

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



3.9. Piano per la didattica digitale
integrata

ORGANIZZAZIONE

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

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

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

Opportunita'

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.edu.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"> • 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

❖ **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

- Via CONTRADA MARCHESA 01 - 92019 SCIACCA AG

Indirizzi di Studio

- 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
- ENOTENICO - SESTO ANNO - OPZIONE

Totale Alunni

184

❖ **"SEN.G.MOLINARI" (PLESSO)**

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	CONVITTO ANNESSO
Codice	AGVC05000P
Indirizzo	VIA LIDO SCIACCA 92019 SCIACCA
Edifici	<ul style="list-style-type: none"> Frazione Tonnara (Convitto Alberghiero) s.n.c. - 92019 SCIACCA AG

Approfondimento

Dall'anno scolastico 2020/2021

- è attiva una nuova proposta didattico/formativa unica in provincia (decreto dell'Assessore dell'istruzione e della formazione professionale della regione siciliana, prot. n° 1973 del 28 luglio 2020): un *corso di specializzazione per Enotecnici*; corso professionalizzante, della durata di un anno rivolto ai diplomati dell'Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria";
- è attivo un nuovo indirizzo per l'Istituto Professionale (decreto assessoriale della Regione Siciliana n.164 del 28/01/2019): "*Pesca Commerciale e produzioni ittiche*";
- per l'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" è stato avviato il triennio riformato ai sensi del Decreto Legislativo 61 del 13 aprile 2017- *Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale*

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. microvinificazione	1
	Chimica enologica	1
Biblioteche	Classica	1
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	6
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.

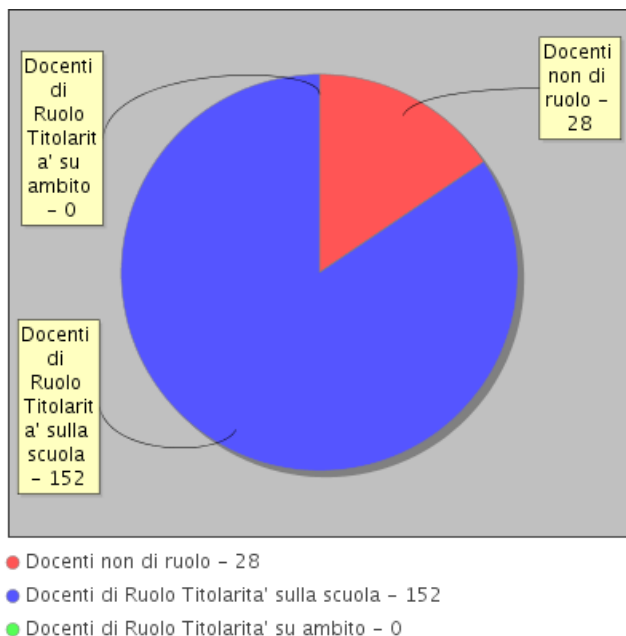
In generale per tutti gli indirizzi si rileva la necessità di ammodernare i laboratori e le dotazioni informatiche, dotare la palestra di dotazioni sportive al momento mancanti, implementare le attrezzature dei laboratori di chimica, di biologia e scienze naturali, di scienza dell'alimentazione.

RISORSE PROFESSIONALI

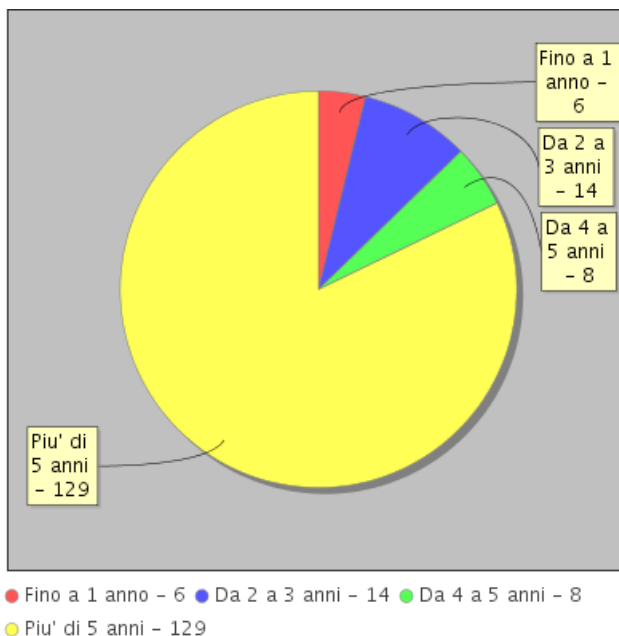
Docenti	86
Personale ATA	66

❖ Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto



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



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 12 cattedre.

Il fabbisogno dei posti I.R.C. è pari a 2 più 3 ore.

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

Il fabbisogno di posti docenti per Ufficio Tecnico (B20) è pari a 1.

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

"Organico COVID"	Cattedre/Ore Aggiuntive
A012 Discipline Letterarie	2 cattedre
A024 (AA24) Lingue e culture straniere Francese	15 ore
A026 Matematica	3 ore
A031 Scienze degli Alimenti	17 ore
A034 Scienze e Tecnologie Chimiche	2 ore
A045 Scienze Economico Aziendali	9 ore
A046 Scienze Giuridico Economiche	2 ore
A051 Scienze, Tecnologie e Tecniche Agrarie	8 ore
A052 Scienze, Tecnologie e Tecniche di Produzione animali	3 ore
B11 Laboratori di Scienze e Tecnologie Agrarie	8 ore
B20 Laboratorio di Servizi Enogastronomici, Settore Cucina	1 cattedra e 12 ore
B21 Laboratorio di Servizi Enogastronomici, Settore Sala e Vendita	15 ore
Insegnamento della Religione cattolica o attività alternative	7 ore

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 ammessi 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
01/07/2021	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 e la Didattica Digitale Integrata con l'utilizzo della piattaforma G Suite for Education.

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
01/06/2021	Docenti	Docenti 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
01/05/2021	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.

Dai dati emersi dal questionario somministrato agli alunni in uscita (a.s. 2018-2019 primo anno di

somministrazione questionario) è emerso che il solo il 13% ha proseguito gli studi universitari e

rispetto al piano di studi è in regola sia con gli esami che con il conseguimento dei CFU. Il 79% degli

intervistati ha trovato lavoro mentre il restante 8% è in attesa ancora di trovarlo. In particolare



l'attività lavorativa rispecchia il titolo di studio e non si evince dai tabulati tempi lunghi per la stipula

del contratto lavorativo, infatti il 70% trova lavoro e in particolare il 39% a tempo determinato, il

16% a tempo indeterminato, i restanti a progetto di apprendistato o senza nessuna stipula di

contratto o di accordo. L'intervallo di tempo dall'uscita dal mondo della scuola all'attività lavorativa

è varia. Infatti il 70% trova lavoro in meno di tre mesi i restanti oscillano da 6 a 12 mesi.

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.
- Approfondimento sulle metodologie innovative di insegnamento e sui processi di apprendimento (didattica breve, apprendimento cooperativo, flipped classroom, debate, project based learning).
- Sviluppo di modelli inclusivi per la Didattica Digitale Integrata e per la didattica interdisciplinare.
- Pratiche di insegnamento e apprendimento: Didattica a distanza tramite piattaforma G-Suite.

SPAZI E INFRASTRUTTURE

Laboratori Scienze Interattive

Laboratorio informatica multimediale

Gestione informatizzata comande sala-cucina

Laboratorio albergo tecnologico 2.0

Smart class 3.0

Cucine 3.0

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

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
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

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
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: 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 LEGISLAZIONE	0	0	3	2	2
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

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
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
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

IST. TECNICO AGRARIO "C. AMATO VETRANO" AGTA012016

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

 ❖ **QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI**
COPIA DI 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	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	2	3

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	0	0	3	2	3
GENIO RURALE	0	0	3	2	0
PRODUZIONI ANIMALI	0	0	3	3	2
PRODUZIONI VEGETALI	0	0	5	4	4
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	0	0	2	3	3
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	0	0	0	0	2
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
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	3	3	3

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
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
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
FRANCESE	0	0	3	3	3

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
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
FRANCESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
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
FRANCESE	2	2	0	0	0
STORIA	1	1	0	0	0

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
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

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

Il percorso sarà sviluppato tramite un lavoro didattico multi e interdisciplinare strutturato in base a temi e unità didattiche individuate all'interno del gruppo classe, in accordo con i docenti del Consiglio di classe durante l'intero anno scolastico, per un monte ore complessivo non inferiore a 33 ore per classe. Le attività didattiche sono svolte da uno o più della classe o del Consiglio di classe cui l'insegnamento è affidato

con delibera del Collegio dei docenti. Al docente di discipline giuridico-economiche sarà affidato l'insegnamento di educazione civica, di cui curerà il coordinamento ferma restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento. Il numero dei docenti coinvolti oscilla da 5 a 7 a seconda dell'anno di corso e dell'indirizzo. Le discipline coinvolte sono:

INDIRIZZO SEOA

BIENNIO

Discipline	Biennio ORE
Italiano	4
Storia	6
Diritto	7
TIC	8
Scienze Integrate	4
Scienze alimentazione	4

TRIENNIO

Discipline	Terza classe	Discipline	Quarta classe	Discipline	Quinta Classe

Accoglienza turistica	ORE	Accoglienza turistica	ORE	Accoglienza turistica	ORE
Italiano	4	Italiano	4	Italiano	4
Storia	6	Storia	6	Storia	6
DTA	7	DTA	7	DTA	7
Scienze alimentazione	3	Scienze alimentazione	4	Scienze alimentazione	4
Scienze Motorie	6	Scienze Motorie	6	Scienze Motorie	6
Accogl. Tur.	4	Accogl. Tur.	6	Accogl. Tur.	6
Storia dell'arte	3				

TRIENNIO

Discipline Enogastr./Sala	Terza classe ORE	Discipline Enogastr./Sala	Quarta classe ORE	Discipline Enogastr./Sala	Quinta Classe ORE
Italiano	6	Italiano	6	Italiano	6
Storia	6	Storia	6	Storia	6
DTA	7	DTA	7	DTA	7
Scienze	6	Scienze	6	Scienze	6

alimentazione		alimentazione		alimentazione	
Scienze Motorie	8	Scienze Motorie	8	Scienze Motorie	8

INDIRIZZO SEOA/SERALE

Discipline	Classe seconda ORE	Discipline	Triennio ORE
Italiano	3	Italiano	7
Storia	4	Storia	7
Diritto	6	DTA	8
TIC	6		
Sc. Integrate	4		
Scienze alimentazione	4	Scienze alimentazione	8
Lab. Cucina	3	Lab. Cucina	3
Lab. Sala	3		

INDIRIZZO AGRARIO

Discipline	Prima ORE	Seconda ORE

Italiano	4	4
Storia	6	6
Diritto	7	7
TIC (cl. 1)	8	
Scienze Integrate	4	4
Scienze Motorie	4	4
Rappresentazione grafiche (cl. 2)		8

Discipline	Terza ORE	Quarta ORE	Quinta ORE
Italiano	6	6	8
Storia	6	6	6
Produzione vegetale	7	7	7
Trasformazione prodotti	6		
Produzione animale		6	6
Scienze Motorie	8	8	6

Approfondimento

Dall'anno scolastico 2020/2021

- è attiva una nuova proposta didattico/formativa unica in provincia (decreto dell'Assessore dell'istruzione e della formazione professionale della regione siciliana, prot. n° 1973 del 28 luglio 2020): *corso di specializzazione per Enotecnici*; corso professionalizzante, della durata di un anno rivolto ai diplomati dell'Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria";
- è attivo un nuovo indirizzo per l'Istituto Professionale (decreto assessoriale della Regione Siciliana n.164 del 28/01/2019): *"Pesca Commerciale e produzioni ittiche"*;
- per l'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" è stato 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 Enotecnico - indirizzo biennio-Pesca Commerciale - Triennio
Enogastronomia Riformato DL61-2017..- docx.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 qualità 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 è 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 Diplomati 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

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.

❖ **CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

L'Educazione civica è una disciplina trasversale che ha come obiettivo il saper essere cittadini responsabili, le conoscenze sono solo il mezzo attraverso cui arrivarci. È a scuola che le ragazze e i ragazzi iniziano a costruire il loro futuro, imparano il rispetto della convivenza e delle regole, della diversità e dell'ambiente. L'Insegnamento si fonda su tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le tematiche: Area Costituzione, Area Sviluppo Sostenibile, Area Cittadinanza Digitale. **AREA COSTITUZIONE** La Costituzione rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono, infatti, sempre trovare coerenza con la Costituzione. **AREA SVILUPPO SOSTENIBILE** Questa area è dedicata in gran parte all'Agenda 2030 dell'ONU che ha

fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi riguardano la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, e suggeriscono la costruzione di città sostenibili per l'ambiente e per la vita degli esseri umani, modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questa area, rientrano i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente e dei beni comuni, il rispetto per gli animali e la protezione civile.

AREA CITTADINANZA DIGITALE La Cittadinanza digitale è la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Ad essa è dedicato l'intero articolo 5 della Legge 92/2019, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. L'obiettivo è l'acquisizione di competenze utili a migliorare l'utilizzo della tecnologia con la consapevolezza dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta.

CLASSE PRIMA Obiettivi specifici • Comprendere i rapporti fra individuo, società e Stato • Comprendere le origini e l'evoluzione della democrazia e della repubblica • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica • Comprendere le ragioni della nascita di importanti istituzioni politiche • Conoscere i principali problemi a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarli • Comprendere il significato di cittadinanza digitale ed i principali diritti e doveri del 'cittadino digitale' • Riflettere sui principali rischi della Rete • Impostare e realizzare documenti con programmi di videoscrittura • Riflettere sull'evoluzione delle forme di comunicazione con l'avvento della tecnologia digitale • Conoscere i vantaggi e gli svantaggi dell'e-mail come mezzo di comunicazione digitale • Riconoscere le cause principali del cyber-bullismo • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale

Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare la sostenibilità come stile di vita • Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete • Sviluppare attraverso la rete la cittadinanza attiva

CLASSE SECONDA Obiettivi specifici • Riflettere sul ruolo delle regole e delle leggi nella società e nei gruppi • Comprendere i fondamenti della Costituzione • Comprendere il ruolo di diritti e doveri nella vita sociale • Individuare i pro e i contro della globalizzazione • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica • Comprendere il significato di identità digitale • Riflettere sulle norme che regolano un corretto e responsabile utilizzo della Rete • Impostare e realizzare una presentazione multimediale con Power Point e programmi affini • Prevenire e contrastare la violenza di genere in Rete • Promuovere una cultura del rispetto reciproco per prevenire comportamenti violenti in Rete, e non solo, valorizzando l'identità di genere • Attivare

atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale

Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la sostenibilità come stile di vita • Condividere le differenze e valorizzare le diversità • Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete • Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitali in maniera consapevole e rispettosa di sé e degli altri

CLASSE TERZA Obiettivi specifici • Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento • Comprendere il ruolo dei principi fondamentali della Costituzione all'interno della vita sociale • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica • Promuovere e diffondere la conoscenza dei comportamenti corretti da tenere nella vita sociale • Promuovere e diffondere la cultura del rispetto e della valorizzazione del patrimonio culturale • Favorire lo sviluppo di competenze relazionali • Comprendere le funzioni principali di Internet • Riflettere sulle responsabilità e i doveri di chi naviga in Rete • Riflettere sui diritti a tutela di chi naviga in Rete • Conoscere cause e conseguenze della dipendenza digitale • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale

Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la cultura della legalità fiscale • Sviluppare la capacità di problem solving • Sviluppare e diffondere la cultura della solidarietà • Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete • Interagire attraverso i principali mezzi di comunicazione digitale in maniera critica, consapevole e rispettosa di sé e degli altri

CLASSE QUARTA Obiettivi specifici • Comprendere i principali diritti e doveri dei cittadini enunciati negli artt. 13-54 della Costituzione • Comprendere il ruolo del lavoro sia a livello individuale, come realizzazione di sé, che a livello sociale • Promuovere la sicurezza negli ambienti di lavoro • Comprendere le fasi principali del complesso rapporto tra Stato e Chiesa in Italia • Comprendere e diffondere la conoscenza della funzione democratica dei partiti politici • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica • Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti

Risultati di apprendimento • Sviluppare e diffondere un'etica del lavoro • Riconoscere e diffondere l'importanza del diritto alla libertà politica, di opinione, di stampa, di religione • Acquisire competenze trasversali per l'orientamento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione • Sviluppare e diffondere corretti stili di vita • Sviluppare e diffondere una cultura della pace • Sviluppare una cultura del rispetto degli animali (Per l'Indirizzo A.A.A.)

CLASSE QUINTA Obiettivi specifici • Comprendere le specificità e le principali differenze fra lo Statuto Albertino e la Costituzione • Comprendere la natura compromissoria della Costituzione • Comprendere e diffondere l'importanza della separazione dei poteri dall'età illuministica ad oggi • Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano •

Comprendere il ruolo del Presidente della Repubblica • Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in part. del Presidente del Consiglio • Comprendere i compiti fondamentali della Magistratura • Comprendere e diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislativo • Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionale e locale • Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune • Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica • Comprendere le origini della mafia e il suo modus operandi • Conoscere le più importanti figure e associazioni nella lotta alla mafia • Favorire il contrasto a fenomeni di corruzione e alla criminalità organizzata Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la cultura della legalità • Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile

TRAGUARDI DI COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSI DEL BIENNIO

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

CLASSI DEL TRIENNIO

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo

intervento e protezione civile. □ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. □ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. □ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. □ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

❖ 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 Diplomati 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.

❖ CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'Educazione civica è una disciplina trasversale che ha come obiettivo il saper essere cittadini responsabili, le conoscenze sono solo il mezzo attraverso cui arrivarci. È a scuola che le ragazze e i ragazzi iniziano a costruire il loro futuro, imparano il rispetto della convivenza e delle regole, della diversità e dell'ambiente. L'Insegnamento si fonda su tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le tematiche: Area Costituzione, Area Sviluppo Sostenibile, Area Cittadinanza Digitale. AREA COSTITUZIONE La Costituzione rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono, infatti, sempre trovare coerenza con la Costituzione. AREA SVILUPPO SOSTENIBILE Questa area è dedicata in gran parte all'Agenda 2030 dell'ONU che ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi riguardano la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, e suggeriscono la costruzione di città sostenibili per l'ambiente e per la vita degli esseri umani, modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questa area, rientrano i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente e dei beni comuni, il rispetto per gli animali e la protezione civile. AREA CITTADINANZA DIGITALE La Cittadinanza digitale è la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Ad essa è dedicato l'intero articolo 5 della Legge 92/2019, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. L'obiettivo è l'acquisizione di competenze utili a migliorare l'utilizzo della tecnologia con la consapevolezza dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta. CLASSE PRIMA Obiettivi specifici • Comprendere i rapporti fra individuo, società e Stato • Comprendere le origini e l'evoluzione della democrazia e della repubblica • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica • Comprendere le ragioni della nascita di importanti istituzioni politiche • Conoscere i principali problemi a livello mondiale e le misure messe in atto per

contrastarli • Comprendere il significato di cittadinanza digitale ed i principali diritti e doveri del 'cittadino digitale' • Riflettere sui principali rischi della Rete • Impostare e realizzare documenti con programmi di videoscrittura • Riflettere sull'evoluzione delle forme di comunicazione con l'avvento della tecnologia digitale • Conoscere i vantaggi e gli svantaggi dell'e-mail come mezzo di comunicazione digitale • Riconoscere le cause principali del cyber-bullismo • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare la sostenibilità come stile di vita • Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete • Sviluppare attraverso la rete la cittadinanza attiva

CLASSE SECONDA Obiettivi specifici • Riflettere sul ruolo delle regole e delle leggi nella società e nei gruppi • Comprendere i fondamenti della Costituzione • Comprendere il ruolo di diritti e doveri nella vita sociale • Individuare i pro e i contro della globalizzazione • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica • Comprendere il significato di identità digitale • Riflettere sulle norme che regolano un corretto e responsabile utilizzo della Rete • Impostare e realizzare una presentazione multimediale con Power Point e programmi affini • Prevenire e contrastare la violenza di genere in Rete • Promuovere una cultura del rispetto reciproco per prevenire comportamenti violenti in Rete, e non solo, valorizzando l'identità di genere • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la sostenibilità come stile di vita • Condividere le differenze e valorizzare le diversità • Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete • Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitali in maniera consapevole e rispettosa di sé e degli altri

CLASSE TERZA Obiettivi specifici • Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento • Comprendere il ruolo dei principi fondamentali della Costituzione all'interno della vita sociale • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica • Promuovere e diffondere la conoscenza dei comportamenti corretti da tenere nella vita sociale • Promuovere e diffondere la cultura del rispetto e della valorizzazione del patrimonio culturale • Favorire lo sviluppo di competenze relazionali • Comprendere le funzioni principali di Internet • Riflettere sulle responsabilità e i doveri di chi naviga in Rete • Riflettere sui diritti a tutela di chi naviga in Rete • Conoscere cause e conseguenze della dipendenza digitale • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la cultura della legalità fiscale • Sviluppare la capacità di problem solving • Sviluppare e diffondere la cultura della solidarietà • Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete • Interagire attraverso i principali mezzi di comunicazione digitale in

maniera critica, consapevole e rispettosa di sé e degli altri

CLASSE QUARTA

Obiettivi specifici • Comprendere i principali diritti e doveri dei cittadini enunciati negli artt. 13-54 della Costituzione • Comprendere il ruolo del lavoro sia a livello individuale, come realizzazione di sé, che a livello sociale • Promuovere la sicurezza negli ambienti di lavoro • Comprendere le fasi principali del complesso rapporto tra Stato e Chiesa in Italia • Comprendere e diffondere la conoscenza della funzione democratica dei partiti politici • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica • Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti

Risultati di apprendimento • Sviluppare e diffondere un'etica del lavoro • Riconoscere e diffondere l'importanza del diritto alla libertà politica, di opinione, di stampa, di religione • Acquisire competenze trasversali per l'orientamento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione • Sviluppare e diffondere corretti stili di vita • Sviluppare e diffondere una cultura della pace • Sviluppare una cultura del rispetto degli animali (Per l'Indirizzo A.A.A.)

