simile ad una conversazione animata su un argomento che non può mai essere definito fino in fondo ...Il processo comprende la conversazione, il mostrare e il raccontare , e infine la riflessione ..." (Bruner) Curricolo d'Istituto indirizzo A.A.A. L'istituto Tecnico Agrario si pone l'obiettivo primario di formare figure altamente qualificate. Il campo scientifico-tecnologico mira a facilitare lo studente nell'esplorazione del mondo circostante, per osservarne i fenomeni e comprendere il valore della conoscenza del mondo naturale e di quello delle attività umane come parte integrante della sua formazione globale. L'acquisizione del metodo sperimentale rappresenta la chiave di lettura per decodificare i fenomeni complessi nelle loro componenti fisiche, chimiche, biologiche. Al termine del percorso quinquennale, l' allievo dovrà essere in grado di operare scelte consapevoli ed autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi, della vita reale. Si ritiene, pertanto, fondamentale fornire gli strumenti per l'acquisizione di una visione critica sulle proposte che vengono dalla comunità scientifica e tecnologica, in merito alla soluzione di problemi che riguardano ambiti codificati (fisico, chimico, biologico e naturale) e aree di conoscenze che esulino dalle discipline strettamente legate al

percorso scolastico e, in particolare, relative ai problemi della salvaguardia della biosfera. Obiettivo determinante è, infine, rendere gli alunni consapevoli dei legami tra scienza e tecnologie, della loro correlazione con il contesto culturale, sociale ed etico, con i modelli di sviluppo e con la salvaguardia dell'ambiente, nonché della corrispondenza tra tecnologia e problemi concreti, cui dare soluzioni appropriate. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, devono essere in grado di:

- Individuare le interdipendenze tra scienza, economia e tecnologia;
- orientarsi nelle dinamiche dello sviluppo scientifico e tecnologico;
- utilizzare le tecnologie specifiche dei vari indirizzi;
- analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e al cambiamento delle condizioni di vita;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e ricerca;
- risolvere problemi in modo autonomo

• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.

- Analizzare quantitativamente e qualitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

Tenendo anche conto del curriculum integrato, gli allievi dovranno acquisire conoscenze e competenze utili alle esigenze del contesto lavorativo locale (strutture private, aziende agricole e industrie di trasformazione del comprensorio. In aggiunta alle suddette attività si concorda inoltre di invitare esperti esterni per approfondire aspetti tecnici particolari su determinate tematiche.

PERCORSO FORMATIVO E PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO IN "AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA"

Alla luce della nuova riforma dal settembre 2010 l'Istituto si è arricchito assumendo una nuova fisionomia con l'ammodernamento del corso di studi. Nel Nuovo Ordinamento l'Istituto Tecnico Agrario è inquadrato all'interno del settore Tecnologico, indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria". Lo scopo precipuo rimane sempre quello di rispondere ai problemi ambientali, alle innovazioni tecnologiche e ad una più razionale ed equilibrata utilizzazione delle risorse agricole. La nuova offerta formativa prevede:

- un primo biennio comune (I e II anno),
- un secondo biennio (III e IV anno) all'inizio del quale l'Alunno dovrà scegliere le sotto elencate articolazioni
- un quinto anno conclusivo al termine del quale gli Studenti sostengono l'esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Tecnica.

Il primo biennio è caratterizzato da attività e insegnamenti di istruzione generale e da attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione e dell'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa, anche per favorire la reversibilità delle scelte degli Studenti. Il secondo biennio e il quinto anno costituiscono articolazioni, all'interno di un complessivo triennio nel quale, oltre all'area di istruzione generale

comune a tutti i percorsi, i contenuti scientifici, economico-giuridici e tecnici dell'area di indirizzo vengono approfonditi per consentire agli Studenti di raggiungere, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea anche per la prosecuzione degli studi a livello di istruzione e formazione superiore con particolare riferimento all'esercizio delle professioni tecniche. Dall'anno scolastico 2010-11, per l'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria", è attiva l'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio". Dall'anno scorso sono attive anche le articolazioni: "Produzioni e trasformazioni" e "Viticoltura ed enologia". Nell'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale (equilibri ambientali, idrogeologici e paesaggistici), le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale. Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. Profilo professionale Al termine del percorso formativo il diplomato in "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" : - ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzanti del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti 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. In particolare è in grado di: • collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate; • controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico; • individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale; • intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui; • controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza; • esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi; • effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio; • rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio; • collaborare nella gestione delle attività di

promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali; • collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità. • operare in qualità di Insegnante Tecnico Pratico presso gli Istituti Tecnici o Professionali; • 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; • gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; • 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. Il diploma in "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" è valido per il proseguimento degli studi universitari, consentendo l'accesso a tutti i corsi di laurea e di diploma universitario. Le facoltà universitarie più affini al percorso di studi sono: Agraria ed Enologia, Medicina Veterinaria, Chimica e tecnologie farmaceutiche, Scienze Naturali e Biologiche, Scienze Geologiche, Professioni sanitarie, Ingegneria, Architettura, Scienza dell'alimentazione e nutrizione. Il titolo è valido per: • gestire le diverse tipologie di aziende agrarie o di collaborare alla loro conduzione tecnica; • eseguire progetti e gestire la manutenzione di parchi e giardini • operare nelle industrie del settore agro-alimentare; • prestare attività presso Cooperative Agricole e Consorzi Agrari; • operare in aziende di commercializzazione di prodotti per il settore agricolo; • collaborare alla realizzazione di opere di miglioramento e di trasformazione sia aziendale che sul territorio, anche dal punto di vista ecologico e di difesa dell'ambiente; • prestare attività nelle organizzazioni di servizi per il settore; Il titolo è valido per l'ammissione a concorsi pubblici per impieghi nella carriera di concetto. Lo stesso titolo consente l'accesso alla libera professione, tramite l'iscrizione all'albo dei Periti Agrari. Il perito agrario è chiamato ad esercitare le funzioni di esperto in problemi di tecnica agricola ed ambientale e, oltre a possedere una consistente cultura generale accompagnata da buone capacità linguistico espressive e logico interpretative, dovrà avere buone conoscenze dei processi che caratterizzano la gestione di aziende agricole sotto il profilo tecnico, economico, contabile, giuridico e amministrativo. Il perito agrario possiede una preparazione di base tecnico-scientifica ed economica che gli consenta di operare professionalmente nell'ambito rurale, agro-alimentare, ambientale e zootecnico. Allo stato attuale, il profilo professionale del perito agrario è stabilito dall'art.2 della legge 21 febbraio 1991, N° 54, secondo il quale "formano oggetto della professione di perito agrario: □ la direzione, l'amministrazione e la gestione di piccole e medie aziende agrarie e zootecniche, e di aziende di lavorazione, trasformazione e

commercializzazione di prodotti agrari e zootecnici; □ l'assistenza, sotto l'aspetto tecnico-economico, ad aziende agrarie ed organismi associativi nel campo della produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari; □ l'assistenza tecnica ai produttori agricoli singoli ed associati; □ la progettazione, la direzione e il collaudo di opere di miglioramento fondiario; □ i lavori catastali, topografici, cartografici e tipi di frazionamento, relativi sia al catasto terreni sia al catasto urbano; □ la progettazione di piccole costruzioni rurali; □ stime delle colture erbacee ed arboree e loro prodotti e la valutazione degli interventi fitosanitari; □ operare come perito assicuratore per la stima dei danni alle colture agrarie; □ la stima di scorte e di miglioramenti fondiari agrari e zootecnici, nonché le operazioni di consegna e riconsegna dei beni rurali e relativi bilanci e liquidazioni; □ la direzione di strutture di trasformazione nel settore agro-alimentare; □ l'assistenza a privati o ad organismi associativi, Enti pubblici per il miglioramento e la trasformazione della realtà territoriale; □ operare nel campo delle stime e delle divisioni di fondi rustici, del rilievo delle superfici, della progettazione aziendale, nonché in quello dell'assetto territoriale dal punto di vista ecologico e della difesa dell'ambiente; □ la direzione e la manutenzione di parchi e la progettazione, la direzione e la manutenzione di giardini in aree urbane". □ esercitare la libera professione come consulente legale relativamente al settore agricolo.

❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

Curricolo verticale

.

ALLEGATO:

CURRICOLO VERTICALE IND. AAA.PDF

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

❖ **EDUCARE ALL'IMPRENDITORIALITÀ AGRICOLA SOSTENIBILE**

Descrizione:

Il Piano di Lavoro Curricolare proposto dei P.C.T.O. mira a formare gli studenti attraverso una progettualità che rispetti le competenze di base di tipo trasversali generali e quelli di indirizzo, attraverso la predisposizione di Moduli Didattici-Curricolari. Questa modalità operativa fa cogliere agli studenti le interconnessioni tra i diversi saperi grazie a una visione unitaria della conoscenza e della realtà. Il progetto prevede momenti che vedono interagire metodologie didattiche innovative basate sul learning by doing e il problem solving che permettono di indirizzare il gruppo classe verso l'apprendimento significativo, sistemico, organizzativo ed emozionale sia delle competenze di cittadinanza (saper lavorare in gruppo, saper risolvere i problemi, imparare ad imparare, comunicare in modo efficace, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo, individuare collegamento e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione, progettare) sia delle competenze chiave per l'apprendimento permanente.

Questo nuovo approccio alla didattica, rivolto a tutti gli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno, per un monte ore complessivo di 150, prevede obbligatoriamente un percorso di orientamento utile ai ragazzi nella scelta che dovranno fare una volta terminato il percorso di studio.

Attraverso questa esperienza i ragazzi possono migliorare le conoscenze tecniche e le abilità operative, ma anche apprendere la responsabilità nei confronti di un lavoro, cogliere l'importanza delle relazioni e della collaborazione in team e imparare a dare una direzione alle proprie scelte.

Il Percorso proposto coinvolgerà le discipline curriculari dedicando un numero di ore ad argomenti propedeutici alle attività che verranno svolte presso l'Azienda Agraria annessa all'Istituto, Enti, Associazioni, Aziende Agrarie e Studi Professionali.

Il percorso proposto per le competenze trasversali e per l'orientamento permette l'acquisizione, lo sviluppo e l'applicazione in ambienti esterni di alcune competenze previste dai profili educativi culturali e professionali dell'Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, per le seguenti articolazioni:

“Produzioni e Trasformazioni” – “Viticultura ed Enologia”:

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

e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

- In entrambe le articolazioni, interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

MODALITÀ

- PCTO presso Struttura Ospitante

SOGGETTI COINVOLTI

- Azienda Agraria annessa all'Istituto - Aziende di produzione e di trasformazione di prodotti agroalimentari presenti nel territorio - Enti pubblici del settore - Studi tecnici-professionali - Associazioni.

DURATA PROGETTO

Triennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

La valutazione delle attività dei PCTO avviene tenendo conto dei seguenti documenti e criteri:

- Patto formativo, stipulato tra famiglia e scuola;
- Progetto formativo individuale, accordo stipulato tra Alunno, scuola e azienda ospitante;
- Registro delle presenze dello Studente alle attività previste dal progetto;
- Scheda di valutazione del Tutor aziendale;
- Scheda di valutazione dei rischi da parte del tutor aziendale.

Questi ultimi sono compilati dal Tutor aziendale, che esprimerà una valutazione sull'esperienza nel suo complesso e, nel dettaglio, sull'Allievo.

- Scheda Valutazione Studente, redatta al termine dell'esperienza in azienda.

❖ SCUOLA E LAVORO: SERVIZI ENOGASTRONOMICI E TURISTICI

Descrizione:

Oggi il mercato del lavoro esige da un lato una sempre maggiore flessibilità, dall'altro una

forte specializzazione. E, soprattutto per i Giovani, non è facile riuscire a trovare una collocazione adeguata alle proprie inclinazioni e coerente con il proprio percorso scolastico e formativo. Spesso i ragazzi si affacciano al mercato del lavoro senza un'adeguata preparazione su come valorizzare al meglio le proprie attitudini e competenze. È invece indispensabile avere a disposizione strumenti di orientamento e di conoscenza del tessuto produttivo locale e delle richieste di risorse umane da parte delle imprese, nonché percorsi che facilitino l'incontro tra domanda e offerta di lavoro. Sono proprio questi gli obiettivi fondamentali di stage e tirocini, previsti nei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento. Lo stage è un inserimento temporaneo nel mondo del lavoro di coloro che sono ancora impegnati nei percorsi scolastici o formativi. Consente agli Studenti di acquisire nuove competenze e conoscere da vicino il mondo delle imprese; permette inoltre alle aziende di incontrare nuove risorse da inserire eventualmente nel proprio organico.

Al fine di realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro nell'ambito dei processi formativi e di agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro, sono promossi, pertanto, nella scuola tirocini formativi e di orientamento. Per le classi terze, quarte e quinte, tali tirocini saranno organizzati presso strutture ricettive turistico-alberghiere presenti sul territorio locale, regionale, nazionale ed estero, dai Docenti incaricati dal Dirigente Scolastico.

Il tirocinio o stage, è un periodo di formazione "on the job" presso un'azienda o un ente, che costituisce un'occasione di conoscenza diretta del mondo del lavoro e di acquisizione di specifiche professionalità.

Il progetto ha anche valenza educativa e serve da deterrente verso comportamenti diversi da quelli che la Scuola cerca di trasmettere: "osservanza delle regole scolastiche e consapevolezza del vivere sano nel rispetto del prossimo".

MODALITÀ

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

SOGGETTI COINVOLTI

- Impresa (IMP)

DURATA PROGETTO

Triennale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

La documentazione e la valutazione delle attività di stage avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, Decreto Regionale del 29 luglio 2013, tenendo conto dei seguenti documenti e criteri:

- v Patto formativo, stipulato tra famiglia e scuola
- v Progetto formativo individuale, accordo stipulato tra Alunno, scuola e azienda ospitante
- v Livello di partecipazione dello Studente alle attività previste dal progetto risultante dalla scheda presenze
- v Scheda di valutazione del Tutor aziendale
- v Attestato di valutazione dell'azienda

Questi ultimi sono compilati dal Tutor aziendale, che esprimerà una valutazione sull'esperienza nel suo complesso e, nel dettaglio, sull'Allievo

v Scheda Valutazione Studente redatta al termine dell'esperienza in azienda, nella quale l'Alunno sarà chiamato a dare informazioni sui seguenti punti:

- v descrizione dell'azienda
- v descrizione dell'attività svolta
- v descrizione dell'ambiente lavorativo e dei rapporti relazionali
- v riflessione sui punti di forza dell'esperienza
- v riflessione sui disagi affrontati
- v valutazione complessiva delle settimane di stage aziendale.

Ciascun Consiglio di Classe, esaminati tutti i documenti sopra descritti, e considerando la ricaduta che tali valutazioni possono avere sulla propria crescita culturale e professionale, attribuisce agli Alunni una valutazione, che concorre assieme alle altre alla definizione, nello scrutinio finale del credito scolastico.

Nel sito dell'Istituto sono inoltre disponibili ulteriori materiali informativi circa l'esperienza lavorativa e l'organizzazione degli Stage.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

❖ PREVENZIONE DEL BULLISMO E DEL CYBERBULLISMO-INCLUSIONE SOCIALE E LOTTA AL DISAGIO

Facendo tesoro delle esperienze degli anni passati e in relazione alla Legge nazionale sul bullismo e cyberbullismo (Legge n. 71/2017), il progetto sulle tematiche del bullismo e del cyberbullismo prevede iniziative e/o incontri di formazione e di intervento, al fine di diffondere oltre che consapevolezza e competenze, anche strumenti di sostegno e di intervento nel caso si verificano fenomeni di bullismo e/o di cyberbullismo. Le tematiche riguarderanno principalmente aspetti di legalità e cittadinanza, particolarmente curati sull'ambito digitale, competenze psico-sociali legate alla regolazione emotiva, al principio di responsabilità, alle dinamiche di gruppo; e infine competenze tecnologiche, per valorizzare in sicurezza le opportunità dell'era della comunicazione digitale.

Obiettivi formativi e competenze attese

□ Educare i ragazzi a un utilizzo della Rete rispettoso della dignità altrui e delle norme basilari di convivenza sociale. □ Sensibilizzare i minori sui rischi e sulle opportunità offerte da Internet e dalle nuove tecnologie di comunicazione. □ Sviluppare un'esperienza di peer-to-peer education mediante cui i temi in oggetto siano veicolati dai ragazzi stessi ai loro compagni garantendo un'efficacia comunicativa più elevata e un abbattimento delle barriere all'ascolto. □ Sensibilizzare e informare sui limiti e sulle opportunità offerte da Internet e dalle nuove tecnologie di comunicazione. □ Condividere i suggerimenti per l'utilizzo sostenibile della Rete nel rispetto della dignità altrui e delle norme basilari di convivenza sociale. □ Fornire gli strumenti utili a prevenire l'accadimento di eventi lesivi per i ragazzi o per mitigarne gli effetti qualora fossero già avvenuti. □ Rielaborare i contenuti appresi in termini di consapevolezza e

di azioni concrete per la prevenzione del fenomeno

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

ESPERTI DI SETTORE Funzionari Polizia Postale
etc...

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
Informatica
- ❖ **Aule:** Auditorium

Approfondimento

- Ottobre 2019 autenticazione sul portale Generazioni Connesse sezione E-policy per una formazione on line rivolta a un gruppo di docenti che attraverso un processo guidato di autovalutazione, saranno invitati a riflettere sulla sicurezza online e ad un uso positivo delle tecnologie digitali nella didattica.

La scuola con una rappresentanza di alunni sarà presente:

- Dicembre 2019 alla 7 edizione "Una vita da social" campagna educativa itinerante promossa dalla Polizia postale e delle Comunicazioni e dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca, nell'ambito del progetto Safer Internet Centre Generazioni Connesse con tappa Palermo Dicembre 2019 (richiesta partecipazione inoltrata in data 3/10/2019), che si prefigge di promuovere un uso responsabile dei social network al fine di prevenire comportamenti a rischio, affinché i giovani possano sfruttare le opportunità che la rete offre ed essere consapevoli dei pericoli.
- 16 Gennaio 2020 incontro programmato da partr del Gruppo Provinciale su bullismo rivolto ad una rappresentanza di Docenti, studenti e genitori.
- Marzo 2020 Convegno Provinciale " Bullismo cyberbullismo , utilizzo

consapevole e sicuro del web, Convivenza civile ed Educazione alla Legalità” organizzata annualmente dall’Ufficio V Ambito Territoriale per la Provincia di Agrigento- Settore sostegno alla persona ed alla partecipazione studentesca realizzando uno dei seguenti prodotti:

- Settembre- Maggio

- a) esposizione di un’attività particolarmente significativa realizzata (sintesi descrittiva)
- b) uno spot per la campagna di sensibilizzazione verso i temi della prevenzione e del contrasto ai fenomeni del bullismo e el cyberbullismo da far veicolare successivamente attraverso i social network più diffusi

La scuola parteciperà inoltre a tutte le attività che verranno proposte da Enti o da Istituzioni

Alunni coinvolti:

- primo biennio
- rappresentanti delle classi terze, quarte e quinte

Oltre agli esperti di settore (Funzionari Polizia Postale- Gruppo Provinciale Prevenzione Bullismo USP di Agrigento Psicologi, Legali,ecc.) altre risorse professionali coinvolte saranno:

- Docenti dell’Istituto
- Associazioni

❖ LE UVE E IL VINO

Il corso prevede di percorrere alcune delle filiere delle produzioni enologiche presenti oggi sul mercato: vini bianchi, rossi, novelli, speciali (Marsala, spumante), distillati, aceto, aceto balsamico etc... . I ragazzi osserveranno e prenderanno parte a tutte le

operazioni tecnologiche che dall'uva conducono al prodotto alcolico finito. Saranno utilizzate le macchine dell'impianto di microvinificazione dei laboratori di trasformazione agroalimentare dell'Istituto. Gli allievi saranno inoltre istruiti sulle modalità operative delle metodiche di analisi che normalmente si effettuano nei laboratori di chimica enologica delle cantine. AREA TEMATICA: Tecnologie Agroalimentari

Obiettivi formativi e competenze attese

Approfondire / acquisire conoscenze e competenze sulle: □ tecniche di produzione, conservazione e affinamento delle diverse produzioni enologiche; □ più importanti metodiche di analisi chimico-fisiche dei prodotti enologici; □ caratteristiche peculiari di alcune cultivar utilizzate negli uvaggi per le produzioni dei vini e vini speciali; □ metodiche di produzione di condimenti (mosto cotto, aceto, aceto balsamico). L'azione proposta esprimerà l'esigenza di attuare simulazioni di processi produttivi da sviluppare attraverso un iter didattico supportato dalle specifiche macchine e da tecnologie adeguate (già sperimentate in precedenti percorsi laboratoriali).

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet
Trasformazione dei Prodotti-imp.
microvinificazion

Approfondimento

Il contesto formativo garantirà la realizzazione di percorsi didattici accompagnati da valide esperienze di laboratorio e rappresenterà anche, uno stimolo per gli allievi che vivranno il processo di apprendimento con maggiore attenzione, interesse e curiosità. Altresì si realizzeranno le condizioni necessarie per proporre percorsi formativi che garantiranno l'acquisizione di conoscenze, competenze professionalizzanti e abilità specifiche spendibili nel contesto lavorativo.

❖ **DALL'ORZO ALLA BIRRA**

Le attività proposte si inseriscono in linea di continuità con quanto già attivato

nell'azienda agraria dell'Istituto (coltivazione dell'orzo) e possono essere riassunte in due step laboratoriali: • produzione di malto partendo dall'orzo raccolto nell'azienda dell'Istituto • ottenimento della birra. Saranno utilizzati l'impianto di maltaggio, l'impianto di microbirreria ed i laboratori di chimica agroalimentare della scuola. AREA TEMATICA: Tecnologie Agroalimentari

Obiettivi formativi e competenze attese

I ragazzi avranno la possibilità unica di seguire l'intera filiera (le industrie agroalimentari si occupano solo di alcune fasi di trasformazione): dall'osservazione in campo delle diverse fasi fenologiche dell'orzo alla produzione finale di birra. Inoltre, gli studenti si avvicineranno ad una filiera agro-alimentare non ordinaria rispetto a quelle tipiche della nostra regione (uva-vino; latte-formaggio, olive-olio). Infatti la filiera di produzione di birra rappresenta, per l'orzo, uno sbocco alternativo rispetto alle destinazioni comuni. L'attivazione del percorso formativo imporrà la realizzazione simulazioni di processi produttivi artigianali da sviluppare attraverso un iter didattico supportato dalle specifiche macchine e da tecnologie adeguate (già sperimentate in precedenti percorsi laboratoriali). Il percorso • condurrà l'allievo ad acquisire e ampliare le conoscenze e competenze nel settore agro-alimentare; • favorirà lo spirito di collaborazione e socializzazione; • stimolerà le capacità di analisi e il graduale avviamento al fare ragionato.

DESTINATARI

Gruppi classe

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet

Scienza alimenti

Trasformazione dei prodotti agroalimentari

Approfondimento

Il contesto formativo, così strutturato, garantirà la realizzazione di percorsi didattici accompagnati da valide esperienze di laboratorio e rappresenterà anche, uno stimolo per gli allievi che vivranno il processo di apprendimento con maggiore attenzione, interesse e curiosità. Altresì si realizzeranno le condizioni necessarie per proporre percorsi formativi che garantiranno l'acquisizione di conoscenze,

competenze professionalizzanti e abilità specifiche spendibili nel contesto lavorativo.

❖ LE API E IL MIELE

Il percorso formativo di apicoltura prevede lezioni teoriche e esercitazioni pratiche su biologia e comportamento delle api, tecniche di conduzione dell'allevamento, scelta e gestione delle attrezzature, scelta dei pascoli e gestione del laboratorio, normativa fiscale. E' previsto, inoltre, l'acquisto di nuove famiglie di api e di tutto il materiale occorrente per la produzione ed il confezionamento artigianale del miele. Le nuove arnie amplieranno l'apiario costituito negli anni precedenti presso l'azienda agraria dell'Istituto. AREA TEMATICA: Ambiente-Produzioni Agrarie

Obiettivi formativi e competenze attese

Acquisire conoscenze e competenze: □ sulla fisiologia sociale delle api; □ sull'importanza agricola ed ecologica delle api; □ sull'allevamento delle api; □ sulle proprietà e sull'impiego dei prodotti delle api: miele, polline, pappa reale, cera, propoli etc... □ sull'analisi sensoriale del miele; □ sulla melissopolinologia; □ sul un settore di notevole interesse agricolo-ecologico-ambientale.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet
Apiario dell'azienda agraria

❖ Aule:

Aula Trasformazione dei prodotti agroalimentari

❖ DALL'OLIO D'OLIVA AL SAPONE

Da qualche tempo la qualità dell'olio d'oliva è tutelata mediante informazione e sensibilizzazione dell'opinione pubblica. Le pratiche tecnologiche di trasformazione dell'oliva in olio mirano tutte all'ottenimento di un prodotto di qualità sia sotto l'aspetto sensoriale che della composizione. Da quanto esposto ci si rende conto come il settore oleario-olivicolo entra oggi a pieno titolo nel bagaglio culturale delle figure professionali che questo Istituto si prefigge di formare. Il percorso formativo prevede

lezioni teoriche che riguarderanno le tecniche di trasformazione delle olive in olio e l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva; saranno anche svolte delle esercitazioni pratiche sulle principali tecniche di analisi olearia e sulle tecniche di ottenimento di sapone naturale a partire dall'olio. Altre attività laboratoriali riguarderanno la valutazione sensoriale; si simulerà un gruppo "panel" di assaggio che, secondo una procedura standardizzata e codificata, emette giudizi organolettici sull'olio d'oliva. AREA TEMATICA: Tecnologie Agroalimentari-Produzioni Agrarie.

Obiettivi formativi e competenze attese

Approfondire / acquisire conoscenze e competenze sulle: • caratteristiche di alcune cultivar d'olivo utilizzate per la produzione di olio e olive da mensa; • tecniche di produzione dell'olio d'oliva; • antiche tecniche di produzione del sapone a partire dall'olio d'oliva; • più importanti metodiche di analisi chimico-fisiche dell'olio d'oliva; • analisi sensoriali (Panel Test) e commercializzazione dell'olio d'oliva.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet
Chimica

❖ Aule:

Panel-test

Approfondimento

Alcune esperienze teorico-pratiche si svolgeranno in collaborazione con personale specializzato dell' Assessorato Agricoltura e Foreste di Sciacca (Servizio 6 Ispettorato dell'Agricoltura di Agrigento UOS 6.10 - Servizi Innovativi Ricerca in Agricoltura).

❖ IL CASEIFICIO A SCUOLA

Il percorso formativo vuol potenziare le conoscenze degli allievi sul settore agroalimentare lattiero-caseario. In particolare si approfondiranno le tematiche di trasformazione del latte in formaggi, burro, yogurt e derivati e le principali metodiche di analisi di laboratorio. L'attività prevede delle lezioni teoriche e laboratoriali

(produzione di formaggi e derivati presso il minicaseificio didattico e analisi nel laboratorio di chimica dell'Istituto). L'attività pratica di produzione del formaggio sarà affidata ad un mastro casaro d'esperienza. AREA TEMATICA: Tecnologie Agroalimentari.

Obiettivi formativi e competenze attese

Fornire allo studente le necessarie conoscenze per comprendere il significato e le implicazioni dei processi tecnologici applicati nelle filiere di lavorazione del latte. Stimolare lo studente verso l'apprendimento della tecnologia lattiero-casearia attraverso l'utilizzo critico di conoscenze acquisite in precedenza. Offrire allo studente sia gli strumenti per comprendere lo sviluppo della tecnologia lattiero-casearia che la preparazione tecnica e teorica necessaria al suo inserimento nel mondo lavorativo.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet
Lattiero-caseario
Trasformazione dei prodotti agroalimentari

❖ **Aule:**

Laboratorio Caseario

❖ **IMPRESA FORMATIVA STRUMENTALE - AZIENDA AGRARIA "C. AMATO VETRANO"**

L'impresa formativa strumentale viene svolta nell'Azienda Agraria "C. Amato Vetrano" annessa all'Istituto. L'impresa formativa strumentale funziona come una vera e propria azienda, in essa i giovani non simulano ma apprendono attraverso esperienze reali di lavoro. Attraverso questa esperienza i ragazzi possono migliorare le conoscenze tecniche e le abilità operative, ma anche apprendere la responsabilità nei confronti di un lavoro, cogliere l'importanza delle relazioni e della collaborazione in team e imparare a dare una direzione alle proprie scelte.

Obiettivi formativi e competenze attese

Gli obiettivi sono i seguenti: • Favorire la maturazione e l'autonomia dello studente; • Favorire l'acquisizione di capacità relazionali, operative e organizzative; • Fornire

elementi di orientamento professionale; • Integrare i saperi didattici con saperi operativi; • Acquisire elementi di conoscenza critica della complessa società contemporanea; • Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo; • Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; • Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi, gli stili di apprendimento individuali; • Realizzare un organico collegamento tra l'istituzione scolastica e il mondo del lavoro; • Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio; • Creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro); • Sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria); • Sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo); • Rendere gli Studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno ed Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Strutture sportive:**

Azienda Agraria "C. Amato Vetrano" annessa all'Istituto.

Approfondimento

Alunni coinvolti: rivolto a tutti gli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno.

 ❖ **IMPRESA FORMATIVA SIMULATA IN ALBERGO**

L'IIS "Calogero Amato Vetrano" tra le modalità di espletamento dei "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" programmati in una prospettiva pluriennale, ha progettato la costituzione di una Impresa Formativa Simulata nella forma di azienda ricettiva-ristorativa. Essa costituirà parte del percorso complessivo di alternanza scuola lavoro che lo studente svilupperà nel secondo biennio e nel

monoennio, andando ad affiancare e integrare altre tipologie di esperienze di lavoro. La metodologia IFS consiste nella creazione di un'azienda virtuale animata dagli studenti, che svolge attività di mercato in rete (e-commerce) e fa riferimento ad un'azienda reale "azienda tutor", che costituisce il modello di riferimento da emulare in ogni fase o ciclo di vita aziendale. Gli studenti, con l'impresa formativa simulata, assumono le sembianze di giovani imprenditori e riproducono in laboratorio il modello lavorativo di un'azienda vera, apprendendo principi di gestione attraverso il fare.

Obiettivi formativi e competenze attese

Le finalità generali che l'istruzione e la formazione con la metodologia dell'IFS si propone di conseguire sono:

- la motivazione e il recupero degli studenti attraverso una partecipazione attiva e maggiormente costruttiva rispetto alle metodologie tradizionali;
- l'acquisizione di competenze trasversali, organizzative e professionali, tra cui quelle digitali, necessarie affinché i giovani possano costruire nuovi percorsi di vita e lavoro, anche auto-imprenditivi;
- avvicinare l'Istituto al mondo del lavoro, simulando ruoli e figure professionali rispondenti alle richieste del mercato turistico del territorio;
- approfondire e arricchire le conoscenze disciplinari;
- estendere l'attività dei docenti implementandone le competenze professionali;
- arricchire e potenziare l'offerta formativa dell'Istituto.

DESTINATARI

Gruppi classe

Classi aperte parallele

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet
Informatica

❖ **ACCOGLIENZA**

Il Progetto Accoglienza è un momento fondamentale per l'inserimento dei nuovi Alunni. Si attua ogni anno e consiste in alcuni giorni di specifiche attività atte a favorire l'integrazione, la conoscenza, lo stare insieme. L'attività di accoglienza si propone di realizzare una rete di interventi con particolare attenzione verso le classi prime, al fine

di favorire la socializzazione e l'integrazione nel contesto della scuola, di sostenere gli Alunni in difficoltà, di agevolare un rapporto sereno e operativo nelle diverse discipline, di fornire ai Consigli di Classe un insieme di informazioni e conoscenze da utilizzare in sede di programmazione e durante l'intero anno scolastico. Il Consiglio di Classe è il principale punto di riferimento per l'intera organizzazione e gestione delle attività di accoglienza e suo obiettivo principale, nel corso di tutto il primo anno, è quello di sostenere gli Alunni nell'acquisizione di una metodologia di lavoro efficace e corretta, specifica per ogni singola disciplina, con particolare attenzione alla raccolta degli appunti, all'uso dei linguaggi specifici, all'acquisizione di particolari tecniche di apprendimento e di assimilazione di conoscenze, abilità e competenze. Il progetto vuole rispondere alle esigenze di informazione e partecipazione dei nuovi Alunni ed evitare il disorientamento legato all'inserimento in una struttura nuova. A tal fine la scuola organizza, nel mese di settembre l'accoglienza, dedicata esclusivamente agli Alunni delle prime classi.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Agevolare l'inserimento nella scuola secondaria di secondo grado degli Allievi provenienti dal precedente ciclo di studi;
- Impostare relazioni positive con i diversi interlocutori (Dirigente Scolastico, Docenti, Compagni, Personale A.T.A.);
- Creare un clima di collaborazione tra gli Alunni e di partecipazione alle attività curriculari ed extra della scuola;
- Creare un clima di appartenenza al gruppo;
- Garantire le opportunità per proseguire il percorso formativo;
- Organizzare momenti di informazione, comunicazione, attività, spazi, al fine di conoscere e collocarsi nell'ambiente attraverso l'incontro degli altri (ruoli e persone) e di ciò che offre la scuola;
- Coinvolgere gli Alunni e le loro famiglie nel Progetto Educativo e Formativo che la scuola propone;
- Favorire una prima conoscenza e socializzazione all'interno della classe;
- Far conoscere gli obiettivi didattici, i metodi, gli strumenti e i criteri di valutazione adottati dal Collegio dei Docenti;
- Far maturare la consapevolezza della scelta scolastica operata;
- Rilevare la situazione complessiva in ingresso.

DESTINATARI

Classi aperte parallele

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet
Chimica

Fisica
Informatica
Lingue
Scienze
Scienza alimenti
Laboratori professionalizzanti

❖ **Biblioteche:** Classica

❖ **Aule:** Teatro

❖ **Strutture sportive:** Calciotto
Palestra

❖ **ORIENTAMENTO PER LE CLASSI "IN INGRESSO" E "IN USCITA"**

Orientamento "in ingresso" La scelta di un adeguato corso di studi da intraprendere dopo la scuola media inferiore e dopo il ciclo delle superiori è un problema complesso. I soggetti che intervengono nella vita del giovane in qualità di orientatori sono: prima di tutto la famiglia e poi la scuola. Quest'ultima deve garantire, lungo il percorso scolastico dello Studente, un orientamento continuo per preparare il ragazzo a prendere decisioni autonome e responsabili. In questa prospettiva l'orientamento non diventa soltanto un insieme di informazioni, ma anche un intervento di supporto per conoscersi, stabilire la propria identità, affrontare le difficoltà. L'orientamento assume un posto di assoluto rilievo nella progettazione educativa dell'Istituto. Infatti le cause principali dell'insuccesso formativo a livello di scuola secondaria vanno ricercate soprattutto nella scarsa consapevolezza che gli Studenti hanno delle proprie potenzialità ed attitudini, dell'offerta formativa complessiva del sistema d'istruzione, delle prospettive di sviluppo economico e delle nuove professionalità richieste dal mercato del lavoro. Pertanto tutte le iniziative tenderanno a innalzare il tasso di successo scolastico mediante un'efficace azione di orientamento. Principali attività del Progetto Orientamento in ingresso: • Visita degli Studenti e dei loro Insegnanti presso il nostro istituto: accolti dai Docenti orientatori i Ragazzi e i loro Insegnanti visitano la scuola, le aule speciali e laboratori • Incontri-conferenza presso ciascuna scuola media • Sportello per l'orientamento che offre la consulenza agli Studenti e ai loro Genitori tutti i venerdì dalle ore 10.30 alle ore 12.30 • Open-day nei giorni: Domenica 16 Dicembre, dalle ore 10.00 alle ore 18.00; Domenica 20 gennaio, dalle ore 10.00 alle ore 18.00. Ministages Rivolti a gruppi di Studenti delle terze classi, hanno lo scopo di

favorire un primo approccio alle discipline caratterizzanti gli indirizzi di studi presenti presso il nostro Istituto: Agraria, Agroalimentare ed Agroindustria e Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. I Ragazzi sperimenteranno il sapere e il saper fare delle diverse materie attraverso esperienze formative articolate in breve unità di apprendimento. I Ministages avranno luogo nei mesi di Novembre, Dicembre e Gennaio. I Ministages devono essere prenotati dal Docente referente dell'orientamento di ciascuna scuola media e la comunicazione deve pervenire tramite e-mail all'Istituto "Calogero Amato Vetrano" con gli elenchi degli Alunni. Attività di laboratorio Sono rivolte all'intero gruppo classe che nel corso di una mattinata o di un pomeriggio potrà visitare e fare esperienze dirette e concrete nei laboratori specifici dei due indirizzi "Agraria, Agroalimentare ed Agroindustria", " Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", ricevendo così una panoramica completa dell'offerta formativa del nostro Istituto. Potranno essere approfonditi alcuni contenuti già affrontati dagli Studenti con i propri Insegnanti durante l'attività didattica curricolare o trattati temi nuovi attraverso utilizzo delle strutture di cui la nostra scuola dispone: Laboratori di Scienze, Chimica, Laboratorio di Produzioni Vegetali e Animali, Scienza degli Alimenti, Laboratori di Enogastronomia (Cucina e Sala), Laboratori di Accoglienza Turistica. Orientamento "in uscita" Il progetto si prefigge di far maturare negli Studenti una scelta consapevole riguardo al proprio futuro, sia per la scelta della facoltà universitaria, sia per l'eventuale inserimento nel mondo del lavoro. Gli Studenti delle quinte classi saranno coinvolti a partecipare alle varie manifestazioni sia universitarie che con agenzie del mondo del lavoro. Inoltre saranno organizzati incontri con le Forze di Polizia e Forze Armate. Contenuti: □ Seminari informativi in collaborazione con alcune Scuole dell'università di Palermo, con gli Enti Locali e altri Enti, Agenzie preposti alla formazione professionale post secondaria; □ Visite guidate alle manifestazioni organizzate dall'università come: "Orienta Sicilia" e "Welcome Week"; □ Incontro con il C.O.T.; □ Simulazione test d'ingresso; □ Corsi per la preparazione ai test d'ingresso; □ Corsi di allineamento scuola-università.

Obiettivi formativi e competenze attese

Orientamento "in ingresso" • Conseguire un alto tasso di successo formativo • Aiutare i Ragazzi a definire i propri punti di forza e di debolezza • Guidare gli/le Alunni/e a scelte motivate e consapevoli per la loro costruzione del progetto personale di vita • Far emergere attitudini, inclinazioni e motivazioni • Fornire gli strumenti per raccogliere informazioni sulle diverse opportunità formative. Orientamento "in uscita" • Garantire la conoscenza dell'offerta formativa presente nelle università mediante l'organizzazione di fasi operative orientative concertate tra scuola ed università; •

Garantire la conoscenza delle opportunità di lavoro presenti nel territorio locale e nazionale mediante l'organizzazione di incontri operativi con le Aziende dei vari settori produttivi e con gli Enti Professionali pubblici e privati.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno ed Esterno

Classi aperte parallele

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

Chimica

Fisica

Informatica

Lingue

Scienze

Scienza alimenti

Laboratori di Enogastronomia Cucina ed

Enogastronomia Sala e Vendita, Azienda

Agraria, Pullman

❖ **Biblioteche:**

Classica

❖ **Aule:**

Teatro

Panel-test

❖ **Strutture sportive:**

Calcetto

Palestra

Approfondimento

DESTINATARI:

Alunni/e delle terze medie

Alunni delle quinte classi scuole superiori

Docenti

Genitori

❖ **FESTA DELL'ALBERO**

La giornata Nazionale dell'albero, istituita e riconosciuta dalla Legge n. 10 del 14 gennaio 2013, rappresenta una opportunità per promuovere la conoscenza dell'ecosistema e porre l'attenzione sull'importanza degli alberi per la vita dell'uomo e per l'ambiente. Da sempre gli alberi contrastano i fenomeni di dissesto idrogeologico, mitigano il clima, rendono più vivibili gli insediamenti urbani, proteggono il suolo e migliorano la qualità dell'aria. La festa dell'albero è un'occasione per restituire alla comunità locale spazi belli e accoglienti per una città più vivibile e sostenibile, coinvolgendo bambini, ragazzi, insegnanti, genitori, nonni, volontari e amministratori tutti insieme. Gli alunni coinvolti proporranno i lavori ed esporranno le loro riflessioni sulla tematica della manifestazione, che si concluderà con la piantumazione degli alberi.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Sensibilizzare gli alunni sull'importanza dell'ambiente. - Educarli al rispetto del territorio. - Renderli consapevoli del rapporto tra l'uomo e gli alberi sotto molti punti di vista, da quello storico a quello scientifico, a quello culturale e artistico. - Far conoscere come l'albero è un grande fornitore di ossigeno per la biosfera, impedisce il dissesto idrogeologico, ha un ruolo fondamentale come ecosistema per molte specie animali e, da ultimo, è una "sentinella ambientale", capace, cioè, di avvisarci se l'ambiente è o meno inquinato.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno ed Esterno

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Chimica
Informatica
Scienza alimenti
Laboratorio Biotecnologie Agrarie-Azienda
Agraria

- ❖ **Aule:** Teatro
Panel-test

Approfondimento

DESTINATARI:

- Gruppi classe
- Alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado

❖ PROGETTO PER L'INTEGRAZIONE DEGLI ALUNNI STRANIERI - INCLUSIONE SOCIALE E LOTTA AL DISAGIO

Con il progetto "l'insegnamento dell'italiano agli alunni stranieri" si suole in primo luogo accogliere nella scuola gli allievi provenienti da realtà culturali diverse, favorire la socializzazione e l'interscambio con gli alunni italiani al fine di meglio promuovere una rapida integrazione sociale nel contesto in cui vivono.

Obiettivi formativi e competenze attese

Si intendono raggiungere due ordini di obiettivi: □ uno riguardante gli alunni che già hanno una qualche dimistichezza con la lingua italiana e per i quali ci si prefigge l'approfondimento linguistico finalizzato ad un miglior apprendimento delle varie discipline; l'altro, la comunicazione base della vita quotidiana, per poter comprendere ed esprimere concetti, per gli alunni che risiedono di recente nella nostra città o che in ogni caso mostrano difficoltà nell'apprendimento della lingua. □ Confronto fra le diverse culture per un proficuo arricchimento degli alunni. Prodotto finale dopo aver conversato, colmato delle lacune della lingua italiana; studio di alcuni testi per la creazione personale. Individuare modalità di semplificazione o facilitazione linguistica da utilizzare affinché l'alunno acquisisca i concetti espressi anche con una minima conoscenza dell'italiano. Attività di alfabetizzazione o consolidamento linguistico (situazioni e parole; elementi di morfologia). Conoscere e confrontare la storia, le tradizioni popolari e culinarie, il territorio dei Paesi in oggetto. Cruciale risulta una piena integrazione degli stranieri al fine di ottenere il "valore aggiunto" come naturale conseguenza dell'interculturalità.

DESTINATARI

Gruppi classe

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
Informatica
Lingue

Approfondimento

Produzione di un opuscolo con creazione di poesie, testi argomentativi e narrativi.
Ricerca di termini che hanno la stessa origine linguistica, ad esempio il latino.
Partecipazione degli alunni stranieri alle attività dell'istituto per dare loro maggiore visibilità e farli sentire parte integrante della nostra scuola.

❖ LABORATORIO CREATIVO-INCLUSIONE SOCIALE E LOTTA AL DISAGIO

Il "laboratorio creativo", attivato dai Docenti di sostegno, nasce per offrire agli alunni con disabilità e altri B.E.S., momenti educativi che favoriscano la loro crescita, tramite attività dedicate e/o con attività in concomitanza ad eventi programmati. Le attività, con carattere prevalentemente operativo, svolte all'interno dell'Istituto dai Consigli di Classe e dai Docenti di sostegno, consentono di creare "spazi didattici" adeguati alle caratteristiche e ai bisogni di ciascun Allievo. Ci si potrà avvalere dei seguenti laboratori: • Laboratorio di Informatica: "Il mio amico PC": il Laboratorio ha come obiettivo quello di servirsi della multimedialità e di software specifici per migliorare le conoscenze e l'apprendimento di molte discipline. L'uso del computer, consente di assumere un ruolo attivo nell'apprendimento (capacità di memorizzazione, di interpretazione, di organizzazione delle informazioni), contribuendo alla crescita della motivazione, dell'autostima e delle autonomie di base. Le attività di questo laboratorio sono parte integrante della Programmazione dei singoli Docenti. • Laboratorio Geo-Storico-Scientifico: "Alla scoperta del tempo": il laboratorio si propone di far acquisire all'Alunno la consapevolezza del trascorrere del tempo e della ciclicità di alcuni eventi legati alla coltivazione della terra. • Laboratorio Espressivo-Creativo "Mani in pasta": il laboratorio ha come finalità la realizzazione di manufatti rappresentativi e decorativi, che offrano agli alunni la possibilità di migliorare le abilità di coordinazione motoria, di acquisire semplici tecniche di manipolazione e di sviluppare la propria creatività. Il laboratorio si esplicherà in riferimento alle varie festività, in contingenza con i progetti dell'Istituto e durante le ore curricolari ed extracurricolari. • Progetto sportivo "Noi.....e lo sport per tutti": attività psicomotorie e partecipazione ai giochi sportivi. • Laboratori a classi aperte: in questo laboratorio l'alunno sarà inserito in altri gruppi-classe

durante lo svolgimento delle attività di laboratorio (cucina, sala, ricevimento). • P.C.T.O.: collocamento dell'alunno con difficoltà presso strutture ricettive adeguate, convenzionate con la scuola, con lo scopo di affinare le abilità professionali. Se necessario, per gli alunni con particolare gravità, si prevede di formulare attività di stage, presso il chiosco dell'istituto o presso aziende che ne manifestino la disponibilità, diluita nel corso dell'anno scolastico, nelle ore curricolari, riformulando l'orario del docente di sostegno in base al calendario dell'alternanza scuola-lavoro. • Attività ludica ricreativa equestre: il laboratorio vuole integrarsi con il programma educativo scolastico, formando un momento di continuità alle attività didattiche con l'inserimento dei ragazzi in un ambiente a contatto con la natura, stimolando l'importanza dei valori e i messaggi che provengono dal mondo animale, condividendo importanti situazioni ludiche, sportive e rieducative. Tale attività prevede delle visite presso la Associazione Dilettantistica Equestre "La criniera" di Siacca con sede in C/da Lumia, San Giorgio – Siacca (AG). • Festa dell'albero: in occasione della Festa Nazionale dell'Albero, l'Istituto organizza una manifestazione coinvolgendo vari Enti del territorio. Per tale occasione si prevede la realizzazione di lavori e riflessioni sull'importanza degli alberi, la tutela dell'ambiente e del suolo. • Aggiungi al carrello: tale attività prevede uscite didattiche in cui gli alunni con difficoltà, accompagnati da un compagno tutor e dall'insegnante di sostegno, dopo preventivo accordo con la famiglia sul bene d'acquistare e il budget di spesa, possano fare l'esperienza reale della spesa e dello shopping. • In fila allo sportello postale: tale attività prevede uscite didattiche in cui gli alunni con difficoltà, accompagnati da un compagno tutor e dall'insegnante di sostegno, dopo l'indicazione da parte della famiglia sulla eventuale operazione postale da effettuare, possano fare reale esperienza sulle possibili operazioni che si possono eseguire presso uno sportello postale. • Realizzazione di un murales: tale attività prevede la realizzazione, da parte di un gruppo di alunni con difficoltà, coadiuvati da qualche alunno dell'istituto con particolari attitudini grafico pittoriche di una pittura murale in un ambiente interno o esterno alla scuola su una tematica specifica da stabilire.

Obiettivi formativi e competenze attese

• Accrescere l'autostima degli studenti con difficoltà. • Favorire l'acquisizione delle autonomie di base. • Favorire la collaborazione nel lavoro di équipe. • Migliorare le capacità manuali, creative e comunicative. • Fare acquisire nuove competenze che creino consapevolezza ed autostima e facilitino una migliore integrazione sociale. • Rafforzare le competenze operative nei differenti settori per facilitare un eventuale inserimento nel mondo socio-lavorativo. • Inserire tutti gli alunni nel processo di

Inclusione della scuola.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno ed Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

Informatica

Lingue

Scienze

Scienza alimenti

Laboratori di Enogastronomia Cucina ed
Enogastronomia Sala e Vendita, Azienda
Agraria, Pullman

 ❖ **Biblioteche:**

Classica

 ❖ **Aule:**

Teatro

Panel-test

Risorsa Esterna: supermercato, Ufficio Postale,
maneggio, aziende in regime di convenzione
con la scuola per le attività di ASL

 ❖ **Strutture sportive:**

Calcetto

Palestra

Approfondimento

Il periodo indicativamente va dal primo trimestre fino alla fine dell'anno scolastico. Il periodo indicativamente va dal primo trimestre fino alla fine dell'anno scolastico.