CLASSE QUINTA

Obiettivi specifici • Comprendere le specificità e le principali differenze fra lo Statuto Albertino e la Costituzione • Comprendere la natura compromissoria della Costituzione • Comprendere e diffondere l'importanza della separazione dei poteri dall'età illuministica ad oggi • Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano • Comprendere il ruolo del Presidente della Repubblica • Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in part. del Presidente del Consiglio • Comprendere i compiti fondamentali della Magistratura • Comprendere e diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislativo • Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionale e locale • Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune • Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica • Comprendere le origini della mafia e il suo modus operandi • Conoscere le più importanti figure e associazioni nella lotta alla mafia • Favorire il contrasto a fenomeni di corruzione e alla criminalità organizzata

Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la cultura della legalità • Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile

TRAGUARDI DI COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSI DEL BIENNIO

□ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. □ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. □ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro □ Prendere

coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. □ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. □ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. □ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. □ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. CLASSI DEL TRIENNIO □ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. □ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. □ Partecipare al dibattito culturale. □Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. □ Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. □ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. □ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. □ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. □ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

NOME SCUOLA

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

SCUOLA SECONDARIA II GRADO**❖ CURRICOLO DI SCUOLA**

Premessa Il curriculum 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 curricolo 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 "Viticultura 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 "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. **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 riutilizzazione 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. CORSO DI SPECIALIZZAZIONE PER ENOTECNICO Il percorso di specializzazione per Enotecnici è corso professionalizzante, della durata di un anno

rivolto ai diplomati dell'Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria". La figura professionale dell' enotecnico ha competenze specialistiche sui fattori che intervengono nelle varie fasi della produzione dei vini; è un professionista esperto sulle nelle tecniche colturali della vite, sui processi di vinificazione, sulla commercializzazione del prodotto finito e sulla gestione e conduzione di laboratori di analisi enologica. Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria con specializzazione in Enotecnico di cui all'art.8 del D.P.R. n.88 del 15 Marzo 2010 a conclusione del percorso l'Enotecnico consegue i risultati di apprendimento di seguito espressi in termini di competenze:

- Organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza
- Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio
- Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare.
- Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto.
- Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative.
- Elaborare valutazioni economiche dei processi di trasformazione e produzione.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali.
- Saper individuare e scegliere i vitigni più adatti in relazione alle varie realtà aziendali e alle prospettive di mercato.
- Saper effettuare una corretta analisi chimico-fisica e biologica del vino, sapendone distinguere i caratteri organolettici che li contraddistinguono.
- Conoscere e saper applicare le vigenti norme per il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza degli impianti.
- Verificare il corretto funzionamento dei macchinari e predisporre i controlli di manutenzione.

❖ **CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

L'Educazione civica è una disciplina trasversale che ha come obiettivo il saper essere cittadini responsabili, le conoscenze sono solo il mezzo attraverso cui arrivarci. È a scuola che le ragazze e i ragazzi iniziano a costruire il loro futuro, imparano il rispetto della convivenza e delle regole, della diversità e dell'ambiente. L'Insegnamento si fonda su tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le tematiche: Area Costituzione, Area Sviluppo Sostenibile, Area Cittadinanza Digitale.

AREA COSTITUZIONE La Costituzione rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono, infatti, sempre trovare coerenza con la Costituzione.

AREA SVILUPPO SOSTENIBILE Questa area è dedicata in gran parte all'Agenda 2030 dell'ONU che ha

fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi riguardano la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, e suggeriscono la costruzione di città sostenibili per l'ambiente e per la vita degli esseri umani, modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questa area, rientrano i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente e dei beni comuni, il rispetto per gli animali e la protezione civile.

AREA CITTADINANZA DIGITALE La Cittadinanza digitale è la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Ad essa è dedicato l'intero articolo 5 della Legge 92/2019, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. L'obiettivo è l'acquisizione di competenze utili a migliorare l'utilizzo della tecnologia con la consapevolezza dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta.

CLASSE PRIMA Obiettivi specifici • Comprendere i rapporti fra individuo, società e Stato • Comprendere le origini e l'evoluzione della democrazia e della repubblica • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica • Comprendere le ragioni della nascita di importanti istituzioni politiche • Conoscere i principali problemi a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarli • Comprendere il significato di cittadinanza digitale ed i principali diritti e doveri del 'cittadino digitale' • Riflettere sui principali rischi della Rete • Impostare e realizzare documenti con programmi di videoscrittura • Riflettere sull'evoluzione delle forme di comunicazione con l'avvento della tecnologia digitale • Conoscere i vantaggi e gli svantaggi dell'e-mail come mezzo di comunicazione digitale • Riconoscere le cause principali del cyber-bullismo • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale

Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare la sostenibilità come stile di vita • Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete • Sviluppare attraverso la rete la cittadinanza attiva

CLASSE SECONDA Obiettivi specifici • Riflettere sul ruolo delle regole e delle leggi nella società e nei gruppi • Comprendere i fondamenti della Costituzione • Comprendere il ruolo di diritti e doveri nella vita sociale • Individuare i pro e i contro della globalizzazione • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica • Comprendere il significato di identità digitale • Riflettere sulle norme che regolano un corretto e responsabile utilizzo della Rete • Impostare e realizzare una presentazione multimediale con Power Point e programmi affini • Prevenire e contrastare la violenza di genere in Rete • Promuovere una cultura del rispetto reciproco per prevenire comportamenti violenti in Rete, e non solo, valorizzando l'identità di genere • Attivare

atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale

Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la sostenibilità come stile di vita • Condividere le differenze e valorizzare le diversità • Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete • Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitali in maniera consapevole e rispettosa di sé e degli altri

CLASSE TERZA Obiettivi specifici • Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento • Comprendere il ruolo dei principi fondamentali della Costituzione all'interno della vita sociale • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica • Promuovere e diffondere la conoscenza dei comportamenti corretti da tenere nella vita sociale • Promuovere e diffondere la cultura del rispetto e della valorizzazione del patrimonio culturale • Favorire lo sviluppo di competenze relazionali • Comprendere le funzioni principali di Internet • Riflettere sulle responsabilità e i doveri di chi naviga in Rete • Riflettere sui diritti a tutela di chi naviga in Rete • Conoscere cause e conseguenze della dipendenza digitale • Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale

Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la cultura della legalità fiscale • Sviluppare la capacità di problem solving • Sviluppare e diffondere la cultura della solidarietà • Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in Rete • Interagire attraverso i principali mezzi di comunicazione digitale in maniera critica, consapevole e rispettosa di sé e degli altri

CLASSE QUARTA Obiettivi specifici • Comprendere i principali diritti e doveri dei cittadini enunciati negli artt. 13-54 della Costituzione • Comprendere il ruolo del lavoro sia a livello individuale, come realizzazione di sé, che a livello sociale • Promuovere la sicurezza negli ambienti di lavoro • Comprendere le fasi principali del complesso rapporto tra Stato e Chiesa in Italia • Comprendere e diffondere la conoscenza della funzione democratica dei partiti politici • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica • Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti

Risultati di apprendimento • Sviluppare e diffondere un'etica del lavoro • Riconoscere e diffondere l'importanza del diritto alla libertà politica, di opinione, di stampa, di religione • Acquisire competenze trasversali per l'orientamento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione • Sviluppare e diffondere corretti stili di vita • Sviluppare e diffondere una cultura della pace • Sviluppare una cultura del rispetto degli animali (Per l'Indirizzo A.A.A.)

CLASSE QUINTA Obiettivi specifici • Comprendere le specificità e le principali differenze fra lo Statuto Albertino e la Costituzione • Comprendere la natura compromissoria della Costituzione • Comprendere e diffondere l'importanza della separazione dei poteri dall'età illuministica ad oggi • Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano •

Comprendere il ruolo del Presidente della Repubblica • Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in part. del Presidente del Consiglio • Comprendere i compiti fondamentali della Magistratura • Comprendere e diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislativo • Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionale e locale • Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune • Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica • Comprendere le origini della mafia e il suo modus operandi • Conoscere le più importanti figure e associazioni nella lotta alla mafia • Favorire il contrasto a fenomeni di corruzione e alla criminalità organizzata Risultati di apprendimento • Sviluppare la cittadinanza attiva • Sviluppare e diffondere la cultura della legalità • Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile

TRAGUARDI DI COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSI DEL BIENNIO

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

CLASSI DEL TRIENNIO

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo

intervento e protezione civile. □ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. □ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. □ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. □ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

❖ EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO

Curricolo verticale

.

ALLEGATO:

CURRICOLO VERTICALE IND. A.A.A..PDF

Approfondimento

INDIRIZZO PESCA COMMERCIALE E PRODUZIONI ITTICHE

CURRICOLO DI SCUOLA

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 di istruzione professionale dell'indirizzo "Pesca commerciale e produzioni ittiche" possiede le competenze per partecipare ai processi ed alla logistica della pesca e delle produzioni ittiche, nel rispetto delle normative internazionali, comunitarie e nazionali afferenti il settore della pesca marittima e dell'acquacoltura e alle priorità della Politica Comune della Pesca (PCP) dirette allo sviluppo sostenibile (ambientale, sociale ed economico) del settore. Le sue conoscenze e competenze tecnico-professionali gli consentono di eseguire e curare le diverse procedure lungo tutta la filiera produttiva del settore ittico e di intervenire con adeguato livello di autonomia e responsabilità allo sviluppo di una pesca professionale e dell'acquacoltura con particolare attenzione alle esigenze e vocazioni

delle marinerie in un'ottica sostenibile e globale.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 dell'allegato A) al D.Lgs. n. 92/2018, 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 SPECIFICI DEL PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO, DI SEGUITO SPECIFICATI IN TERMINI DI COMPETENZE, ABILITÀ MINIME E CONOSCENZE ESSENZIALI.

- Definire e pianificare il viaggio, il governo del mezzo, le operazioni di pesca nel rispetto delle normative nazionali ed internazionali.
- Gestire, monitorare e mantenere il funzionamento degli apparati, delle attrezzature e degli impianti di bordo in ottemperanza alla normativa sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Pianificare, coordinare e condurre le operazioni di pesca utilizzando appropriate tecniche e tecnologie nel rispetto degli ecosistemi acquatici
- Gestire l'allevamento di pesci, molluschi e crostacei, individuando le aree idonee, utilizzando le appropriate tecniche, attrezzature e strumenti specifici, e metodologie per il controllo di qualità dei diversi processi nell'ottica della trasparenza, della rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti ittici.
- Verificare, monitorare e ripristinare il funzionamento degli apparati, degli impianti e delle attrezzature riferite alle specifiche tecniche di produzione.
- Presidiare e assicurare la funzionalità degli impianti e servizi di bordo, in particolare quelli asserviti alla gestione della catena del freddo (refrigerazione, congelazione e surgelazione) del prodotto ittico, per garantirne la sicurezza alimentare e la migliore

conservazione delle proprietà organolettiche, sia degli impianti di bordo, sia lungo la logistica a valle.

- Predisporre le certificazioni e le documentazioni di settore nella organizzazione e gestione di microfiliera e utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi, gestionali e commerciali (pesca ed acquacoltura).

- Organizzare e gestire la produzione primaria come punto di partenza della filiera alimentare e base per filiere corte come differenziazione e qualificazione dell'operatore della pesca nei servizi tecnici a bordo e a terra.

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

❖ ***"SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI" 3 A P.T. - "DALLA VITE AL VINO E...DINTORNI" 3 B V.E.***

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
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

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
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Classi aperte parallele

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 curricolari 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
RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte parallele

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

Chimica

Fisica

Informatica

Lingue

Scienze

Scienza alimenti

Laboratori professionalizzanti

 ❖ **Biblioteche:**

Classica

 ❖ **Aule:**

Teatro

 ❖ **Strutture sportive:**

Calcetto

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

Gruppi classe

Classi aperte parallele

Risorse Materiali Necessarie:

❖ Laboratori:

RISORSE PROFESSIONALI

Interno ed Esterno

Con collegamento ad Internet

Chimica

Fisica

	Informatica
	Lingue
	Scienze
	Scienza alimenti
	Laboratori di Enogastronomia Cucina ed Enogastronomia Sala e Vendita, Azienda Agraria, Pullman
❖ <u>Biblioteche:</u>	Classica
❖ <u>Aule:</u>	Teatro
	Panel-test
❖ <u>Strutture sportive:</u>	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 dimistichenza 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 Sciacca con sede in C/da

Lumia, San Giorgio – Sciacca (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

Classi aperte verticali

RISORSE PROFESSIONALI

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
❖ <u>Biblioteche:</u>	Classica
❖ <u>Aule:</u>	Teatro Panel-test Risorsa Esterna: supermercato, Ufficio Postale, maneggio, aziende in regime di convenzione con la scuola per le attività di ASL
❖ <u>Strutture sportive:</u>	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 fine-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:

- ❖ **Laboratori:** Con collegamento ad Internet
Informatica
Laboratori di Enogastronomia Cucina ed
Enogastronomia Sala e Vendita, Azienda
Agraria, Pullman
- ❖ **Biblioteche:** Classica
- ❖ **Strutture sportive:** 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
RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte parallele

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

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

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:

Calcetto
Palestra

Approfondimento

Saranno organizzati dei tornei di pallavolo e calcetto 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

Gruppi classe

RISORSE PROFESSIONALI

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

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

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 sì 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

inquadrate 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 BLS (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

RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Altro

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

Gruppi classe

RISORSE PROFESSIONALI

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

Altro

RISORSE PROFESSIONALI

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

RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte parallele

INTERNO e ESTERNO

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-FESPON-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

Altro

RISORSE PROFESSIONALI

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

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
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.

❖ 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**

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
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

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
RISORSE PROFESSIONALI

Classi aperte parallele

 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"ANNO2014-2015-2016,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; • consapevolizzazione 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

❖ **PON "SCUOL@APERTA A TUTTI" -INCLUSIONE SOCIALE E LOTTA AL DISAGIO II
EDIZIONE**

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **PON "SPECIALIZZANDO SI IMPARA" - PERCORSI PER ADULTI E GIOVANI ADULTI II
EDIZIONE**

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **PON "C'È UN POSTO NEL MONDO CHIAMATO CASA" - PROGETTI DI INCLUSIONE
SOCIALE E INTEGRAZIONE**

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **PON "L'EDUCAZIONE È RICCHEZZA" - CONTRASTO AL FALLIMENTO FORMATIVO
PRECOCE E DI POVERTÀ EDUCATIVA**

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **FESR PON - AVVISO PUBBLICO N. 11978 DEL 15/06/2020 - VETRANO'S SMART CLASS -
SMART CLASS**

.Il presente progetto consente all'Istituto di ripensare agli spazi e alla dotazione tecnologica della scuola al di là degli schemi tradizionali, sfruttando la tecnologia mobile e wireless per una didattica collaborativa e multimediale. Gli spazi diventano flessibili, le attrezzature tecnologiche vengono utilizzate in aula, in laboratorio o altrove, con la possibilità di rimodulare gli spazi in coerenza con l'attività didattica prescelta.

Obiettivi formativi e competenze attese

L'obiettivo è di favorire e potenziare con strumenti innovativi l'apprendimento delle discipline, di superare la dimensione frontale e trasmissiva dei saperi, di promuovere la didattica attiva, di mettere al centro i fabbisogni formativi degli Studenti e di valorizzarne lo spirito di iniziativa. La spinta all'innovazione e l'utilizzo degli strumenti

digitali consentirà di accrescere l'interesse ed il livello di apprendimento degli Studenti. Dotare l'Istituzione scolastica di nuove forme di didattica digitale persegue i seguenti obiettivi: • Creare un ambiente di apprendimento "interattivo". • Sviluppare una didattica che coinvolga il gruppo classe. • Integrare gli strumenti digitali nella realizzazione dell'attività didattica. • Favorire l'approccio con le nuove tecnologie. • Favorire l'inclusione. • Costruire percorsi basati su metodologie didattiche innovative: Cooperative learning, Flipped classroom, Tutoring, Peer-education, Learning by doing.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Altro

Interne ed esterne

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

 Con collegamento ad Internet
Informatica

Approfondimento

DESTINATARI:

Alle studentesse e agli studenti sprovvisti, si assegneranno dispositivi in comodato d'uso al fine di garantire pari opportunità e il diritto allo studio.

RISORSE MATERIALI NECESSARIE:

PC, LIM

 ❖ **FSE PON - AVVISO PUBBLICO N. 19146 DEL 06/07/2020 - SUPPORTI DIDATTICI - BIBLIOTECA DIGITALE**

Il presente Avviso è finalizzato a consentire alle istituzioni scolastiche di acquistare supporti, libri, kit didattici, devices da concedere in comodato d'uso a studentesse e studenti in difficoltà, anche in seguito all'emergenza COVID -19, garantendo pari opportunità e diritto allo studio.

Obiettivi formativi e competenze attese

L'intervento è rivolto agli alunni dell'Istituto per il miglioramento delle competenze chiave.

DESTINATARI

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

Approfondimento

DESTINATARI:

L'intervento è rivolto alle studentesse e agli studenti dell'Istituto in difficoltà che possano documentare situazioni di disagio economico anche a causa degli effetti connessi alla diffusione del COVID-19.

RISORSE MATERIALI NECESSARIE:

Libri di testo, testi per alunni con DSA e BES, kit didattici e devices.

❖ PROGETTO "LA NUOVA EDUCAZIONE CIVICA"

È a scuola che le ragazze e i ragazzi iniziano a costruire il loro futuro, imparano il rispetto della convivenza e delle regole, della diversità e dell'ambiente. L'Educazione civica è una disciplina trasversale che ha come obiettivo il saper essere cittadini responsabili, le conoscenze sono solo il mezzo attraverso cui arrivarci. Il percorso sarà sviluppato tramite un lavoro didattico multi e interdisciplinare strutturato in base a temi e unità didattiche individuate all'interno del gruppo classe, in accordo con i docenti del Consiglio di classe durante l'intero anno scolastico, per un monte ore complessivo non inferiore a 33 ore per classe. Le attività didattiche sono svolte da uno o più della classe o del Consiglio di classe cui l'insegnamento è affidato con delibera del Collegio dei docenti. Al docente di discipline giuridico-economiche sarà affidato l'insegnamento di educazione civica, di cui curerà il coordinamento ferma restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento.

Obiettivi formativi e competenze attese

In riferimento alle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 "l'Insegnamento scolastico dell'educazione civica" si fonda su tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le tematiche: Area Costituzione, Area Sviluppo Sostenibile, Area Cittadinanza Digitale. AREA COSTITUZIONE La Costituzione rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono, infatti, sempre trovare coerenza con la Costituzione. La Costituzione italiana rappresenta la nostra fonte normativa più importante, poiché tutte le altre fonti del diritto devono rispettarne i principi. All'interno della nostra Costituzione sono descritti i principi fondamentali che regolano la vita dei cittadini, i diritti, i doveri, le libertà, oltre alla struttura e al funzionamento degli organi più importanti dello Stato. Non solo l'Italia ha una Costituzione, ma quasi tutti gli Stati moderni sono dotati di una legge fondamentale. Sotto l'aspetto formale, gli Stati moderni hanno Costituzioni scritte, poiché questa modalità consente di conoscerne più facilmente i contenuti. In alcuni Stati, che hanno una diversa tradizione giuridica, la legge fondamentale non è scritta in un unico testo, ma discende da fonti non scritte. Ciò significa che le norme costituzionali derivano da norme consuetudinarie e da vecchi testi a mano a mano adattati ai tempi. Hanno Costituzioni scritte quasi tutti gli Stati moderni, tra cui Italia, Francia, Germania, Paesi Bassi ecc., mentre gli esempi di Costituzioni non scritte sono, molto pochi. La Costituzione è composta da 139 articoli e XVIII Disposizioni transitorie e finali: il testo costituzionale, in verità, non è più esattamente quello entrato in vigore nel 1948, in quanto sono state apportate diverse modifiche per adeguarlo alla nuova realtà sociale e politica e sono stati abrogati alcuni articoli (artt. 115, 124, 128, 129, 130), ma la numerazione è rimasta invariata. La Costituzione è distinta in due parti: • Diritti e doveri dei cittadini • Ordinamento della Repubblica, precedute dai Principi fondamentali e seguite dalle Disposizioni transitorie e finali. AREA SVILUPPO SOSTENIBILE Questa area è dedicata in gran parte all'Agenda 2030 dell'ONU che ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi riguardano la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, e suggeriscono la costruzione di città sostenibili per l'ambiente e per la vita degli esseri umani, modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questa area, rientrano i temi

riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente e dei beni comuni, il rispetto per gli animali e la protezione civile. AREA CITTADINANZA DIGITALE La Cittadinanza digitale è la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Ad essa è dedicato l'intero articolo 5 della Legge 92/2019, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. L'obiettivo è l'acquisizione di competenze utili a migliorare l'utilizzo della tecnologia con la consapevolezza dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta. Competenze generali: collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio politico (e di quello economico) per orientarsi nel tessuto culturale ed associativo (e in quello produttivo) del proprio territorio. Comprendere il linguaggio e la logica interna della disciplina, riconoscendone l'importanza perché in grado di influire profondamente sullo sviluppo e sulla qualità della propria esistenza a livello individuale e sociale, applicandola in modo efficace con autonomia e responsabilità a scuola come nella vita. Competenze operative: saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui è titolare; riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline; riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale; stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale; individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche.

DESTINATARI
RISORSE PROFESSIONALI

Gruppi classe

Interno

Risorse Materiali Necessarie:

 ❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet

Approfondimento

Contenuti/Attività che svolgeranno i Consigli di Classe

Nuclei di apprendimento fondamentali

ü la Costituzione, le istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;

ü l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;

ü educazione alla cittadinanza digitale;

ü gli elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;

ü l'educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;

ü l'educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;

ü educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;

ü formazione di base in materia di protezione civile

Nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione civica sono altresì promosse:

ü l'educazione stradale;

ü l'educazione alla salute e al benessere;

ü l'educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva.