 ❖ **“TAVOLATA DI SAN GIUSEPPE” TRA FEDE, CULTURA ED ENOGASTRONOMIA-
INCLUSIONE SOCIALE E LOTTA AL DISAGIO**

Realizzazione della tradizionale tavolata di San Giuseppe, il 19 marzo, in una location esterna ai locali scolastici, finalizzata alla condivisione e alla promozione della “cultura

dell'incontro", tramite il coinvolgimento entrambi gli indirizzi, di tutti i laboratori e di tutte le risorse dell'Istituto, per mettere in campo le caratteristiche peculiari della scuola, in una tradizione che a Sciacca non è radicata, ma che in Sicilia si esplica attraverso sapienti percorsi che intrecciano fede, cultura ed enogastronomia. Area tematica di riferimento: Conoscenza del territorio e delle tradizioni popolari.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Offrire agli alunni con disabilità e altri B.E.S., momenti educativi che favoriscano la loro crescita, che creino ed accrescano consapevolezza ed autostima e che facilitino una migliore integrazione sociale.
- Favorire la collaborazione nel lavoro di équipe.
- Migliorare le competenze fino-motorie.
- Educare gli allievi al rispetto e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
- Restituire al territorio le nuove competenze e le abilità conseguite dagli alunni.
- Inserire tutti gli alunni nel processo di Inclusione della scuola.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ❖ <u>Laboratori:</u> | Con collegamento ad Internet
Informatica
Laboratori di Enogastronomia Cucina ed Enogastronomia Sala e Vendita, Azienda Agraria, Pullman |
| ❖ <u>Biblioteche:</u> | Classica |
| ❖ <u>Strutture sportive:</u> | RISORSA ESTERNA: Location esterna in centro città dove allestire la tavolata |

Approfondimento

Le attività e i laboratori saranno finalizzati alla realizzazione degli addobbi e dell'ambientazione, alla conoscenza e allo studio delle tradizioni popolari anche tramite un confronto sincronico e diacronico con eventi a tema.

- ❖ **PROGETTO DI INSEGNAMENTO IN LINGUA INGLESE E SCAMBIO CULTURALE CON IL**

CANADA - "INSIEME PER IL MONDO 2"

Partendo dal presupposto che è necessario educare gli studenti al multiculturalismo, che occorre renderli maggiormente consapevoli del mondo in cui vivono e responsabilizzarli nei confronti del prossimo, questo Progetto vuole contribuire al miglioramento del sistema educativo italiano riproponendo uno scambio culturale con il CANADA. Nel periodo compreso tra dicembre 2019 ed aprile 2020 avrà luogo uno scambio di ricette tipiche, in lingua straniera, delle rispettivi Paesi e si effettueranno delle videochiamate. Saranno coinvolti gruppi di alunni delle terze e quarte classi sia con un modesto rendimento scolastico, allo scopo di motivarli maggiormente, che studenti con un alto profitto per valorizzarli. A conclusione dello scambio culturale, gli alunni realizzeranno una brochure contenente le ricette oggetto dello scambio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Gli alunni avranno la possibilità di:

- Rafforzare le competenze linguistiche - comunicative in lingua straniera spendibili anche nel mondo del lavoro.
- Migliorare la conoscenza della cultura e della civiltà straniera.
- Rafforzare la motivazione all'apprendimento di una lingua straniera.
- Acquisire/potenziare abilità comunicative di base e di settore.
- Ottimizzare il lavoro autonomo individuale, in coppia e di gruppo.
- Vivere l'esperienza formativa come situazione significativa, motivante e coinvolgente.
- Sviluppare opportunità, momenti di crescita culturali e professionali.

Il Progetto si propone di:

- Promuovere l'incontro e lo scambio tra culture diverse, mettendole a confronto con la propria per apprezzarne anche le diversità.
- Innescare un processo di arricchimento e ampliamento del proprio percorso formativo.
- Incrementare il numero di studenti che conseguono certificazioni linguistiche.
- Migliorare gli esiti degli alunni con rendimento scolastico sia negativo che positivo.
- Valorizzare e potenziare le competenze in lingua straniera per l'acquisizione delle abilità.

DESTINATARI

Classi aperte parallele

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet

Informatica

Lingue

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA (Settore

Cucina e Sala)

Approfondimento

- Saranno coinvolti gruppi di alunni delle terze e quarte classi. Saranno coinvolti gruppi di alunni delle terze e quarte classi.

❖ I GIOVANI RICORDANO LA SHOAH

- La memoria del passato. Ripercorrere le tappe salienti della storia della Shoah che è diventata il paradigma della violenza, della sopraffazione, del tentativo di cancellazione non solo di un intero popolo e di una tradizione, ma di ogni forma di diversità.
- Sottolineare l'importanza di ricordare i sopravvissuti, le vittime, i liberatori e i soccorritori e riflettere sulla modalità di trasmissione della memoria individuale e sul valore che essa ha per la memoria collettiva;
- Riconoscere che l'Olocausto è stato una perdita per la civiltà nel suo insieme oltre che per i paesi che furono coinvolti direttamente;
- Letture propedeutiche al fine di acquisire consapevolezza e spirito critico della memoria del passato;
- Ricerche e approfondimenti attraverso l'uso di internet;
- Visione di un film, discussioni e riflessioni in classe. Prova scritta comune per classi parallele. AREA TEMATICA: EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA E STORIA.

Obiettivi formativi e competenze attese

- OBIETTIVI FORMATIVI :**
- Comprendere meglio il passato;
 - Educare al rispetto dell'altro diverso/uguale da sé in vista di una convivenza basata sullo scambio e l'accettazione delle diversità come valori ed opportunità di crescita democratica;
 - Sensibilizzare e promuovere il rispetto e la difesa dei diritti umani in modo particolare per le minoranze;
 - Rafforzare l'impegno morale e civile contro ogni forma di odio, di razzismo, di antisemitismo, di xenofobia di intolleranza;
 - Disponibilità alla soluzione non violenta dei conflitti.
 - Innescare il pensiero critico e una curiosità intellettuale
 - Incentivare la responsabilità personale di cittadini democratici.
- COMPETENZE ATTESE:**
- Creare una coscienza di appartenenza alla società globale, formare un pensiero critico e divergente. Interiorizzare i valori di tolleranza, rispetto e solidarietà.

DESTINATARI

Gruppi classe

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet
Informatica

❖ Aule: Teatro

❖ PROGETTO "OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E GASTRONOMIA"

La proposta riguarda la realizzazione di un modulo didattico di 2/3 incontri della durata di 1/2 ore per gli allievi degli indirizzi Agrario e Alberghiero da svolgere con le classi terze, quarte e/o quinte basato su argomenti teorici e pratici da eseguire con nostro personale specializzato in analisi sensoriale degli alimenti di lunga esperienza nel campo della didattica scolastica e universitaria.

Obiettivi formativi e competenze attese

Acquisire conoscenze sulle proprietà nutrizionali e nutraceutiche. Conoscere le proprietà organolettiche che caratterizzano i prodotti di alta qualità. Conoscere l'impiego dell'olio EVO in gastronomia. Conoscere i profili sensoriali dell'Olio EVO e la classificazione merceologica degli oli vergini di oliva. Rivalorizzare la cultura alimentare mediterranea. Conoscere e saper applicare i presupposti base dell'abbinamento olio-cibo. Conoscere i fattori agronomici e le tecnologie di trasformazione per utilizzarli in modo efficace per l'ottenimento di un olio EVO di qualità.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno ed Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori: Informatica

❖ Aule: Panel-test

❖ SPORTELLO DIDATTICO - INCLUSIONE SOCIALE E LOTTA AL DISAGIO

Supporto disciplinare individuale o per piccoli gruppi nelle seguenti discipline: Inglese, Matematica e Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva per l'indirizzo S.E.O.A. ; Matematica, Fisica, Chimica e Informatica per l'indirizzo A.A.A. L'attività effettuata dai docenti di potenziamento in orario curricolare è volta al recupero delle carenze evidenziate dagli studenti nel corso dell'anno scolastico nelle diverse discipline.

Obiettivi formativi e competenze attese

Favorire i processi di apprendimento e migliorare le performances degli Studenti.

Recuperare in itinere le carenze nelle varie discipline e potenziare le loro competenze.

Ridurre la dispersione scolastica.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

Informatica

Lingue

 ❖ **Aule:**

Aula appositamente dedicata

Approfondimento

DESTINATARI:

Gruppi classe

Altro (Singoli alunni)

 ❖ **SPORTELLO DI ASCOLTO - INCLUSIONE SOCIALE E LOTTA AL DISAGIO**

Supporto psicologico individuale agli studenti che ne fanno richiesta o che vengono segnalati dai docenti. L'attività è effettuata dai docenti di potenziamento e da una psicologa in orario curricolare. Lo sportello d'ascolto rappresenta un servizio rivolto ai ragazzi in età adolescenziale, a quella fascia d'età caratterizzata da conflitti interiori, da ricerca di identità personale, da difficoltà di relazione e da instabilità emotiva e si propone di tentare di dare una risposta concreta alla sofferenza e al disagio promuovendo il benessere psicofisico del singolo e, più in generale, del sistema scuola. Lo sportello consiste in una sorta di consultazione psicologica breve, attraverso colloqui , di solito programmati di varia durata.

Obiettivi formativi e competenze attese

Favorire il dialogo e il confronto tra studenti e docenti. Offrire agli studenti la possibilità di uno spazio personale di riflessione. Fornire agli studenti la possibilità di individuare una soluzione efficace alle loro problematiche. Ridurre il disagio giovanile e la dispersione scolastica.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interno ed Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Aule:

Aula appositamente dedicata

Approfondimento

DESTINATARI:

Altro (Singoli alunni)

❖ CORSO DI FORMAZIONE PER IL PERSONALE ALIMENTARISTA

La sicurezza degli alimenti, prodotti, commercializzati o somministrati non può prescindere dal rispetto di precise norme igieniche. Il Decreto Assessoriale del 19 febbraio 2007 pubblicato sulla G.U.R.S. del 9 Marzo 2007 integrato e modificato dal Decreto Assessoriale del 31 Maggio 2007 obbliga il Personale alimentarista a partecipare a corsi di formazione/informazione finalizzati alla diffusione di comportamenti igienicamente corretti, al termine dei quali viene rilasciato un attestato, necessario per svolgere le proprie mansioni. La validità temporale dell'attestato di formazione è di durata triennale. Alla scadenza, l'Alimentarista è tenuto a rinnovare l'attestato con la partecipazione ad un corso di richiamo della durata di sei ore. In adempimento a quanto previsto dal Decreto Assessoriale 630 del 12 aprile 2019, l'Istituto attiverà due tipologie di corsi di formazione rivolti agli Allievi di entrambi gli indirizzi: "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" e "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria": 1. corso di dodici ore destinato a tutti gli Allievi non ancora formati; 2. corso di aggiornamento di sei ore destinato a tutti gli Allievi che sono già in possesso di un idoneo attestato di formazione scaduto.

Obiettivi formativi e competenze attese

-Fare acquisire agli Allievi conoscenze e comportamenti sulla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica in relazione al tipo di attività svolta, nonché l'applicazione del sistema HACCP, al fine di prevenire danni alla salute pubblica. - Potenziare le competenze relative alle norme igienico-comportamentali e all'applicazione del sistema HACCP. -Rispettare le norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi ed applicare metodi di sanificazione atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

Informatica

ALTRO: fotocopie, carta e cartucce per stampante

Approfondimento

DESTINATARI:

Allievi dell'Istituto

 ❖ **CORSO DI INFORMATICA PER ALUNNI INTERNI E CORSISTI ESTERNI (E.C.D.L.)**

Il programma ECDL attesta il livello essenziale di competenze informatiche e web del suo titolare e si propone di sviluppare le conoscenze informatiche relative alle applicazioni d'ufficio per studenti, professionisti e dipendenti d'azienda, favorendo la diffusione di un modello omogeneo e organico di formazione.

Obiettivi formativi e competenze attese

L'obiettivo generale del programma ECDL è di contribuire alla alfabetizzazione informatica di massa. Più in dettaglio, esso è diretto a: elevare il livello di competenza nell'uso dell'informatica; consentire agli studenti di acquisire quelle conoscenze-abilità che favoriscano l'accesso al mondo del lavoro e che serviranno loro per studiare meglio ed efficacemente; garantire che tutti gli utenti di computer comprendano come esso possa essere utilizzato efficientemente e conoscano i problemi di qualità connessi all'impiego di tale strumento; fornire una qualificazione che consenta a

chiunque, indipendentemente dalla sua formazione di base, di essere parte della Società dell'Informazione.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet
Informatica

Approfondimento

L'ECDL può essere conseguita da persone con le più diverse estrazioni culturali e di tutte le età. Essa si rivolge a chi lavora, allo studente, al comune cittadino che desidera certificare la propria abilità nell'uso del personal computer. La certificazione della competenza informatica non interessa solo i dipendenti, ma anche i datori di lavoro in quanto permette una migliore utilizzazione delle risorse umane. In definitiva, il programma ECDL si rivolge ad una quota estremamente ampia e diversificata della popolazione.

❖ **CAMPIONATI STUDENTESCHI “AVVIAMENTO AL NUOTO”**

Il nuoto come attività completa per una crescita armoniosa del corpo, che apporti alla persona un benessere fisico e un miglioramento delle capacità cardiorespiratorie. Come conoscenza di se stessi e sapersi relazionare con gli altri in una sana competizione.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Consolidamento degli schemi motori
- Percezione del corpo e del movimento attraverso l'immagine motoria
- Sviluppo capacità coordinative e con un approccio alle capacità condizionali.
- Incremento autonomia in acqua
- Relazioni sociali, finalizzate ad uno scopo (staffetta ecc.)

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

INTERNO e ESTERNO

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
- ❖ **Strutture sportive:** Palestra
Piscina

❖ TORNEI SPORTIVI INTERNI E CON ALTRE SCUOLE DEL TERRITORIO.

L'idea di proporre lo studio di uno sport di squadra come la pallavolo, nasce dal desiderio di far accrescere negli alunni la capacità di cooperazione e di appartenenza, che in questa fase adolescenziale ha lo scopo di far passare in secondo piano gli egoismi personali e per mettersi a servizio del gruppo e per riflettere su come lo sport possa influire positivamente sulla crescita fisica ed emotiva di una persona.

Obiettivi formativi e competenze attese

Abilità e conoscenze che si intendono far esercitare - sviluppare - acquisire Allenare i fondamentali individuali (battuta di sicurezza , palleggio, muro e schiacciata) ed i fondamentali di squadra, prendere consapevolezza del proprio ruolo e degli spazi da gestire. Conoscere i gesti arbitrali. Saper collaborare con gli altri per raggiungere l'obiettivo. Riflettere su quanto ascoltato ed intervenire in modo adeguato utilizzando le proprie conoscenze ed argomentando il proprio punto di vista. Saper giocare in gruppo e in zone limitate. Saper portare a termine un azione di gioco. Conoscere le capacità necessarie per praticare la disciplina. Avere consapevolezza del proprio ruolo. Interpretare vari ruoli (arbitro, segna punti, attaccante, difensore, ecc.) Esprimersi consapevolmente in modo diversificato a seconda dei diversi contesti comunicativi . Gestire correttamente le informazioni acquisite. Le competenze di riferimento • Acquisizione dei fondamentali di squadra in fase di attacco e di difesa.. • Utilizzo degli aspetti comunicativo relazionali del linguaggio motorio per entrare in relazione con altri, praticando attivamente i valori sportivi (fair play) come modalità di relazione quotidiana e di rispetto delle regole. • Automatismo del gesto tecnico in situazioni differenti • Acquisizione del linguaggio non verbale e dell' arbitraggio • Essere consapevole delle proprie competenze motorie sia nei punti di forza sia nei limiti. • Saper agire in modo autonomo. Saper integrarsi nel gruppo, per assumersi responsabilità e impegnarsi per il bene del gruppo.

DESTINATARI

Classi aperte parallele

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ Strutture sportive: Calchetto
Palestra

Approfondimento

Saranno organizzati dei tornei di pallavolo e calchetto nei quali verranno invitati a partecipare ,nella nostra scuola, alcuni istituti superiori del comune .

❖ CLIL (PER LE QUINTE CLASSI)

La metodologia CLIL Content and Language Integrated Learning (apprendimento integrato di Lingua e Contenuto) ha come obiettivo l'insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua Inglese. Le lezioni sono tenute dalla docente di Lingua Inglese in presenza del docente di una disciplina dell'articolazione che vede gli alunni della 5^a classe dell'indirizzo agrario impegnati per un'ora alla settimana nell'utilizzo intercambiabile di L1 e L2 (code switching). Il fine del progetto CLIL è di permettere agli studenti di comprendere ed approfondire alcuni contenuti disciplinari previsti dalla programmazione presentata dal docente curricolare, utilizzando la lingua straniera come lingua veicolare, favorendo così la loro capacità di relazionare in lingua inglese, riguardo argomenti specifici. Pertanto, dalla lettura di semplici testi descrittivi, gli alunni colgono le informazioni principali. Si tratta di organizzare termini, concetti e contenuti in mappe concettuali; utilizzare la terminologia specifica compresa la nomenclatura internazionale codificata che li vede impegnati in discussioni guidate.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Acquisire il lessico e concetti relativi alle discipline agrarie . - Acquisire un linguaggio settoriale - Prendere parte a discussioni guidate, rispondendo in modo adeguato, a domande su argomenti affrontati in classe/ gruppo. - Produrre brevi relazioni scritte - Utilizzare una scioltezza espositiva

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ Laboratori: Con collegamento ad Internet
Lingue

❖ CONSERVAZIONE DEL GERMOPLASMA DELLE POPOLAZIONI RELITTE DI ROVERELLA DI MONTE SAN CALOGERO

Il progetto "Conservazione del germoplasma della popolazione relitta del Monte San Calogero di Sciacca" sarà avviato in collaborazione con dell'Università degli Studi di Palermo (Dipartimento Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche). Nel versante nordorientale del monte San Calogero di Sciacca è presente una piccola boscaglia relitta di Roverella (*Quercus virgiliana* e *Q. amplifolia*) che si trova isolata decine di chilometri da quelle più prossime dei monti Sicani. Questo piccolo frammento di bosco è l'unico esempio di vegetazione forestale in zona. L'iniziativa ha come obiettivo la raccolta di semi di Roverella presenti nell'areale del Monte San Calogero, la produzione di piantine da diffondere nel territorio (giardini pubblici o privati), per favorire la conservazione della specie. A ciascun affidatario, insieme a un esemplare di quercia, sarà consegnata una scheda contenente le esigenze colturali e alcuni parametri biologici che annualmente possono essere comunicati alla Scuola e all'Università per monitorare i risultati nel tempo.

Obiettivi formativi e competenze attese

Il progetto assume rilevanza scientifica ed educativa per sensibilizzare la popolazione alla problematica connessa alla conservazione delle specie minacciate. Miglioramento delle competenze botaniche e tecnico pratiche.

DESTINATARI

Gruppi classe

RISORSE PROFESSIONALI

INTERNO e ESTERNO

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet
Lingue
Azienda Agraria dell'Istituto

❖ MANIFESTAZIONI TEATRALI IN LINGUA ITALIANA E STRANIERA

Partecipazione a manifestazioni teatrali in lingua italiana e straniera.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Potenziare le competenze comunicative nella lingua madre e nelle lingue straniere (Francese e Inglese). - Educare gli studenti ai vari linguaggi teatrali. - Ampliare il patrimonio culturale degli alunni. - Incentivare la motivazione allo studio delle lingue

straniere.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
Lingue
RISORSA ESTERNA (Autobus con autista)
- ❖ **Biblioteche:** Classica

❖ EDUCAZIONE AMBIENTALE

L'educazione allo sviluppo sostenibile diventa oggi un obiettivo strategico e le sfide ambientali, legate alla conservazione delle risorse del nostro Pianeta, rappresentano una sfida non più eludibile per le future generazioni. Perché questo accada, è necessario un profondo cambio di mentalità che coinvolga le istituzioni, le imprese e le singole persone. E questa nuova consapevolezza nazionale non può che iniziare dalle scuole e dagli studenti, di tutte le età. Soprattutto dai più giovani, quelli che potremmo chiamare "nativi ambientali": una generazione che nella quotidianità dei comportamenti trova già come prospettiva naturale il rispetto dell'ambiente in cui vive. L'obiettivo congiunto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca è creare le condizioni per fare in modo che queste pratiche vengano sviluppate, incrementate, messe a sistema, rese patrimonio vivo della nostra società, affinché possano costituire le basi di un nuovo patto tra i cittadini, attraverso le generazioni, per lo sviluppo e la crescita del Paese. L'educazione allo sviluppo sostenibile, quindi, si candida a diventare il progetto nell'ambito del quale promuovere le competenze necessarie per mettere in discussione i modelli esistenti, per migliorarli e per costruirne insieme di nuovi. Educare gli studenti, oltre che noi stessi, alla sostenibilità significa attivare processi virtuosi di cambiamento complessivo dei comportamenti e degli stili di vita. Un nuovo approccio all'ambiente fondato sulla sfera valoriale prima che su quella cognitiva. La gestione dei rifiuti è uno degli anelli principali della lunga catena delle problematiche ambientali contemporanee sempre più pressanti da risolvere. La riduzione, la raccolta differenziata e il riciclo costituiscono oggi essenziali attività di prevenzione e tutela

attraverso le quali contribuire alla salvaguardia ambientale ed alla conservazione delle risorse naturali. E' quindi necessario far si che gli studenti comprendano le problematiche legate allo smaltimento dei rifiuti in termini generali, siano in grado di riflettere sulle modalità di riduzione dei rifiuti, anche attraverso il riutilizzo dei materiali e comprendano l'importanza di effettuare una corretta raccolta differenziata. Il progetto si propone quindi di avviare un percorso di formazione degli studenti rispetto a tematiche di straordinaria attualità per il raggiungimento di una maggiore coscienza del disagio ecologico che viene aggravato da un rapporto superficiale tra l'uomo e l'ambiente. Nel concreto, obiettivo primario del progetto è quello di inquadrare innanzitutto le problematiche legate allo smaltimento dei rifiuti in termini generali, agli effetti disastrosi a livello di inquinamento ambientale di una scarsa sensibilità a questo tema, per poi puntare l'attenzione sulle possibilità di ridurre la produzione di rifiuti, anche attraverso il riutilizzo dei rifiuti (compost) e sull'importanza di effettuare una corretta raccolta differenziata.

Obiettivi formativi e competenze attese

Coinvolgere e responsabilizzare gli studenti sui problemi che riguardano l'ambiente, con attenzione particolare alla raccolta differenziata. Sviluppare una nuova coscienza ecosostenibile, attenta alle questioni che riguardano la gestione dei rifiuti e allo spreco delle risorse ambientali. Supportare la nuova cultura ecosostenibile rendendo gli studenti portavoce di una nuova mentalità orientata al rispetto dell'ambiente.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

INTERNO e ESTERNO

Classi aperte parallele

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet

Informatica

RISORSA ESTERNA: incontri con associazioni

WWF, Marevivo

Approfondimento

Descrizione delle attività:

Differenziamoci

Riattivare la raccolta differenziata nella scuola; in particolar modo saranno differenziati i materiali maggiormente utilizzati dagli studenti: carta, plastica, pile esauste, tetrapak, ecc. La raccolta differenziata sarà attivata anche nei reparti di cucina e sala dell'Istituto, coinvolgendo così i docenti, gli assistenti e tutto il personale ATA della scuola.

Concorso "Sca....rti fotografici"

Gli studenti impegnati nel progetto si cimenteranno nella realizzazione di un reportage fotografico sulla situazione della raccolta dei rifiuti in alcune zone della città, in particolare quelle di maggior interesse ambientale e culturale: piazze, parchi cittadini, lungomare ecc. ma anche e soprattutto negli spazi "vissuti" dai giovani ed eletti a luogo d'incontro. Il concorso si concluderà in una mostra dei prodotti più significativi e l'assegnazione di un premio ai primi tre classificati, a giudizio insindacabile di una Giuria all'uopo costituita.

Educhiamoci

Con l'ausilio degli studenti sarà dedicata una parte del progetto a rendere la scuola più bella, più pulita e più accogliente. Gli studenti saranno coinvolti nella sistemazione delle aiuole, nella raccolta dei rifiuti del piazzale e nell'abbellimento delle aree comuni.

Noi compostiamo

Con l'ausilio degli studenti saranno realizzate delle compostiere dove conferire la frazione organica dei rifiuti prodotti all'interno della scuola. Il compost ottenuto sarà utilizzato per la concimazione dei terreni dell'Azienda Agraria.

❖ CORSO SULLA SICUREZZA E PRIMO SOCCORSO

1) Corsi di formazione sulla tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, per gli studenti delle terze classi. (Ai sensi degli artt. 2 e 37 del D. Lgs n. 81 del 9.04.2008 e s.m.i. e degli Accordi Stato Regioni n. 221 del 21.12.2011 e n. 128 del 7.07.2016). 2) Corso di primo soccorso BLS, rivolto ad una selezione di studenti delle terze e quarte classi, ai docenti di Scienze motorie, al personale ATA addetto al primo soccorso e ad una selezione di collaboratori scolastici. 1) I corsi, propedeutici allo svolgimento dei

percorsi di alternanza scuola-lavoro, hanno la durata di 4 ore per la formazione generale (in modalità e-learning su piattaforma MIUR), e di 8 ore per la formazione specifica (rischio medio) erogati mediante lezioni frontali. 2) Il corso di primo soccorso BLSD (Basic Life Support – Defibrillation), in collaborazione con le con l'Unità Territoriale della Croce Rossa Italiana, illustra le tecniche di primo soccorso, le manovre di rianimazione cardiopolmonare anche con l'uso del defibrillatore e le manovre di disostruzione con simulazione sui manichini.

Obiettivi formativi e competenze attese

1) Conoscenza dei concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione; dell'organizzazione della prevenzione aziendale; dei diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali; e degli organi di vigilanza, controllo e assistenza. Apprendere quali sono i rischi specifici: per la sicurezza (di natura infortunistica) per la salute (di natura igienico ambientale) e per la salute e sicurezza (di tipo trasversale). 2) Il corso di primo soccorso è mirato a formare quante più persone possibile affinché, in caso di necessità, queste possano intervenire in modo celere, efficace e corretto. 1) Competenze per lo svolgimento in salute e sicurezza dei rispettivi compiti nel luogo di lavoro. Superamento della prova di verifica finale della formazione generale (permanente e per tutti gli ambiti lavorativi) e della formazione specifica (con rinnovo entro i 5 anni) per il settore della classe di rischio ATECO 2007 A/I/P. 2) La conoscenza di manovre salvavita di primo soccorso deve far parte del bagaglio culturale di ogni individuo al fine di poter essere utile nei casi di malattia e traumi che si presentano nei luoghi di lavoro ed è di fondamentale importanza nell'attesa dell'arrivo dei soccorsi qualificati.

DESTINATARI

Gruppi classe

Altro

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Informatica

❖ **Aule:**

Auditorium

Approfondimento

DESTINATARI:

Gruppi classe

Selezione di docenti e personale ATA

❖ DESCO SICANO

Prove pratiche e concorsi professionali tra gli Studenti delle Scuole Alberghiere delle province della Sicilia occidentale effettuate nei laboratori di sala- bar, di cucina e accoglienza turistica ed in Auditorium. Laboratori di simulazione professionale ed attività tecnico pratiche, gare, esibizioni, incontri con gli sponsor, partecipazioni di associazioni professionali e giurati del beverage e della ristorazione, partecipazione e giurati di rappresentanti dell'industria ricettiva e turistica. Competizione e gare professionali con la partecipazione di Istituti Professionali Alberghieri del territorio e regionali.

Obiettivi formativi e competenze attese

Migliorare e valorizzare le competenze tecnico pratiche. Fare emergere le eccellenze. Stimolare l'apprendimento durante le esercitazioni pratiche svolte durante l'anno scolastico con finalità competitive. Migliorare il lavoro d'équipe, condividere i processi ed i progressi, potenziare le capacità espositive e rappresentative. Il valore di partenza delle competenze degli studenti è del 50% per arrivare fra marzo e aprile ad un livello di competenze pari al 75%. Migliorare la conoscenza del Mixology's e delle moderne tipologie di miscelazione con particolare attenzione alle mode ed alle tendenze. Migliorare la conoscenza e l'elaborazione della cucina moderna del territorio con particolare attenzione alla riscoperta ed all'uso di materie della tradizione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio con certificazione di qualità e provenienza. Valorizzare, attraverso la divulgazione, l'offerta turistica, artistica ed enogastronomica del territorio ed il patrimonio ricettivo del territorio e regionale.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interno ed Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Laboratori di Enogastronomia Cucina, Sala e Vendite, Bar, Informatica – Accoglienza Turistica

❖ Aule: Teatro

Approfondimento

DESTINATARI:

Allievi del terzo, quarto e quinto anno dei diversi indirizzi SEOA, che sono motivati e che vogliono dare il meglio di se anche se presentano qualche difficoltà.

❖ EDUCAZIONE ALIMENTARE E CORRETTI STILI DI VITA - "FACEFOOD"

La prevenzione dell'obesità/sovrappeso infantile rappresenta uno degli obiettivi prioritari per la tutela della salute pubblica, oggi minacciata da quella che è stata definita come la "epidemia" di obesità che colpisce tutti i paesi del mondo. In base ai recenti dati epidemiologici, purtroppo, la Regione Sicilia è tra i primi posti per numero di giovani obesi e in sovrappeso: Per questo motivo, si sente la necessità di implementare campagne di educazione alimentare ad ampio impatto, basate su contenuti semplici ed immediati, e soprattutto, ad elevata fruibilità. Il presente progetto rappresenta un intervento di promozione della salute nel campo nutrizionale destinato all'età evolutiva in ambiente scolastico.

Obiettivi formativi e competenze attese

Incentivare negli studenti la cultura alimentare fondata sui principi del vivere sano, attraverso la produzione e l'elaborazione di prodotti e pietanze in sintonia con la Dieta mediterranea. -Conoscere i prodotti tipici del nostro territorio in riferimento alla stagionalità, alle proprietà nutrizionali ed organolettiche e saperne rilevare gli effetti benefici sulla salute e sulla prevenzione delle malattie del benessere -Essere in grado di elaborare e proporre delle ricette salutari per le merende, con prodotti sani e del nostro territorio in linea con la dieta mediterranea

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori: Scienza alimenti

Approfondimento

1) Verranno realizzate attività didattiche in orario curricolare, per approfondire l'obiettivo.

2) I ragazzi dell'Alberghiero elaboreranno spuntini e bevande utilizzando come ingredienti prodotti tipici della Dieta Mediterranea, in particolare frutta e verdura locali e di stagione.

3) La ricetta che ciascun allievo ha scelto sulla base dei propri gusti e utilizzando ingredienti salutari, sarà realizzata nel corso del laboratorio di cucina, in cui ciascun allievo dell'Alberghiero sarà affiancato da due alunni della scuola media.

❖ INAUGURAZIONE DELL'ANNO SCOLASTICO E "FESTA DEL CUOCO"

Celebrare l'inizio dell'anno scolastico. Celebrare l'importanza della Scuola come Istituzione culturale e didattica e come Ente formativo. Riconoscimento delle azioni umanitarie e di sostegno al sociale attraverso il coinvolgimento delle Associazioni Onlus. Inaugurazione e celebrazioni in Auditorium, rappresentazioni tecnico-professionali ed artistiche, degustazioni e buffet aperti agli ospiti ed Istituzioni; celebrazione della Santa Messa; proclamazione del premio "Più Buono dell'Anno". Festa del cuoco: Manifestazione in onore del Santo Patrono dei Cuochi San Francesco Caracciolo che ricorre il 13 ottobre, dedicata alla "buona tavola" e alla solidarietà verso i meno fortunati. La manifestazione si esplicherà attraverso diversi momenti e si concluderà con un buffet di piatti realizzati nell'arco della mattinata, da allievi della scuola di varie etnie, che proporranno piatti dei loro paesi d'origine, dagli alunni diversamente abili, insieme ad alcuni compagni di classe tutor, e dagli alunni candidati alle preselezioni per le gare in itinere indette dalla F.I.C. Il buffet, come ogni anno, sarà offerto a tutte le realtà ed associazioni di volontariato del territorio che si occupano di disagio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Coinvolgere gli studenti, le famiglie, le Istituzioni, le Associazioni Onlus, i professionisti del settore, nella condivisione di una giornata in cui si mettono in risalto le proprietà, le eccellenze, le finalità dell'Istituto. Migliorare il lavoro d'équipe, condividere i processi ed i progressi, potenziare le capacità espositive e rappresentative, sia quelle tecnico-professionali che artistiche.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interno ed Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

Chimica
 Informatica
 Scienze
 Scienza alimenti
 Sala ristorante
 Sala bar
 Pasticceria
 Cucina
 Front-Office
 Informatico Back-Office
 Trasformazione dei Prodotti-imp.
 microvinificazion

 ❖ **Aule:**

Teatro
 Aula generica

Approfondimento
DESTINATARI:

Tutti gli studenti dell'Istituto e le relative famiglie; le Istituzioni e le Autorità del territorio; le Associazioni Onlus e le organizzazioni professionali del settore.

 ❖ **VISITE GUIDATE CULTURALI ED AZIENDALI**

Le visite guidate, che si effettuano nell'arco di una sola giornata, sono rivolte alla conoscenza di complessi aziendali o località d'interesse storico-artistico e paesaggistico. Le visite aziendali costituiscono un mezzo efficace per avvicinare meglio gli studenti al mondo del lavoro. Gli allievi, visitando un'azienda hanno modo di osservare i professionisti al lavoro, nei reparti di: produzione, vendita, amministrazione ed elaborazione dati. L'obiettivo principale del progetto è di far conoscere la realtà lavorativa del territorio regionale e di affinarne le conoscenze teoriche acquisite in classe e saperle applicare in un futuro lavorativo.

Obiettivi formativi e competenze attese

Gli obiettivi che si intendono perseguire sono: • Promuovere una maggiore comprensione della cultura lavorativa • Preparare i giovani alla cultura lavorativa • Arricchimento culturale e professionale degli studenti • Aumentare le motivazioni allo studio, migliorando conseguentemente il rendimento scolastico degli allievi. Il progetto avrà valenza educativa e serve da deterrente verso comportamenti diversi da quelli che la Scuola cerca di trasmettere "rispetto del regolamento interno e consapevolezza del vivere sano nel rispetto del prossimo".

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Informatica

Approfondimento

Attività didattiche propedeutiche: Preparazione di quesiti da proporre durante la visita

Attività previste nel corso dell'esperienza: Scambi di idee e di informazioni

Attività previste a seguito dell'esperienza: Arricchimento culturale e relazione finale

❖ PROGETTO CONTINUITÀ: DALLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO ALLA SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO

Il Progetto continuità nasce dall'esigenza di individuare e condividere un quadro comune di obiettivi su cui costruire percorsi didattici per favorire la conoscenza del "nuovo" e mettere così gli alunni nelle condizioni ideali per iniziare con serenità la futura esperienza scolastica. Si organizzeranno attività laboratoriali di biologia, chimica, fisica per l'indirizzo agrario e laboratori di cucina, sala e accoglienza turistica per l'indirizzo alberghiero, e lezioni interattive. Successivamente, sulla base degli interessi manifestati dagli alunni, verranno organizzati ulteriori incontri per soddisfare le curiosità degli stessi.

Obiettivi formativi e competenze attese

Promuovere attività che favoriscono la continuità educativa tra i diversi ordini di scuola. Potenziare la voglia di “crescere”, cambiare e diventare sempre più autonomi. Consolidare la conoscenza di sé e delle proprie capacità. Consentire agli alunni di conoscere finalità educative e organizzazione della scuola di secondo grado. Garantire all'alunno un percorso formativo organico e completo che gli permetta di costruire la propria identità attraverso i cambiamenti evolutivi. Consolidare l'autostima, l'integrazione nonché la prevenzione del disagio, per raggiungere il successo scolastico e personale. Favorire una conoscenza graduale del nuovo percorso scolastico che consenta a tutti di partecipare ed essere protagonisti.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Chimica
Fisica
Informatica
Lingue
Scienze
Laboratorio di cucina, sala, accoglienza

❖ **EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ**

.Il progetto prevede l'effettuazione di diverse attività aventi ad oggetto: 1) Rispetto delle differenze (di genere, di razza, di religione) e sviluppo di una cultura della non violenza; 2) Sensibilizzazione all'uso di sigarette, droghe e alcool; 3) Autonomia siciliana; 4) Memoria delle stragi di Capaci e di via d'Amelio.

Obiettivi formativi e competenze attese

Far acquisire agli alunni: il senso di responsabilità, di legalità, di appartenenza ad una comunità residente in un determinato territorio, alla cui vita sociale egli deve contribuire in modo attivo e competente, secondo le regole proprie della democrazia. Rimuovere fenomeni di disagio. Sviluppare modalità consapevoli di esercizio della convivenza civile, di consapevolezza di sé, di rispetto delle diversità, di confronto responsabile e di dialogo. Sviluppare una coscienza civile, costituzionale e

democratica.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno ed Esterno

Classi aperte parallele

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Informatica
Aule appositamente dedicate
- ❖ **Biblioteche:** Classica

❖ **CORSO DI LINGUA INGLESE PER ALUNNI INTERNI E CORSISTI ESTERNI (PREPARAZIONE AGLI ESAMI TRINITY/CAMBRIDGE LIVELLO B1)**

Il progetto prevede che l'alunno possa sviluppare le abilità di ascolto, comprensione ed espressione nella lingua straniera ampliando al contempo il vocabolario in suo possesso e mettendo in pratica, in situazione di vita reale, le principali funzioni linguistiche e strutture linguistiche già apprese nelle attività didattiche curricolari.

Obiettivi formativi e competenze attese

Ottimizzare le abilità espressive e comunicative degli allievi al fine del superamento di una buona percentuale dei corsisti dell'esame finale.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Lingue

❖ **CORSO DI LINGUA INGLESE PER ALUNNI INTERNI E CORSISTI ESTERNI (PREPARAZIONE AGLI ESAMI TRINITY/CAMBRIDGE LIVELLO B2)**

.Il corso è finalizzato a sviluppare le competenze linguistiche del livello B2, e cioè, le competenze di grammatica, del lessico e delle idee specificate nel programma del livello B2. Verranno sviluppate anche delle strategie d'esame essenziali, attraverso

delle simulazioni e delle attività specifiche durante le lezioni.

Obiettivi formativi e competenze attese

L'obiettivo di questo corso è portare gli studenti al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue del Consiglio d'Europa. Questo corso è destinato a coloro che hanno una conoscenza già acquisita dell'inglese (B1) e che quindi possono comprendere situazioni di comunicazione, anche complesse. Il corso include attività per il consolidamento e lo sviluppo della comprensione e della produzione orale e scritta. B2 - Livello intermedio superiore Comprende le idee principali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprende le discussioni tecniche sul suo campo di specializzazione. È in grado di interagire con una certa scioltezza e spontaneità che rendono possibile un'interazione naturale con i parlanti nativi senza sforzo per l'interlocutore. Sa produrre un testo chiaro e dettagliato su un'ampia gamma di argomenti e spiegare un punto di vista su un argomento fornendo i pro e i contro delle varie opzioni.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte parallele

Interno ed Esterno

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Lingue

Altro: materiale audio-visivo, handouts per le attività

Approfondimento

DESTINATARI:

Alunni del triennio

❖ **PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DELLE ECCELLENZE (EVENTI, CONVEGNI, CONFERENZE, SEMINARI, CONCORSI E GARE)**

Offerta dei servizi di accoglienza-hostess, di ristorazione effettuate per conto di enti, associazioni sia pubbliche che private del territorio e nei laboratori di sala- bar, di

cucina, accoglienza turistica, in Auditorium del nostro Istituto. Attività tecnico pratiche dei diversi indirizzi, gare, esibizioni, incontri con gli istituzioni, sponsor, partecipazione di associazioni professionali dell'ospitalità, del beverage e della ristorazione.

Competizione e gare professionali con la partecipazione di Istituti Professionali Alberghieri del territorio e regionali. Convegni di diversa natura, sagre, inaugurazioni di eventi, eventi religiosi, rappresentazioni teatrali, interscambi enogastronomici, corsi di formazione, presentazione di libri. Partecipazione a Gare e Concorsi, manifestazioni per la valorizzazione ed il riconoscimento delle professionalità acquisite dagli studenti nel corso dell'Anno Scolastico, o dell'anno scolastico precedente (Gare Nazionali), attraverso programmi di concorsi tecnico-professionali dedicata agli studenti interni all'Istituto, nelle articolazioni di Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica per l'Istituto Alberghiero e nelle articolazioni Gestione Ambiente e Territorio, Produzioni e Trasformazioni, Viticoltura ed Enologia per l'Istituto Tecnico Agraria-Agroalimentare-Agroindustria.

Obiettivi formativi e competenze attese

Migliorare e valorizzare le competenze tecnico pratiche. Fare emergere le eccellenze. Stimolare l'apprendimento durante le esercitazioni pratiche svolte durante l'anno scolastico con finalità competitive. Conoscere l'offerta turistica del territorio per meglio promuoverla. Migliorare il lavoro autonomo ed in équipe; condividere i processi ed i progressi, potenziare le capacità espositive e rappresentative, quelle tecnico-professionali ed artistiche. Gare e Concorsi destinati a valorizzare le competenze acquisite e la qualità dei percorsi affrontati dagli studenti dell'indirizzo Agrario e Alberghiero interni alla Scuola e degli Istituti partecipanti. Coinvolgere gli studenti, le famiglie, le Istituzioni, tutti gli attori interni ed esterni alla Scuola che compongono e collaborano al processo educativo e formativo, i professionisti dei settori turistico alberghiero, ristorativo, agrario-agroalimentare nella condivisione di esperienze che premiano e gratificano le proprietà, le eccellenze, le finalità dell'Istituto. Il valore di partenza delle competenze degli studenti è del 50% per arrivare fra marzo e aprile ad un livello di competenze pari al 75%. Migliorare la conoscenza del fenomeno turistico con le sue diverse correnti per meglio adattare un'offerta personalizzata, mirata a soddisfare le esigenze della diversa tipologia di clientela. Migliorare la conoscenza e l'elaborazione della cucina moderna del territorio con particolare attenzione alla riscoperta ed all'uso di materie della tradizione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio con certificazione di qualità e provenienza. Valorizzare, attraverso la divulgazione, l'offerta turistica, artistica ed enogastronomica del territorio ed il patrimonio ricettivo del territorio e regionale. Far crescere nei

giovani un sano spirito di competizione e soprattutto il desiderio di un continuo miglioramento professionale. Fare acquisire agli alunni le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, e nel settore agroalimentare nonché saper utilizzare la terminologia specifica

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interno ed Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

Chimica

Informatica

Scienze

Scienza alimenti

Sala ristorante

Sala bar

Pasticceria

Cucina

Front-Office

Informatico Back-Office

Lattiero-caseario

Propagazione meristemica

Trasformazione dei Prodotti-imp.

microvinificazion

Chimica enologica

Laboratori di Enogastronomia Cucina, Sala e

Vendite, Bar, Informatica – Accoglienza Turistica,

location esterne individuate dai relativi

organizzatori degli eventi

 ❖ **10.1.6A-FSEPON-SI-2018-73 - LAVORO O STUDIO: QUESTO È IL PROBLEMA! -
ORIENTAMENTO FORMATIVO E RI-ORIENTAMENTO**

Il Progetto intende occuparsi della problematica dell'orientamento scolastico in tutte le sue componenti: orientamento in entrata, orientamento universitario alla fine del ciclo di studi, scelta dei percorsi in uscita ed eventuale inserimento nel mondo del lavoro. La finalità del Progetto non è semplicemente quella di informare, ma anche

quella di supportare nel processo di formazione dell'identità, cosicché il momento della scelta abbia le caratteristiche dell'autonomia e della consapevolezza. Si vuole offrire agli alunni un percorso guidato attraverso il quale operare una valutazione integrata di se stessi: caratteristiche personali, abilità e competenze, valori, aspettative e interessi. Nei percorsi in entrata verranno prese in considerazione le attitudini e le inclinazioni dell'utenza futura. Nei percorsi in uscita verranno strutturate attività che consentiranno all'utenza di riflettere in modo fattivo e consapevole sulle possibili scelte future. Il Progetto vuole essere innovativo rispetto alla normale attività di orientamento, in quanto vuole trasformare la scuola in un ambiente che favorisce il benessere fisico e mentale e mette, quindi, nelle condizioni ottimali per effettuare delle scelte consapevoli.

Obiettivi formativi e competenze attese

Il Progetto mira a : • promuovere condizioni favorevoli al pieno sviluppo delle potenzialità educative e all'integrazione di tutti gli alunni, attraverso una personalizzazione del curricolo; • rafforzare le competenze a sostegno della capacità di scelta e gestione dei propri percorsi formativi e di vita; • favorire la crescita personale, umana e professionale dei giovani; • rendere i ragazzi consapevoli delle proprie conoscenze, attitudini e aspirazioni rispetto alla scelta universitaria; • far conoscere i profili professionali acquisiti al termine dei percorsi della scuola secondaria di secondo grado e dell'università e la loro spendibilità nel mondo del lavoro; • rafforzare il rapporto tra scuola e università e tra scuola e settori produttivi e professionali, offrendo la conoscenza delle potenzialità occupazionali del territorio; • coltivare e plasmare i particolari talenti o le innate potenzialità, in accordo con i bisogni individuali per ridurre sia l'incidenza del fenomeno della dispersione scolastica (motivando le aree di interesse personale) sia la perdita di potenziale intellettuale umano (valorizzando le naturali aspirazioni personali); • progettare percorsi individualizzati mirati non solo al sostegno delle lacune, ma soprattutto volti al potenziamento e allo sviluppo progressivo dei talenti posseduti (eccellenze); • potenziare le conoscenze relative al mercato del lavoro, ai percorsi formativi e alle modalità di inserimento lavorativo; • fare acquisire capacità, competenze e abilità per il prosieguo degli studi.

DESTINATARI

Classi aperte parallele

RISORSE PROFESSIONALI

INTERNO e ESTERNO

DESTINATARI**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
Informatica
Lingue
- ❖ **Aule:** Aula generica

Approfondimento**DESTINATARI**

- alunni e genitori di scuola primaria e secondaria di primo grado
- docenti referenti dell'orientamento della scuola primaria e secondaria di primo grado
- alunni di quarto e quinto anno.

**❖ 10.3.1A-FESPO-SI-2017-11 - L'INNOVAZIONE ARRIVA ANCHE SULLA NOSTRA TAVOLA -
PERCORSI PER ADULTI E GIOVANI ADULTI**

Il Progetto intende contrastare il deficit formativo attraverso percorsi finalizzati all'innalzamento del livello d'istruzione. La sfida che la nostra Istituzione scolastica vuole portare avanti è quella di soddisfare i bisogni formativi degli adulti che, per ragioni di vario ordine, hanno interrotto il loro percorso scolastico e chiedono di rientrare nel sistema di istruzione, puntando non solo sullo sviluppo delle competenze professionali, linguistiche (sia nella lingua madre, che nelle lingue straniere) ma anche digitali. Il Progetto avrà come protagonista lo studente che, pur essendo dotato di esperienza, in quanto adulto, a volte non riesce a tradurla in competenza o non la vede riconosciuta come elemento sufficiente per il suo ingresso nel mondo del lavoro. Il Progetto punta a far acquisire agli studenti o a valorizzarne "abilità di vita", al fine di aiutarli a superare situazioni di "disagio esistenziale" che si manifesta con bassi livelli di autostima, sentimenti di frustrazione o di inadeguatezza.

Obiettivi formativi e competenze attese

Il Progetto si propone di innalzare il livello di istruzione degli adulti che rappresenta un importante elemento per la realizzazione di società più inclusive. Nello specifico, il modulo "Word, Excel e Internet anche in cucina", da attivare nel corrente anno scolastico, si propone di sviluppare le competenze digitali; rafforzare l'autostima; offrire un'incisiva opportunità di espressione delle potenzialità di ciascuno studente.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interno ed Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

Informatica

Laboratorio di enogastronomia (SETTORE CUCINA E SALA/BAR)

❖ **Aule:**

Aula generica

Approfondimento

DESTINATARI

Saranno individuati quali potenziali destinatari del progetto in via prioritaria: gli adulti e i giovani adulti non in possesso di un titolo di studio conclusivo del percorso di II livello; i corsisti disoccupati o con un lavoro precario e quelli che presentano situazioni di disagio sociale o relazionale.