❖ PROGETTO "GENERAZIONI CONNESSE USO CONSAPEVOLE DELLA RETE"

Il Progetto "Generazioni Connesse Uso consapevole della Rete" si prefigge di dotare tutte le scuole italiane di un documento programmatico e-Policy, volto a promuovere le competenze digitali ed un uso delle tecnologie positivo, critico e consapevole, sia da parte dei ragazzi e delle ragazze che degli adulti coinvolti nel processo educativo. L'E-

policy fornisce, quindi, delle linee guida per garantire il benessere in Rete, definendo regole di utilizzo delle TIC a scuola e ponendo le basi per azioni formative e educative su e con le tecnologie digitali, oltre che di sensibilizzazione su un uso consapevole delle stesse. L'E-policy, inoltre, vuole essere un documento finalizzato a prevenire situazioni problematiche e a riconoscere, gestire, segnalare e monitorare episodi legati ad un utilizzo scorretto degli strumenti informatici. A tal proposito, è stato messo a disposizione dei docenti, dei genitori, degli alunni e degli operatori del settore dei percorsi formativi on line in modalità asincrona sull'argomento.

Obiettivi formativi e competenze attese

Obiettivi formativi L'E-policy ha l'obiettivo di esprimere la nostra visione educativa e proposta formativa, in riferimento alle tecnologie digitali. Nello specifico: - l'approccio educativo alle tematiche connesse alle "competenze digitali", alla privacy, alla sicurezza online e all'uso delle tecnologie digitali nella didattica e nel percorso educativo; - le norme comportamentali e le procedure di utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (ICT) in ambiente scolastico; - le misure per la prevenzione e la sensibilizzazione di comportamenti on-line a rischio; - le misure per la rilevazione, segnalazione e gestione delle situazioni rischiose legate ad un uso non corretto delle tecnologie digitali. Competenze attese □ migliorare non solo il proprio livello di competenze nell'ambito dell'uso consapevole della rete, ma contribuire a rendere la nostra scuola un luogo più sicuro per i nostri studenti.

DESTINATARI

Gruppi classe

Altro

Risorse Materiali Necessarie:

❖ **Laboratori:**

Con collegamento ad Internet
Informatica

Approfondimento

Destinatari

Docenti

Genitori

Alunni

Operatori del settore (Educatori, personale ATA)

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

Edmodo

Kahoot

Google Forms

STRUMENTI

ATTIVITÀ

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 dotazione.

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

STRUMENTI

ATTIVITÀ

- 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 Enologia per l'A.A.A.)

Docenti del Consiglio di Classe, Studenti delle classi.

U.D.A.

STRUMENTI**ATTIVITÀ**

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**

- 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.

COMPETENZE DEGLI STUDENTI

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

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

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

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

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

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

COMPETENZE E CONTENUTI

ATTIVITÀ

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 delle risorse informative digitali.

CONTENUTI 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 dell'insegnamento trasversale di educazione civica:

Per valutare gli esiti formativi, in sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero team e dal Consiglio di classe nella realizzazione dei percorsi pluridisciplinari. Anche il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'Esame di Stato e all'attribuzione del credito scolastico.

ALLEGATI: RUBRICA-DI-VALUTAZIONE-EDUCAZIONE-CIVICA.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. In sede di valutazione del comportamento dell'alunno da parte del Consiglio di classe, si può tener conto anche delle competenze conseguite nell'ambito del nuovo insegnamento di educazione civica, così come introdotto dalla Legge, tanto nel primo quanto nel secondo ciclo di istruzione, per il quale il D. Lgs. n. 62/2017 nulla ha aggiunto a quanto già previsto dal D.P.R. n. 122/2009.

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 biennio e delle classi terze e quarte 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 vengono comunicati gli interventi didattici finalizzati al recupero dei debiti formativi, indicando tempi, modalità dei corsi e relative verifiche. Se i Genitori o chi esercita la responsabilità genitoriale 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.

Per l'a.s. 2019/2020, a seguito dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, ai sensi dell'art. 4 dell'O.M. n. 11 del 16 Maggio 2020, gli alunni della scuola secondaria di secondo grado sono stati ammessi alla classe successiva in deroga alle disposizioni di cui all'art. 4, commi 5 e 6, e all'art. 14, comma 7 del D.P.R. n. 122 del 22 Giugno 2009. Nei verbali di scrutinio finali e nei documenti di valutazione finale sono stati riportati, per ciascun alunno, le valutazioni insufficienti. Per gli alunni ammessi alla classe successiva in presenza di votazioni inferiori a sei decimi, il consiglio di classe ha predisposto il piano di apprendimento individualizzato di cui all'articolo 6 della suddetta Ordinanza, in cui sono stati indicati, per ciascuna disciplina, gli obiettivi di apprendimento da conseguire nonché le specifiche strategie per il raggiungimento dei relativi livelli di apprendimento.

Non sono stati ammessi alla classe successiva, con motivazione espressa all'unanimità dai Docenti componenti il Consiglio di classe, solamente quegli alunni per i quali i docenti del consiglio di classe non fossero in possesso di alcun elemento valutativo, per cause non imputabili alle difficoltà legate alla disponibilità di apparecchiature tecnologiche ovvero alla connettività di rete, bensì a situazioni di mancata o sporadica frequenza delle attività didattiche, perduranti e già opportunamente verbalizzate per il primo periodo didattico. Sono stati fatti salvi i provvedimenti di esclusione dagli scrutini emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.

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.

Per l'a.s. 2019/2020, a seguito dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, ai sensi dell'art. 3 dell'O.M. n. 10 del 16 Maggio 2020, sono stati ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni,

ai sensi dell'articolo 13, comma 1 del Decreto legislativo, gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2 del medesimo Decreto legislativo.

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 sotto 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.

PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

1. Premessa

La Commissione per la Didattica Digitale Integrata, nominata (prot. n° 8407 del 04/09/2020) per supportare le azioni della scuola in occasione dell'emergenza sanitaria, ha individuato le modalità organizzative di svolgimento delle attività didattiche per l'a.s. 2020/2021, per garantire la ripresa delle lezioni, basandosi sul D.M. n° 39 del 26/06/2020 e sulle direttive del Dirigente Scolastico e sulle proposte già condivise nel Consiglio di Istituto e nel Collegio dei Docenti del 01/09/2020.

Il Decreto del Ministro dell'Istruzione n° 39/2020 ha fornito un quadro di riferimento entro cui progettare la ripresa delle attività scolastiche, con particolare riferimento alla necessità per le scuole di dotarsi di un Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata.

Il presente Piano, adottato per l'a.s. 2020/2021, contempla la DaD non più come didattica d'emergenza ma Didattica Digitale Integrata, che prevede l'apprendimento con le tecnologie considerate uno strumento utile per facilitare apprendimenti curricolari e favorire lo sviluppo cognitivo. Il Piano sarà oggetto di revisione periodica, al fine di adattarsi al meglio alle esigenze degli Studenti, dei

Docenti, soprattutto dopo una prima fase di sperimentazione della D.D.I., e agli scenari normativi in continua evoluzione dovuti all'emergenza sanitaria in corso. Dall'idea tradizionale di Laboratorio d'informatica, nella Didattica Digitale Integrata si passa alla tecnologia che entra in "classe", a prescindere se in aula o a casa, adottando metodologie e strumenti tipici dell'apprendimento attivo e supportando la didattica quotidiana. Grazie ai fondi pervenuti durante l'anno scolastico 2019/2020, con alcune procedure di gara ancora in corso, la scuola ha potuto dotarsi di tablet, portatili e altre strumentazioni che possono essere agevolmente utilizzate all'interno delle aule a disposizione di Alunni e Docenti.

La Didattica Digitale Integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento, viene proposta agli Studenti come modalità didattica complementare supportata da strumenti digitali e dall'utilizzo delle nuove tecnologie, che integrano e potenziano l'esperienza scuola in presenza, nonché a distanza, secondo le modalità legate alla specificità del nostro Istituto, assicurando sostenibilità alle attività proposte e attenzione agli Alunni fragili e all'inclusione. Alla luce di quanto già sperimentato con la Didattica a Distanza secondo le Istruzioni Operative del M.I. emanate in data 10/03/2020, col presente Piano vengono fissati criteri e modalità per la D.D.I., affinché la proposta didattica dei singoli Docenti si inserisca in un quadro pedagogico e metodologico condiviso che garantisca omogeneità e condivisione dell'offerta formativa, rimodulando le progettazioni didattiche al fine di porre gli Alunni, in presenza e a distanza, al centro del processo di insegnamento-apprendimento ed evitando che i contenuti e le metodologie siano la mera trasposizione di quanto svolto tradizionalmente in presenza.

La D.D.I., sia nella modalità limitata ad alcuni Studenti, sia nel caso si debba effettuare nei confronti della generalità degli Studenti, in conseguenza di eventuale nuova chiusura, si ispira ai seguenti valori:

- Ø diritto all'istruzione;
- Ø dialogo e comunicazione;

- ∅ collegialità;
- ∅ rispetto, correttezza e consapevolezza;
- ∅ valutazione in itinere e conclusiva.

2. Norme di riferimento

Il presente Piano Scolastico per la Didattica Digitale Integrata (D.D.I.) viene delineato seguendo le disposizioni contenute nel D.M. 7 agosto 2020 n° 89, "Adozione delle Linee guida sulla Didattica Digitale Integrata", di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020 n° 39, tenendo conto della seguente normativa:

- § la Legge 22 maggio 2020, n° 35, conversione in Legge, con modificazioni, del Decreto- Legge 25 marzo 2020 n° 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID- 19;
- § la Legge 6 giugno 2020 n° 41, conversione in Legge con modificazioni del Decreto- Legge 8 aprile 2020 n° 22, recante misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato;
- § il D.M. 26 giugno 2020 n° 39, adozione del Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021 (Piano scuola 2020/2021);
- § l'O.M. 23 luglio 2020 n° 69;
- § il C.C.N.L. comparto Istruzione e Ricerca 2016-2018 del 19 aprile 2018;
- § il C.C.N.L. comparto Scuola 2006-2009 del 29 novembre 2007;
- § il Protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel

rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID-19 del 6 agosto 2020.

3. Obiettivi

L'utilizzo della D.D.I. si rende necessario per l'emergenza sanitaria in corso " *al fine di porre gli Alunni, pur a distanza, al centro del processo di insegnamento-apprendimento per sviluppare quanto più possibile autonomia e responsabilità*"; consentendo, dunque, di dare continuità e unitarietà all'azione educativa e didattica e di non perdere il contatto "umano" con gli Studenti.

La D.D.I. è lo strumento didattico che consente di garantire il diritto all'apprendimento delle Studentesse e degli Studenti anche in caso di nuovo lockdown o in caso di quarantena, isolamento fiduciario di singoli Insegnanti, Studentesse e Studenti, che di interi gruppi classe. La D.D.I. è orientata anche alle Studentesse e agli Studenti che presentano fragilità, nelle condizioni di salute, opportunamente attestate e riconosciute, consentendo a questi per primi di poter fruire della proposta didattica dal proprio domicilio, in accordo con le famiglie.

Attraverso la D.D.I. è, dunque, possibile:

- 1: raggiungere gli Allievi e ricostituire il gruppo classe anche in modalità virtuale;
- 2: diversificare l'offerta formativa con il supporto di metodi comunicativi e interattivi;
- 3: personalizzare il percorso formativo in relazione alle esigenze dell'allievo;
- 4: rispondere alle esigenze dettate da Bisogni Educativi Speciali (disabilità, disturbi specifici dell'apprendimento, svantaggio linguistico, etc.).

La proposta della D.D.I. deve inserirsi in una cornice pedagogica e metodologica condivisa, che promuova l'autonomia e il senso di responsabilità delle Studentesse e

degli Studenti e garantisca omogeneità all'offerta formativa dell'Istituzione Scolastica, nel rispetto dei traguardi di apprendimento fissati dalle Linee guida e dalle Indicazioni nazionali per i diversi percorsi di studio e degli obiettivi specifici di apprendimento individuati nel Curricolo d'istituto.

La progettazione della D.D.I. deve tenere conto del contesto e assicurare la sostenibilità delle attività proposte, un adeguato equilibrio tra le attività integrate digitali sincrone e asincrone, nonché un generale livello di inclusività nei confronti degli eventuali Bisogni Educativi Speciali. Il materiale didattico fornito agli Studenti deve inoltre tenere conto dei diversi stili di apprendimento e degli eventuali strumenti compensativi da impiegare, come stabilito nei Piani Didattici Personalizzati, nell'ambito della didattica speciale.

4. Analisi dei fabbisogni

Sono state effettuate attività di ricognizioni, inventario e di verifica sia delle risorse umane e tecnologiche, che degli spazi e delle attrezzature informatiche dell'Istituto.

Tali attività di verifica sono sintetizzate in un Report, il quale è trasmesso periodicamente dal Team dell'Innovazione Digitale al Dirigente Scolastico.

Il Report comprende le seguenti informazioni:

- n. Docenti a tempo indeterminato titolari
- n. Docenti in assegnazione o supplenti
- n. Docenti dell'organico aggiuntivo
- n. aule utilizzate per la didattica in presenza
- n. aule utilizzate per la didattica blended

- n. spazi aggiuntivi utilizzati come aule
- n. banchi monoposto
- n. Alunni in presenza e in modalità a distanza

Entro il mese di Ottobre sarà completata l'analisi del fabbisogno di contesto in merito a dotazioni di strumentazione digitale degli Studenti, condizione di fragilità (Studenti e Personale). La rilevazione ha lo scopo di conoscere la disponibilità di strumentazione tecnologica e connettività e prevedere il bisogno di strumenti per il collegamento e device in comodato d'uso gratuito. I criteri per l'assegnazione saranno decisi dal Collegio dei Docenti.

E' stata potenziata la rete WiFi dell'Istituto per permettere l'avvio dalla D.D.I. già a partire dal primo giorno di scuola previsto per il 22/09/2020.

E' stato previsto inoltre il potenziamento della connettività in alcune aree sprovviste (palestra, auditorium, cantina), l'acquisto di nuovi notebook, webcam e banchi monoposto a completare il fabbisogno della scuola.

5. Definizione delle modalità di svolgimento dell'attività didattica

Dall'analisi dell'infrastruttura dell'Istituto in rapporto al protocollo anti-covid vigente, nonché dalle variazioni dei parametri di distanziamento interpersonale e dell'evoluzione del contagio, le modalità di svolgimento delle attività didattiche potranno essere diverse e subire variazioni anche nel corso dell'anno scolastico. Il termine "Didattica Digitale Integrata" fa riferimento alle seguenti potenziali situazioni:

- Attività didattica blended: un gruppo di Studenti di una classe svolge il normale orario delle lezioni in presenza e un altro, per motivazioni di spazi o anche mediche (ad esempio: isolamento, malattia, quarantena, ecc.), segue le medesime lezioni a distanza;

- Attività didattica integrata: tutti gli Studenti della classe per un periodo definito sulla base di una programmazione dettata dall'Istituto, per ridurre la situazione di assembramento o per altre ragioni organizzative finalizzate al contenimento della diffusione del virus, svolgono il normale orario delle lezioni a distanza per una settimana, mentre gli Studenti di altre classi svolgono il normale orario delle lezioni in presenza.
- Attività didattica a distanza: tutti gli Studenti delle classi svolgono attività didattiche a distanza, a causa della sospensione parziale o generalizzata della frequenza delle lezioni. Nel caso in cui, a seguito di eventuali nuove situazioni di chiusura parziale o totale, si dovesse ricorrere alla Didattica a Distanza per l'intero gruppo classe (o l'intero Istituto), quale strumento unico di espletamento del servizio scolastico, agli Studenti sarà erogata una D.D.I. totalmente a distanza, mediante una combinazione equilibrata di attività in modalità sincrona e asincrona, per consentire di ottimizzare l'offerta didattica con i ritmi di apprendimento, avendo cura di prevedere sufficienti momenti di pausa.

Solo nei casi di chiusura temporanea dell'Istituto, per la D.D.I., potrà essere rimodulato l'orario curricolare, cercando di assicurare almeno venti ore settimanali di didattica in modalità sincrona con l'intero gruppo classe e ulteriori attività in piccolo gruppo, nonché attività in modalità asincrona secondo le metodologie proprie della D.D.I.

Per le classi in modalità *blended learning* si è scelta una rotazione settimanale, così da garantire a tutti gli Studenti un'equa partecipazione alle lezioni in presenza delle diverse discipline. Deroghe:

- gli Studenti delle classi prime inizieranno l'anno scolastico tutti in presenza, allo scopo di avviare con maggior agio la composizione del gruppo classe e formare e informare circa le pratiche di didattica a distanza

deliberate dal Collegio;

- gli Studenti D.V.A., D.S.A. e genericamente con B.E.S. potranno partecipare alle lezioni sempre in presenza, previo accordo con le famiglie e codifica della scelta operata da C.d.C., famiglia, Specialisti nel P.E.I./P.D.P.;
- pari attenzione sarà prestata agli Studenti “fragili” per cui, sempre d’intesa con la famiglia, sarà possibile optare per una prevalenza/esclusività di didattica a distanza, previa certificazione medica;
- Didattica a Distanza, previa richiesta dei Genitori, per gli Studenti nel cui nucleo familiare sia presente e convivente un soggetto, che per patologie pregresse, possa essere considerato maggiormente a rischio di contagio. In questo caso la documentazione presentata deve prevedere apposita certificazione medica.

Svolgimento delle attività didattiche in modalità blended

La progettazione del Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (D.D.I.) dedicata agli Studenti delle classi in modalità blended, non richiede una rimodulazione di obiettivi, perché una parte di Studenti seguirà, a rotazione, le lezioni che vengono svolte in classe dai Docenti, garantendo in ogni caso la presenza fisica in classe degli Studenti con disabilità o con D.S.A. In conseguenza della turnazione potranno sempre effettuare le verifiche in presenza.

Le attività didattiche da realizzare in modalità D.D.I. devono essere organizzate in modo da garantire la continuità dell’interazione con lo Studente. Il gruppo a distanza rispetta per intero l’orario di lavoro della classe in presenza, collegandosi da remoto, a schermo aperto e partecipando attivamente alle lezioni. Da casa si seguono le lezioni svolte in aula, attrezzata, con computer portatili, i quali

permetteranno il collegamento mediante l'applicativo MEET di Google con la parte di classe a distanza.

Le video lezioni in diretta e le altre attività asincrone dovranno svolgersi all'interno delle ore di lezione dei Docenti in base all'orario curricolare. Le video lezioni in diretta avranno una **durata massima di 45 minuti**, in maniera da garantire **almeno 15 minuti di pausa** tra un'attività sincrona e la successiva.

Resta ferma la possibilità di svolgere in orario pomeridiano, entro le ore 17,00, attività online di sportello, sostegno o recupero individuali o per piccoli gruppi, da concordare con gli Studenti, ma da non utilizzarsi per interrogazioni o prosecuzione del programma.

Nel tempo intercorrente tra i 45 minuti e la fine dell'ora di lezione il Docente resta in classe e cura l'autorizzazione all'uso dei bagni nei minuti non impegnati per la lezione e vigila sugli Alunni, consentendo al Collaboratore Scolastico di procedere a pulizia e sanificazione di strumenti d'uso tra un Docente e il successivo.

Sulla base dell'interazione tra Insegnante e Studenti, si possono individuare due tipologie di attività integrate digitali, che concorrono, in maniera sinergica, al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento e allo sviluppo delle competenze, a seconda che prevedano l'interazione in tempo reale o no tra gli Insegnanti e il gruppo degli Studenti: **attività sincrone e attività asincrone**.

Sono da considerarsi attività sincrone:

Ø le videolezioni in diretta, intese come sessioni di comunicazione interattiva audio- video in tempo reale, comprendenti anche la verifica orale degli apprendimenti;

Ø lo svolgimento di compiti quali la realizzazione di elaborati digitali o la risposta a test più o meno strutturati con il monitoraggio in tempo reale da parte dell'insegnante, ad esempio utilizzando varie applicazioni.

Sono da considerarsi attività asincrone le attività strutturate e documentabili, svolte con l'ausilio di strumenti digitali, quali:

- l'attività di approfondimento individuale o di gruppo con l'ausilio di materiale didattico digitale fornito o indicato dall'insegnante;
- la visione di videolezioni, documentari o altro materiale video predisposto o indicato dall'insegnante;
- esercitazioni, risoluzione di problemi, produzione di relazioni e rielaborazioni in forma scritta/multimediale o realizzazione di artefatti digitali nell'ambito di un project work.

Non rientra tra le attività integrate digitali asincrone la normale attività di studio autonomo dei contenuti disciplinari da parte delle Studentesse e degli Studenti; così come non si considera attività integrata digitale il solo postare materiali di studio o esercitazioni senza prevedere momenti di interazione con gli Studenti, con spiegazioni ed eventuali successivi chiarimenti: le attività integrate digitali asincrone vanno intese come attività di insegnamento-apprendimento strutturate e documentabili che prevedono lo svolgimento autonomo da parte delle Studentesse e degli Studenti di compiti precisi, assegnati di volta in volta, anche su base plurisettimanale, e/o diversificati per piccoli gruppi.

Di ciascuna attività asincrona, l'insegnante stima l'impegno richiesto al gruppo di Studenti in termini di numero di ore stabilendo dei termini per la consegna/restituzione che tengano conto del carico di lavoro complessivamente richiesto al gruppo classe e bilanciando opportunamente le attività da svolgere con l'uso di strumenti digitali con altre tipologie di studio al fine di garantire la salute delle Studentesse e degli Studenti.

Sarà cura dell'insegnante rendere equilibrato il carico di lavoro assegnato agli Studenti tra attività sincrone/asincrone e online/offline ed evitare le possibili

sovrapposizioni di verifiche o di termini di consegna di attività asincrone di diverse discipline.

La mancata partecipazione alle lezioni online viene rilevata sul Registro elettronico, ai fini di una trasparente comunicazione scuola-famiglia e concorre al computo delle assenze. Le famiglie sono tenute a controllare con attenzione il Registro per una piena consapevolezza della partecipazione dei propri figli alle lezioni e alle attività.