❖ **10.2.5A-FSEPON-SI-2018-446 - IL MIO PAESE?... IL MONDO! - COMPETENZE DI CITTADINANZA GLOBALE**

Il presente Progetto si propone di agire sul piano dell'educazione alla cittadinanza globale in ambito scolastico, integrando in una visione coerente l'educazione allo sviluppo e ai diritti umani, l'educazione allo sviluppo sostenibile, alla pace, alla interculturalità e al genere, per offrire ai giovani gli strumenti per conoscere, interpretare e agire consapevolmente in un mondo sempre più interdipendente, dove le scelte di ciascuno hanno ripercussioni a livello planetario e dove è importante rafforzare la responsabilità sociale ed economica di ciascuno per orientare al bene

comune modelli di sviluppo economico sostenibile. Con questo progetto si intende migliorare la qualità dell'offerta formativa e dell'apprendimento favorendo negli alunni la consapevolezza di possedere un'apropria identità storica e culturale con una disponibilità ad ascoltare voci e volti diversi e ad impegnarsi attivamente per ottenere un mondo più giusto e sostenibile.

Obiettivi formativi e competenze attese

Per affrontare le grosse problematiche dei nostri tempi (povertà, squilibri, migrazioni forzate, cambiamenti climatici, conflitti,...), che derivano da cause insite nei meccanismi di funzionamento dell'economia globale e negli attuali modelli di sviluppo, è necessario agire sul piano dell'educazione alla cittadinanza globale soprattutto in ambito scolastico. Nel complesso il progetto si propone di: - sensibilizzare gli studenti al rispetto dell'ambiente; - promuovere stili di vita sani e favorire la consapevolezza dell'importanza di un consumo responsabile per perseguire, insieme a quello individuale, il benessere collettivo; - promuovere la cittadinanza attiva come strumento per ottenere un mondo più giusto e sostenibile; - educare alla pace, alla interculturalità e al genere.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interno ed Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet
 Informatica
 Laboratorio di Enogastronomia (settore cucina)
 - Aula

Approfondimento

DESTINATARI

DESTINATARI

Il Progetto è rivolto a gruppi scelti di studenti. Tra questi sono state identificate le seguenti categorie: studenti sensibili e attenti a problematiche riguardanti salute, ambiente, rispetto della persona e alunni che per problemi di derivazione socio-ambientale, sono scarsamente motivati alle attività strettamente scolastiche.

L'interazione tra gruppi non omogenei e le attività laboratoriali e pratiche potranno favorire la motivazione all'apprendimento, far crescere l'autostima e stimolare una coscienza critica positiva nei giovani.

❖ 10.2.2A-FSEPON-SI-2018-852 - TUTTI IN RETE ... MA SENZA CADERCI! - PENSIERO COMPUTAZIONALE E CITTADINANZA DIGITALE

L'informatica è oggi diffusa in ogni attività quotidiana e in ogni professione. I nostri studenti sono nati nell'era digitale ed usano le tecnologie fin da piccoli. Ma, proprio per questo, non hanno potuto sviluppare una consapevolezza di come siano fatti i dispositivi elettronici, di quali regole ne siano alla base, di quali potenzialità offrano e quali rischi comporti un loro uso non appropriato. Il Progetto si propone di favorire la crescita di competenze specifiche e migliorare le capacità di ragionamento attraverso la sperimentazione del pensiero computazionale che è alla base di ogni disciplina. Le tematiche trattate faranno largo uso dell'informatica che tuttavia sarà utilizzata come strumento per aprire le attività ad applicazioni inter-disciplinari adatte agli studenti. Con questo progetto intende favorire una cultura aperta alle innovazioni. Il diffondersi degli open source ha moltiplicato la libera accessibilità a risorse digitali, mentre il loro utilizzo ha spinto la nostra scuola ad adeguarsi ai tempi e ad abbandonare l'impostazione trasmissiva dei saperi per indirizzarsi a favore di un insegnamento partecipato e condiviso tra docenti e alunni.

Obiettivi formativi e competenze attese

Si cercherà di innalzare il tasso del successo formativo stimolando gli allievi a imparare ad imparare mediante una didattica dell'esplorazione e della scoperta. Lo scopo del progetto è offrire agli studenti occasioni per sperimentare l'uso dei dispositivi tecnologici seguendo un percorso cognitivo che li incoraggi al progresso continuo. Il digitale viene inteso come strumento per stimolare lo sviluppo di nuove competenze attraverso la scoperta di applicazioni orientate ad uno scopo formativo, piuttosto che lasciate al semplice ambito orientato allo svago. Le attività che vengono proposte agli studenti sono progettate per andare a coprire le lacune cognitive, utilizzando tecniche che possano tenere il passo con la concorrenza delle attività di svago digitali che occupano molta parte dell'attenzione degli studenti. Al contempo, l'applicazione delle tecniche in un contesto laboratoriale, aiuta i ragazzi a sviluppare una curiosità autonoma nel proseguire il percorso di apprendimento, mettendosi in gioco in prima persona per risolvere nuovi problemi e raggiungere obiettivi più elevati.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno ed Esterno

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
Informatica
Aula con LIM
- ❖ **Aule:** Aula generica

Approfondimento

DESTINATARI

- Gruppi di alunni provenienti da classi diverse;
- studenti che mostrano notevoli difficoltà di apprendimento celate da deconcentrazione e disinteresse scolastico di derivazione socio-ambientale e che non fanno uso dispositivi digitali;
- studenti con una particolare predisposizione all'uso di dispositivi digitali ma con importanti carenze;
- studenti che non hanno carenze cognitive particolari ma non si dimostrano particolarmente predisposti all'uso delle tecnologie e le usano in forma notevolmente ridotta rispetto ad altri;
- studenti che usano le tecnologie e non manifestano carenza ma dimostrano uno spiccato interesse ad approfondire le tematiche sulla creatività digitale e sul pensiero computazionale.

❖ 10.2.5A-FSEPON-SI-2018-334 - DAL PAESAGGIO REALE AL PAESAGGIO VIRTUALE - EDUCAZIONE AL PATRIMONIO CULTURALE, ARTISTICO, PAESAGGISTICO

Il Progetto mira alla formazione di una coscienza ambientale fondata sui valori rappresentati dai beni culturali, artistici e paesaggistici i quali, oltre ad essere tutelati dalla Costituzione, connotano internazionalmente l'Italia quale Paese unico al mondo

per qualità e quantità di opere d'arte, monumenti e contesti paesaggistici. In tale ambito la Sicilia, regione in cui opera la nostra scuola, occupa sicuramente un ruolo di primo piano.

Obiettivi formativi e competenze attese

Questo Progetto mira sensibilizzare gli studenti al proprio patrimonio culturale, artistico e paesaggistico con l'obiettivo formativo di educarli alla sua tutela, trasmettendo loro il valore che ha per la comunità, valorizzandone la dimensione di bene comune e il potenziale che può generare per lo sviluppo democratico del Paese. Si prefigge, altresì, di "aprire" la mente ai futuri tecnici agrari, spesso chiamati ad operare in delicati contesti rurali d'importanza paesaggistica tutelati da leggi specifiche, e ai futuri operatori nei servizi di ristorazione e accoglienza turistica, dai quali una domanda turistica sempre più esigente si aspetta risposte soddisfacenti, oltre che nel campo dell'enogastronomia locale, anche nelle tradizioni culturali e nei valori artistici e paesaggistici del luogo.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno ed Esterno

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet
 Informatica
 Lingue
 Laboratori di Enogastronomia Cucina ed
 Enogastronomia Sala e Vendita

❖ Aule:

Aula generica

Approfondimento

DESTINATARI

Considerato il crescente interesse mondiale per l'arte italiana, il design, il made in Italy, il cibo, i prodotti tipici e l'enogastronomia regionali, i contesti rurali e i piccoli borghi, si è pensato di destinare il presente Progetto sia agli studenti del secondo biennio dell'indirizzo 'Agraria, Agroalimentare e Agroindustria' (A.A.A.), orientato

alla gestione del territorio e dell'ambiente, sia al secondo biennio dell'indirizzo 'Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (S.E.O.A.), specialmente a coloro che frequentano la sezione 'Accoglienza Turistica', ma senza preclusioni per le altre due sezioni (Enogastronomia Settore Cucina; Enogastronomia Settore Sala e Vendita).

❖ **10.2.3C-FESPON-SI-2018-48 - UN NUOVO SLANCIO PER I GIOVANI CITTADINI EUROPEI - POTENZIAMENTO DELLA CITTADINANZA EUROPEA**

Il Progetto si inserisce nel quadro delle azioni finalizzate al potenziamento della conoscenza e consapevolezza dell'idea che gli studenti hanno della cittadinanza europea come appartenenza a una cultura, a valori, a una storia e ad un percorso comune. L'obiettivo specifico prevede, oltre a momenti formativi, la realizzazione di una reale esperienza di mobilità in un paese europeo, integrativa rispetto al percorso formativo. Gli studenti rafforzeranno le competenze linguistiche di cui hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personale, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e svilupperanno le capacità di scoperta e di adattamento in nuovi contesti culturali. Le competenze e le abilità acquisite saranno poi spendibili nei percorsi universitari e/o per l'inserimento nel mercato del lavoro.

Obiettivi formativi e competenze attese

L'attività progettuale si propone di: rafforzare le competenze linguistiche degli studenti nella lingua inglese; rafforzare competenze ai fini dell'inserimento professionale; acquisire competenze chiave per esprimere, in modo costruttivo, l'esercizio della cittadinanza attiva e consapevole; offrire una incisiva opportunità di espressione delle potenzialità di ciascun studente; promuovere la diversità linguistica e la consapevolezza interculturale dell'UE; promuovere l'integrazione europea. La full immersion in un contesto di lingua straniera oltre che sviluppare conoscenze, competenze ed abilità sarà un'esperienza indimenticabile per gli studenti e faciliterà anche l'acquisizione di forme di comportamento che consentono di partecipare alla vita in società sempre più diversificata e all'impegno a una partecipazione attiva e democratica.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Interno ed Esterno

Classi aperte parallele

DESTINATARI**RISORSE PROFESSIONALI**

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
Informatica
Lingue
- ❖ **Aule:** Aula generica

Approfondimento

DESTINATARI

Il Progetto è rivolto a 15 alunni frequentanti gli ultimi tre anni dell'I.I.S.S. "C. Amato Vetrano" in possesso di una certificazione linguistica di livello B1. Il gruppo sarà composto, dunque, da alunni di classi diverse e questo sarà occasione di confronto, socializzazione ed integrazione.

La mobilità transnazionale consentirà agli studenti di sperimentare strategie didattiche diverse dalle nostre, di interagire con altri docenti e di contestualizzare i contenuti in situazioni e attività autentiche e reali.

❖ 10.2.2A-FESPON-SI-2018-85 - L'UNIONE FA LA FORZA!!! - POTENZIAMENTO DELLA CITTADINANZA EUROPEA

Il Progetto nasce dalla necessità di far riflettere i giovani sul valore dell'Unione europea soprattutto in un momento storico caratterizzato da disaccordi tra i paesi membri dell'Unione europea e dalla crescente sfiducia dell'opinione pubblica verso l'istituzione europea, sfiducia talmente forte da mettere a rischio la stabilità e la solidità dell'idea di un'Europa unita. Si avverte l'esigenza di intervenire in maniera massiccia sul richiamo alla storia e ai valori europei attraverso un intervento educativo rivolto alle giovani generazioni. C'è la necessità di una sensibilizzazione rispetto al senso di appartenenza seppur in presenza di diversità storiche, linguistiche e culturali. E' necessario intervenire sui giovani per far riscoprire loro i valori di cittadinanza europea, non in senso astratto, ma come identità storica, politica, culturale, che lega i diversi popoli europei in un percorso comune verso un futuro di pace e di benessere.

Obiettivi formativi e competenze attese

Il Progetto mira al raggiungimento di risultati educativi generali fra i quali: educare al rispetto delle diversità e delle differenze culturali; educare alla legalità e al rispetto consapevole dei diritti-doveri, propri e degli altri; educare all'imprenditorialità, sviluppando una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale al fine di organizzare un opportuno progetto di vita e di lavoro. Si approfondirà la conoscenza della identità europea e dei valori condivisi dai Paesi membri. Si punterà soprattutto a rafforzare il valore di cittadinanza europea e delle potenzialità insite alla stessa, sia dal punto di vista personale che professionale, ponendo particolare attenzione alla libertà di circolazione nell'ambito dei diversi paesi e alla possibilità di interscambio di esperienze di lavoro e di iniziative imprenditoriali.

DESTINATARI

Classi aperte parallele

RISORSE PROFESSIONALI

Interno ed Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet
Informatica
Lingue

❖ Aule:

Aula generica

Approfondimento

DESTINATARI

L'attività progettuale è rivolta a gruppi di studenti delle classi terze, quarte e quinte della nostra Istituzione scolastica.

❖ **10.2.3B-FESPON-SI-2018-80 - EUROPEAN CITIZEN! - POTENZIAMENTO DELLA CITTADINANZA EUROPEA**

Il Progetto mira a contribuire ad accrescere la conoscenza che gli studenti hanno dell'Unione europea e a rafforzare la consapevolezza dell'idea di cittadinanza europea, intesa come appartenenza a una cultura, a valori, a una storia e a un percorso comune, attraverso il potenziamento dell'apprendimento linguistico. Per questo tutte

le attività verranno svolte in modalità C.L.I.L. per permettere agli studenti di integrare le conoscenze relative ai contenuti con lo sviluppo delle competenze linguistiche. L'insegnamento attraverso la metodologia C.L.I.L. offre vantaggi evidenti in termini di sviluppo linguistico, interculturale, sociale, cognitivo e personale. Attraverso la didattica C.L.I.L. si intende: - offrire a tutti gli alunni un'esperienza di istruzione motivante e di successo; - dare agli alunni la possibilità di sperimentare una situazione in cui la produzione linguistica è mediatrice di contenuti diversi da quelli propriamente linguistici; - consentire a tutti gli alunni di sviluppare conoscenze, atteggiamenti e abilità in modo da facilitare la loro partecipazione attiva come cittadini di una comunità globale.

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi specifici sono: rafforzare l'idea della cittadinanza europea attraverso un percorso formativo finalizzato alla costruzione dell'identità europea; potenziare l'apprendimento linguistico con esperti madrelingua; educare alla formazione umana, sociale e culturale degli allievi attraverso il contatto con una realtà diversa dalla propria, predisponendo all'accettazione del diverso da sé; fare riflettere sulla lingua e la cultura inglese attraverso l'analisi comparativa con la propria lingua e la cultura; fare conseguire attraverso un esame finale il rilascio della certificazione secondo il Framework Europeo delle lingue; sensibilizzare gli alunni all'importanza di ottenere un attestato spendibile a livello universitario e/o lavorativo. Obiettivi generali della proposta progettuale sono: riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica; il miglioramento delle competenze chiave degli allievi e la qualificazione dell'offerta di istruzione e formazione tecnica e professionale attraverso l'arricchimento e l'ampliamento del percorso formativo.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte parallele

Interno ed Esterno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet
Informatica
Lingue

❖ **Aule:**

Aula generica

Approfondimento

DESTINATARI

L'attività progettuale è rivolta a gruppi di studenti delle classi terze, quarte e quinte della nostra Istituzione scolastica.

❖ DECENNALE DELL'ISTITUZIONE DELL'I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO"

Attività di approfondimenti didattici, esperienze ludico didattiche, laboratori di simulazione tecniche e professionali, manifestazione e cerimonia in Auditorium, in occasione della ricorrenza del decimo anno della fusione delle Istituzioni scolastiche Tecnico Agrario "Calogero Amato Vetrano" e Professionale Alberghiero "Sen. Giuseppe Molinari" nel nuovo soggetto I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano" di Sciacca.

Obiettivi formativi e competenze attese

Migliorare e valorizzare le competenze tecnico pratiche professionali. Fare emergere le eccellenze. Stimolare l'apprendimento durante le esercitazioni pratiche svolte durante l'anno scolastico con finalità competitive. Migliorare il lavoro d'équipe, condividere i processi ed i progressi, potenziare le capacità espositive e rappresentative. Promuovere il concetto di appartenenza ad un progetto comune come senso di finalità e successo condiviso. Ricordare la storia recente, la crescita basata sulla tradizione con un indirizzo di sviluppo e innovazione.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

Risorse Materiali Necessarie:
❖ Laboratori:

 Con collegamento ad Internet
Informatica

❖ Aule:

Teatro

❖ "LE VIE DEI TESORI"-SCIACCA 2019

Le Vie dei Tesori è uno dei più grandi festival italiani dedicati alla scoperta del

patrimonio delle città. Un'occasione di riappropriazione dei luoghi da parte dei cittadini e una straordinaria opportunità per i turisti. Oltre quattrocentocinquanta tesori visitabili con un sistema facile e migliorato. Palazzi nobiliari, terrazze segrete, monasteri, chiese e cripte, giardini, musei scientifici: luoghi in gran parte di solito chiusi o non raccontati. A Sciacca il nostro Istituto "Calogero Amato Vetrano" ha partecipato con una rappresentanza di alunni nei due fine settimana di settembre (20, 21, 22 e 27, 28, 29).

Obiettivi formativi e competenze attese

Il progetto, rivolto agli studenti del triennio attraverso la metodologia dei percorsi di competenze trasversali e orientamento (alternanza scuola lavoro), ha fornito ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie alla diffusione della conoscenza del patrimonio artistico e culturale secondo il modello di una "città aperta" che attraverso percorsi, itinerari e performance, accompagna chiunque voglia scoprire, appropriarsi ed identificarsi nei luoghi della cultura. Gli alunni dell'indirizzo di Accoglienza Turistica e dell'Agrario, dopo una breve formazione "sul campo", hanno accompagnato i visitatori attraverso i due siti selezionati della città di Sciacca: il Castello Luna e la Chiesa di San Nicolò La Latina, facendo da supporto alle guide e agli accompagnatori turistici dell'associazione "Le Vie dei Tesori" Onlus di Palermo, organizzatrice dell'evento. Questa esperienza, rivelatasi particolarmente utile ed interessante, è servita da stimolo per intraprendere la professione di "Guida turistica" e di "Accompagnatore turistico", attività uniche e sempre più richieste nell'ambito del settore turistico.

DESTINATARI

Gruppi classe

RISORSE PROFESSIONALI

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

❖ PIANO DI INTERVENTO PER LA RIQUALIFICAZIONE, GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLA VILLA COMUNALE "I. SCATURRO" DI SCIACCA

Oggi finalmente, dopo anni di incurie e di interventi poco oculati, l'Amministrazione comunale, d'intesa con l'Associazione "Con i piedi per terra", vuole portare a termine il restauro e la riqualificazione della Villa comunale "Ignazio Scaturro" di Sciacca, uno dei siti più importanti e rappresentativi della città, attraverso un Piano di intervento per la riqualificazione, gestione e valorizzazione della Villa comunale che in sintesi viene di seguito riportato: • Ricostruire per quanto possibile, il patrimonio floristico

dell'impianto originario; • Coniugare la bellezza e la storicità del luogo con le funzioni ricreative e culturali; • Promuovere un nuovo modello di gestione condivisa del sito fra pubblico, associazionismo, Istituzioni scolastiche e privati. L'Istituto Tecnico Agrario "C. Amato Vetrano" contribuirà nella progettazione e realizzazione delle seguenti opere ed interventi: • Realizzare il censimento botanico; • Analizzare lo stato vegetativo e fitosanitario delle piante; • Redigere un piano di ricostruzione e riqualificazione del patrimonio verde; • Assistenza ai lavori relativi alla parte botanica e agronomica sia nella fase iniziale che in quella a regime; • Realizzazione di una serra per scopi didattici ed espositivi di piante rare e inusuali coltivate fuori suolo con sistemi innovativi di coltivazione. • Realizzazione, per l'intera superficie della villa, di un impianto d'irrigazione per interventi di soccorso. Attraverso questa esperienza i ragazzi possono migliorare le conoscenze tecniche e le abilità operative, ma anche apprendere la responsabilità nei confronti di un lavoro, cogliere l'importanza delle relazioni e della collaborazione in team e imparare a dare una direzione alle proprie scelte.

Obiettivi formativi e competenze attese

Gli obiettivi sono i seguenti: • Favorire la maturazione e l'autonomia dello studente; • Favorire l'acquisizione di capacità relazionali, operative e organizzative; • Fornire elementi di orientamento professionale; • Integrare i saperi didattici con saperi operativi; • Acquisire elementi di conoscenza critica della complessa società contemporanea; • Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo; • Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; • Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi, gli stili di apprendimento individuali; • Realizzare un organico collegamento tra l'istituzione scolastica e il mondo del lavoro; • Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio; • Creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro); • Sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria); • Sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo); • Rendere gli Studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

DESTINATARI

Classi aperte parallele

RISORSE PROFESSIONALI

Tutor INTERNO; Tutor ESTERNO Ass. "Con i piedi per terra"

Risorse Materiali Necessarie:❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

Informatica

Scienze

Comune di Sciacca – Associazione di promozione sociale "Con i piedi per terra" di Sciacca

Approfondimento

Alunni coinvolti: Alunni della Classe 3a A "Produzioni e Trasformazioni" e Alunni della Classe 3a B "Viticoltura ed Enologia".

❖ **CONTRATTO DI APPRENDISTATO NEL SISTEMA DUALE IN SICILIA**

Nell'attività di apprendistato professionalizzante del settore agricolo ed alberghiero, l'apprendista deve raggiungere, attraverso un percorso formativo esterno o interno all'impresa, le competenze/conoscenze culturali e scientifiche a carattere trasversale nonché tecnico professionali, sulle quali costruire le proprie competenze nell'esercizio dell'attività lavorativa. Le competenze di base trasversali sono conseguite dall'apprendista tramite l'offerta formativa pubblica, interna o esterna alla azienda, attraverso un monte ore stabilito dalle Regioni, nel corso del secondo biennio e dell'ultimo anno del corso di studi effettuato. La formazione a carattere professionalizzante, gestita e condotta sotto la responsabilità dell'azienda, è finalizzata, secondo modalità e durate dettate dalla disciplina contrattuale, al conseguimento di competenze/conoscenze riconducibili al profilo formativo scelto. Si vuole valorizzare e promuovere le tradizioni locali, regionali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Conoscere i prodotti e servizi di settore e il contesto aziendale;
- Conoscere e sapere

applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità; • Conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro); • Conoscere ed utilizzare misure di sicurezza individuale e tutela ambientale; • Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto. • Essere in grado di contestualizzarsi con il territorio e soddisfare le singole richieste. • Essere in grado di modificare la propria offerta in base alle esigenze di mercato. • Le competenze attese sono legate al successo di un'attività formativa che integra le conoscenze apprese in aula con quelle in azienda. Alla conclusione del percorso gli allievi avranno un bagaglio esperienziale in linea con i fabbisogni e le richieste del mercato. Competenze tecnico-professionali specifiche: • Conoscere la realtà produttiva, ambientale, paesaggistica e ricreativa del territorio locale e relative opportunità di valorizzazione de patrimonio rurale e forestale; • Conoscere le tecniche di manipolazione, trasformazione, conservazione, esposizione, commercializzazione e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio e relative norme di sicurezza alimentare; • Conoscere le norme ed i regolamenti che disciplinano le attività di servizio a favore della collettività; • Conoscere gli elementi di base di almeno una lingua straniera; • Conoscere i principali sistemi di produzione agricola vegetale tradizionale, integrata e biologica; • Conoscere i principali elementi di produzione animale. • Conoscere le realtà enogastronomiche del territorio. • Conoscere l'evoluzione dell'industria agroalimentare e tecnologia specifica.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte verticali

Tutor INTERNO SCOLASTICO; Tutor AZIENDALE

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

Aziende del territorio con il loro bagaglio di esperienze tecniche e produttive e con le professionalità presenti al loro interno.

 ❖ **"AROMI MEDITERRANEI"**

Il progetto, in collaborazione con il Dott. Salvatore La Bella – Docente della Facoltà di Agraria di Palermo, ha il proposito di condurre i ragazzi alla scoperta, alla osservazione diretta e alla conoscenza delle piante aromatiche coltivate nell'Azienda Agraria annessa all'Istituto. Vuole essere un progetto integrato tra scuola e territorio per guidare gli alunni ad un primo approccio verso la conoscenza delle piante aromatiche,

innanzitutto nel luogo istituzionalmente deputato all'apprendimento, cioè la scuola, in seguito si punterà alla loro scoperta nei siti naturali. Alla fine andremo a scoprire l'utilizzo delle erbe aromatiche: in cucina, in medicina e nell'industria. Il percorso formativo di questo progetto viene completato con i P.C.T.O. in aziende del settore per favorire il contatto e l'inserimento nella realtà produttiva. Il progetto sarà così articolato: • Uscita esplorativa guidata in azienda e osservazione della produzione di piante aromatiche; • Lezioni tenute da un esperto sulle piante aromatiche; • Riconoscimento delle erbe attraverso i sensi: olfatto, tatto e vista; • Catalogazione di piante aromatiche e officinali e realizzazione dell'erbario; • Tecniche di essiccazione delle erbe aromatiche ed estrazione degli oli essenziali in laboratorio.

Obiettivi formativi e competenze attese

- Conoscenza delle piante aromatiche e officinali e loro utilizzo.
- Trarre informazioni e conoscenze dall'esperienza concreta.
- Educare al valore dell'impegno attraverso la cultura.
- Comprendere il valore delle piante aromatiche nella cucina di tutti i giorni.
- Conoscere l'uso delle erbe nella tradizione popolare.
- Comprendere il ruolo delle piante officinali come base della medicina dei nostri antenati e nella moderna farmacia.
- Conoscere le proprietà terapeutiche e medicinali di alcune varietà di erbe officinali.
- Coinvolgere gli studenti nel comprendere il ruolo che le erbe hanno sempre avuto nella vita dell'uomo da un punto di vista alimentare e medicinale.
- Trasmettere le informazioni relative alla conoscenza delle erbe aromatiche facendo apprezzare l'uso, a volte inaspettato, delle erbe nella quotidianità.
- Mettere in atto le principali tecniche di estrazione degli oli essenziali in laboratorio con la tecnica "Estrazione per corrente di vapore" che applicheremo sia per l'estrazione dell'olio essenziale, sia per l'idrolato.
- Conoscere le tecniche di essiccazione delle piante officinali.
- Conoscere l'importanza delle piante officinali in aromaterapia.
- Conoscere la Legislazione che regola la coltivazione delle piante aromatiche e officinali.
- Conoscere come avviare un'attività di coltivazione di piante aromatiche e officinali

Di fondamentale importanza sarà la metodologia adottata che privilegerà il contatto diretto dei ragazzi con le piante aromatiche per imparare a riconoscerle, ad apprezzarne le virtù curative e gli impieghi culinari.

DESTINATARI

Classi aperte parallele

RISORSE PROFESSIONALI

Docenti INTERNI e della FACOLTA AGRARIA
UNIVERSITA' PALERMO

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:**
- Con collegamento ad Internet
 - Chimica
 - Fisica
 - Scienze
 - Scienza alimenti
 - Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo.

Approfondimento

Alunni coinvolti: Alunni della Classe 4a A "Produzioni e Trasformazioni" e alunni della classe 4a A "Viticoltura ed Enologia"

- ❖ **PROGETTO "ABACUS"-ATTIVAZIONE DEI BACINI CULTURALI SICILIANI-AVV PUBBL SELEZ PROG FINANZIATI DALLA REG. SICIL. E PRESID. CONSIGLIO MINISTRI-DIP GIOVENTÙ E SER CIV NAZ A VALERE SUL "FONDO POLITICHE GIOVAN" ANNO 2014-2015-2016, DI CUI AL D.D.G. N2417 19/09/2017**

Il Progetto si focalizza sulla parte di territorio regionale ricadente nell'ambito dei bacini dei fiumi Belice e Oreto. L'attivazione dei "Bacini culturali" è volta all'applicazione sperimentale, in più contesti di questa parte del territorio regionale, di approcci integrati alle necessità socio-culturali delle comunità giovanili locali, tra le quali: • ottimizzazione delle interazioni tra le realtà poste "a monte" e quelle "a valle" dei bacini idrografici e dei relativi "Bacini culturali"; • riduzione dell'eccessiva dispersività delle forme attuali di socializzazione "virtuale" mediata dai social media e delle derive sociali e insidiosità per i soggetti più esposti; • attivazione di contesti di socializzazione e aggregazione dei giovani in grado di esplicitare più compiutamente tali esigenze; • consapevolezza dei dati su scolarizzazione, dispersione scolastica e NEET, e dell'emergenza (e non più solo l'emergere) nelle comunità giovanili di esigenze "vive" di innovazione dell'identità individuale e collettiva. Il Progetto ABACUS, co-promosso e co-progettato dall'Associazione capofila EUPSICHE (Associazione per la promozione del benessere psicosociale degli individui), vede coinvolti i seguenti partner: l'Associazione Me.R.I.D.I.E.S. di Bagheria (PA), l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Pietro Piazza" di Palermo e l'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "Calogero Amato Vetrano" di Sciacca (AG).

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivo generale La costituzione di una "comunità di progetto" permetterà di attivare

nuove forme di aggregazione dei giovani in grado di affrontare concretamente le principali tematiche topiche attuali, tra cui: • orientamento allo studio, alla formazione, al lavoro e alle professioni; • acquisizione di competenze sociali e interazionali individuali e di gruppo; • acquisizione di competenze professionalizzanti; • sviluppo di pensiero critico rispetto alle sfide culturali e sociali attuali e all'evoluzione socio-economica dei territori di riferimento dei beneficiari; • riformulazione concettuale delle identità individuali e comunitarie rispetto ai fenomeni "globalizzanti" attuali; • trasferimento ad altri territoriali siciliani e comunità giovanili e civiche ivi insediate, di approcci, strumenti e tecnologie abilitanti a supporto di interazioni socio-culturali, comunicazione e promozione individuale e territoriale. Obiettivi specifici 1) identificazione e costituzione della "comunità di progetto"; 2) attivazione della cabina di regia del progetto; 3) attivazione della piattaforma web socializzante e collaborativa; 4) attivazione dei "Bacini culturali" del Belice e dell'Oreto; 5) attivazione del "format itinerante" per il confronto aperto tra le comunità giovanili; 6) attivazione di percorsi abilitanti e professionalizzanti per i beneficiari; 7) percorsi formativi/in-formativi per beneficiari indiretti e soggetti istituzionali; 8) pubblicazione dei risultati di progetto; 9) trasferimento ad altri contesti di metodi, approcci, strumenti sviluppati e sperimentati.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Altro

INTERNO e ESTERNO

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet
Informatica

❖ **Aule:**

Aula generica

Approfondimento

Destinatari: Il focus del Progetto ABACUS è incentrato sui giovani della fascia anagrafica 17-20, che si trovano tra la maturità anagrafica e scolastica e l'accesso all'università e/o ai percorsi di formazione e/o l'inserimento nel mondo lavorativo e professionistico, non trascurando, in parallelo, né il fenomeno dei NEET, né i recenti aggiornamenti circa gli obblighi scolastici.

❖ **FSEPON- AVVISO PUBBLICO N.9901 DEL 20 APRILE 2018 - "LAVORIAMO ... IN EUROPA" - POTENZIAMENTO DEI PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO, TIROCINI E STAGE**

Il Progetto "Lavoriamo ... in Europa", finalizzato a potenziare i percorsi di alternanza scuola-lavoro, prevede lo sviluppo di un percorso rivolto a studenti del III, IV e V anno della Scuola secondaria di secondo grado. Tipologie di intervento: • percorsi di alternanza scuola-lavoro e tirocini/stage all'estero (Bulgaria).

Obiettivi formativi e competenze attese

Il Progetto si propone di favorire un percorso di mobilità transnazionale finalizzato anche a migliorare, consolidare e perfezionare le competenze linguistiche dei destinatari facilitandone l'inserimento nel mondo del lavoro e sviluppando professionalità in linea con le esigenze del mercato del lavoro. Nello specifico l'attività progettuale si propone di: rafforzare le competenze linguistiche degli studenti nella lingua inglese per l'acquisizione della certificazione B2; rafforzare competenze ai fini dell'inserimento professionale; acquisire competenze chiave per esprimere in modo costruttivo l'esercizio della cittadinanza attiva e consapevole; offrire una incisiva opportunità di espressione delle potenzialità di ciascun studente; favorire la cooperazione tra Istituti europei nell'ambito dell'istruzione superiore e della generale formazione; promuovere la diversità linguistica e la consapevolezza interculturale dell'UE; promuovere la qualità nelle attività di insegnamento; promuovere l'integrazione europea. La full immersion in un contesto di lingua straniera oltre che sviluppare conoscenze, competenze ed abilità sarà un'esperienza indimenticabile per gli studenti e faciliterà anche l'acquisizione di forme di comportamento che consentono di partecipare alla vita in società sempre più diversificata e all'impegno a una partecipazione attiva e democratica.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte parallele

INTERNO e ESTERNO

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Strutture ricettive turistico - alberghiere

Approfondimento

DESTINATARI

Alunni delle classi terze, quarte e quinte in possesso della certificazione di livello B1.

Il Progetto dell'Alternanza Scuola - Lavoro dà la possibilità di introdurre una *metodologia didattica innovativa* che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento. Ampliarlo in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli alunni e agli insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Si utilizzerà prevalentemente la modalità "learning by doing", coinvolgendo i discenti in situazioni concrete; ciò servirà anche a facilitare l'incontro e il futuro ingresso nel mondo del lavoro. Si utilizzerà il "cooperative learning", la didattica individualizzata e personalizzata e si realizzeranno percorsi laboratoriali.

❖ **FSEPON- AVVISO PUBBLICO N.9901 DEL 20 APRILE 2018 - "LAVORIAMO ... IN ITALIA" - POTENZIAMENTO DEI PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO, TIROCINI E STAGE**

Il Progetto "Lavoriamo in Italia", finalizzato a potenziare i percorsi di alternanza scuola-lavoro, prevede lo sviluppo di percorsi rivolti a studenti del III, IV e V anno della Scuola secondaria di secondo grado. Tipologie di intervento: • percorsi di alternanza scuola-lavoro in filiera (nel territorio); • percorsi di alternanza scuola-lavoro e tirocini/stage in ambito interregionale (Sardegna ed Emilia Romagna).

Obiettivi formativi e competenze attese

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto-progettazione personale;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro);
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria);
- realizzare un organico collegamento dell'Istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Il Progetto, inoltre, si propone di favorire un percorso di mobilità transnazionale finalizzato anche a migliorare, consolidare e perfezionare le competenze linguistiche dei destinatari facilitandone l'inserimento nel mondo del lavoro e sviluppando professionalità in linea con le esigenze del mercato del lavoro. Nello specifico l'attività progettuale si propone di: rafforzare le competenze

linguistiche degli studenti nella lingua inglese per l'acquisizione della certificazione B2; rafforzare competenze ai fini dell'inserimento professionale; acquisire competenze chiave per esprimere in modo costruttivo l'esercizio della cittadinanza attiva e consapevole; offrire una incisiva opportunità di espressione delle potenzialità di ciascun studente; favorire la cooperazione tra Istituti europei nell'ambito dell'istruzione superiore e della generale formazione; promuovere la diversità linguistica e la consapevolezza interculturale dell'UE; promuovere la qualità nelle attività di insegnamento; promuovere l'integrazione europea. La full immersion in un contesto di lingua straniera oltre che sviluppare conoscenze, competenze ed abilità sarà un'esperienza indimenticabile per gli studenti e faciliterà anche l'acquisizione di forme di comportamento che consentono di partecipare alla vita in società sempre più diversificata e all'impegno a una partecipazione attiva e democratica.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Altro

INTERNO e ESTERNO

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Strutture ricettive turistico - alberghiere e del settore agrario

Approfondimento

DESTINATARI

L'attività progettuale è diretta a 15 alunni del triennio.

RISORSE MATERIALI NECESSARIE

I tirocini e gli stage per gli alunni delle classi terze, quarte e quinte saranno organizzati presso strutture ricettive turistico - alberghiere e del settore agrario presenti sul territorio locale, regionale e nazionale .

Il progetto dell'Alternanza Scuola - Lavoro dà la possibilità di introdurre una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento. Ampliarlo in quanto gli attori del progetto sono,

oltre agli alunni e agli insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Si utilizzerà prevalentemente la modalità “learning by doing”, coinvolgendo i discenti in situazioni concrete; ciò servirà anche a facilitare l’incontro e il futuro ingresso nel mondo del lavoro. Si utilizzerà il “cooperative learning”, la didattica individualizzata e personalizzata e si realizzeranno percorsi laboratoriali.

❖ **FSEPON- AVVISO PUBBLICO N. 4396 DEL 09 MARZO 2018 - “COMPETENZ@SCUOLA” -
COMPETENZE DI BASE (2° EDIZIONE)**

Il Progetto “Competenz@scuola”, finalizzato a rafforzare le competenze di base degli studenti, punta principalmente sul recupero attraverso una didattica innovativa (laboratoriale e multimediale) che metta al centro lo studente e i propri bisogni e valorizzi gli stili di apprendimento e lo spirito d’iniziativa. L’approccio metodologico – didattico sarà improntato al criterio della flessibilità per un ottimale coinvolgimento delle diverse tipologie di studenti e per superare eventuali barriere che potrebbero ostacolare la collaborazione tra pari, favorendo così inclusione ed integrazione. Il Progetto risponde all’esigenza di ampliare l’offerta formativa in funzione dei bisogni cognitivi individuali degli allievi e consente la realizzazione di interventi didattici funzionali di potenziamento e recupero, coinvolgendo anche le famiglie e il territorio, in una sorta di partenariato educativo.

Obiettivi formativi e competenze attese

Il Progetto mira a rafforzare le competenze di comunicazione in lingua madre, in lingua straniera, quelle logico-matematiche e le competenze di base in campo scientifico, allo scopo di compensare svantaggi culturali, economici e sociali di contesto e ridurre il fenomeno della dispersione scolastica. Nel complesso, il Progetto si pone di: • fornire occasioni per accrescere e migliorare l’esperienza comunicativa degli alunni; • trasformare la conoscenza e l’uso delle tecnologie di comunicazione audiovisiva e multimediale in mezzi e non in fini; • potenziare la competenza ideativa e la creatività; • migliorare le capacità intuitive e logiche.

DESTINATARI

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet

Informatica

Lingue

❖ Aule:

Aula generica

Approfondimento

DESTINATARI

Si ritiene di dover intervenire sia nel biennio che nel triennio per migliorare le performance degli allievi (capacità di apprendimento autonomo, interiorizzazione dei contenuti, acquisizione di competenze, approccio logico al problema) attraverso la somministrazione di opportuni esercizi al fine di individuare le strategie didattiche migliori e le metodologie più efficaci di insegnamento.

❖ FSEPON - AVVISO PUBBLICO N.2775 DEL 8 MARZO 2017 - "MENTALITÀ IMPRENDITORIALE" - POTENZIAMENTO DELL'EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITÀ

Il Progetto intende coinvolgere gli studenti in una strategia formativa diretta a fornire loro una "mentalità imprenditoriale e ad acquisire le conoscenze e le competenze necessarie per ritrovarsi nel difficile ruolo di manager di sé stessi". Con l'intervento del progetto la Scuola attuerà iniziative atte a facilitare il cambiamento di mentalità dei giovani nell'idea di approccio alla vita attiva e, nel contempo, creerà le condizioni facilitative per lo sviluppo dell'autonomia, dello spirito di iniziativa di auto-imprenditorialità.

Obiettivi formativi e competenze attese

L'obiettivo fondamentale è quello di sviluppare negli studenti di tutte le età, in un'ottica di apprendimento permanente, le competenze e la mentalità necessarie per trasformare le idee creative in azioni imprenditoriali e sostenere così anche lo sviluppo personale, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupabilità.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Altro

INTERNO e ESTERNO

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

Con collegamento ad Internet
Informatica

❖ **Aule:**

Aula generica

Approfondimento

DESTINATARI

L'intervento è rivolto prioritariamente agli alunni del 2°- 3° e 4°anno che presentano o rischiano un rallentamento nei percorsi di studio; presentano difficoltà d'apprendimento, del metodo di studio e di socializzazione; hanno una carriera scolastica vissuta più come obbligo esterno (familiare, sociale) che interno (bisogno di crescita, acquisizione di saperi, capacità, cittadinanza); non raggiungono i livelli essenziali di apprendimento.

❖ **PROGETTI IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE «ECOMUSEO DEI 5 SENSI» PER LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - MUSEO DIFFUSO**

I progetti proposti dall' Associazione di Promozione Sociale «Ecomuseo dei 5 Sensi» sono finalizzati alla valorizzazione delle risorse del territorio attraverso la fruizione del "Museo Diffuso". Il Museo Diffuso dei 5 sensi di Sciacca rappresenta il legame tra patrimonio culturale e identità territoriale da godere con tutti e cinque i sensi. Il Museo propone attività lontane dal turismo di massa come strumento per fruire gli antichi quartieri di Sciacca attraverso visite ed escursioni guidate, laboratori didattici, degustazioni in luoghi unici alla scoperta dei tesori materiali e immateriali di una delle città più antiche del Mediterraneo. Vengono prospettate esperienze sensoriali a 360°, un viaggio che coinvolge i sensi da vivere in realtà aumentata assaggiando, odorando, ascoltando, toccando, osservando da vicino l'identità del territorio. Nell'ambito della collaborazione tra l'APS e l'Istituto viene proposto un progetto dal titolo "Cantieri di Narrazione Identitaria" rivolto agli studenti per attivare percorsi turistici di qualità. L'obiettivo è quello di individuare forme innovative e partecipate di promozione del territorio, attraverso il coinvolgimento degli studenti per la narrazione identitaria del territorio saccense e la creazione di idee nuove e originali per lo sviluppo, la riqualificazione e la promozione della comunità.

Obiettivi formativi e competenze attese

Valorizzare le risorse del territorio. Incrementare le conoscenze del territorio anche mediante esperienze sensoriali orientate alla percezione organolettica dei prodotti tipici del territorio. Spingere le nuove generazioni ad una maggiore conoscenza e

consapevolezza dell'immenso patrimonio identitario della città. Promuovere la formazione di una cittadinanza attiva e responsabile. Accrescere le conoscenze di educazione civica.

DESTINATARI

RISORSE PROFESSIONALI

Altro

INTERNO e ESTERNO

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Informatica

ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD

STRUMENTI

ATTIVITÀ

SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO

- Linee guida per politiche attive di BYOD (Bring Your Own Device)

Docenti di classe

Docenti di sostegno

Docenti in attività di

potenziamento

Famiglie

Studenti

Utilizzo di materiale condiviso on cloud:

"Dropbox" e/o Google

Drive

STRUMENTI

ATTIVITÀ

Edmodo

Kahoot

Google Forms

dedicate all'apprendimento e alla condivisione.

- Piano per l'apprendimento pratico (Sinergie - Edilizia Scolastica Innovativa)

I Docenti e gli Studenti lavorano sulla didattica per competenze specifiche utilizzando le Apps e le nuove tecnologie digitali.

Nuova logica della infrastruttura informatica per l'utilizzo delle tecnologie digitali.

- Piano per l'apprendimento pratico (Sinergie - Edilizia Scolastica Innovativa)

Docenti, Studenti.

Creazione di una Biblioteca Digitale per l'accesso e la condivisione di materiale didattico, U.D.A. e informazioni

digitali.

Aggiornamento e/o potenziamento delle infrastrutture Informatiche datate già in

STRUMENTI

ATTIVITÀ

dotazione.

I Docenti e gli Studenti accedono al mondo dell'informazione e della cultura, condividono e arricchiscono i saperi.

- Linee guida per politiche attive di BYOD (Bring Your Own Device)

Docenti, Studenti.

Espansioni digitali dei libri di testo. Altro materiale didattico dematerializzato.

Materiali didattici sostitutivi dei libri di testo, scritti dai docenti della rete nazionale per gli Istituti di secondo

grado. I lavori del Book in Progress sono disponibili sia in formato cartaceo che digitale. L'iniziativa si propone di migliorare significativamente l'apprendimento degli allievi e, contemporaneamente fornisce una risposta

concreta ai problemi economici delle famiglie e del caro libri.

- Linee guida per politiche attive di BYOD (Bring Your Own Device)

Docenti formati, studenti.

Aule e ambienti laboratoriali. Due classi campione (indicate la III classe Accoglienza Turistica per il SEOA e la III classe Viticoltura ed

STRUMENTI

ATTIVITÀ

Enologia per l'A.A.A.)

Docenti del Consiglio di Classe, Studenti delle classi.

U.D.A.

Espansioni digitali dei libri di testo.

Altro materiale didattico dematerializzato.

ACCESSO

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

Cablaggio e diffusione del segnale per permettere l'accesso diffuso in tutti gli ambienti interni ed esterni scolastici attraverso il WI-FI.

Utilizzo diffuso delle dotazioni digitali già in possesso ed ulteriormente implementate.

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

I Docenti lavorano sulla didattica per competenze, utilizzando le tecnologie digitali e affrontando una didattica per la soluzione di problemi e per la progettualità di UDA e altro materiale didattico.

Migliorare le competenze digitali e l'educazione ai media degli Studenti attraverso un Framework

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

comune.

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

I Docenti di sostegno lavorano sulla didattica per competenze, utilizzando le tecnologie digitali e affrontando una

didattica per la soluzione di casi o problemi.

Migliorare le competenze digitali e l'educazione ai media degli Studenti con B.E.S. attraverso un Framework comune.

- Portare il pensiero computazionale a tutta la scuola primaria

Gli Studenti delle prime classi (SEOA e AAA) partecipano, in Laboratorio di Informatica, ad una serie di incontri di

formazione per sviluppare il pensiero computazionale.

Attivazione di corsi di Coding sia a livello base che avanzato. Fondamenti di applicativi di videoscrittura, foglio di calcolo. Produzione di materiale didattico con elementi e oggetti multimediali.

- Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

I Docenti utilizzano le tecnologie digitali per promuovere un nuovo modo di fare didattica. Il percorso di studi si

arricchisce della dimensione digitale a sostegno trasversale e verticale delle competenze ad integrazione delle

diverse discipline.

- Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate

Articolazione delle classi e di gruppi omogenei , per livello gruppi a classi aperte orizzontali/verticali. Laboratori anche pomeridiani per un miglior conseguimento delle competenze digitali applicate "Il Curricolo digitale".

- Biblioteche Scolastiche come ambienti di alfabetizzazione

Creazione di una Biblioteca Digitale per l'accesso e la condivisione di materiale didattico, UDA e informazioni

digitali.

Riutilizzo infrastrutture Informatiche datate.

Docenti e gli Studenti accedono al mondo dell'informazione e della cultura, condividono e arricchiscono i saperi.

Si crea un ambiente di alfabetizzazione all'uso

CONTENUTI DIGITALI

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

delle risorse informative digitali.

FORMAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO

ATTIVITÀ

FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

L'Animatore Digitale, con il supporto del Team per l'Innovazione, attiverà 5 corsi di ambito della durata di 2 ore per corso, rivolto ai Docenti dell'Istituto.

Formazione in progress ponendo attenzione sulle "Competenze di innovazione e sperimentazione didattica" attraverso: Il Pensiero computazionale, Innovazione didattica e metodologica (didattica digitale, sperimentazione

metodologica e didattica). Abilità e conoscenze informatiche, con particolare riferimento all'aggiornamento di

competenze disciplinari o ordinamentali. Saper fare ricerca e autoaggiornamento.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" - AGRH01201E

IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" - SERALE - AGRH01250V

IST. TECNICO AGRARIO "C. AMATO VETRANO" - AGTA012016

"SEN.G.MOLINARI" - AGVC05000P

Criteria di valutazione comuni:

Il processo valutativo tiene conto delle competenze iniziali, della frequenza, dell'impegno, dell'interesse e partecipazione all'attività didattica, del metodo di lavoro, della capacità operativa e di cooperazione, dei progressi fatti, promuovendo un'adeguata capacità di autovalutazione del livello di competenza raggiunto. Inoltre, si basa sulla raccolta di elementi informativi, di dati relativi alle manifestazioni di competenza che devono essere ben interpretati per rielaborare un giudizio sulla base di criteri prestabiliti, con particolare riferimento agli indicatori specificati nella griglia approvata dal Collegio dei docenti, non trascurando le diverse componenti critiche di natura affettiva e motivazionale di ciascun alunno.

In ottemperanza alla C.M. n°89 del 18 ottobre 2012, la valutazione negli scrutini intermedi, sarà espressa mediante un voto unico nelle classi prime, seconde, terze e quarte; nelle classi quinte sarà formulata una valutazione per lo scritto ed una per l'orale.