Si evidenzia che l'attività didattica digitale blended comporta l'attuazione da parte del Docente di metodologie didattiche innovative e laboratoriali, che escludono, nella maggior parte dei casi, la conduzione di lezione frontale, allo scopo di raggiungere il pieno coinvolgimento degli Studenti in classe e contemporaneamente di quelli a distanza.

Svolgimento delle attività didattiche a distanza

Nel caso in cui la D.D.I. a distanza divenga strumento unico di espletamento del servizio scolastico per un lungo periodo, a seguito di eventuali nuove situazioni di lockdown, potranno prevedersi quote orarie settimanali minime di lezione:

- il C.d.C. potrà riformulare, se necessario, il quadro orario prevedendo un range di ore settimanali di attività sincrone (*Google Meet*) pari ad almeno 20-25 ore di lezione;
- le attività asincrone dovranno essere segnate sul registro elettronico Argo e saranno espletate mediante lo stesso registro, ove possibile, integrando con la piattaforma G Suite for Education, che rappresenta l'altro strumento informatico utilizzato per le attività di D.D.I.

Per ciascuna classe e per ciascuna disciplina, gli impegni che richiedono la permanenza al computer degli Studenti, tra lezioni da seguire e compiti da svolgere, dovranno essere bilanciati con altri tipi di attività da svolgere senza

l'ausilio di dispositivi; è pertanto necessario che circa un terzo del monte ore settimanale consista in attività offline, tra studio autonomo, letture da supporti cartacei, svolgimento di esercizi sul quaderno/libro di testo, revisione di appunti, scrittura manuale, disegno, progettazione, compiti di realtà, realizzazione di progetti, realizzazione di esperienze laboratoriali etc. Questo momento potrà, eccezionalmente, essere utilizzato anche per rispondere a domande di chiarimento degli Studenti.

Sarà cura dei Consigli di Classe strutturare il quadro orario settimanale sulla base dei suddetti principi.

Tutte le attività proposte, le verifiche previste e i compiti assegnati dai Docenti nell'arco della settimana dovranno essere indicate sulla Bacheca del Registro elettronico Argo, così da garantire agli Studenti, alle Famiglie e ai Colleghi dello stesso Consiglio di Classe una visione d'insieme di quanto viene svolto, evitando sovrapposizioni e sovraccarichi di lavoro, rendendo più chiara e diretta la consultazione e comunicazione.

I C.d.C. potranno, inoltre, rimodulare gli obiettivi didattici individuando i contenuti essenziali delle discipline, nonché le modalità per il perseguimento dei seguenti Obiettivi:

§ favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni Studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione, anche nei casi di difficoltà di accesso agli strumenti digitali;

§ garantire l'apprendimento anche degli Studenti con Bisogni Educativi Speciali con l'utilizzo delle misure compensative e dispensative indicate nei P.D.P., l'adattamento negli ambienti di apprendimento a distanza dei criteri e delle modalità indicati nei P.E.I. e P.D.P., valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli Studenti;

§ privilegiare un approccio didattico basato sugli aspetti relazionali e lo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità, orientato all'imparare ad imparare e allo spirito di collaborazione dello Studente, per realizzare un'esperienza educativa distribuita e collaborativa che valorizzi la natura sociale della conoscenza;

§ contribuire allo sviluppo delle capacità degli Studenti di ricercare, acquisire ed interpretare criticamente le informazioni nei diversi ambiti, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo i fatti dalle opinioni e documentandone sistematicamente l'utilizzo con la pratica delle citazioni.

In particolare, **ciascun Docente**:

- ridefinirà, in sintonia con i Colleghi di dipartimento, gli obiettivi di apprendimento e le modalità di verifica delle proprie discipline condividendo le proprie decisioni con gli Studenti;
- cercherà di strutturare e pianificare gli interventi in modo organizzato e coordinato con i Colleghi di dipartimento e dei Consigli di Classe, anche al fine di richiedere agli Studenti un carico di lavoro non eccessivo e adeguato, che bilanci opportunamente le attività da svolgere con l'uso di strumenti digitali o con altre tipologie di studio, garantendo la loro salute e la loro sicurezza;
- individuerà le modalità di verifica degli apprendimenti più adeguate, condividendole nei rispettivi dipartimenti, tenendo conto, in sede di valutazione finale, anche dei progressi, del livello di partecipazione e delle competenze personali sviluppate da ciascuno Studente;
- comunicherà tempestivamente al Coordinatore di classe i nominativi degli Studenti che non seguono le attività didattiche a distanza, che non dimostrano alcun impegno o che non hanno a disposizione strumenti per prenderne parte, affinché il Coordinatore concordi con il Dirigente Scolastico le eventuali azioni da intraprendere per favorirne il reintegro e la partecipazione;

- continuerà a mantenere i rapporti individuali con i Genitori attraverso le annotazioni sul Registro elettronico e, su specifica richiesta delle famiglie, anche via mail e/o tramite videoconferenza;

- pianificherà l'attività lavorativa preservando la propria salute e il proprio tempo libero, rispettando al contempo le normative in materia di sicurezza sul lavoro, in particolare quelle riguardanti, per analogia, lo smart working.

Le consegne relative alle attività asincrone potranno essere assegnate dal lunedì al venerdì, entro le ore 14:00 e i termini per le consegne sono fissati, sempre dal lunedì al venerdì, entro le ore 19:00, per consentire agli Studenti di organizzare la propria attività di studio, lasciando alla scelta personale della Studentessa o dello Studente lo svolgimento di attività di studio autonoma anche durante il fine settimana. In ogni caso il Docente eviterà di organizzare attività sincrone (lezioni e/o verifiche) nelle ore pomeridiane.

Percorsi di apprendimento in caso di isolamento o condizioni di fragilità

Nel caso in cui le misure di prevenzione e di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 e della malattia COVID-19, indicate dal Dipartimento di prevenzione territoriale, prevedano l'allontanamento dalle lezioni in presenza di una o più classi, dal giorno successivo prenderanno il via, per le classi individuate e per tutta la durata degli effetti del provvedimento, le attività didattiche a distanza in modalità sincrona e asincrona sulla base dell'orario curricolare.

Nel caso in cui, all'interno di una o più classi il numero di Studentesse e Studenti interessati dalle misure di prevenzione e contenimento fosse tale da non poter garantire il servizio per motivi organizzativi e/o per mancanza di risorse, con apposita determina del Dirigente Scolastico le attività didattiche si svolgono a distanza per tutte le Studentesse e gli Studenti delle classi interessate.

Nel caso di richiesta da parte di Alunni dichiarati fragili di svolgere totalmente a distanza le attività didattiche, o di un componente del nucleo familiare dichiarato

fragile, sempre da apposita certificazione medica, il Dirigente potrà concedere la possibilità di seguire da casa le lezioni con apposita autorizzazione. Tale autorizzazione sarà riportata sul registro elettronico Argo.

Attività di insegnamento in caso di quarantena, isolamento domiciliare o fragilità

I Docenti sottoposti a misure di quarantena o isolamento domiciliare che non si trovano in stato di malattia certificata dal Medico di Medicina Generale o dai medici del Sistema Sanitario Nazionale garantiscono la prestazione lavorativa attivando per le classi a cui sono assegnati le attività di Didattica Digitale Integrata seguendo l'orario curricolare. In merito alla possibilità per il Personale Docente in condizione di fragilità, individuato e sottoposto a sorveglianza sanitaria eccezionale a cura del Medico competente, di garantire la prestazione lavorativa, anche a distanza, si seguiranno le indicazioni in ordine alle misure da adottare fornite dal Ministero dell'Istruzione in collaborazione con il Ministero della Salute, il Ministero del Lavoro e il Ministero per la Pubblica amministrazione, con il coinvolgimento delle organizzazioni sindacali.

6. Strumenti

Gli strumenti utilizzati per la D.D.I. sono:

il registro elettronico Argo

la piattaforma G Suite for Education

Dallo scorso anno scolastico tutto il Personale Scolastico e tutti gli Alunni hanno un proprio account con dominio *amatovetranosciacca.edu.it*, con cui accedere ai servizi e alle applicazioni della piattaforma G Suite for Education; questa scelta garantisce uniformità, condivisione e collaborazione e potenzia la didattica ed è supportata

da un piano di formazione interno mirato e da attività di sportello digitale e tutoraggio svolte dal Team dell'Innovazione Digitale. L'account mail è professionale e contiene il dominio della nostra scuola:

nome.cognome@amatovetranosciacca.edu.it

L'insegnante creerà, per ciascuna disciplina di insegnamento e per ciascuna classe, un corso su Google Classroom (da nominare come segue: Classe - Indirizzo - Disciplina), come ambiente digitale di riferimento per la gestione dell'attività didattica sincrona e asincrona. L'insegnante inviterà al corso tutti gli Studenti della classe e utilizzando gli indirizzi email di ciascuno o l'indirizzo email del gruppo classe (già creato dal TEAM).

Per il necessario adempimento amministrativo di rilevazione della presenza in servizio dei Docenti e per registrare la presenza degli Alunni a lezione, si utilizzerà il registro elettronico Argo, così come per le comunicazioni scuola-famiglia e l'annotazione dei compiti giornalieri.

Google offre un prodotto in hosting G Suite for Education, già sperimentato in periodo di lockdown, con diverse applicazioni e altri servizi aggiuntivi a disposizione della scuola. E' stato già effettuato un corso di formazione interno nel mese di maggio 2020 sulle potenzialità delle suddette applicazioni e sulle modalità di svolgimento delle lezioni sincrone e asincrone.

La piattaforma è protetta: assicura privacy e security, essendo un ambiente chiuso e controllato. La posta degli Studenti è limitata al dominio della scuola. La posta dei Docenti è invece aperta anche all'esterno del dominio.

La piattaforma rende disponibile uno spazio cloud illimitato a Studenti e Docenti e offre un pacchetto editor completamente compatibile con gli altri pacchetti, che in più offre la possibilità di:

video lezioni sincrone con Docenti (esclusivamente con Google Meet)
attività laboratoriali

attività asincrone che gli Studenti possono svolgere autonomamente, singolarmente o in gruppo, su consegna e indicazioni dei Docenti

attività interdisciplinari

attività previste da progetti

attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo

creazione e condivisione di diversi prodotti, in particolare lavori in condivisione simultaneamente su un prodotto da dispositivi e luoghi diversi.

Il Team dell'innovazione digitale predispose spazi di archiviazione digitali (spazio condiviso su Google Drive) di elaborati degli Alunni, verbali delle riunioni degli Organi Collegiali, di atti amministrativi, di prodotti della didattica; il Team inoltre cura la comunicazione relativa alle procedure di utilizzo, offrendo anche formazione specifica al Personale. Ciascun Docente potrà archiviare gli elaborati delle verifiche degli Studenti e tutti i documenti creati durante l'anno scolastico su una cartella predisposta per ciascuna classe dal Team sullo spazio condiviso; il Docente archiverà i propri documenti creando una cartella col nome della propria materia e inserendola nella suddetta cartella indicante la propria classe. Per ulteriore livello di sicurezza, tutti i documenti archiviati dai Docenti, saranno periodicamente copiati anche sul NAS della scuola, da parte del Team.

Le applicazioni Google che possono essere utilizzate in D.D.I. sono:

Calendar: agenda sulla quale inserire eventi, promemoria privati o condivisi.

Drive: spazio di archiviazione sul cloud illimitato.

Documenti, Fogli di lavoro, Presentazioni: editor che permettono di collaborare, condividere e lavorare in tempo reale con Docenti, Studenti, D.S. e il Personale degli uffici di segreteria.

Moduli: applicazione per creare moduli e sondaggi con raccolta delle risposte e grafici, per creare e somministrare quiz e verifiche con punteggi e autocorrezione.

Classroom: applicazione che permette agli Insegnanti di gestire le attività, i

materiali, la comunicazione e le verifiche delle proprie classi, assegnare compiti e voti, inviare feedback e tenere sotto controllo il lavoro degli Studenti a distanza.

Jamboard: la lavagna interattiva di Google, basata sul cloud e disponibile su computer, telefono o tablet, che può essere condivisa in modifica o visualizzazione.

Google Keep: applicazione per creare note, per prendere appunti, inserire un promemoria audio o vocale che verrà trascritto automaticamente, aggiungere testo, foto e immagini, creare elenchi e checklist, recuperare testo (funzione OCR) e altro.

Sites: strumento facile e veloce da utilizzare per realizzare siti web, ospitare programmi di studio, sviluppare competenze di sviluppo e favorire la creatività degli Studenti.

Blogger: applicazione per creare blog facile e intuitivo permette di postare, oltre al solo testo e link, anche immagini, audio e podcast e video.

Maps: applicazione per la creazione di mappe personalizzate che possono dare vita a itinerari storici, geografici etc.

Google Tour Creator: applicazione per raccontare storie con la realtà virtuale (tour immersivi a 360° da condividere su Esplorazioni).

Tour Builder: strumento interattivo per la narrazione di storie, che collega le persone ai luoghi utilizzando Google Maps e contenuti multimediali.

Google Earth: applicazione per la scoperta, l'esplorazione e la creazione di storie dinamiche dando nuove dimensioni alla narrazione integrando potenziale narrativo, realtà aumentata e realtà virtuale, in percorsi didattici innovativi e coinvolgenti, per sperimentare metodologie didattiche attive.

Google Esplorazioni: applicazione per la didattica immersiva che consente agli Insegnanti e agli Studenti di esplorare il mondo attraverso più di 1000 tour di realtà virtuale (VR) e 100 tour di realtà aumentata (AR).

Meet: videochiamate e messaggi sicuri per far proseguire l'apprendimento al di fuori della scuola.

YouTube: applicazione che permette di iscriversi ai propri canali preferiti, creare

playlist, modificare e caricare video e condividerli tramite Classroom.

7. Progettazione di percorsi inter e pluridisciplinari (U.D.A.) e di percorsi didattici replicabili e modulari

I percorsi inter e pluridisciplinari sono in fase di progettazione, in seno ai singoli dipartimenti, progettazione che si concluderà all'interno dei Consigli di Classe del mese di Ottobre. La D.D.I. è stata inserita all'ordine del giorno nella progettazione e sviluppo delle singole U.D.A., le quali potranno essere attuate senza alcuna modifica sostanziale rispetto al *setting* in cui lo Studente dovrà operare, se in presenza o a distanza.

8. Rimodulazione dei P.C.T.O., delle attività laboratoriali e delle esercitazioni

L'Istituto "Calogero Amato Vetrano" attiva corsi extracurricolari in presenza che potranno continuare a distanza in caso di quarantena parziale o totale dei gruppi classe, utilizzando *Google Meet*. Tale attività è già stata sperimentata favorevolmente lo scorso anno scolastico per i progetti P.O.N. Per le attività laboratoriali ed esercitazioni, la commissione per la D.D.I. rimanda la pianificazione delle attività al mese di ottobre, in attesa che si concludano le procedure per l'acquisto delle strumentazioni informatiche e tecnologiche necessarie allo svolgimento di tali attività.

9. Individuazione delle metodologie didattiche

Come già accennato alla fine del paragrafo 5 del presente Piano, il Docente dovrà attuare metodologie didattiche innovative e laboratoriali per condurre una D.D.I. efficace.

La progettazione della didattica in modalità digitale deve evitare che i contenuti e le metodologie siano la mera trasposizione di quanto solitamente viene svolto in

presenza: a tal scopo sono individuate le seguenti metodologie da utilizzare in D.D.I., fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli Alunni, che consentono di presentare proposte didattiche che puntano alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze:

Lavoro cooperativo

Debate

Project based learning

Flipped Classroom: la metodologia consiste nel fornire materiali e tutorial che favoriscano l'avvicinamento dello Studente ad un nuovo contenuto. I Docenti possono fornire link a video o risorse digitali, presentazioni o tutorial, che gli Studenti possono fruire in autonomia. E' possibile utilizzare canali youtube o blog dedicati alle singole discipline.

Consegna di report, compiti ed esercizi da inviare su Classroom di varie tipologie, anche a tempo e con scadenza, con griglia di valutazione.

Richiesta di approfondimenti da parte degli Studenti su argomenti di studio: agli Studenti viene richiesto di elaborare contenuti di studio utilizzando presentazioni, video, testi di vario genere accompagnati da immagini.

Richiesta di approfondimenti da parte degli Studenti in forma di compiti di realtà su argomenti di studio, elaborazione di contenuti di studio utilizzando presentazioni, video, testi di vario genere accompagnati da immagini.

Comunicazione e costruzione attiva di conoscenza da parte degli Studenti resa possibile dal blog di classe, dalla costruzione di un sito web.

Digital Storytelling: ovvero la narrazione realizzata con strumenti digitali, consiste nell'organizzare contenuti di apprendimento, anche selezionati dal web, in un sistema coerente, retto da una struttura narrativa, in modo da ottenere un racconto costituito da molteplici elementi di vario formato (video, audio, immagini, testi, mappe, ecc.).

Uso dei video nella didattica: è indispensabile sia per produrre che per fruire

di contenuti, utilizzando, ad esempio, Screencast-o-matic: possibilità di registrare il video del pc con un documento e il relativo audio di spiegazione da parte del docente. Condivisione del filmato su Classroom. Diventa l'equivalente di una lezione a distanza in modalità differita. In alternativa, è possibile caricare un documento e separatamente l'audio di spiegazione.

Web Quest: È un approccio didattico che valorizza le attività collaborative nel web e ben si adatta a situazioni in D.D.I.

La lezione in videconferenza agevola il ricorso a metodologie didattiche più centrate sul protagonismo degli Alunni, consente la costruzione di percorsi interdisciplinari, nonché di capovolgere la struttura della lezione, da momento di semplice trasmissione dei contenuti ad agorà di confronto, di rielaborazione condivisa e di costruzione collettiva della conoscenza."

10. Individuazione delle modalità e degli strumenti di verifica e di valutazione

Il Ministero si è così espresso sulla valutazione nella nota n° 388 del 17 marzo 2020: *"Le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutica alla valutazione finale, rientrano nella competenza di ciascun insegnante e hanno a riferimento i criteri approvati dal Collegio dei Docenti"*.

Si ritiene importante sottolineare che la valutazione, in presenza e a maggior ragione a distanza, ha sempre e principalmente una finalità formativa. L'obiettivo fondamentale della valutazione delle attività svolte dagli Studenti risiede quindi nella valorizzazione, promozione e sostegno del processo di apprendimento.

Pertanto la valutazione si pone come una valutazione per l'apprendimento, in grado di valorizzare tutte quelle attività intraprese dagli Insegnanti e rielaborate dagli Alunni che forniscono informazioni utili sul percorso intrapreso.

La valutazione degli Alunni con disabilità, con D.S.A. o con altri B.E.S. tiene conto delle misure previste dai rispettivi Consigli di Classe nei P.E.I. e/o P.D.P.

Anche nell'ambito della didattica digitale integrata, la valutazione ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento degli Studenti.

La valutazione ha sia una dimensione formativa, ovvero in itinere relativamente al processo di apprendimento di ciascuno Studente, per capire ciò che è stato appreso, ciò che rimane in sospeso e come migliorare, che una dimensione sommativa, espressa con un voto o un giudizio, che tende invece a verificare se, al termine di un segmento di percorso (un modulo didattico o un'altra esperienza significativa), gli obiettivi di apprendimento sono stati raggiunti e a che livello.

La valutazione delle verifiche e delle attività in D.D.I. farà riferimento a griglie di valutazione delle competenze raggiunte elaborate ad hoc dai dipartimenti e dai Consigli di Classe e inserite nel P.T.O.F. dell'Istituto.

La valutazione sommativa rappresenta una sintesi che tiene conto anche della crescita personale dello Studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio.

Nel caso in cui la D.D.I. divenga unico strumento di espletamento del servizio scolastico a seguito di nuovi eventuali situazioni di lockdown, i Docenti, oltre alle modalità valutative più tradizionali e convenzionali, potranno decidere di valutare i materiali di rielaborazione prodotti dagli Studenti dopo l'assegnazione di compiti/attività (anche a gruppi o a coppie) ed i processi che scaturiscono dalla capacità di "lettura del compito", le strategie d'azione adottate, il livello di interpretazione/rielaborazione dei contenuti raggiunto. Sarà anche possibile, utilizzando strumenti digitali e applicazioni previste che ogni singolo Docente riterrà utili, proporre test e/o interrogazioni orali e sperimentare forme di autovalutazione, evidenze di ogni Studente da utilizzare in sede di scrutinio finale, tenendo traccia quindi del percorso svolto dai ragazzi e dei loro prodotti.

Le prove di verifica sommativa dovranno essere progettate in maniera tale da far emergere la reale acquisizione dei contenuti proposti e il reale livello di sviluppo delle competenze. Sono pertanto da privilegiare, anche in rapporto all'avanzamento del percorso scolastico degli Studenti:

- l'esposizione orale sincrona e dialogata dei contenuti, individuale o per piccoli gruppi, a seguito di studio autonomo, ricerca o approfondimento;
- la stesura di elaborati o lo svolgimento di questionari ed esercizi in modalità sincrona con strumenti che consentano al Docente di monitorare in tempo reale l'attività degli Studenti (ad es. Documenti di Google o Moduli);
- la produzione di elaborati digitali, individuali o di gruppo, compiti di realtà a seguito di consegne aventi carattere di novità e complessità (ovvero che richiedano attività di ricerca, rielaborazione e approfondimento personale dei contenuti, la mobilitazione di competenze e una restituzione finale).

In ogni caso le verifiche sommative svolte in modalità di didattica a distanza, una volta corrette, dovranno essere consegnate per l'archiviazione alla scuola esclusivamente in formato pdf.

Verrà utilizzato come Repository l'applicativo Google Drive, come già spiegato precedentemente.