ALLEGATI: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI.pdf

Criteria di valutazione del comportamento:

Il voto di comportamento è attribuito sulla base del rispetto scrupoloso del Regolamento d'Istituto, con particolare riferimento agli indicatori specificati nella griglia approvata dal Collegio dei docenti: frequenza assidua, interesse e partecipazione costruttiva alle lezioni, impegno, interesse e diligenza nell'espletamento dei lavori assegnati, comportamento responsabile e collaborativo.

ALLEGATI: GRIGLIA VALUTAZIONE COMPORTAMENTO.pdf

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

Gli scrutini seguono le procedure definite dalle norme del Testo Unico, D.Lgs. n° 297 del 16/04/1994. La valutazione di fine anno, in quanto sommativa, dovrà prendere in considerazione tutti gli aspetti del percorso programmato all'inizio dell'anno, quindi tutti gli aspetti della formazione e tutti gli apprendimenti sia sul piano delle conoscenze che su quello delle competenze e delle abilità/capacità. Concorreranno alla valutazione finale:

1. Grado di preparazione complessiva relativo al profitto.
2. Miglioramento nella progressione degli studi.
3. Frequenza, interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo.

4. Comportamento (vedasi paragrafo successivo).
5. Partecipazione alle attività e ai corsi di recupero, sostegno ed approfondimento.
6. Risultati delle verifiche conclusive dei corsi di sostegno, recupero e approfondimento.
7. Attività complementari ed integrative extracurricolari.
8. Risultati della Religione Cattolica (O.M. n°26 del 15/03/07 commi 13-14, art. 8) / risultati delle Attività Alternative all'ora di Religione Cattolica.

Gli Allievi del primo e del secondo biennio sono ammessi a frequentare la classe successiva, se hanno dimostrato di avere raggiunto la sufficienza in tutte le materie.

Agli Allievi, che in sede di scrutinio finale riportino più di tre insufficienze, non è consentito il passaggio alla classe successiva.

Per gli Allievi, invece, che in sede di scrutinio finale presentino in una o più discipline (max tre discipline) valutazioni insufficienti, il Consiglio di Classe procede ad una valutazione delle possibilità dell'Alunno di raggiungere gli obiettivi formativi e di contenuto propri delle discipline interessate entro il termine dell'anno scolastico, mediante lo studio personale svolto autonomamente o attraverso appositi interventi di recupero. In questo caso il Consiglio di Classe formula la sospensione del giudizio finale di ammissione alla classe successiva così come previsto dall'O.M. n.° 92 del 05/11/2007. Questi Allievi sono ammessi alla classe successiva solo dopo avere superato le prove di verifica predisposte dalla scuola in base alle modalità previste dall'Ordinanza di cui sopra.

Le decisioni assunte dal Consiglio di Classe sono comunicate per iscritto alle famiglie, specificando le carenze rilevate per ciascun alunno. Contestualmente verranno comunicati gli interventi didattici finalizzati al recupero dei debiti formativi, indicando tempi, modalità dei corsi e relative verifiche. Se i Genitori o chi ne esercita la patria potestà ritengono di non avvalersi delle iniziative di recupero organizzate dalla Scuola, devono dare comunicazione per iscritto alla Scuola stessa. Lo Studente ha, comunque, l'obbligo di sottoporsi alle verifiche, rispettando le date programmate ed approvate dal Collegio dei Docenti.

I Docenti, per effettuare i corsi di recupero, comunicano la loro disponibilità per iscritto.

La verifica finale viene svolta dai Docenti del Consiglio di Classe. Il Consiglio di Classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, procede alla verifica dei risultati conseguiti e alla formulazione collegiale del giudizio definitivo

sull'ammissione o non ammissione dell'Alunno alla classe successiva.

ALLEGATI: ATTIVITA' di RECUPERO.pdf

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

L'ammissione all'Esame di Stato, ai sensi del D.P.R. 122/09 del 22 giugno 2009, viene deliberata dal Consiglio di Classe:

1. per gli Alunni delle classi quinte per i quali, in sede di scrutinio finale, le proposte di voto, formulate dai Docenti titolari delle singole materie, siano almeno sufficienti in tutte le discipline;
2. per gli Alunni delle classi quinte per i quali, in sede di scrutinio finale, fra le proposte di voto formulate dai Docenti titolari delle singole materie, non più di due discipline risultino insufficienti in modo non grave (non inferiori a 4).

In questo caso il Consiglio di Classe prende in considerazione la possibilità di assegnare, nelle discipline valutate insufficienti dal Docente titolare dell'insegnamento un voto di Consiglio sufficiente, se

l'Alunno abbia raggiunto gli obiettivi trasversali fissati dal Consiglio di Classe nelle restanti discipline e/o

abbia avuto un percorso di studi alquanto regolare e/o

il giudizio di insufficienza rientri nei seguenti casi:

- derivi da carenze pregresse, nonostante l'impegno dell'Allievo (documentato attraverso la partecipazione assidua e costante alle attività di recupero messe in atto dalla scuola o idonea documentazione prodotta dall'alunno e/o dalla sua famiglia)

- non sia il frutto di costante mancanza di impegno

- non consegua ad un deliberato abbandono o rifiuto delle discipline stesse, oggettivamente documentato

- sia dovuto, in tutto o in parte a motivi di salute o di consistente disagio psicologico e/o sociale.

L'eventuale ammissione agli esami di classe quinta per voto di Consiglio comporterà comunque l'assegnazione del livello più basso della banda di oscillazione del credito scolastico, pur in presenza della parte decimale della media o della somma dei coefficienti attribuiti al credito scolastico uguale o maggiore a 0,50.

In tutti gli altri casi, fatta salva la possibilità per i singoli Consigli di Classe, di valutare diversamente situazioni particolari di comprovata eccezionalità, l'alunno non è ammesso all'Esame di Stato.

Criteria per l'attribuzione del credito scolastico:

Fino all'anno scolastico 2017/2018 il credito scolastico è stato calcolato, ai sensi del DPR 122/2009, con l'ausilio di una tabella di valutazione che aveva sostituito un'altra prevista nel DPR 23 luglio 1998.

Dal 1 Settembre 2018 si applicano le norme del nuovo esame di Stato della scuola secondaria di II grado. Con la riforma del nuovo esame di Stato 2018/2019 il voto finale resta sempre in centesimi, ma si darà maggior peso al percorso fatto durante l'ultimo triennio, infatti il credito scolastico inciderà fino a 40 punti, le due prove scritte incideranno fino a 20 punti ciascuna, il colloquio fino a 20 punti.

Nell'allegato A di cui all'art.15 comma 2 d.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017 viene esplicitato (con l'uso di tabelle) il credito scolastico secondo le nuove disposizioni per il nuovo esame di Stato. In particolare, viene riportata la nuova tabella per l'attribuzione del credito scolastico che entrerà a regime con i candidati che sosterranno l'esame di stato nell'a.s. 2020/21 e le due tabelle di conversione da utilizzare nel periodo transitorio per i candidati che sosterranno gli esami negli aa.ss.: 2018/19 e 2019/20.

Svolgeranno per primi questo nuovo esame di Stato gli studenti che nel 2016/2017 hanno frequentato e superato la terza classe delle scuole secondarie di II grado, il loro punteggio di credito che è stato assegnato fino ad un massimo di 8 punti verrà convertito fino ad un massimo di 12 punti. Infatti il nuovo credito conterà fino a 12 punti nella terza classe, fino a 13 punti nella quarta classe e fino a 15 punti nella quinta classe, per un totale massimo di 40 punti. (VEDI ALLEGATO)

**ALLEGATI: NUOVE TABELLE CREDITO SCOLASTICO-CREDITO
FORMATIVO-VALIDITA' ANNO SCOLASTICO.pdf**

AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

❖ ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Inclusione

Punti di forza

a)La scuola realizza attivita' per favorire l'inclusione di studenti con disabilita': -nel gruppo dei pari attraverso l'espletamento delle attivita' didattiche con la classe di appartenenza nei locali dedicati e delle attivita' e progetti a classi aperte o gare, sempre con un gruppo di compagni 'tutor'; -attraverso la formulazione del P.E.I., monitorato durante i consigli di classe, modificato, se necessario, e verificato alla fine dell'a.s.; -attraverso: flessibilita' dell'orario di sostegno, P.C.T.O. e continuita' educativo-didattica. b)La scuola si prende cura degli altri studenti con bisogni educativi speciali attraverso: la stesura del P.D.P. monitorato durante i Consigli di classe; l'utilizzo di tutti gli strumenti compensativi e le misure dispensative previsti dalla Legge n.170/2010 da parte dei docenti curricolari; Progetti PON e provinciali su inclusione e prevenzione del disagio;corsi di formazione e di autoformazione per docenti sull'inclusione. c)La scuola realizza percorsi di lingua italiana per gli studenti stranieri che ancora non hanno familiarita' con l'italiano. d)La scuola realizza attivita' su temi interculturali e/o sulla valorizzazione delle diversita' attraverso iniziative dell'Istituto e la partecipazione a bandi e circolari. e)E' stata fatta la verifica degli obiettivi del P.A.I. a conclusione dell'a.s.

Punti di debolezza

a)La scuola con le sue attivita', talvolta, non riesce a favorire pienamente l'inclusione di studenti che per la loro particolare disabilita' hanno difficoltà a stare in classe per tutta la durata delle attivita' didattiche, in particolare durante le ore di non compresenza con l'insegnante di sostegno e nelle classi numerose. b)Molti insegnanti di sostegno e curricolari non utilizzano o non hanno la possibilita' di utilizzare metodologie tecnologiche che favoriscano una didattica inclusiva. c)I P.E.I. non vengono monitorati durante l'anno in sede di GLHO, ma durante i vari C.di C. all'interno del punto all'ordine del giorno 'Andamento didattico-disciplinare'. d)La scuola non ha ancora un protocollo d'accoglienza per studenti stranieri, anche perche' non e' un Istituto a forte processo immigratorio.

Recupero e potenziamento

Punti di forza

a)Gli interventi che la scuola mette in atto per rispondere alle difficoltà di apprendimento degli studenti di entrambi gli indirizzi dell'Istituto sono:

compattazione oraria per alcune discipline; corsi extracurricolari (PON); la costituzione di gruppi di livello nelle classi; l'attivazione dello Sportello didattico per il recupero delle competenze disciplinari; l'attivazione dello Sportello d'ascolto per offrire anche un supporto psicologico agli studenti in difficoltà; il monitoraggio e valutazione dei risultati raggiunti. b) Per gli alunni con giudizio sospeso vengono attivati corsi di recupero estivi con relativa verifica finale. c) Per il potenziamento delle competenze sono messe in atto le seguenti strategie: tutoring, gruppi di livello, partecipazione a concorsi e gare professionali interne o esterne alla scuola, partecipazione a corsi di specializzazione linguistica o informatica o a progetti in orario extracurricolare.

Punti di debolezza

a) Nella progettazione di moduli per il recupero e il potenziamento delle competenze di entrambi gli indirizzi dell'Istituto: -la scuola non offre un supporto pomeridiano per lo svolgimento dei compiti -la partecipazione a corsi o progetti non avviene in orario curricolare. Molti studenti, a causa del pendolarismo e della collocazione periferica dell'Istituto, non frequentano i corsi e le attività pomeridiane offerte dalla scuola, perciò gli interventi che la scuola attua per supportare gli studenti con maggiori difficoltà (alunni con bisogni educativi speciali provenienti da un contesto socio-economico basso o da comunità o case-famiglia, alunni a rischio di abbandono) non raggiungono l'efficacia auspicata. b) Nel lavoro d'aula, a causa dell'elevato numero di alunni presenti, risulta difficoltoso attivare interventi individualizzati sistematici in funzione dei bisogni educativi degli studenti eccellenti.

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

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Personale ATA
Specialisti ASL

❖ DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI):

Premessa: Con l'approvazione del Decreto Legislativo 13 aprile 2017 n. 66, il Piano Educativo Individualizzato (PEI) diventa parte integrante del progetto individuale di cui

all'articolo 14 della Legge 8 novembre 2000 n. 328. A partire dal 1 settembre 2019, la redazione del PEI degli alunni con disabilità subirà delle modifiche parziali rispetto alla normativa attuale, sarà elaborato e approvato dai docenti contitolari o dal consiglio di classe, con la partecipazione dei genitori o delle persone che ne esercitano la responsabilità, delle figure professionali specifiche interne ed esterne all'istituzione scolastica che interagiscono con la classe e con l'alunno con disabilità e con il supporto dell'Unità di valutazione multidisciplinare. Processo: Il PEI (Piano Educativo Individualizzato) descrive annualmente gli interventi educativi e didattici destinati all'alunno, definendo obiettivi, metodi e criteri di valutazione. È parte integrante della programmazione educativo-didattica di classe e contiene:

- finalità e obiettivi didattici e in particolare gli obiettivi educativi, di socializzazione e gli obiettivi di apprendimento riferiti alle diverse aree, perseguibili nell'anno anche in relazione alla programmazione di classe;
- gli itinerari di lavoro (le attività specifiche);
- i metodi, i materiali, i sussidi e tecnologie con cui organizzare la proposta, compresa l'organizzazione delle risorse (orari e organizzazione delle attività);
- i criteri e i metodi di valutazione;
- le forme di integrazione tra scuola ed extra-scuola.

Il PEI viene redatto all'inizio di ciascun anno scolastico ed è soggetto poi a verifica. È redatto congiuntamente dalla scuola e dai Servizi (Equipe Psico-Sociosanitaria) con la collaborazione della Famiglia. I colleghi dei docenti, i Consigli di classe e il GLI, partecipano, secondo competenza, alla definizione del piano educativo individualizzato. Tempi: - si definisce entro il primo periodo dell'anno scolastico; - si verifica con frequenza trimestrale; - si effettuano verifiche straordinarie per casi di particolare difficoltà. Durante il primo periodo di frequenza scolastica, tenuto conto della Diagnosi Funzionale e del Profilo Dinamico Funzionale, l'alunno viene osservato dagli insegnanti e dagli operatori socio-sanitari che si propongono di valutare: gli aspetti generali, i livelli di capacità, i livelli di apprendimento, le abilità pratiche e operative. In merito si potrà ricorrere all'uso di strumento di osservazione come: griglie, schede, guide, ecc., tenendo conto del fatto che la valutazione approfondita risulta premessa necessaria per la definizione del piano educativo individualizzato. Durante i Consigli di Classe di Ottobre, il Consiglio di Classe propone la Programmazione Didattico Educativa Individualizzata, che può essere di due tipi:

- Programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai Programmi Ministeriali o comunque ad essi globalmente corrispondenti (Art. 15, comma 3, O.M. 90 del 21/05/2001)
- Programmazione differenziata in vista di obiettivi didattici formativi non riconducibile ai programmi ministeriali (O.M. 90 del 21/05/2001, art.15 comma 4 e 5), finalizzata all'acquisizione di certificati di Competenze e Crediti Formativi (ai sensi della C.M. 20 luglio 2001 n. 125), quando gli obiettivi del Piano

Educativo Individualizzato sono decisamente diversi rispetto a quelli dell'ordinamento di studi della classe. Se la programmazione viene dichiarata differenziata, l'alunno non potrà conseguire il titolo di studio. In questi casi, la famiglia viene informata subito di questa proposta, secondo quanto previsto dall'art. 4, comma 5, O.M. 128/99, e ha facoltà di opporsi e di conseguenza, l'alunno seguirà ugualmente il suo Pei, con il sostegno e ogni altra tutela prevista, ma la valutazione sarà effettuata in base ai criteri definiti per tutta la classe. Quindi, si riunisce il GLHO, si definisce e viene redatto il PEI. Poiché la valutazione degli alunni con disabilità è riferita al PEI, sia per quanto riguarda obiettivi che metodi e criteri di verifica, questo documento dovrà contenere in modo chiaro tutti gli elementi che consentiranno poi effettivamente di valutare gli esiti dell'azione didattica. Il PEI non è un documento fisso, ma è modificabile nel corso dell'anno scolastico, proprio in virtù del fatto che riguarda un piano per studenti speciali che potrebbero mostrare necessità diverse nel corso dell'anno. L'alunno che segue una programmazione differenziata viene ammesso alla classe successiva, ma di fatto non ha conseguito la promozione. Pertanto, sulla pagella comparirà l'annotazione che tale valutazione è stata effettuata in base al proprio Piano Educativo Individualizzato.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:

Il PEI è un documento redatto congiuntamente dalla scuola e dai Servizi (Equipe Psico-Sociosanitaria) con la collaborazione della Famiglia: Gruppo di Lavoro per l'Handicap Operativo (G.L.H.O.) ai sensi dell'art.15, comma 5, della Legge 104/1992. I colleghi dei docenti, i Consigli di classe e il GLI, partecipano, secondo competenza, alla definizione del piano educativo individualizzato. Ogni G.L.H.O. è composto da: - Dirigente Scolastico (che lo presiede) o suo Delegato - Consiglio di Classe (Coordinatore di classe e Docente di sostegno) - Operatori A.S.L. - Genitori dell'Alunno - Esperto richiesto dalla Famiglia e/o dall'Associazione di cui fa parte - Eventuali Assistenti per l'autonomia e la comunicazione

❖ MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE

Ruolo della famiglia:

Ogni anno, questo Istituto, in piena sintonia con lo Statuto delle Studentesse e degli Studenti, propone un Patto Educativo di Corresponsabilità finalizzato a definire in maniera puntuale e condivisa diritti e doveri nel rapporto fra Istituzione Scolastica autonoma, Famiglie e Studenti. Il rispetto di tale Patto costituisce la condizione

indispensabile per costruire un rapporto di fiducia reciproca, per potenziare le finalità dell'Offerta Formativa e per guidare gli Studenti ed orientarli al successo scolastico. Il Patto Educativo di Corresponsabilità nasce per fondare un'alleanza educativa basata su ruoli paritetici di famiglia e scuola, affinché lavorino insieme per portare a compimento una missione comune: creare una sinergia educativa per favorire la crescita armonica delle nuove generazioni. La Scuola è una comunità educante organizzata per promuovere istruzione e formazione, entrambi processi educativi complessi e continui che richiedono una relazione costruttiva Scuola- Famiglia per progettare interventi efficaci. Il Patto, valido per l'intera durata del corso di studi, viene visionato dai Genitori e dallo Studente, sottoscritto per accettazione e restituito alla scuola per la firma del Dirigente Scolastico; una copia è riconsegnata ai Genitori. Famiglie, rappresentati dei genitori, esperti istituzionali o esterni in regime di convenzionamento con la scuola, inoltre, condividono il percorso e partecipano all'iter programmatico, così come previsto dalla normativa vigente. In occasioni dedicate, vengono coinvolte le famiglie anche attraverso la fruizione attiva della esperienza didattica degli Alunni, che hanno modo di dimostrare ai genitori le loro capacità e qualità professionali in campo.

Modalità di rapporto scuola-famiglia:

Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva

Coinvolgimento in progetti di inclusione

Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE

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

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

Unità di valutazione multidisciplinare	In attesa di attuazione.
Associazioni di riferimento	Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale

RAPPORTI CON SOGGETTI ESTERNI

Associazioni di riferimento	Progetti territoriali integrati
Associazioni di riferimento	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Procedure condivise di intervento su disagio e simili

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

La valutazione in decimi è coerente con i percorsi personalizzati (P.E.I., P.D.P.), che costituiscono gli strumenti operativi di riferimento per le attività educative e didattiche a favore dell'Alunno con B.E.S. I criteri di valutazione espressi nei P.D.P. privilegiano i processi di apprendimento rispetto alla performance. La valutazione è adeguata al percorso personale dei singoli Alunni, secondo quanto stabilito nei P.E.I. e nei P.D.P. Le verifiche consistono in: interrogazioni programmate con tempi programmati; prove strutturate; prove scritte programmate con tempi prolungati. Per gli Alunni con disabilità sono consentite prove equipollenti e tempi più lunghi per l'effettuazione delle prove scritte o grafiche e la presenza di Assistenti per l'autonomia e la comunicazione. Nei P.D.P. sono indicate le modalità valutative che consentono all'Alunno di dimostrare effettivamente il livello di apprendimento raggiunto, mediante l'applicazione di misure che determinino le condizioni ottimali per l'espletamento della prestazione da valutare relativamente ai tempi di effettuazione e alle modalità di strutturazione delle prove riservando particolare attenzione alla padronanza dei contenuti disciplinari, a prescindere dagli aspetti legati all'abilità deficitaria.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo:

La scuola dedicherà un'attenzione particolare, con progetti di accoglienza mirati, a tutti

gli Alunni provenienti dalle scuole medie o da altre scuole superiori, nella fase di inserimento. Allo stesso modo per gli Alunni con BES in nuovo ingresso, la scuola, in collaborazione con la famiglia e con la scuola di provenienza ed eventualmente con i servizi coinvolti, si attiva, tramite incontri dedicati, per acquisire tutte le informazioni utili alla conoscenza dell'Alunno, al fine di rendere più agevole ed esaustiva l'elaborazione del P.E.I. o del P.D.P.. In uscita vengono attuate iniziative formative integrate fra Istituzione Scolastica e realtà socio-assistenziali o educative territoriali (Progetti formativi di alternanza scuola-lavoro e stage), con Aziende e con l'Università. La scuola coglie, inoltre, tutte le opportunità che ritiene interessanti rispetto alle problematiche che deve affrontare, partecipando ad attività formative e progettuali provenienti dal territorio. Viene attuato un sistema di monitoraggio per la transizione scuola-lavoro e la raccolta dei risultati a distanza.