Le valutazioni sommative espresse da ciascun Docente concorreranno alla formazione del voto finale di sintesi, rammentando che, come disposto dall'art. 6 dell'OM n° 92/2007, il voto proposto nello scrutinio finale va formulato sulla base degli esiti di *"un congruo numero di prove effettuate durante l'ultimo trimestre e sulla base di una valutazione complessiva dell'impegno, interesse e partecipazione dimostrati nell'intero percorso formativo. La proposta di voto tiene altresì conto delle valutazioni espresse in sede di*

scrutinio intermedio nonché dell'esito delle verifiche relative ad eventuali iniziative di sostegno e ad interventi di recupero precedentemente effettuati".

In questo contesto, per poter formulare un giudizio, viene fissato in due il numero minimo di prove (orali o scritte).

La valutazione dei percorsi P.C.T.O. non subirà variazioni per quanto riguarda la procedura, ma si terrà in considerazione ciò che i ragazzi effettivamente svolgeranno (incontri in videoconferenza e lezioni con esperti esterni online) e le eventuali difficoltà di tale organizzazione.

Si rinvia alla griglia di valutazione, per competenze di cittadinanza, presente nel P.T.O.F. Si suggeriscono pertanto le seguenti modalità di verifica:

- Interrogazioni in videoconferenza programmate e a piccoli gruppi omogenei o disomogenei, partendo da spunti come letture, analisi, esercizi, problemi, immagini, testi, grafici.
- Test interattivi, utilizzando Google moduli, Microsoft forms, Quizlet, Kahoot, Zanichelli ZTE, Teacher desmos da usare come:
 - verifiche formative, fornendo dei feedback e favorendo l'autovalutazione;
 - verifiche sommative con riscontri orali e aggiunta di domande a risposta aperta, per evitare il rischio di plagio o copiatura.
- Verifiche per competenze, per rilevare capacità di ricerca, comprensione, autonomia, creatività, con le seguenti tipologie:
 - commento a testi;
 - creazione e risoluzione di esercizi (problem solving e posing);
 - mappa di sintesi;
 - riflessione critica;
 - debate: argomentare con punti di vista diversi;

- percorsi con immagini e testi;
- saggio di comparazione.
- Verifiche per competenze con il digitale (a cui gli Studenti devono essere abituati gradualmente):
 - pagina web (Sites);
 - immagini, mappe e presentazioni animate;
 - realizzazione di ebooks;
 - lavori di gruppo con documenti o produzioni multimediali condivisi;
 - presentazioni (Ppt, Prezi, Google presentation, Slides, Genial.ly, etc.);
 - video (Spark Adobe, Powtoon, Stop motion, etc.);
 - reading collettivi da registrare.

I Docenti avranno cura di salvare gli elaborati digitali degli Alunni e di avviarli alla conservazione all'interno degli strumenti di repository a ciò dedicati dall'Istituzione scolastica.

11. Interventi specifici per gli Alunni con disabilità, con B.E.S. e con D.S.A.

Per gli Studenti con disabilità, con D.S.A. e, più in generale, per tutti gli Studenti con Bisogni Educativi Speciali (B.E.S.), le azioni didattiche messe in campo terranno conto di quanto previsto dai rispettivi piani educativi e didattici personalizzati, e saranno mirati a curare il loro coinvolgimento e la partecipazione attiva, favorendo per quanto possibile la didattica in presenza.

I Docenti di sostegno attivano e mantengono la comunicazione e il dialogo con Studenti e famiglie per verificare anche eventuali problemi durante la Didattica Digitale Integrata e trovare soluzioni con la collaborazione dei singoli Consigli di Classe.

In caso di necessità potranno essere attivati percorsi di istruzione domiciliare.

I Docenti di sostegno, in raccordo con gli altri componenti dei Consigli di Classe, metteranno a punto materiale individualizzato o personalizzato da far fruire, se possibile in presenza a scuola, agli Studenti con disabilità in incontri quotidiani anche con piccoli gruppi.

I Docenti per le attività di sostegno concorrono, in stretta correlazione con i Colleghi, allo sviluppo delle Unità di Apprendimento per la classe curando l'interazione tra gli Insegnanti e tutte le Studentesse e gli Studenti, sia in presenza che attraverso la D.D.I., mettendo a punto materiale individualizzato o personalizzato da far fruire alla studentessa o allo Studente con disabilità in accordo con quanto stabilito nel Piano Educativo Individualizzato.

Vanno inoltre effettuati monitoraggi periodici al fine di attivare, se necessario, *“ tutte le azioni necessarie volte a garantire l'effettiva fruizione delle attività didattiche, in particolar modo per gli studenti con cittadinanza non italiana neo arrivati in Italia, anche con il supporto delle agenzie del territorio, per non trasformare le differenze linguistiche, socio-economico-culturali in elementi di aggravio del divario di opportunità tra studenti”* (Dalle Linee Guida).

A tutti gli Studenti con B.E.S. è data facoltà di una continua didattica in presenza, fatta salva diversa decisione assunta in accordo dai C.d.C., dalla famiglia e dagli specialisti di riferimento.

Per garantire la frequenza scolastica in presenza degli Alunni con disabilità, si prevede oltre al Docente di sostegno, il coinvolgimento di figure di supporto quali Assistenti all'autonomia e alla comunicazione.

Salvo diverse indicazioni ministeriali, così come avvenuto nell'a.s. 2019/2020, di conseguenza alla riprogrammazione della didattica in riferimento alla D.a.D., anche nell'anno scolastico in corso, si prevede una integrazione del P.E.I. rispetto a Strategie didattiche, Obiettivi trasversali e cognitivi, Canale comunicativo, Materiale di lavoro e Valutazione formativa.

Ogni decisione assunta è registrata nel P.E.I.

12. Integrazione del P.E.I. e del P.D.P.

E' stato elaborato un nuovo documento che integra il Piano Educativo Individualizzato; l'integrazione è stata elaborata in riferimento al Vademecum - Gestione della didattica a distanza nei giorni di sospensione delle lezioni per causa di forza maggiore – emergenza COVID 19 e in accordo ai C.d.C. Il documento prevede l'inserimento di nuove strategie didattiche e di una valutazione in funzione alla didattica a distanza.

13. Integrazione del Regolamento di Istituto

Per migliorare le attività di Didattica Digitale Integrata a distanza sono fissate regole, nell'ottica del rispetto reciproco e nella consapevolezza del proprio e dell'altrui lavoro e che dunque coinvolgono Studenti e Docenti, in particolare si richiede:

- il giusto setting, ovvero predisporre prima della lezione tutto il materiale necessario per connettersi con la scuola e per poter lavorare in modo proficuo;
- puntualità e ordine, proprio come si fosse in classe non solo nel presentarsi agli orari convenuti, ma anche nel rispetto dei tempi di consegna stabiliti;
- silenziare il proprio microfono e attivarlo su richiesta del Docente;
- tenere accesa la webcam: la relazione tra Insegnante e Alunno è decisamente più ricca e interattiva, favorisce il dialogo e la possibilità di interventi fattivi nonché lo scambio di idee e l'interazione anche se attraverso uno schermo. E' importante infatti stabilire un rapporto di fiducia e correttezza, comunicazione

e collaborazione reciproca per lavorare in modo sereno e proficuo;

- conoscenza delle regole della privacy cui le lezioni on line e la condivisione di materiali devono attenersi; violare la privacy comporta le sanzioni penali e pecuniarie previste ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016;

14. Integrazione del Patto Educativo di Corresponsabilità

Il Patto, che le famiglie sottoscrivono con la scuola al primo ingresso nell'Istituto, è volto a condividere con la Scuola i nuclei fondanti dell'azione educativa nonché acconsentire che si possano realizzare con successo le finalità educative e formative cui è istituzionalmente preposto.

In merito alle misure di prevenzione, contenimento e contrasto alla diffusione della malattia da Coronavirus COVID-19, l'impegno comune di scuola, Genitori e Alunni diventa ancora più importante, sottolineando i comportamenti secondo standard di diligenza, prudenza o perizia ricavati dalle regole di esperienza e dalle raccomandazioni scientifiche delle autorità preposte, al fine di scongiurare la diffusione del virus e l'esposizione a pericolo della salute della comunità scolastica e non solo (principio dell'affidamento).

Il nuovo Patto sarà inviato via mail a tutte le famiglie e Studenti, che lo restituiranno alla scuola, debitamente sottoscritto, all'indirizzo di posta: comunicazioni@amatovetranosciacca.edu.it.

15. Definizione delle modalità di gestione dei rapporti scuola-famiglia

La comunicazione scuola-famiglia è regolata attraverso

- l'utilizzo del Registro elettronico: ad esso accedono con account personale Genitori, Studenti e Docenti;

- l'uso di email istituzionali: Studenti e Docenti sono stati dotati di un account personale con il dominio dell'Istituto;
- i canali di comunicazione sono inoltre: il sito della Scuola e la newsletter, il registro elettronico.

I colloqui periodici del mattino e del pomeriggio avvengono in modalità a distanza: i Genitori fanno richiesta tramite l'apposita funzione del Registro elettronico; il Docente risponde tramite mail istituzionale confermando data, orario e collegamento in Google Meet.

Eventuali rapporti con l'Ufficio Alunni sono anticipati dai Genitori con inoltro di una e mail all'indirizzo segreteria.alunni@amatovetranosciacca.edu.it.

La Segreteria valuta la possibilità di risolvere da remoto la pratica o l'opportunità di fissare un appuntamento per la risoluzione in presenza.

Il Dirigente Dott.ssa Caterina Mulè è disponibile all'indirizzo dirigente@amatovetranosciacca.edu.it

I Docenti possono essere contattati tramite indirizzo mail istituzionale nome.cognome@amatovetranosciacca.edu.it.

Per quanto riguarda i colloqui tra Genitori e Docenti, sono possibili -in presenza- solo i colloqui individuali previo appuntamento tramite registro elettronico; possono altresì svolgersi in videoconferenza su richiesta dei Genitori o in caso di lockdown.

Le famiglie hanno il dovere di supportare la scuola nella D.D.I. e garantire la regolarità della partecipazione dei propri figli come se si trattasse di ordinaria frequenza scolastica.

16. Modalità di trattamento dei dati personali (Privacy)

La scuola fornirà alle famiglie una puntuale informazione sui contenuti del Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata, sui criteri che saranno utilizzati dai Docenti per operare la scelta degli Studenti cui proporre la D.D.I., nel rispetto della disciplina in materia di protezione dei dati personali raccogliendo solo dati

personali strettamente pertinenti e collegati alla finalità da perseguire ed assicurando la piena trasparenza dei criteri individuati. Nella condivisione dei documenti sarà assicurata la tutela dei dati personali: la condivisione sarà minimizzata e limitata ai dati essenziali e pertinenti.

Gli Insegnanti dell'Istituto sono nominati dal Dirigente Scolastico quali incaricati del trattamento dei dati personali delle Studentesse, degli Studenti e delle loro Famiglie ai fini dello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali e nel rispetto della normativa vigente. Come chiarito dal Garante nel Provvedimento del 26 marzo 2020, n° 64 (doc web n° 9300784 "Didattica a distanza: prime indicazioni"), in relazione alla attività di D.D.I., *"il trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni scolastiche è necessario in quanto collegato all'esecuzione di un compito di interesse pubblico di cui è investita la scuola attraverso una modalità operativa prevista dalla normativa, con particolare riguardo anche alla gestione attuale della fase di emergenza epidemiologica.*

Il consenso dei genitori, che non costituisce una base giuridica idonea per il trattamento dei dati in ambito pubblico e nel contesto del rapporto di lavoro, non è richiesto perché l'attività svolta, sia pure in ambiente virtuale, rientra tra le attività istituzionalmente assegnate all'istituzione scolastica, ovvero di didattica nell'ambito degli ordinamenti scolastici vigenti. Pertanto, le istituzioni scolastiche sono legittimate a trattare tutti i dati personali necessari al perseguimento delle finalità collegate allo svolgimento della DDI nel rispetto dei principi previsti dalla normativa di settore. In base alle disposizioni contenute negli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679, le Istituzioni scolastiche devono informare gli interessati in merito ai trattamenti dei dati personali effettuati nell'ambito dell'erogazione dell'offerta formativa. Poiché attraverso l'utilizzo della piattaforma per l'erogazione della DDI sono trattati sia dati degli studenti che dei docenti e, in taluni casi, anche dei genitori, è opportuno che le scuole forniscano a tutte queste categorie di interessati, di regola all'inizio dell'anno scolastico, anche nell'ambito di una specifica sezione dell'informativa generale o in un documento

autonomo, tutte le informazioni relative a tali trattamenti.

Tale informativa dovrà essere redatta in forma sintetica e con un linguaggio facilmente comprensibile anche dai minori e dovrà specificare, in particolare, i tipi di dati e le modalità di trattamento degli stessi, i tempi di conservazione e le altre operazioni di trattamento, specificando che i dati raccolti saranno trattati esclusivamente per l'erogazione di tale modalità di didattica, sulla base dei medesimi presupposti e con garanzie analoghe a quelli della didattica tradizionale".

Le Studentesse, gli Studenti e chi ne esercita la responsabilità genitoriale prendono visione dell'Informativa sulla privacy ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 mediante invio del documento da parte della scuola via mail.

17. Aspetti legati alla Sicurezza

Il Dirigente Scolastico, in qualità di datore di lavoro, ha il compito di tutelare la salute dei lavoratori attraverso attività di informazione mirata, anche se la prestazione avviene in ambienti di lavoro diversi dai locali scolastici. Pertanto il Dirigente trasmetterà ai Docenti, a vario titolo impegnati nella Didattica a Distanza erogata dal loro domicilio, e al Responsabile dei Lavoratori per la Sicurezza una nota informativa, redatta in collaborazione con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, inerente i comportamenti di prevenzione da adottare per ridurre i rischi derivanti dall'esecuzione della prestazione lavorativa al di fuori dell'ambiente scolastico.

18. Ruoli di coordinamento

Il Team per l'Innovazione Digitale affianca il Dirigente nella pianificazione e organizzazione del lavoro scolastico della D.D.I.

Il Team per l'Innovazione Digitale accompagna l'innovazione didattica nella scuola con il compito di favorire il processo di digitalizzazione e quello di diffondere

politiche legate all'innovazione didattica attraverso azioni di accompagnamento e di sostegno al Piano Nazionale per la Scuola Digitale a tutto il Personale e agli Studenti.

I Coordinatori di Dipartimento promuovono la progettazione disciplinare, propongono iniziative didattiche in relazione alle singole discipline e favoriscono collaborazione e sinergia tra Docenti del dipartimento e tra dipartimenti.

I Coordinatori di Classe condividono con i rispettivi Consigli di Classe la programmazione della classe, curando la progettazione di percorsi interdisciplinari, si confrontano con il Dirigente e con i Rappresentanti di classe su eventuali criticità e proposte, monitorano strumenti, metodologie e strategie adottate.

19. Formazione del Personale

La formazione del Personale della scuola in materia di competenze digitali mira a garantire una efficace e piena correlazione tra l'innovazione didattica e organizzativa e le nuove tecnologie. Obiettivo fondamentale è quello di rafforzare la preparazione del Personale Docente e non Docente all'utilizzo del digitale. Non si tratta solo di promuovere l'utilizzo delle tecnologie al servizio dell'innovazione didattica, ma anche di comprendere il loro rapporto con ambienti dell'apprendimento rinnovati (fisici e digitali, a scuola e oltre), con l'evoluzione dei contenuti e della loro distribuzione e produzione in Rete e con l'evoluzione continua delle competenze digitali.

L'Istituto s'impegna a garantire:

- una formazione degli Studenti sui rischi derivanti dall'utilizzo della rete e sul reato di cyberbullismo, nonché sull'uso della piattaforma G-Suite;
- una formazione del Personale Docente su: uso della piattaforma G-Suite; metodologie didattiche innovative, anche in rete con altre

scuole;

- una formazione degli Assistenti Tecnici impegnati nella predisposizione degli ambienti e delle strumentazioni tecnologiche per un funzionale utilizzo da parte degli Alunni e dei Docenti, anche organizzata in rete con altre istituzioni scolastiche del territorio, al fine di ottimizzare l'acquisizione o il rafforzamento delle competenze necessarie allo scopo.

I Docenti del Team di innovazione digitale garantiscono il necessario sostegno alla D.D.I., progettando e realizzando:

Ø attività di formazione interna e supporto rivolte al Personale scolastico docente e non docente, anche attraverso la creazione e/o la condivisione di guide e tutorial in formato digitale e la definizione di procedure per la corretta conservazione e/o la condivisione di atti amministrativi e dei prodotti delle attività collegiali, dei gruppi di lavoro e della stessa attività didattica;

Ø attività di alfabetizzazione digitale rivolte alle Studentesse e agli Studenti dell'Istituto, anche attraverso il coinvolgimento di quelli più esperti, finalizzate all'acquisizione delle abilità di base per l'utilizzo degli strumenti digitali e, in particolare, delle piattaforme in dotazione alla Scuola per le attività didattiche;

Ø attività di supporto alle Famiglie, anche attraverso l'attivazione di uno sportello di supporto con orari e giorni stabiliti.

Eventuali ulteriori disposizioni normative o diverse situazioni di contesto interno/esterno determineranno integrazioni/revisioni al presente piano, in itinere.



*Deliberato dal Collegio dei Docenti in data 18
settembre 2020 Deliberato dal Consiglio di
Istituto in data 18 settembre 2020*

ALLEGATI:

Regolamento della Didattica Digitale Integrata a.s. 2020.2021-signed.pdf



ORGANIZZAZIONE

MODELLO ORGANIZZATIVO

PERIODO DIDATTICO: Trimestri

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

<p>Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)</p>	<p>N° Funzioni 1 Collaboratore del Dirigente Scolastico-Responsabile ind. S.E.O.A. 2 Collaboratore del Dirigente Scolastico-Responsabile ind. A.A.A. 3 Supporto Staff Dirigenza-Organici Personale Docente 4 Supporto Staff Dirigenza-Attuazione Protocolli Covid-19 5 Coordinatore delle procedure riguardanti: Esami di Stato, Esami preliminari dei candidati esterni agli Esami di Stato, Esami di qualifica, Esami di ammissione dei candidati esterni agli esami di qualifica, Esami integrativi e di idoneità, Questionario Scuola, R.A.V. e P.d.M., Corsi H.A.C.C.P. 6 Responsabile Azienda Agraria 7 Coordinamento procedure di gare d'appalto 8 Responsabile attività di produzioni agrarie 9 Responsabile Corso Serale 10 Coordinatore Manifestazioni, Eventi, Convegni, Conferenze, Seminari, Concorsi e Gare a carattere professionale Rapporti con Enti Pubblici e Privati ed Istituzioni 11 Coordinatore delle attività per l'educazione alla legalità, al rispetto delle regole, alle pari opportunità 12</p>	<p>12</p>
---	---	-----------



	Coordinatore delle attività di educazione ambientale e rispetto dei beni comuni, dei luoghi di studio e di lavoro	
Funzione strumentale	AREA 1: GESTIONE DEL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA - ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PER ALUNNI SEZIONE A □ Coordinamento, monitoraggio e valutazione delle attività del Piano □ 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 e devices d 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	10



	<p>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 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 Fisica 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 Indirizzo A.A.A. Coordinatore Asse scientifico-tecnologico: Scienze integrate (Scienze della</p>	<p>5</p>



	<p>terra e biologia e Chimica) Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica Tecnologie informatiche Scienze e 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 Discipline VI anno "Enotecnico" Indirizzo S.E.O.A. Coordinatore Asse scientifico-tecnologico: Scienze integrate Scienza degli alimenti Scienza e cultura dell'alimentazione Scienze motorie e sportive Tecnologie dell'informazione e della comunicazione Laboratorio di servizi enogastronomici – set. cucina Laboratorio di servizi enogastronomici – set. sala e vendita Laboratorio di servizi enogastronomici – set. accoglienza turistica</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	1



	<p>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, infrastrutturale e tecnologico dell'Istituto.</p>	
Team digitale	<p>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</p>	3



	<p>l'analisi dei fabbisogni della scuola stessa, anche in sinergia con attività di assistenza tecnica condotta da altre figure.</p>	
Coordinatore dell'educazione civica	<p>Coordina le attività e i percorsi per l'insegnamento dell'Educazione civica (in applicazione della legge 20 Agosto 2019, n. 92. D)</p>	1
Comitato Tecnico Scientifico	<p>Ha funzioni consultive e di proposta per l'organizzazione delle aree di indirizzo e l'utilizzazione degli spazi di autonomia e flessibilità, quindi finalizzato a rafforzare il raccordo sinergico tra gli obiettivi educativi della scuola, le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, le esigenze del territorio e i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo. Finalità</p> <ul style="list-style-type: none">□ Costruire un corretto rapporto tra la scuola, quale soggetto educante, il mondo del lavoro e, in generale, il contesto sociale□ Stabilire un raccordo più stretto con il mondo del lavoro e delle professioni, compreso il volontariato ed il privato sociale□ Rispondere positivamente al mondo dell'impresa, dei servizi, delle professioni□ Assumere il ruolo quale centro di innovazione <p>Obiettivi</p> <ul style="list-style-type: none">□ Costruire competenze condivise□ Costruire percorsi di stage, tirocini e alternanza scuola-lavoro	5
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</p>	15



	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.	
Commissione per la Didattica Digitale Integrata	Redigere il Piano e il Regolamento per la D.D.I.	4
Ufficio Tecnico	- attuazione delle soluzioni organizzative di carattere tecnico e strumentale concordate con la Direzione, a favore della attività didattica di classe e di laboratorio; - collaborazione con il dirigente scolastico e con il direttore dei servizi generali e amministrativi per la gestione delle attività di manutenzione ordinaria e straordinaria, di sicurezza, di acquisti e rinnovo di particolari strumentazioni; - gestione delle informazioni relative alle segnalazioni di malfunzionamenti strumentali; - supporto all'attività del personale assistente tecnico di laboratorio e dei docenti responsabili dei laboratori attivi nell'istituto.	2
Docenti Referenti	Integrazione scolastica Alunni in situazione di handicap Educazione alla Legalità ed alla convivenza civile Educazione ambientale Educazione alimentare Educazione alla salute e all'affettività Bullismo e cyberbullismo Educazione degli adulti Alunni stranieri Pari opportunità uomo - donna Prevenzione dispersione scolastica e disagi della condizione giovanile Consulta Provinciale Studentesca Orientamento scolastico Attività complementari e	18



	integrative Educazione stradale Aggiornamento e formazione INVALSI P.O.N. e P.O.R. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	
Commissione Orario	Formulazione orario delle lezioni	4
Commissione Accoglienza	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.	6
Commissione Orientamento	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.	13