ORGANIZZAZIONE

MODELLO ORGANIZZATIVO

PERIODO DIDATTICO: Trimestri

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

<p>Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)</p>	<p>N° Funzioni Docente 1 Collaboratore del Dirigente Scolastico 2 Collaboratore del Dirigente Scolastico-Responsabile ind. A.A.A. 3 Supporto Staff Dirigenza-Responsabile ind. S.E.O.A. 4 Responsabile Azienda Agraria 5 Responsabile Azienda Agraria 6 Responsabile attività di Produzioni Agrarie 7 Responsabile Corso Serale 8 Coordinatore Manifestazioni, Eventi, Convegni, Conferenze, Seminari, Concorsi e Gare a carattere professionali. Rapporti con Enti Pubblici e Privati ed Istituzioni 9 Coordinatore delle attività per l'educazione alla legalità, al rispetto delle regole, alle pari opportunità 10 Coordinatore delle attività di educazione ambientale e rispetto dei beni comuni, dei luoghi di studio e di lavoro</p>	<p>10</p>
<p>Funzione strumentale</p>	<p>AREA 1: GESTIONE DEL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA - ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PER ALUNNI SEZIONE A □ Coordinamento, monitoraggio e valutazione delle attività del Piano □</p>	<p>10</p>



	<p>Rapporti scuola-famiglia □ Elaborazione documenti del sito SEZIONE B □ Attività di sostegno e di recupero – Corsi IDEI □ Attività laboratoriali ed elaborazione e gestione progetti formativi finalizzati al miglioramento degli esiti degli Alunni ed inseriti nel P.d.M. □ Elaborazione documenti del sito AREA 2: SOSTEGNO AL LAVORO DEI DOCENTI SEZIONE A □ Formazione e aggiornamento del personale: rilevazione bisogni formativi, □ Elaborazione e gestione progetti formativi finalizzati al miglioramento degli esiti degli Alunni □ Elaborazione documenti del sito SEZIONE B □ Gestione biblioteca Docenti ed Alunni □ Libri di testo ed in comodato d'uso □ Elaborazione documenti del sito AREA 3: INTERVENTI E SERVIZI PER GLI STUDENTI SEZIONE A □ Prevenzione dell'insuccesso e dell'abbandono □ Dispersione scolastica e disagio della condizione giovanile □ Elaborazione documenti del sito SEZIONE B □ Integrazione alunni diversamente abili o con specifiche problematiche, anche con B.E.S. □ Cura della documentazione relativa agli Alunni disabili □ Elaborazione documenti del sito AREA 4: ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO - VIAGGI D'ISTRUZIONE ED ATTIVITÀ FORMATIVE SVOLTE ALL'ESTERNO DELLA SCUOLA SEZIONE A □ Attività di accoglienza, continuità, di orientamento, di riorientamento e tutoraggio □ Orientamento classi 5^ □ Elaborazione documenti del sito SEZIONE B □ Visite guidate ed aziendali, viaggi d'istruzione, scambi culturali e gemellaggi □ Percorsi per</p>	
--	--	--



	<p>le competenze trasversali e per l'orientamento □ Apprendistato, stage formativi e rapporti con le Aziende □ Elaborazione documenti del sito AREA 5: REALIZZAZIONE PROGETTI FORMATIVI SEZIONE A □ Coordinamento progetti finanziati con i Fondi Strutturali Europei, cofinanziati dal M.I.U.R e dalla Regione Sicilia □ Programmi Europei ed Internazionali – Programmi Intercultura □ Elaborazione documenti del sito SEZIONE B □ Cura del sito istituzionale □ Coordinamento delle procedure informatizzate □ Informazione e pubblicità delle attività della scuola □ Elaborazione documenti del sito</p>	
<p>Capodipartimento</p>	<p>Indirizzi: A.A.A. S.E.O.A. Coordinatore Asse dei linguaggi: Italiano Inglese Francese Tecniche di comunicazione Coordinatore Asse matematico: Matematica Coordinatore Asse storico sociale: Storia Diritto ed economia Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Geografia generale ed economica Religione cattolica Disegno e storia dell'arte Laboratorio di servizi enogastronomici – set. cucina Laboratorio di servizi enogastronomici – set. sala e vendita Laboratorio di servizi enogastronomici – set. accoglienza turistica Indirizzo A.A.A. Coordinatore Asse scientifico-tecnologico: Scienze integrate (Scienze della terra e biologia) Scienze integrate (Chimica) Scienze integrate (Fisica) Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica Tecnologie informatiche Scienze e</p>	<p>5</p>



	<p>tecnologie applicate Produzioni animali Produzioni vegetali Trasformazione dei prodotti Genio rurale Biotecnologie agrarie Gestione dell'ambiente e del territorio Economia, estimo, marketing e legislazione Enologia Viticoltura e difesa della vite Biotecnologie vitivinicole Scienze motorie e sportive Indirizzo S.E.O.A. Coordinatore Asse scientifico-tecnologico: Scienze integrate (Scienze della terra e biologia) Scienze integrate (Chimica) Scienze integrate (Fisica) Scienza degli alimenti Scienza e cultura dell'alimentazione Scienze motorie e sportive Tecnologie dell'informazione e della comunicazione</p>	
Animatore digitale	<ul style="list-style-type: none">• Incentiva la formazione interna della Scuola coerentemente alle azioni e agli ambiti previsti dal P.N.S.D., attraverso la progettazione di percorsi formativi interni rivolti alla comunità scolastica in tutte le sue figure e ruoli;• Coordina i Docenti individuati quali componenti il Team per l'Innovazione per la partecipazione alle azioni di formazione previste ed organizzate attraverso sedi e snodi esterni sul territorio;• Coinvolge la comunità scolastica sui temi del P.N.S.D. stimolando la partecipazione degli Studenti ad attività afferenti la sfera delle tecnologie digitali e loro applicazioni nella didattica, al fine di realizzare, condividere e diffondere una cultura digitale;• Individua soluzioni di aggiornamento, implementazione, innovazione tecnologica, partendo dall'analisi del fabbisogno, al fine di arricchire il patrimonio laboratoriale,	1



	infrastrutturale e tecnologico dell'Istituto.	
Team digitale	Supporta e accompagna l'innovazione didattica dell' Istituto e l'attività dell'Animatore digitale. □ Formazione interna: stimolare la formazione interna alla scuola negli ambiti del P.N.S.D., attraverso l'organizzazione di laboratori formativi, favorendo l'animazione e la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative, come ad esempio quelle organizzate attraverso gli snodi formativi, attraverso fondi M.I.U.R. e P.O.N.; □ Coinvolgimento della comunità scolastica: favorire la partecipazione e stimolare il protagonismo degli Studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività, anche strutturate, sui temi del P.N.S.D., anche attraverso momenti formativi aperti alle famiglie e ad altri attori del territorio, per la realizzazione di una cultura digitale condivisa; □ Creazione di soluzioni innovative: individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola (es. uso di particolari strumenti per la didattica di cui la scuola si è dotata; la pratica di una metodologia comune; informazione su innovazioni esistenti in altre scuole; un laboratorio di coding per tutti gli Studenti), coerenti con l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.	3
Comitato Tecnico Scientifico	• Costruisce un corretto rapporto tra la scuola, quale soggetto educante, il mondo	5



	<p>del lavoro e, in generale, il contesto sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stabilisce un raccordo più stretto con il mondo del lavoro e delle professioni, compreso il volontariato ed il privato sociale • Risponde positivamente al mondo dell'impresa, dei servizi, delle professioni • Assume il ruolo quale centro di innovazione • Costruisce competenze condivise • Costruisce percorsi di stage, tirocini e alternanza scuola-lavoro 	
Nucleo Interno di Valutazione	<p>Coadiuvata il Dirigente nella predisposizione e monitoraggio del RAV, del PTOF e del Piano di Miglioramento. Propone, in intesa con il Dirigente Scolastico, azioni per il recupero delle criticità. Agisce in stretto rapporto con i referenti di tutte le aree operanti nell'istituzione scolastica per una visione organica d'insieme. Monitora lo sviluppo di tutte le attività, progetti connessi col PTOF per garantirne la realizzazione, la coerenza reciproca e col PTOF, nel rispetto dell'autonomia e della libera scelta dei gruppi di lavoro e referenti.</p>	16

MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A012 - DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	<p>Attività curriculari Coordinamento attività Supporto organizzativo</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Organizzazione 	13



	<ul style="list-style-type: none">• Progettazione• Coordinamento	
A017 - DISEGNO E STORIA DELL'ARTE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	Attività curriculari Coordinamento attività Supporto organizzativo Supporto dirigenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Coordinamento	1
A026 - MATEMATICA	Attività curriculari Supporto organizzativo Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Coordinamento	6
A027 - MATEMATICA E FISICA	Attività curriculari Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	2
A031 - SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Attività curriculari Supporto dirigenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento	5
A034 - SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE	Attività curriculari Coordinamento attività Impiegato in attività di:	2



	<ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Organizzazione• Coordinamento	
A037 - SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE COSTRUZIONI TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	Attività curriculari Coordinamento attività Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Coordinamento	2
A041 - SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Attività curriculari Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	1
A045 - SCIENZE ECONOMICO- AZIENDALI	Attività curriculari Coordinamento attività Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Coordinamento	6
A046 - SCIENZE GIURIDICO- ECONOMICHE	Attività curriculari Coordinamento attività Supporto organizzativo Supporto dirigenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Sostegno• Organizzazione• Coordinamento	3
A048 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Attività curriculari Attività sportiva Coordinamento attività	5



NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	<p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione • Coordinamento 	
A050 - SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE	<p>Attività curriculari Coordinamento attività</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Coordinamento 	2
A051 - SCIENZE, TECNOLOGIE E TECNICHE AGRARIE	<p>Attività curriculari Coordinamento attività</p> <p>Supporto organizzativo</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione • Coordinamento 	4
A052 - SCIENZE, TECNOLOGIE E TECNICHE DI PRODUZIONI ANIMALI	<p>Attività curriculari Coordinamento attività</p> <p>Supporto organizzativo Supporto Dirigenza</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento 	1
A066 - TRATTAMENTO TESTI, DATI ED APPLICAZIONI. INFORMATICA	<p>Attività curriculari Supporto organizzativo</p> <p>Supporto dirigenza</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Potenziamento 	1



	<ul style="list-style-type: none">• Organizzazione	
AA24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (FRANCESE)	Attività curriculari Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	5
AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)	Attività curriculari Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento	7
ADSS - SOSTEGNO	Sostegno Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Sostegno• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento	14
B011 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	Attività curriculari Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	3
B016 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Attività curriculari Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	1
B019 - LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Attività curriculari Supporto dirigenza Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	2



	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione • Coordinamento 	
B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	<p>Attività curriculari Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento 	9
B021 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA	<p>Attività curriculari Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Organizzazione • Coordinamento 	5

ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

Direttore dei servizi generali e amministrativi	Sovrintende ai servizi amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione. Ha autonomia operativa e responsabilità diretta nella definizione ed esecuzione degli atti amministrativo-contabili, di ragioneria e di economato, anche con rilevanza esterna.
Ufficio protocollo	L'Area Affari Generali / Protocollo assolve ai seguenti compiti e attività di carattere generale: <ul style="list-style-type: none"> • Tenuta del registro del protocollo. • Archiviazione degli atti e dei documenti. • Tenuta dell'archivio e catalogazione informatica. • Attivazione delle procedure per predisporre il protocollo informatico.
Ufficio per la didattica	<ul style="list-style-type: none"> • Iscrizione studenti. • Rilascio nullaosta per il trasferimento



ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

	<p>degli alunni. · Adempimenti previsti per gli esami di Stato o integrativi. · Rilascio pagelle. · Rilascio certificati e attestazioni varie. · Rilascio diplomi di qualifica o di maturità; · Adempimenti previsti per l'esonero delle tasse scolastiche e la concessione di buoni libro o borse di studio. · Adempimenti previsti in caso di infortuni alunni. · Rilevazione delle assenze degli studenti. · Tenuta dei fascicoli e predisposizione dei registri di classe.</p>
<p>Ufficio per il personale A.T.D.</p>	<p>· Adempimenti legati alla stipula dei contratti di lavoro e all'assunzione in servizio del personale docente ed A.T.A. con contratto a tempo indeterminato e determinato, annuale e temporaneo con nomina del Dirigente scolastico. · Periodo di prova del personale scolastico: adempimenti previsti dalla vigente normativa. · Richiesta dei documenti di rito al personale scolastico neo assunto. · Rilascio di certificati ed attestazioni di servizio. · Autorizzazioni all'esercizio della libera professione. · Decreti di congedo, aspettativa, astensione facoltativa e obbligatoria. · Gestione e rilevazione delle assenze, permessi e ritardi. · Richiesta delle visite fiscali per il personale assente per motivi di salute. · Trasmissione delle istanze per riscatto dei periodi lavorativi ai fini pensionistici e della buonuscita. · Inquadramenti economici contrattuali. · Riconoscimento dei servizi di carriera pre-ruolo e ricongiunzione dei servizi prestati. · Procedimenti disciplinari. · Procedimenti pensionistici (collocamento a riposo, dimissioni e proroga della permanenza in servizio). · Adempimenti per trasferimenti, assegnazioni e utilizzazioni provvisorie del personale. · Pratiche per la concessione del piccolo prestito INPDAP e cessione del quinto dello stipendio. · Rilevazione dell'anagrafe delle prestazioni dei dipendenti della Pubblica Amministrazione. · Adempimenti relativi alla gestione amministrativa degli insegnanti di religione. · Tenuta dei</p>

**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

	fascicoli personali. · Tenuta del registro delle assenze e dello stato personale dei dipendenti.
Ufficio Contabilità Retribuzioni Patrimonio Magazzino.	<ul style="list-style-type: none">· Liquidazione delle competenze mensili, dei compensi accessori per le ore eccedenti l'orario di servizio spettanti ai docenti di ruolo e non di ruolo. · Liquidazione delle indennità varie da corrispondere al personale. · Liquidazione degli incarichi affidati agli esperti esterni e pagamento delle fatture ai fornitori. · Liquidazione delle retribuzioni mensili al personale supplente. · Liquidazione compensi per ferie non godute. · Adempimenti fiscali, erariali e previdenziali. · Stesura delle denunce dei contributi INPS mensili ed annuali. · Stesura delle certificazioni fiscali (modello CUD). · Riepilogo delle ritenute fiscali operate e versate (modello 770, modello IRAP). · Comunicazione alla Direzione Provinciale dei Servizi Vari del Tesoro per eventuali conguagli fiscali del personale scolastico. · Elaborazione e predisposizione del programma annuale. · Elaborazione, predisposizione e conservazione del conto consuntivo agli atti della scuola, corredato degli allegati e della delibera di approvazione. · Emissione e conservazione dei mandati di pagamenti e delle reversali d'incasso. · Adempimenti inerenti l'attività negoziale dell'istituzione scolastica. · Adempimenti connessi ai progetti previsti dal P.O.F.. · Adempimenti connessi ai corsi/progetti comunitari (I.F.T.S., P.O.N., F.S.E., F.E.S.R.). · Variazioni di bilancio. · Adempimenti connessi alla verifica di cassa. · Tenuta del partitario delle entrate e delle spese. · Tenuta del registro dei residui attivi e passivi. · Tenuta del giornale di cassa. · Tenuta del registro del conto corrente postale. · Tenuta del registro delle minute spese. · Tenuta del registro dei contratti stipulati dall'istituzione scolastica. · Tenuta della documentazione inerente l'attività contrattuale e rilascio delle copie relative. · Tenuta delle scritture



ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

	<p>contabili relative alle attività per conto terzi. · Rilascio dei certificati di regolare prestazione per la fornitura di servizi periodici risultanti da appositi contratti. · Tenuta dei verbali dei revisori dei conti e adempimenti relativi. · Gestione dei beni patrimoniali. · Tenuta degli inventari dei beni immobili, di valore storico – artistico, dei libri e materiale bibliografico e dei beni mobili. · Discarico inventariale. · Adempimenti inerenti il passaggio di consegne tra consegnatari dei beni. · Custodia, verifica e registrazione delle entrate e delle uscite del materiale e delle derrate in giacenza in magazzino. · Tenuta della contabilità di magazzino. · Tenuta dei registri di magazzino e del facile consumo.</p>
--	--

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:

Registro online www.portaleargo.it
 Modulistica da sito scolastico
http://www.alberghierosciacca.it/index.php?option=com_content&view=article
 Protocollo online

RETI E CONVENZIONI ATTIVATE

❖ **RETE AMBITO 3 SICILIA**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione del personale
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse strutturali

**❖ RETE AMBITO 3 SICILIA**

Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di ambito

❖ RENAIA

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

❖ RENISA

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

**❖ ISPETTORATO AGRICOLTURA SEZIONE AGROMETEREOLOGIA SERVIZI INNOVATIVI****RICERCA IN AGRICOLTURA**

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

❖ PROTOCOLLO D'INTESA COL COMUNE DI MONTEVAGO

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

❖ PROTOCOLLO D'INTESA CON L'AGENZIA DELLE ENTRATE

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

**❖ PROTOCOLLO D'INTESA CON L'AGENZIA DELLE ENTRATE**

Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none">• Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ ACCORDO DI PARTENARIATO CON L'ASS. AVIS DI SCIACCA

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

❖ CONVENZIONE PER LA CREAZIONE DI UN PUNTO INFORMATIVO CON BIBLIOTECA AD USO DEGLI APICOLTORI DELLA PROVINCIA DI AGRIGENTO

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none">• Attività didattiche• Attività di divulgazione di informazioni tecnico-professionali
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none">• Risorse strutturali

**❖ CONVENZIONE PER LA CREAZIONE DI UN PUNTO INFORMATIVO CON BIBLIOTECA AD USO DEGLI APICOLTORI DELLA PROVINCIA DI AGRIGENTO**

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

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE**❖ UNITÀ FORMATIVA N° 1 -PRIORITÀ 3: COMPETENZE DIGITALI E NUOVI AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO TITOLO: LE TECNOLOGIE DIGITALI A SUPPORTO DI UNA DIDATTICA INNOVATIVA NELLE SCUOLE DEL 2° CICLO (L.I.M. PER LA DIDATTICA, PIATTAFORME VIRTUALI, BLOG)**

La didattica per competenze rappresenta la risposta a un nuovo bisogno di formazione di Giovani che nel futuro saranno chiamati sempre più a reperire, selezionare e organizzare le conoscenze necessarie a risolvere problemi di vita personale e lavorativa. Nasce, pertanto, il bisogno di lavorare nella direzione di rafforzare l'applicazione di metodologie attive che rendano lo Studente protagonista e co-costruttore del suo sapere attraverso il procedere per compiti di realtà, problemi da risolvere, strategie da trovare e scelte da motivare, integrando nelle discipline il concetto di competenza, inteso come capacità di ricontestualizzare conoscenza e abilità, per l'acquisizione dei saperi fondanti. A tal fine occorre strutturare percorsi formativi che consentano al Docente di sancire il superamento di un modello di didattica prevalentemente trasmissiva, basata sulla progettazione per obiettivi e sulla sola valutazione di contenuti appresi. Si pone, dunque, una nuova sfida, per la quale ciascun Istituto scolastico configura la propria organizzazione didattica e progetta i propri percorsi in riferimento al contesto sociale e culturale nel quale si trova ad operare e in funzione del profilo professionale in uscita che intende perseguire. L'intervento formativo privilegia attività



di tipo laboratoriale e in situazione, utilizzando percorsi di ricerca-azione e di didattica attiva.

Obiettivi:

- Favorire la capacità delle scuole di progettare il curricolo per competenze, in ottica verticale e di integrazione degli apprendimenti disciplinari;
- Facilitare il passaggio dalla programmazione dei contenuti alla didattica “per competenze” e per “assi culturali”;
- Approfondire la logica innovativa che sottende alla riforma degli Istituti Professionali;
- Fornire ai Docenti un quadro teorico consistente e mostrare esempi e modelli significativi, immediatamente applicabili, favorendo la correlazione tra attività curricolari e situazioni di realtà;
- Rafforzare le competenze di base attraverso l'utilizzo di metodologie didattiche innovative come la flipped classroom, il cooperative learning;
- Realizzare percorsi di apprendimento utilizzando setting formativi variabili e coerenti con l'attività didattica;
- Approfondire i processi di valutazione autentica. I Docenti utilizzeranno, nell'espletamento delle attività di formazione, una piattaforma e-learning per la formazione a distanza, per condividere documenti e lavori, per momenti di confronto, dando vita ad una efficace comunità di pratiche allargata alle scuole della rete.

Mappatura delle competenze Area delle competenze relative all'insegnamento (didattica):

- Progettare e organizzare le situazioni di apprendimento con attenzione alla relazione tra strategie didattiche e contenuti disciplinari con particolare riferimento a: 1. didattica collaborativa e costruttiva; 2. rapporto tra saperi disciplinari e didattica per competenze; 3. rafforzamento delle competenze di base; 4. l'organizzazione delle competenze per assi culturali; 5. passaggio dai modelli di certificazione delle competenze alla programmazione “a ritroso”; 6. progressione degli apprendimenti; 7. compiti di realtà e apprendimento efficace.
- Stimolare il processo dell'imparare ad imparare attraverso approcci metodologici efficaci, quali: project-based learning, peer teaching e peer tutoring, mentoring, learning by doing, didattica attiva, peer observation, ambienti di apprendimento formali ed informali;
- Utilizzare rubriche valutative. Tipologie verifiche finali Il prodotto finale sarà costituito da una documentazione digitale di progettazione di U.D.A. per competenze con l'utilizzo del format proposto e riferito alle discipline effettivamente insegnate dal Docente.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
Destinatari	Fino ad un massimo di n° 30 Docenti dell'Istituto
Formazione di Scuola/Rete	L'Istituto è "scuola polo" della Rete di Ambito n° 3 della Provincia di Agrigento

❖ UNITÀ FORMATIVA N°2-PRIORITÀ 2: DIDATTICA PER COMPETENZE E INNOVAZIONE



METODOLOGICA TITOLO: LA PROGETTAZIONE PER COMPETENZE E LA VALUTAZIONE AUTENTICA IN AMBIENTI DI APPREND. INNOVATIVI NELLE SCUOLE DEL 2° CICLO (SITUAZIONI ESPERIENZIALI, SETTING FORMATIVI)

Sono numerosi i Documenti Europei che negli ultimi anni hanno consolidato la necessità di porre come obiettivo dei sistemi scolastici nazionali il raggiungimento da parte degli Allievi di competenze disciplinari e trasversali. I Regolamenti che disciplinano i Nuovi Licei ed i Nuovi Tecnici e Professionali prevedono come esiti delle attività formative sia le competenze, racchiuse nel profilo dello Studente in uscita da ogni ordine e grado di scuola, sia i traguardi di competenze squisitamente disciplinari. Nasce, pertanto, il bisogno di lavorare nella direzione di rafforzare l'applicazione di metodologie attive che rendano lo Studente protagonista e co-costruttore del suo sapere attraverso il procedere per compiti di realtà, problemi da risolvere, strategie da trovare e scelte da motivare, integrando nelle discipline il concetto di competenza, inteso come capacità di ricontestualizzare conoscenza e abilità, per l'acquisizione dei saperi fondanti. A tal fine occorre strutturare percorsi formativi che consentano al Docente di sancire il superamento di un modello di didattica prevalentemente trasmissiva, basata sulla progettazione per obiettivi e sulla sola valutazione di contenuti appresi. Inoltre, la riforma degli Istituti Professionali, in vigore dall'a.s. 2018/2019, si caratterizza per un'organizzazione delle discipline per assi culturali, conferisce alle scuole la possibilità di scelta nella distribuzione del monte ore, prevede la coesistenza di materie in compresenza e punta alla personalizzazione dei curricula. Si pone, dunque, una nuova sfida, per la quale ciascun Istituto scolastico configura la propria organizzazione didattica e progetta i propri percorsi in riferimento al contesto sociale e culturale nel quale si trova ad operare e in funzione del profilo professionale in uscita che intende perseguire. L'intervento formativo privilegia attività di tipo laboratoriale e in situazione, utilizzando percorsi di ricerca-azione e di didattica attiva. Obiettivi:

- Favorire la capacità delle scuole di progettare il curriculum per competenze, in ottica verticale e di integrazione degli apprendimenti disciplinari;
- Facilitare il passaggio dalla programmazione dei contenuti alla didattica "per competenze" e per "assi culturali";
- Approfondire la logica innovativa che sottende alla riforma degli Istituti Professionali;
- Fornire ai Docenti un quadro teorico consistente e mostrare esempi e modelli significativi, immediatamente applicabili, favorendo la correlazione tra attività curricolari e situazioni di realtà;
- Rafforzare le competenze di base attraverso l'utilizzo di metodologie didattiche innovative come la flipped classroom, il cooperative learning;
- Realizzare percorsi di apprendimento utilizzando setting formativi variabili e coerenti con l'attività didattica;
- Approfondire i processi di valutazione autentica. I Docenti utilizzeranno, nell'espletamento delle attività di formazione, una piattaforma e-learning per la formazione a distanza, per condividere documenti e lavori, per momenti di confronto, dando vita ad una efficace



comunità di pratiche allargata alle scuole della rete. Mappatura delle competenze Area delle competenze relative all'insegnamento (didattica):

- Progettare e organizzare le situazioni di apprendimento con attenzione alla relazione tra strategie didattiche e contenuti disciplinari con particolare riferimento a: a. didattica collaborativa e costruttiva; b. rapporto tra saperi disciplinari e didattica per competenze; c. rafforzamento delle competenze di base; d. l'organizzazione delle competenze per assi culturali; e. passaggio dai modelli di certificazione delle competenze alla programmazione "a ritroso"; f. progressione degli apprendimenti; g. compiti di realtà e apprendimento efficace.
- Stimolare il processo dell'imparare ad imparare attraverso approcci metodologici efficaci, quali: project-based learning, peer teaching e peer tutoring, mentoring, learning by doing, didattica attiva, peer observation, ambienti di apprendimento formali ed informali;
- Utilizzare rubriche valutative. Tipologie verifiche finali Il prodotto finale sarà costituito da una documentazione digitale di progettazione di U.D.A. per competenze con l'utilizzo del format proposto e riferito alle discipline effettivamente insegnate dal Docente.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Formazione di Scuola/Rete	L'Istituto è "scuola polo" della Rete di Ambito n° 3 della Provincia di Agrigento

Approfondimento

Durante lo scorso anno scolastico si è predisposto e somministrato un Questionario per la rilevazione dei Bisogni formativi dei Docenti e, sulla base delle risposte ottenute, coerentemente con gli obiettivi del Piano di Miglioramento, si è proceduto con l'individuazione delle aree di maggiore interesse espresse dai Docenti. L'analisi dei bisogni formativi si è svolta attraverso la somministrazione, compilazione e restituzione di un questionario attraverso Google Forms .

Dalla suddetta rilevazione, le aree tematiche prioritariamente richieste dai Docenti sono risultate le seguenti:

- Didattica per competenze e innovazione metodologica
- Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento



Dalla disamina del RAV, sono emerse delle criticità ed individuate le seguenti priorità:

- 1. Miglioramento del rendimento scolastico e degli esiti degli Alunni

Traguardo: avvicinare la percentuale degli Alunni con giudizio sospeso nelle varie classi alle medie provinciali e regionali.

- 2. Miglioramento dell'acquisizione dei dati relativi ai risultati degli alunni iscritti all'Università e i dati relativi all'inserimento nel mondo del lavoro nei tre anni successivi al diploma.

- Traguardo: monitorare i risultati degli alunni iscritti all'Università e i dati relativi all'inserimento nel mondo del lavoro nei tre anni successivi al diploma.