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	Attività curriculari Coordinamento attività Supporto organizzativo Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento 	12
A017 - DISEGNO E STORIA DELL'ARTE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE	Attività curriculari Coordinamento attività Supporto organizzativo Supporto dirigenza Impiegato in attività di:	1



SECONDARIA DI II GRADO	<ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Coordinamento	
A026 - MATEMATICA	Attività curriculari Supporto organizzativo Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento	7
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: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Organizzazione• Coordinamento	2
A037 - SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE COSTRUZIONI	Attività curriculari Coordinamento attività Impiegato in attività di:	2



TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione • Coordinamento 	
A041 - SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	<p>Attività curriculari Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento 	1
A045 - SCIENZE ECONOMICO- AZIENDALI	<p>Attività curriculari Coordinamento attività Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento 	6
A046 - SCIENZE GIURIDICO- ECONOMICHE	<p>Attività curriculari Coordinamento attività Supporto organizzativo Supporto dirigenza Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Potenziamento • Sostegno • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento 	3
A048 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	<p>Attività curriculari Attività sportiva Coordinamento attività Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento • Potenziamento 	5



	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione • Progettazione • 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 • Progettazione • 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 • Organizzazione 	1



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	12
B011 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	Attività curriculari Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Organizzazione• Coordinamento	3
B016 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Attività curriculari Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Organizzazione	2
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**

	<p>fascicoli personali. · Tenuta del registro delle assenze e dello stato personale dei dipendenti.</p>
Ufficio Contabilità Retribuzioni Patrimonio Magazzino.	<p>· 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</p>



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

❖ **PROTOCOLLO D'INTESA AL PROGETTO "SOSTEGNO ALLA GENITORIALITÀ E PREVENZIONE DEL DISAGIO GIOVANILE" PROMOSSO DAL DISTRETTO SOCIO-SANITARIO D7 (PIANO DI ZONA 2013/2015) LEGGE 328/00**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Sportello ascolto per alunni genitori e docenti con le seguenti finalità: fornire sostegno alla genitorialità, promuovere il benessere degli adolescenti
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> • Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> • Altre scuole • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.) • Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.) • ASL
Ruolo assunto dalla scuola	Partner rete di scopo



❖ PROTOCOLLO D'INTESA AL PROGETTO "SOSTEGNO ALLA GENITORIALITÀ E PREVENZIONE DEL DISAGIO GIOVANILE" PROMOSSO DAL DISTRETTO SOCIO-SANITARIO D7 (PIANO DI ZONA 2013/2015) LEGGE 328/00

nella rete:

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

❖ UNITÀ FORMATIVA N° 1 -PRIORITY 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	Attività proposta dalla rete di ambito

❖ 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 curriculari 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

❖ “LA RENDICONTAZIONE SOCIALE NELLE SCUOLE DEL 1° E 2° CICLO”

Con l'anno scolastico 2019/2020 è iniziata la nuova triennalità 2019/2022 del Sistema nazionale di valutazione (SNV) e, per la prima volta, tutte le scuole hanno dovuto realizzare la rendicontazione sociale per le attività svolte nel periodo 2014/2019. Il bisogno della rendicontazione sociale nella Pubblica Amministrazione, e dunque nella scuola, affonda le sue radici nell'ambito della cultura della trasparenza e della partecipazione del cittadino avviatosi a partire dagli anni '90 con la Legge 241/1990 secondo la quale i provvedimenti amministrativi non devono rispondere solo all'adempimento puntuale della norma, ma anche e soprattutto alla cosiddetta “soddisfazione del cliente”, cioè alla realizzazione delle aspettative del cittadino. Come si legge nella “Nota metodologica e guida operativa” del MIUR del maggio 2019, attraverso la rendicontazione sociale “si vuole dar conto di quanto raggiunto, dei processi attivati e dei risultati perseguiti evidenziando in primo luogo il raggiungimento delle “priorità” e dei “traguardi” che erano stati fissati nell'ambito della procedura di cui al D.P.R. n. 80/2013. La scuola, in sintesi, attraverso la rendicontazione sociale comunica come gli esiti degli alunni e studenti sono migliorati, partendo dalle priorità che aveva fissato nell'ultima sezione del RAV”. L'intervento formativo è finalizzato all'acquisizione delle competenze adeguate per la realizzazione della rendicontazione sociale, privilegiando attività di tipo laboratoriale e in situazione.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Autonomia didattica e organizzativa
Destinatari	Docenti del 1° e del 2° ciclo



Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Ricerca-azione• Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

❖ “PRIVACY E SCUOLA”

Anche le istituzioni scolastiche, durante lo svolgimento dei loro compiti, hanno il dovere di rispettare la privacy e tutelare e proteggere i dati personali di cui sono a conoscenza, con particolare cautela nel trattamento dei dati relativi a soggetti generalmente minorenni. Il trattamento dei dati, anche a protezione speciale, è giustificato per motivi di interesse pubblico rilevante. Le scuole, quindi, sia pubbliche che private, hanno l'obbligo di informare studenti, famiglie e docenti stessi sulle caratteristiche e modalità del trattamento dei loro dati, indicando i responsabili del trattamento. Le istituzioni scolastiche pubbliche possono trattare soltanto i dati personali necessari al perseguimento delle specifiche finalità istituzionali, in ossequio ai principi di finalità e non eccedenza, oppure quelli espressamente previsti dalla normativa di settore. L'intervento formativo è finalizzato a chiarire ai Docenti la regolamentazione in materia, attraverso numerosi esempi pratici per comprendere come tutelare la privacy degli studenti.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Autonomia didattica e organizzativa
Destinatari	Docenti dell'Istituto
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Ricerca-azione• Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

❖ “A SCUOLA DI DAD - LE TECNOLOGIE DIGITALI A SUPPORTO DI UNA DIDATTICA INNOVATIVA NELLE SCUOLE DEL 2° CICLO”

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. 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. L'intervento formativo privilegia attività di tipo laboratoriale e in situazione, utilizzando percorsi di ricerca-azione e di didattica attiva.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
Destinatari	Docenti dell'Istituto
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Ricerca-azione• Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

❖ "LA PREVENZIONE DELLA PSICOPATOLOGIA DEGLI ADOLESCENTI"

Il Corso, coerentemente al P.T.O.F. e al Piano di Miglioramento dell'Istituto, è volto al potenziamento delle competenze metodologiche-didattiche e alle azioni della Scuola, finalizzate alla prevenzione del disagio giovanile. I primi anni di vita sono cruciali per la promozione della salute mentale e la prevenzione dei disturbi mentali, poiché fino al 50% delle patologie psichiatriche dell'adulto iniziano prima dei 14 anni di età. Nel nostro paese, il numero di adolescenti in condizione di disagio psicologico, che potenzialmente può sfociare in disturbo vero e proprio, rappresenta il 7-8% della popolazione giovanile. Azione 2.3.1.2 Definizione di percorsi per la presa in carico precoce dei soggetti in età preadolescenziale, adolescenziale e giovanile a rischio di disagio mentale. In questo senso, l'azione intende promuovere il benessere mentale nei bambini, adolescenti e giovani con interventi formativi e di sensibilizzazione rivolti ai Docenti al fine di identificare tempestivamente soggetti con problemi emozionali e/o comportamentali e di disagio sociale per l'invio e la presa in carico da parte dei servizi specialistici dell'A.S.P. .

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
---	--



<p>Modalità di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ricerca-azione • Comunità di pratiche
----------------------------------	--

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

❖ **“LA PREVENZIONE DEL DISAGIO GIOVANILE”**

Il Corso, coerentemente al P.T.O.F. e al Piano di Miglioramento dell'Istituto, è volto al potenziamento delle competenze metodologiche-didattiche e alle azioni della Scuola, finalizzate alla prevenzione del disagio giovanile. Gli incontri sono promossi e realizzati dall'A.S.P. di Agrigento, all'interno del Programma Regionale di prevenzione del disagio psichico infantile, adolescenziale e giovanile (A.S.P./Scuola) - Macro Obiettivo 2.3: promuovere il benessere mentale nei bambini, adolescenti e giovani (decreto Assessorato alla Salute della Regione Sicilia dell'8 marzo 2016). Gli incontri prevedono il seguente programma e perseguono le seguenti azioni: Programma 2.3.1 Azione 2.3.1.1 Promozione e potenziamento dei fattori di protezione (life skill, empowerment) e adozione di comportamenti sani (alimentazione, attività fisica, fumo, e alcool) nella popolazione giovanile e adulta. L'azione intende promuovere il benessere mentale nei bambini, adolescenti e giovani con azioni formative e di sensibilizzazione rivolte ai Docenti e agli stessi Studenti al fine di rafforzare la capacità di resilienza e promozione dei processi di empowerment personali e sociali. Gli interventi precoci, oltre ad essere correlati positivamente con la possibilità di guarigione, assumono un valore preventivo nei riguardi del disagio psichico e della patologia psichiatrica dell'età adulta. In questo senso, l'azione intende promuovere il benessere mentale nei bambini, adolescenti e giovani con interventi formativi e di sensibilizzazione rivolti ai Docenti al fine di identificare tempestivamente soggetti con problemi emozionali e/o comportamentali e di disagio sociale per l'invio e la presa in carico da parte dei servizi specialistici dell'A.S.P.

<p>Collegamento con le priorità del PNF docenti</p>	<p>Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile</p>
<p>Destinatari</p>	<p>Docenti dell'Istituto</p>
<p>Modalità di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ricerca-azione



- Comunità di pratiche

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Approfondimento

Nel corso dell'anno scolastico sarà 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 procederà con l'individuazione delle aree di maggiore interesse espresse dai Docenti. L'analisi dei bisogni formativi si svolgerà attraverso la somministrazione, compilazione e restituzione di un questionario attraverso Google Forms .

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

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

Traguardo: Ridurre di 2 punti la percentuale degli Alunni con giudizio sospeso nel corso del triennio 2019-2022, per le classi terze e quarte

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

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.

Il Piano di Formazione si integra al Piano di formazione allegato al Piano di Didattica Digitale Integrata, elaborato a supporto di tutti i Docenti, al fine di affrontare con le adeguate conoscenze e giuste competenze il nuovo anno scolastico in periodo di emergenza sanitaria da Covid-19. A tal riguardo i Docenti dovranno frequentare dei corsi di formazione riguardanti l'uso delle nuove tecnologie per evitare di disperdere le competenze acquisite nel corso del periodo della didattica a distanza che ha



caratterizzato la maggior parte del secondo e terzo trimestre dell'anno scolastico 2019/2020. La formazione riguarderà:

- Metodologie innovative di insegnamento e di apprendimento
- Metodologie innovative per l'inclusione scolastica
- Modelli di didattica interdisciplinare
- Modalità e strumenti di valutazione
- Approfondimento dei nuclei tematici dell'Ed. Civica
- P.F.I. e U.D.A.

Per quanto concerne l'autoformazione, ogni Docente potrà approfondire le tematiche inerenti la D.D.I. mediante la piattaforma SOFIA, approntata dal MIUR., sulla quale è presente un canale con le varie attività formative e le diverse Scuole ed Enti formativi che elargiscono le relative attività. Come Scuola Polo dell'Ambito 3, l'Istituto ha la doppia possibilità di organizzare corsi interni e corsi che coinvolgono le altre Scuole. I corsi interni saranno incentrati sulle seguenti priorità:

- Informatica, con priorità alla formazione sulle piattaforme in uso da parte dell'Istituzione scolastica;
- Metodologie innovative di insegnamento e ricadute sui processi di apprendimento (didattica breve, apprendimento cooperativo, flipped classroom, debate, projectbasedlearning);
- Modelli inclusivi per la D.D.I. e per la didattica interdisciplinare;
- Gestione della classe e della dimensione emotiva degli Alunni;
- Modelli inclusivi per la D.D.I. e per la didattica interdisciplinare;
- Privacy, salute e sicurezza sul lavoro nella D.D.I.;
- Formazione specifica sulle misure e sui comportamenti da assumere per la tutela della salute personale e della collettività in relazione all'emergenza sanitaria.

Il team digitale pianificherà e organizzerà, entro il mese di ottobre, per il Personale Docente e per gli Studenti una formazione preliminare sulle seguenti tematiche:

- Attivazione di una Classroom;



- Gestione di google drive;
- Videoconferenza su Google Meet
- Piano della D.D.I.

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

❖ ASSISTENZA AGLI ALUNNI CON DISABILITÀ

Descrizione dell'attività di formazione	L'assistenza agli alunni con diverso grado di abilità
Destinatari	Personale Collaboratore scolastico
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza• Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

Allegati
al P.T.O.F.



I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto: Cod. Mecc. AGVC05000P

Quadro orario

CORSO DI SPECIALIZZAZIONE PER ENOTECNICO

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI
Lingua Inglese	3
Applicazioni informatiche	2
Economia, marketing e legislazione	3
Viticoltura	4
Enologia	6
Chimica enologica e analisi chimiche	6
Microbiologia enologica	3
Meccanica e costruzioni enologiche	3
Storia della vitivinicoltura e del paesaggio	2
<i>Totale ore di attività</i>	32

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it



Unione europea
Fondo sociale europeo



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e Ricerca



REGIONE SICILIA



I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO"

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. "Sen. G. Molinari" - I.T.A. "C. Amato Vetrano"

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto Cod. Mecc. AGVC05000P

Istituto Professionale

Indirizzo "Pesca commerciale e produzioni ittiche"

AREA GENERALE

Classe di concorso	Denominazione	Insegnamento	1^ anno Ore per anno	2^ anno Ore per anno
A-12	Discipline letterarie Istituti II grado	Italiano Storia	4 1	4 1
A-B24	Lingua e cultura straniera (Inglese)	Inglese	3	3
A-21	Geografia	Geografia	1	1
A-26/A-27/A-47	Matematica	Matematica	4	4
A-46	Sc. Giur. Ed Econ.	Diritto ed Econ.	2	2
A-48	Scienze Motorie	Scienze Motorie	2	2
RC o AA	Religione o attività alternative	Religione o attività alternative	1	1
Totale			18	18

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

AREA DI INDIRIZZO

			1^ anno	2^ anno
A-20 A-34 A-50	Fisica Scienze e tecnologie chimiche Sc. Naturali, chimiche e biologiche	Scienze integrate	3	3
A-41	Sc. e tecnologie informatiche	TIC	2	2
B-11 B-24	Laboratori di scienze e tecnologie agrarie Laboratorio di scienze e tecnologie nautiche	Lab. tecnologici ed esercitazioni	5	5
A-50 A-51	Sc. Naturali, chimica e biologia Scienze, tecnologie e tecniche agrarie	Ecologia applicata alla pesca e all'acquacoltura	4	4
Totale			14	14

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

Istituto Professionale
Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Quadro Orario Triennio

Area generale					
Assi culturali	Insegnamenti	Classe di concorso	3^ anno	4^ anno	5^ anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana		4	4	4
	Lingua inglese		2	2	2
Asse storico-sociale	Storia		2	2	2
Asse matematico	Matematica		3	3	3
	Scienze motorie		2	2	2
	IRC o attività alternative		1	1	1
Totale			14	14	14

Percorso di Enogastronomia - cucina

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classe di concorso	3^ anno	4^ anno	5^ anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		3	3	3
Asse scientifico-tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione		4	4	5
	Laboratorio di enogastronomia/cucina		7	7	6
	Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita		0	0	0
	Laboratorio di accoglienza turistica		0	0	0
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria		0	0	0
	Diritto e tecniche amministrative		4	4	4
	Tecniche di comunicazione		0	0	0
	Arte e territorio		0	0	0
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0	0	0
Totale			18	18	18
di cui in presenza			132**		

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

Percorso di Enogastronomia - arte bianca e pasticceria

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classe di concorso	3[^] anno	4[^] anno	5[^] anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		3	3	3
Asse scientifico-tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione		4	4	5
	Laboratorio di enogastronomia/cucina		0	0	0
	Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita		0	0	0
	Laboratorio di accoglienza turistica		0	0	0
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria		7	7	6
	Diritto e tecniche amministrative		4	4	4
	Tecniche di comunicazione		0	0	0
	Arte e territorio		0	0	0
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0	0	0
Totale			18	18	18
di cui in presenza			132**		

Percorso di Enogastronomia - bar-sala e vendita

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classe di concorso	3 [^] anno	4 [^] anno	5 [^] anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		3	3	3
Asse scientifico-tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	4
	Laboratorio di enogastronomia/cucina		0	0	0
	Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita		7	6	5
	Laboratorio di accoglienza turistica		0	0	0
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria		0	0	0
	Diritto e tecniche amministrative		4	4	4
	Tecniche di comunicazione		0	2	2
	Arte e territorio		0	0	0
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0	0	0
Totale			18	18	18
di cui in presenza			132**		

Percorso di Accoglienza turistica

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classe di concorso	3 [^] anno	4 [^] anno	5 [^] anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		3	3	4
Asse scientifico-tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione		2	0	0
	Laboratorio di enogastronomia/cucina		0	0	0
	Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita		0	0	0
	Laboratorio di accoglienza turistica		7	6	5
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria		0	0	0
	Diritto e tecniche amministrative		4	4	4
	Tecniche di comunicazione		0	2	2
	Arte e territorio		2	3	3
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0	0	0
Totale			18	18	18
di cui in presenza			132**		

****distribuite a favore del Laboratorio di indirizzo nel seguente modo:**

2 ore al 3[^] anno (1 ora con Scienza e cultura dell'alimentazione e 1 ora con Seconda lingua straniera nei percorsi di Enogastronomia/cucina, Enogastronomia/artebianca e pasticceria e di Enogastronomia/bar-sala e vendita - 1 ora con Arte e territorio e 1 ora con Seconda lingua straniera nei percorsi di Accoglienza turistica)

1 ora al 4[^] anno (con Scienza e cultura dell'alimentazione nei percorsi di Enogastronomia/cucina, Enogastronomia/artebianca e pasticceria e di Enogastronomia/bar-sala e vendita - con Diritto e tecniche amministrative nel percorso di Accoglienza turistica)

1 ora al 5[^] anno (con Scienza e cultura dell'alimentazione nei percorsi di Enogastronomia/cucina, Enogastronomia/artebianca e pasticceria e di Enogastronomia/bar-sala e vendita - con Diritto e tecniche amministrative nel percorso di Accoglienza turistica)



I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto: Cod. Mecc. AGVC05000P



CURRICOLO VERTICALE

per ASSI

indirizzo S.E.O.A.

CURRICOLO VERTICALE asse dei LINGUAGGI

DISCIPLINA: ITALIANO

CLASSE PRIMA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Principali strutture grammaticali della lingua italiana.</p> <p>Elementi di base delle funzioni della lingua.</p> <p>Termini tecnici propri del linguaggio settoriale.</p> <p>Strutture essenziali di un testo.</p> <p>Elementi strutturali di un testo scritto</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.</p> <p>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi.</p> <p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo</p> <p>Rielaborare in forma chiara le informazioni.</p> <p>Produrre testi scritti corretti e coerenti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano</p>	<p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>
<p>La comunicazione: gli elementi della comunicazione, i linguaggi, il significato delle parole, le funzioni della lingua.</p> <p>Il testo verbale: come produrre un testo coeso, come produrre un testo coerente.</p> <p>L'articolo di giornale, con particolare riguardo all'articolo di cronaca.</p>	<p>Sa ascoltare e comprendere globalmente, testi di vario genere</p> <p>Sa esprimere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui</p> <p>Sa narrare mutando la prospettiva spazio temporale</p>	<p>Competenze di lingua</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere ,comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi</p>

		<p>comunicativi</p> <p>Competenze professionali 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</p>
<p>Il testo narrativo:</p> <p>Conosce il genere della fiaba, della narrazione fantastica e di quella realistica</p> <p>Conosce le tecniche di composizione del testo narrativo, la fabula e l'intreccio, il sistema dei personaggi, la tipologia delle sequenze, la dimensione spazio/tempo</p> <p>Conosce modalità e tecniche relative alla competenza testuale, titolare, riassumere, esporre, schematizzare</p>	<p>Sa usare il vocabolario</p> <p>Sa analizzare e riassumere un testo narrativo</p> <p>Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole</p> <p>Sa narrare mutando la prospettiva spazio temporale</p> <p>Sa creare testi narrativi semplici</p> <p>Sa elaborare un testo narrativo a partire da alcune coordinate sa gestire il lavoro in team</p>	<p>Competenze di lingua Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere ,comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Competenze professionali 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</p>
<p>Ortografia</p> <p>Conosce l'uso del vocabolario</p> <p>Conosce le regole ortografiche</p>	<p>Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole</p>	<p>Saper scrivere correttamente, utilizzando in modo corretto le conoscenze</p>

	Sa usare il vocabolario	acquisite
<p>Conoscere la storia della tavola attraverso diversi racconti. Cibo e società Testo comune: "Il valore dell'ospitalità" dall'Odissea di Omero</p> <p>Conoscere i luoghi e le professioni legati al cibo Testo comune: "Conosco un posticino" di S. Benni</p>	<p>Comprendere le valenze socioculturali del cibo</p> <p>Comprendere le valenze socioculturali dei luoghi di aggregazione del cibo e delle figure professionali ad esso connesse</p>	<p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>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</p>
<p>Conosce le varie tipologie testuali:informativo,descrittivo,prescrittivo e argomentativo</p> <p>Conosce le tecniche di composizione delle varie tipologie testuali</p>	<p>Sa analizzare e riassumere le varie tipologie testuali</p> <p>Sa creare testi semplici</p> <p>Sa elaborare testi descrittivi, informativi, prescrittivi a partire da alcune coordinate</p>	<p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare il lessico specifico</p>
<p>La Memoria della Shoah Conosce l'antisemitismo nazifascista Testi: "Il fungo velenoso" di Julius Streicher; "Orrore in Ucraina" di Friederich Grabe Visione di un film sulla tematica</p>	<p>E' in grado di accettare la diversità come forma di ricchezza Sa confrontarsi con l'altro, indipendentemente dal colore della pelle, dalla religione e da ogni forma di diversità socioculturale</p>	<p>Competenze di lingua Riconoscere e distinguere le diverse tipologie di narrazione</p> <p>Transcodificare dal linguaggio visivo al linguaggio verbale</p>
<p>Morfologia</p> <p>Conosce l'uso del vocabolario</p> <p>Conosce le Parti variabili del discorso</p>	<p>Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole</p> <p>Sa usare il vocabolario</p>	<p>Competenze di lingua Saper scrivere correttamente, utilizzando in modo appropriato le conoscenze acquisite</p>
Conosce il fenomeno della mafia	Essere in grado di	Sapersi comportare

Testi: <i>“Hanno sparato”</i> di L. Sciascia. Dibattito: <i>“Omertà: si può giustificare?”</i>	distinguere i comportamenti malavitosi, di connivenza, di ribellione al sistema.	correttamente, riconoscere l'importanza delle leggi, rispettare la volontà altrui
Viaggio nel mondo della lettura Affrontare la tematica dell'amicizia Testo: <i>“La fine di un'amicizia”</i> di H. Hesse; <i>“Esiste ancora l'amicizia?”</i> di F. Alberoni.	E' in grado di accettare la diversità come forma di ricchezza Sa confrontarsi con l'altro, prendendo coscienza della propria identità, al di là di ogni forma di omologazione socioculturale	Competenze di lingua Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Competenze professionali 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
CLASSE II		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Elementi del testo poetico</u> • Il verso • <i>Carducci: San Martino</i> • Il ritmo • La rima • La strofa • La parafrasi • <u>Il linguaggio poetico</u> • Le figure retoriche • Ungaretti: Fiumi • Pascoli: Novembre 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione dei nuclei concettuali di un testo, analisi della sua struttura, elaborazione di deduzioni e inferenze circa l'autore e il contesto storico-culturale di produzione. • Analisi di un testo poetico nei vari livelli della sua struttura. • Elaborazione di sintesi, parafrasi e commenti dei testi. 	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. • Utilizzare e produrre testi multimediali.

	<ul style="list-style-type: none"> • Lettura, comprensione e stesura di testi di vario genere. <p>Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui.</p>	
<p>Il nostro territorio tra storia, cultura e tessuto economico-sociale.(Modulo integrato)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la storia e l'arte dei paesi limitrofi • <u>Visita/e guidata/e nel territorio limitrofo all'Istituto</u> • <u>Visita ad Agrigento</u> 	<p>Competenze di lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera.
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Le strutture fondamentali della lingua italiana: morfologia del verbo, i principali elementi della sintassi della frase semplice e complessa</u> • <u>Approfondimento delle principali tipologie testuali non letterarie</u> <p>1. Testo argomentativo, narrativo e regolativo (I</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione analisi e riconoscimento delle principali strutture morfosintattiche della lingua. 	<p>Competenze di lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa

<p>trimestre).</p> <p>2. Testo espositivo ed informativo (II trimestre).</p> <p>3. Esercitazioni sulle varie tipologie testuali (III trimestre).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Corretto uso della lingua nelle sue fondamentali strutture: ortografia, punteggiatura, lessico e morfosintassi. • Uso consapevole ed appropriato del lessico fondamentale e delle principali strutture grammaticali della lingua italiana in base al destinatario, alla situazione comunicativa e allo scopo del messaggio. <p>Distinzione e riconoscimento delle varie tipologie testuali</p>	<p>verbale in vari contesti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi..
<p><u>Storia del tema:L'amore</u></p> <p>Catullo:Baci infiniti</p> <p>A.Merini:L'ora più solare per me</p> <p>Cultura e attualità</p> <p>G.P. Charmet: I nuovi adolescenti non credono al romanticismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Leggere e comprendere un testo poetico</u> • <u>Storia del tema: La natura</u> <p>Pascoli: Il lampo e Il tuono</p> <p>K..Mansfield: La tempesta</p> <p>Cultura e attualità</p> <p>N.Morabito:Attenti all'uomo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione dei nuclei concettuali di un testo, analisi della sua struttura, elaborazione di deduzioni e inferenze circa l'autore e il contesto storico-culturale di produzione. • Analisi di un testo poetico nei vari livelli della sua struttura. • Elaborazione di sintesi, parafrasi e commenti dei testi. • Lettura, comprensione e stesura di testi di 	<p>Competenze di lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. • Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. • Utilizzare gli strumenti

	<p>vario genere.</p> <p>Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui.</p>	<p>fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Cibo e Società</u> <p>La storia del tema</p> <p>Testi a scelta</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Luoghi e professioni del cibo</u> <p>Testi a scelta</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Il piacere del cibo</u> <p>Testi a scelta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione dei nuclei concettuali di un testo, analisi della sua struttura, elaborazione di deduzioni e inferenze circa l'autore e il contesto storico-culturale di produzione. • Analisi di un testo narrativo nei vari livelli della sua struttura. • Lettura, comprensione e stesura di testi di vario genere. <p>Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui</p>	<p>Competenze di lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. • Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. • Utilizzare e produrre testi multimediali. <p>Competenze professionali</p> <p>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</p>

		colleghi. <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Il contesto storico-culturale</u> • La letteratura italiana delle origini • <u>La poesia religiosa</u> <p><i>“Cantico di frate sole”</i>, San Francesco d’Assisi</p> <ul style="list-style-type: none"> • La scuola poetica siciliana • La poesia comico-realista <ul style="list-style-type: none"> • <u>Il Dolce Stil Novo</u> <p>Dante Alighieri: Tanto gentile e tanto onesta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione e spiegazione del percorso che dal latino, attraverso lo sviluppo dei volgari, porta alla nascita delle lingue e delle letterature moderne • Comprensione dei nuclei concettuali di un testo, analisi della sua struttura, elaborazione di deduzioni e inferenze circa l'autore e il contesto storico-culturale di produzione. • Analisi di un testo poetico nei vari livelli della sua struttura. • Elaborazione di sintesi, parafrasi e commenti dei testi. 	Competenze di lingua <ul style="list-style-type: none"> -Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti. -Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. -Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. -
CLASSE TERZA CONOSCENZE	ABILITA’	COMPETENZE
<p>Il quadro storico linguistico dalle origini alla fine del Trecento- Dal latino al volgare</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Cogliere la valenza del volgare letterario -Operare confronti intertestuali -Cogliere le peculiarità delle prime opere in 	<ul style="list-style-type: none"> -Familiarizzare con il volgare italiano delle origini -Individuare i fondamentali principi di poetica di diverse tendenze letterarie

	volgare	
<p>Dante Aligheri: la sua opera e il suo posto nella storia della letteratura</p> <p>L'attività politica a Firenze</p> <p>L'esilio</p> <p>Le opere</p> <p>Le opere in volgare (<i>Rime, Vita Nova, Commedia</i>)</p> <p>Le opere in latino (cenni)</p> <p>Il pensiero e la poetica</p> <p>Il ruolo guida dell'intellettuale</p> <p>La difesa del volgare come lingua letteraria</p> <p>Lo sperimentalismo linguistico e stilistico</p> <p>Analisi di alcuni brani antologici:</p> <p>dalle Rime, "Guido, i' vorrei che tu e Lapo ed io"; dalla Vita Nova, La lode di Beatrice. Dalla Divina Commedia: Inferno, Canto I, "La selva oscura", Canto III (vv. 1- 69); Canto V, vv.73 -141 "Paolo e Francesca".</p> <p>Approfondimenti:</p> <p><i>Guelfi e ghibellini, Bianchi</i></p>	<p>-Saper riconoscere le caratteristiche essenziali dei componimenti in versi</p> <p>-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo poetico</p> <p>-Saper cogliere le differenze tra un testo poetico e uno letterario</p> <p>-Cogliere la valenza del volgare letterario</p>	<p>-Comprendere e analizzare i testi dell'autore</p> <p>-Comprendere le novità del pensiero dell'autore in relazione al contesto storico-culturale dell'epoca</p> <p>-Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere</p> <p>-Familiarizzare con il volgare italiano</p>
<p>Francesco Petrarca-il primo letterato veramente europeo</p> <p>Una nuova figura di intellettuale</p> <p>Petrarca precursore dell'Umanesimo</p> <p>La riscoperta dei classici</p> <p>Una spiritualità "moderna"</p> <p>Analisi di due testi del percorso antologico:</p> <p>dal "Canzoniere", "<i>Movesi il vecchierel canuto e bianco</i>", "<i>Solo et pensoso</i>".</p> <p>Il dialogo con il presente:</p> <p><i>La scissione dell'io</i></p>	<p>-Saper riconoscere le caratteristiche essenziali dei componimenti in versi</p> <p>-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo poetico</p> <p>-Cogliere gli elementi di crisi della mentalità medievale</p>	<p>-Comprendere e analizzare i testi dell'autore</p> <p>-Comprendere le novità del pensiero dell'autore in relazione al contesto storico-culturale dell'epoca.</p> <p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società del tempo</p>
<p>Giovanni Boccaccio: il primo grande narratore italiano</p> <p>La giovinezza a Napoli e il ritorno a Firenze</p>	<p>-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo</p>	<p>-Analizzare l'opera dal punto di vista strutturale, tematico e</p>

<p>Il Decameron</p> <p>Il titolo e l'ambientazione, struttura, temi e stile</p> <p>L'opera e il suo tempo</p> <p>Analisi delle seguenti novelle:</p> <p>"Lisabetta da Messina", "Chichibio",</p>	<p>narrativo</p> <p>-Individuare il significato dell'opera e i principi di poetica in essa espressi</p>	<p>stilistico</p> <p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società del tempo</p> <p>-Comprendere le novità del pensiero dell'autore in relazione al contesto storico-culturale dell'epoca</p>
<p>Il Quattrocento:la società e la cultura- L'età dell'Umanesimo</p> <p>Il Cinquecento-Dal Rinascimento alla Controriforma</p> <p>Niccolò Machavelli-Alle origini del pensiero moderno</p> <p>Il Principe</p>	<p>-Sintetizzare gli argomenti in modo schematico per un'efficace memorizzazione</p> <p>-Ricostruire processi di trasformazione individuando gli elementi di persistenza e di discontinuità</p> <p>-Riconoscere gli elementi che costituiscono un testo argomentativo</p>	<p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società attraverso le diverse epoche</p> <p>-Cogliere gli elementi di continuità e discontinuità culturale tra Quattrocento, Cinquecento</p>
<p>Ludovico Ariosto-Un supremo inventore di storie</p> <p>L'Orlando Furioso</p>	<p>-Saper riconoscere le caratteristiche essenziali dei componimenti in versi</p> <p>-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo poetico</p> <p>-Individuare il motivo encomiastico dell'opera</p>	<p>-Contestualizzare storicamente il <i>Furioso</i></p> <p><i>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società del tempo</i></p> <p><i>-Analizzare il poema dal punto di vista tematico, stilistico e strutturale</i></p>
<p>La prosa nel Seicento-Il prezzo della libertà</p>	<p>-Sintetizzare gli argomenti in modo schematico per</p>	<p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società attraverso le</p>

	<p>un'efficace memorizzazione</p> <p>-Ricostruire processi di trasformazione individuando gli elementi di persistenza e di discontinuità</p>	<p>diverse epoche</p> <p>-Cogliere gli elementi di continuità e discontinuità culturale tra Quattrocento, Cinquecento e Seicento</p>
<p><i>"Conoscenza dei prodotti enogastronomici tipici del nostro territorio"</i></p>	<p>-Conoscere le tradizioni e la cultura gastronomica del territorio di Sambuca di Sicilia e loro valorizzazione</p>	<p>-Consultazione strutturata di fonti di informazione per approfondimenti sul territorio dal punto di vista turistico e dei suoi prodotti gastronomici</p> <p>-Preparare un'esposizione orale per presentare il proprio prodotto e il territorio oggetto di studio</p>
CLASSE QUARTA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Lettura e comprensione di diverse tipologie testuali Conoscere gli aspetti essenziali dei registri dell'Italiano contemporaneo e delle diversità tra scritto e parlato Conoscere le caratteristiche di un articolo di giornale di vario taglio e genere</p>	<p>Abilità Lingua • Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Settecento all'Unità nazionale • Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi • Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione</p>	<p>Competenze di lingua Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>

	<p>linguistica • Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca in funzione della redazione del "saggio breve" • Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali • Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate 	<p>Possedere gli strumenti essenziali per affrontare la prima prova dell'Esame di Stato</p> <p>Competenze professionali 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</p>
<p>Genere letterario Nuove esperienze poetiche tra Illuminismo e Preromanticismo Conoscere i fondamenti storici sul movimento culturale che ha investito l' Europa:Illuminismo</p> <p>Illuminismo in Italia C.Beccaria: "La tortura non è degna dell'uomo"</p>	<p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del Settecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato • Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo • Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio neoclassico italiano • Comprendere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei 	<p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p> <p>Cogliere i tratti caratteristici del movimento culturale illuminista attraverso le sue opere</p>

	musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza	
<p>Conoscere l'evoluzione del teatro attraverso Goldoni</p> <p>Conoscere e analizzare percorsi tematici presenti nella Locandiera</p>	<p>Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato 	<p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p> <p>Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere</p> <p>Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale</p>
<p>Conoscere i diversi tipi di Romanzo settecentesco</p> <p>Fondamenti storici sul romanzo</p> <p>Conoscere la posizione storica di Foscolo e le sue opere principali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana tra Settecento e Ottocento • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato • Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo • Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano • Comprendere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei 	<p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p> <p>Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere</p> <p>Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale</p>

	<p>musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza</p>	
<p>Il contesto storico- culturale europeo a cavallo tra Settecento e Ottocento Opere e autori dell'epoca, in particolare Leopardi e Manzoni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del Settecento • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato • Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo • Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano 	<p>Ricostruire forme della cultura e della Civiltà, mettendo in relazione Storia, ideali e Letteratura</p>
<p>Ritratto d'Autore</p> <p>La lirica romantica di Giacomo Leopardi Fondamenti storici sul genere poetico La posizione storico- letteraria di Leopardi attraverso le sue opere principali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dell'Ottocento • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato • Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo • Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse 	<p>Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere</p> <p>Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale</p>

	espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano	
La posizione storico- letteraria di Alessandro Manzoni attraverso le sue opere principali	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano nel periodo considerato • Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo 	<p>Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere</p> <p>Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale</p>
<p>Ritratto d'Autore Il Verismo e G. Verga</p> <p>Fondamenti storici sulla letteratura verista</p> <p>Confronti tra il Romanzo ottocentesco e quello contemporaneo</p>	<p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del Settecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli autori La posizione storico- letteraria di Verga attraverso le sue opere principali 	<p>Ricostruire forme della cultura e della Civiltà, mettendo in relazione Storia, ideali e Letteratura</p> <p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p> <p>Comprendere il Romanzo europeo dall'inizio dell'Ottocento a Verga</p>
CLASSE QUINTA ITALIANO		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Scritture d'esame</p> <p>Conoscere le regole ortografiche, morfosintattiche e l'uso della punteggiatura.</p> <p>-Conoscere strategie di studio.</p> <p>- Conoscere le procedure per contestualizzare,</p>	<p>Padroneggiare il patrimonio lessicale della lingua italiana nei vari contesti comunicativi</p> <p>(sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici).</p> <p>Esporre in modo logico, chiaro e</p>	<p>Produzione di alcune particolari tipologie testuali : analisi dei testi, testi argomentativi</p> <p>mappe concettuali .</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi.</p>

<p>confrontare e interpretare testi.</p> <p>- Conoscere le regole per organizzare un testo.</p> <p>-Conoscere i caratteri specifici di ogni tipologia testuale.</p> <p>-Conoscere le procedure per stendere una scaletta .</p> <p>Conoscere strumenti di organizzazione schematica e di sintesi</p>	<p>coerente i contenuti studiati.</p> <p>Saper produrre testi di tipologie diverse .</p> <p>Saper affrontare un colloquio di selezione (comunicare con linguaggio chiaro, corretto e tecnico, utilizzando le terminologie specifiche delle singole discipline</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite nei testi scritti e nei colloqui secondo regole strutturate.</p>	<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi.</p> <p>Rispettare le consegne.</p>
<p>Simbolismo e Decadentismo in Europa</p> <p>Evoluzione della poesia del Novecento in Europa e in Italia.</p> <p>Charles Baudelaire</p> <p>Breve biografia, struttura e temi.</p> <p>Da “I fiori del male”: Corrispondenze”.</p> <p>Giovanni Pascoli</p>	<p>Saper identificare le tappe fondamentali e gli autori che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana.</p> <p>Saper analizzare il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana nel</p>	<p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, e orientarsi fra movimenti, generi, opere e autori fondamentali.</p> <p>Saper contestualizzare testi letterari della letteratura italiana tenendo conto dello</p>

<p>Conoscere la vita, la poetica e il pensiero.</p> <p>Da Myricae: X Agosto e Lavandare.</p> <p>Da “I Canti di Castelvecchio:Il gelsomino notturno.</p> <p>La poetica del Fanciullino.</p>	<p>periodo preso in esame.</p> <p>Saper riconoscere i modelli culturali e le poetiche del periodo oggetto di studio.</p> <p>Saper comprendere gli elementi di continuità e mutamento nella storia delle idee.</p> <p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo.</p>	<p>scenario europeo.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali</p> <p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo.</p>
<p>L. Pirandello e “Il fu Mattia Pascal”.</p> <p>Conoscere la vita, la poetica , temi e le opere.</p> <p>L’Umoreismo pirandelliano.</p> <p>Da “Novelle per un anno “ Il treno ha fischiato.</p> <p>Pirandello romanziere.</p> <p>Da “Il fu Mattia Pascal” L’ombra di Adriano Meis</p> <p>Caratteri generali del teatro.</p> <p>Visione del dramma</p> <p>“Il berretto a sonagli.</p> <p>I.Svevo: La coscienza di Zeno</p> <p>Breve biografia</p> <p>L’opera :La coscienza di Zeno, la trama e la struttura .</p>	<p>Saper identificare le tappe fondamentali che caratterizzano il processo di sviluppo del romanzo del novecento.</p> <p>Cogliere i tratti caratteristici attraverso la sua opera.</p>	<p>Comprendere la struttura dell’opera, analizzare lo stile ed interpretare l’opera.</p> <p>Mettere in relazione l’opera con il panorama storico-culturale coevo.</p>

Da "La coscienza di Zeno" :l'origine del Vizio.		
<p>La poesia italiana nel Novecento</p> <p>Crepuscolari e futuristi</p> <p>Ungaretti: Incontro con l'opera "Allegria"</p> <p>Umberto Saba</p> <p>Ermetismo</p> <p>S. Quasimodo</p>	<p>Saper identificare le tappe fondamentali e gli autori che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana.</p> <p>Saper analizzare il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana nel periodo preso in esame.</p> <p>Saper riconoscere i modelli culturali e le poetiche del periodo oggetto di studio.</p> <p>Saper comprendere gli elementi di continuità e mutamento nella storia delle idee.</p>	<p>Analizzare e commentare un testo poetico.</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana.</p>

	<p>Saper contestualizzare un testo</p> <p>Riconoscere gli strumenti del testo poetico.</p>	
<p>Il Neorealismo</p> <p>La guerra e la Resistenza</p> <p>Primo Levi: incontro con l'opera "Se questo è un uomo".</p> <p>Modulo storico culturale e incontro con l'opera</p> <p>Il Neorealismo</p> <p>La guerra e la Resistenza</p> <p>Primo Levi: incontro con l'opera "Se questo è un uomo".</p> <p>Conoscere lo sviluppo del movimento storico-culturale entro un determinato arco temporale che può includere più secoli.</p> <p>Breve biografia</p> <p>Da "Se questo è un uomo: Arrivo ad Auschwitz e Ulisse.</p> <p>Visione in occasione della "Giornata della Memoria " di un film sulla Shoah</p>	<p>Saper analizzare il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana nel periodo preso in esame.</p> <p>Individuare le costanti caratteristiche del genere e i suoi mutamenti nel tempo.</p> <p>Comprendere l'evoluzione del contesto storico-culturale e letterario attraverso le opere dello autore: Primo Levi e Leonardo Sciascia.</p> <p>Riconoscere come le immagini fissano i concetti .</p>	<p>Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura.</p> <p>Analizzare e commentare un testo narrativo.</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti della realtà.</p>

<p>Leonardo Sciascia:</p> <p>incontro con l'opera "Il giorno della civetta"</p> <p>Breve biografia</p> <p>Temi e problemi di ieri e di oggi</p> <p>Visione del film: Il giorno della civetta</p>		
<p><i>Tradizioni e cultura enogastronomica del territorio ed eventuali rivisitazioni"</i></p> <p>Conoscere le tradizioni e la cultura enogastronomica del territorio</p>	<p>Saper valorizzare gli aspetti culturali enogastronomici del territorio.</p>	<p>Consultazione strutturata di fonti di informazione per approfondimenti sul territorio dal punto di vista turistico e dei suoi prodotti enogastronomica</p> <p>Parlare in pubblico Preparare una esposizione orale per presentare il proprio prodotto e il territorio oggetto di studio .</p> <p>Individuare gli elementi di identità e di differenza legati alle offerte turistiche ed enogastronomica di un territorio</p>

DISCIPLINA LINGUA INGLESE

PRIMO BIENNIO (CLASSE PRIMA E SECONDA) SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA, COMPETENZE COMUNI

- Saper interagire con altre persone (anglofone) in modo essenziale ma appropriato nelle situazioni più frequenti della vita quotidiana;
- Saper comprendere e rispondere a questionari scritti e orali su semplici brani descrittivi e narrativi (comprensione e produzione), comprendere ascoltando e leggendo brevi messaggi, saper compilare griglie e semplici schede, saper completare e creare brevi dialoghi e messaggi scritti e orali su traccia;
- Comprendere e saper usare in modo comprensibile nella comunicazione le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente, anche operando con modelli linguistici standard.

Al secondo anno, molte delle funzioni del primo anno devono essere ripassate e ampliate con l'acquisizione di esponenti linguistici di maggior complessità e gli alunni devono comprendere e saper usare in modo essenziale ma appropriato le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente.

CLASSE PRIMA Contenuti:

1. Salutare in modo formale e informale
2. Chiedere e dire nome e cognome, età e nazionalità delle persone
3. Presentare se stessi e gli altri
4. Chiedere e dire numeri telefonici e l'ora
5. Descrivere e localizzare persone, edifici ed oggetti
6. Offrire, accettare/rifiutare cibi e bevande
7. Identificare e descrivere persone, animali ed oggetti
8. Esprimere possesso e relazioni di parentela
9. Dare, comprendere ed eseguire istruzioni ed ordini
10. Chiedere, concedere, rifiutare permessi
11. Descrivere case e stanze con relativi arredi
12. Contare fino a 100
13. Chiedere e dire il prezzo
14. Chiedere e dare informazioni sulle abilità
15. Chiedere e dare informazioni su orari e abitudini quotidiane
16. Fare lo spelling
17. Parlare dei propri gusti in fatto di cibo, musica, attività del tempo libero

CLASSE SECONDA Contenuti

1. Parlare di attività in corso di svolgimento
2. Parlare di eventi passati
3. Descrivere oggetti e fare paragoni
4. Parlare di programmi ed eventi futuri

SECONDO BIENNIO (CLASSE TERZA E QUARTA)

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

- Comprendere il senso generale e cogliere le informazioni specifiche di testi di interesse quotidiano, personale, di attualità, trasmessi attraverso canali diversificati (discorsi, film, notiziari, conferenze, etc.), e di testi di carattere settoriale relativi allo specifico percorso di studio;
- Esporre (produzione orale, scritta e multimediale);
- Produrre testi utilizzando strutture linguistiche appropriate alle diverse situazioni e scopi comunicativi;
- Sapersi orientare nell'interazione comunicativa in vari ambiti e contesti di studio e professionali utilizzando anche i linguaggi settoriali;
- Correlare le relazioni interne ad uno o più testi ed esterne tra testo e contesto;
- Cogliere i legami che si possono stabilire con le altre discipline;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Rielaborare autonomamente i contenuti attraverso un fondato utilizzo di strumenti critici, pertinenti processi di analisi e di sintesi, lessico specifico;
- 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;
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- Cogliere le costanti che caratterizzano i vari generi di messaggio ed orientarsi per superare le difficoltà di tipo interpretativo e comunicativo;
- Utilizzare le reti e gli strumenti della comunicazione multimediale e digitale nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

ENOGASTRONOMIA CLASSE TERZA Contenuti

1. Lettera di richiesta di lavoro e CV
2. La brigata
3. Le sezioni della cucina, le attrezzature e le norme di igiene
4. I principali ingredienti alimentari, quantità e misure del sistema britannico
5. Metodi di cottura e menu

ENOGASTRONOMIA CLASSE QUARTA Contenuti

1. Vari tipi di ristorante
2. I vini
3. La birra

4. I cocktails
5. Le feste britanniche
6. Identità alimentari delle varie regioni italiane e i relativi piatti tipici
7. Il Regno Unito e gli Stati Uniti (civiltà)

SALA E VENDITA CLASSE TERZA Contenuti

1. Lettera di richiesta di lavoro e CV
2. Norme igieniche e ruoli del personale di sala
3. Aree del ristorante e stili di servizio
4. Vari tipi di menu e pasti inglesi
5. Attrezzature del bar
6. I cocktails

SALA E VENDITA CLASSE QUARTA Contenuti

1. La birra e i vini
2. Happy Hour
3. Le feste britanniche (parte prima)
4. Identità enogastronomiche delle varie regioni italiane e i relativi piatti tipici (parte prima)
5. Il Regno Unito e gli Stati Uniti (civiltà)

ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE TERZA Contenuti

1. Il ricevimento dei clienti nel settore turistico e dell'ospitalità alberghiera
2. Vari tipi di *accommodation* e *holiday resorts*
3. Le regioni italiane e le principali località turistiche

ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE QUARTA Contenuti

1. Vari tipi di turismo e la loro storia (prima parte)
2. Le funzioni dei tour operator e degli agenti di viaggio
3. I mezzi di trasporto (air/rail)
4. Le principali città d'arte italiane
5. Il Regno Unito e gli Stati Uniti (civiltà)

CLASSI QUINTE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA COMPETENZE COMUNI

- Essere in grado di esprimersi su argomenti di carattere generale in modo sufficientemente appropriato e adeguato al contesto e alla situazione;
- Interagire oralmente in modo appropriato ed efficace in un contesto lavorativo;
- Saper leggere e comprendere un testo scritto tratto da materiale originale selezionato da riviste e pubblicazioni on line specializzate, identificandone le idee principali, il senso globale e lo scopo; Saper produrre testi scritti di tipo funzionale e di carattere personale;
- Conoscere e applicare il lessico settoriale.

ENOGASTRONOMIA Contenuti

1. Le abitudini alimentari inglesi
2. Gli alcolici
3. Cibi e piatti tipici delle culture internazionali con confronti con la cucina italiana
4. Vari tipi di dieta e principali disturbi alimentari
5. Informazioni relative alla civiltà dei paesi di lingua inglese, anche extraeuropei

SALA E VENDITA Contenuti

1. Le feste britanniche (parte seconda)
2. Bevande alcoliche e analcoliche
3. Identità enogastronomiche delle varie regioni italiane e i relativi piatti tipici (parte seconda)
4. I piatti flambati
5. Vari tipi di dieta e i principali disturbi alimentari
6. Informazioni relative alla civiltà dei paesi di lingua inglese anche extraeuropei

ACCOGLIENZA TURISTICA Contenuti

1. I vari tipi di turismo e la loro storia (seconda parte)
2. I trasporti (water/on the road)
3. Le principali città d'arte europee
4. Itinerari turistici
5. Cv e lettera di accompagnamento
6. Informazioni relative alla civiltà dei paesi di lingua inglese, anche extraeuropei

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

PRIMO BIENNIO (CLASSI PRIMA E SECONDA)

SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

COMPETENZE COMUNI

- Saper interagire con altre persone (francofone) in modo essenziale ma appropriato nelle situazioni più frequenti della vita quotidiana;
- Saper comprendere e rispondere a questionari scritti e orali su semplici brani descrittivi e narrativi (comprensione e produzione), comprendere ascoltando e leggendo brevi messaggi, saper compilare griglie e semplici schede, saper completare e creare brevi dialoghi e messaggi scritti e orali su traccia;
- Comprendere e saper usare in modo comprensibile nella comunicazione le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente, anche operando con modelli linguistici standard.

Al secondo anno, molte delle funzioni del primo anno devono essere ripassate e ampliate con l'acquisizione di esponenti linguistici di maggior complessità e gli alunni devono comprendere e saper usare in modo essenziale ma appropriato le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente.

CLASSE PRIMA Contenuti:

18. Salutare in modo formale e informale
19. Chiedere e dire nome e cognome, età e nazionalità delle persone
20. Presentare se stessi e gli altri
21. Chiedere e dire numeri telefonici e l'ora
22. Offrire, accettare/rifiutare cibi e bevande
23. Identificare e descrivere persone, animali ed oggetti
24. Esprimere possesso e relazioni di parentela
25. Contare fino a 100
26. Chiedere e dare informazioni su orari e abitudini quotidiane
27. Fare lo spelling
28. Parlare dei propri gusti in fatto di cibo, musica, attività del tempo libero

CLASSE SECONDA Contenuti

5. Descrivere e localizzare persone, edifici ed oggetti
6. Dare, comprendere ed eseguire istruzioni ed ordini
7. Descrivere case e stanze con relativi arredi

8. Chiedere e dire il prezzo
9. Fare degli acquisti
10. Parlare della salute
11. Invitare, accettare/rifiutare, scusarsi
12. Comunicare al telefono
13. Parlare di attività in corso di svolgimento
14. Parlare di eventi passati
15. Descrivere oggetti
16. Parlare di programmi ed eventi futuri

SECONDO BIENNIO (CLASSI TERZA E QUARTA)

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

COMPETENZE COMUNI

- Comprendere il senso generale e cogliere le informazioni specifiche di testi di interesse quotidiano, personale, di attualità, trasmessi attraverso canali diversificati (discorsi, film, notiziari), e di testi di carattere settoriale relativi allo specifico percorso di studio.
- Esporre (produzione orale, scritta e multimediale).
- Produrre testi utilizzando strutture linguistiche appropriate alle diverse situazioni e scopi comunicativi.
- Sapersi orientare nell'interazione comunicativa in vari ambiti e contesti di studio e professionali utilizzando anche i linguaggi settoriali.
- Correlare le relazioni interne ad uno o più testi ed esterne tra testo e contesto.
- Cogliere i legami che si possono stabilire con le altre discipline.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Rielaborare autonomamente i contenuti attraverso un utilizzo di strumenti critici, pertinenti processi di analisi e di sintesi, lessico specifico.
- 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.
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.
- Cogliere le costanti che caratterizzano i vari generi di messaggio ed orientarsi per superare le difficoltà di tipo interpretativo e comunicativo.
- Utilizzare le reti e gli strumenti della comunicazione multimediale e digitale nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

OBIETTIVI MINIMI

- Comunicare oralmente, per iscritto e in modo sintetico ed essenziale in situazioni di vita quotidiana e professionale.
- Dare e ricevere semplici informazioni inerenti le commende, i compiti richiesti e il rapporto interpersonale con la brigata di sala.
- Compilare un menu e/o una ricetta di cocktails, prendere ordinazioni.

ENOGASTRONOMIA CLASSE TERZA Contenuti

6. La brigata
7. Le sezioni della cucina, le attrezzature e le norme di igiene
8. I principali ingredienti alimentari e le quantità
9. Metodi di cottura e menu
10. Ricette varie

ENOGASTRONOMIA CLASSE QUARTA Contenuti

8. Vari tipi di ristorante
9. Secondi piatti
10. Formaggi
11. Dessert

SALA E VENDITA CLASSE TERZA Contenuti

7. Norme igieniche e ruoli del personale di sala e di cucina
8. Aree del ristorante e stili di servizio
9. Vari tipi di menu
10. L'accoglienza dei clienti
11. La mise en place
12. La prenotazione

SALA E VENDITA CLASSE QUARTA Contenuti

6. I vini
7. Gli aperitivi
8. Il bar
9. I cocktails
10. La colazione

ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE TERZA Contenuti

4. Il ricevimento dei clienti nel settore turistico e dell'ospitalità alberghiera
5. La classificazione delle varie strutture ricettive

6. Vari tipi di alloggio
7. Le diverse forme di turismo

ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE QUARTA Contenuti

6. Vari tipi di turismo (prima parte)
7. I mezzi di trasporto
8. Le principali città d'arte italiane

CLASSI QUINTE

SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

COMPETENZE COMUNI

- Essere in grado di esprimersi su argomenti di carattere generale in modo sufficientemente appropriato e adeguato al contesto e alla situazione;
- Interagire oralmente in modo appropriato ed efficace in un contesto lavorativo;
- Saper leggere e comprendere un testo scritto tratto da materiale originale selezionato da riviste e pubblicazioni on line specializzate, identificandone le idee principali, il senso globale e lo scopo;
- Saper produrre testi scritti di tipo funzionale e di carattere personale;
- Conoscere e applicare il lessico settoriale.

OBIETTIVI MINIMI

- Comprendere le idee principali e i particolari significativi di test orali, espositivi e dialogici su una varietà di argomenti anche estranei al settore specifico.
- Esprimersi in modo comprensibile ed appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale.
- Cogliere il senso di scritti relativi alla realtà contemporanea con attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità acquisite nel corso degli anni precedenti.
- Produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità.

ENOGASTRONOMIA Contenuti

6. Alcune regioni francesi con i relativi prodotti del territorio
7. Gli alcolici
8. Vari tipi di dieta
9. La conservazione
10. L'igiene alimentare
11. Gli OGM e i prodotti bio

SALA E VENDITA Contenuti

1. Alcune regioni francesi con i relativi prodotti del territorio
2. Gli alcolici
3. Vari tipi di dieta
4. La conservazione
5. L'igiene alimentare
6. Gli OGM e i prodotti bio

ACCOGLIENZA TURISTICA Contenuti

7. I vari tipi di turismo (seconda parte)
8. La classificazione delle varie strutture ricettive
9. La lettera circolare
10. Le principali città d'arte europee
11. Itinerari turistici
12. Informazioni relative alla civiltà dei paesi di lingua francese

CURRICOLO VERTICALE asse MATEMATICO

INTRODUZIONE

L'asse matematico garantisce l'acquisizione di saperi e competenze che pongono lo studente nelle condizioni di possedere una corretta capacità di giudizio e di sapersi orientare consapevolmente nei diversi contesti del mondo contemporaneo. Al termine dell'obbligo d'istruzione, gli studenti acquisiscono le abilità necessarie per applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano della sfera domestica, nonché per seguire e vagliare la coerenza logica delle argomentazioni proprie e altrui.

PROFILO DELLO STUDENTE AL TERMINE DEL CORSO DI STUDI QUINQUENNALE

Il docente di "Matematica" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale d'istruzione professionale del settore "Servizi" risultati di apprendimento relativi al profilo educativo culturale e professionale che lo mettono in grado di: utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni; padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e poter operare nel campo delle scienze applicate; collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.

COMPETENZE

La competenza matematica è l'abilità di sviluppare e applicare il pensiero matematico per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane, ponendo l'accento sugli aspetti del processo, dell'attività e della conoscenza.

Primo biennio

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento descritti e relativi al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente, nella propria azione didattica ed educativa, guiderà lo studente all'acquisizione delle seguenti competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione:

- utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;
- confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni;
- individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;

- analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

CONOSCENZE E ABILITA'

Necessarie per l'acquisizione delle competenze:

Conoscenze	Abilità
<p>Aritmetica e algebra</p> <p>I numeri: naturali, interi, razionali, sotto forma frazionaria e decimale, irrazionali e in forma intuitiva, reali; ordinamento e loro rappresentazione su una retta.</p> <p>Le operazioni con i numeri naturali, interi e razionali e le loro proprietà.</p> <p>Potenze e radici. Rapporti e percentuali.</p> <p>Approssimazioni.</p> <p>Le espressioni letterali e i polinomi. Operazioni con i polinomi.</p>	<p>Aritmetica e algebra</p> <p>Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi;</p> <p>operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati.</p> <p>Calcolare semplici espressioni con potenze e radicali.</p> <p>Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione.</p> <p>Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile;</p> <p>eseguire le operazioni con i polinomi; fattorizzare un polinomio.</p>
<p>Logica e insiemi</p> <p>Connettivi e calcolo degli enunciati. Variabili e quantificatori. Linguaggio degli insiemi.</p>	<p>Logica e insiemi</p> <p>saper utilizzare i simboli logici e insiemistici per leggere o costruire frasi nel linguaggio matematico</p>
<p>Geometria</p> <p>Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini postulato, assioma, definizione, teorema, dimostrazione. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio.</p> <p>Le principali figure del piano e dello spazio.</p> <p>Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà.</p> <p>Circonferenza e cerchio.</p> <p>Perimetro e area dei poligoni.</p> <p>Teorema di Pitagora.</p> <p>Le principali trasformazioni geometriche e loro invarianti (isometrie e similitudini). Esempi di loro utilizzazione nella</p>	<p>Geometria</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi del piano e dello spazio utilizzando le proprietà delle figure geometriche oppure le proprietà di opportune isometrie.</p> <p>Comprendere dimostrazioni e sviluppare semplici catene deduttive.</p>

<p>dimostrazione di proprietà geometriche.</p> <p>Relazioni e funzioni</p> <p>Le funzioni e la loro rappresentazione grafica Linguaggio degli insiemi Collegamento con il concetto di equazione. Funzioni lineari, di proporzionalità diretta e inversa. Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. Rappresentazione grafica delle funzioni.</p> <p>Dati e previsioni</p> <p>Dati, loro organizzazione e rappresentazione. Distribuzioni delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Valori medi e misure di variabilità. Significato della probabilità e sue valutazioni. Semplici spazi (discreti) di probabilità: eventi disgiunti, probabilità composta, eventi indipendenti. Probabilità e frequenza.</p>	<p>Relazioni e funzioni</p> <p>Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado; Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate. Studiare le funzioni $f(x) = x + b$ e $f(x) = ax'' + bx + c$. Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni, di equazioni collegati con altre discipline e situazioni di vita ordinaria, come primo passo verso la modellizzazione matematica.</p> <p>Dati e previsioni</p> <p>Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Calcolare i valori medi e alcune misure di variabilità di una distribuzione. Calcolare la probabilità di eventi elementari.</p>
---	--

Nel secondo biennio e nel quinto anno il docente concorre al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenze:

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Di seguito è indicata l'articolazione delle **CONOSCENZE E ABILITA'** che le competenze elencate implicano

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<p>Ipotesi e tesi. Insieme dei numeri reali. Unità immaginaria e numeri complessi (cenni). I radicali. Sistemi di primo grado. Equazioni e sistemi di secondo grado. Disequazioni di secondo grado e sistemi di disequazioni. Goniometria: le funzioni seno, coseno, tangente e cotangente. La prima e la seconda relazione fondamentale. Funzioni polinomiali; funzioni razionali e irrazionali; funzione modulo; funzioni esponenziali e logaritmiche; funzioni periodiche. La retta nel piano cartesiano. Le coniche: definizioni come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano.</p>	<p>Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli. Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni $f(x) = a/x$, $f(x) = a^x$, $f(x) = \log x$. Saper operare con i radicali. Risolvere equazioni e sistemi di secondo grado. Risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni di secondo grado. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche e alla funzione modulo. Saper rappresentare rette e coniche sul piano cartesiano mettendo in relazione gli strumenti algebrici con gli enti geometrici. Determinare le coordinate dei punti d'intersezione tra due curve.</p>

QUINTO ANNO

Conoscenze	Abilità
<p>Definizione di funzione. dominio e codominio. Segno della funzione. Simmetrie della funzione. Continuità e limite di una funzione. Asintoti Concetto di derivata di una funzione. massimi, minimi, flessi Integrale indefinito e integrale definito. Teoremi del calcolo integrale. Il calcolo integrale nella determinazione delle aree e volumi .</p>	<p>determinare il dominio e codominio di funzioni determinare il segno di una funzione determinare eventuali simmetrie della funzione Calcolare limiti di funzioni. Calcolare derivate di funzioni. Analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto. Determinare gli asintoti di una funzione. Determinare massimi, minimi, flessi di una funzione. Studiare una funzione e costruirne il grafico. Calcolare derivate di funzioni composte</p>

	<p>Calcolare l'integrale di funzioni elementari. Calcolare aree e volumi di solidi e risolvere problemi di massimo e di minimo. Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.</p>
--	--

Nella scelta dei problemi si farà riferimento sia ad aspetti interni alla matematica, sia ad aspetti specifici collegati alle discipline d'indirizzo ed al mondo reale.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Una competenza si manifesta quando uno studente è in grado di affrontare un compito o realizzare un prodotto a lui assegnato, mettendo in gioco le sue risorse personali.

Le prove saranno concepite in modo da caratterizzare la tipologia e il livello di competenza che si intende rilevare e dovranno sollecitare la valorizzazione delle conoscenze, delle abilità apprese e delle altre caratteristiche personali in maniera non ripetitiva e banale. Il livello di complessità e di novità del compito proposto rispetto alla pratica già consolidata determinerà poi la qualità e il livello della competenza posseduta.

Nel processo valutativo si farà distinzione tra la raccolta di elementi informativi e di dati relativi alle manifestazioni di competenza e la loro lettura ed interpretazione al fine di elaborare un giudizio complessivo. Ambedue gli aspetti del processo valutativo esigono particolare attenzione. Le informazioni raccolte dovranno essere riferite effettivamente a ciò che si deve valutare e devono essere affidabili cioè degne di fiducia, in quanto non distorte o mal raccolte. Inoltre saranno definiti preventivamente i criteri in base ai quali le informazioni saranno lette, interpretate e valutate, cioè sarà indicato a che cosa si presta attenzione e si attribuisce valore.

Nella pratica valutativa delle competenze il primo passo consisterà nella valutazione della qualità delle conoscenze e delle abilità che risultano componenti essenziali delle competenze. Le conoscenze, per poter essere valorizzate nello sviluppo di una competenza devono evidenziare tre caratteristiche: significatività, stabilità e fruibilità. Occorre cioè che gli elementi conoscitivi siano compresi a un adeguato livello di profondità, tenuto conto dell'età e del percorso formativo seguito. Forme d'acquisizione solamente ripetitive, risultano non facilmente collegabili a situazioni diverse da quelle nelle quali sono state acquisite. Un concetto deve poter essere utilizzato per interpretare situazioni e compiti diversi da quelli nei quali esso è stato costruito. Analoghe caratteristiche dovranno presentare le abilità apprese: un'abilità deve poter essere utilizzata in maniera fluida e corretta, saper essere collegata alle conoscenze condizionali; cioè di fronte a un compito lo studente dovrà essere in grado di attivare quelle abilità che sono richieste e farlo in maniera adeguata e

consapevole. Tra le abilità rivestono particolare importanza quelle collegate con la capacità di controllare e gestire in proprio un processo di apprendimento.

Per decidere se uno studente possieda o meno una competenza saranno prese in considerazione una pluralità di fonti informative e di strumenti rilevativi.

L'elaborazione di un giudizio che tenga conto dell'insieme delle manifestazioni di competenza, anche da un punto di vista evolutivo, non potrà certamente basarsi su calcoli di tipo statistico, alla ricerca di medie.

È importante anche ricordare le componenti critiche di natura affettiva e motivazionale: basta osservare uno studente per cogliere come spesso all'origine di scarsi risultati in termini di apprendimento siano presenti disposizioni interiori negative sul piano affettivo, motivazionale e volitivo. Un atteggiamento negativo verso un insegnamento o un insegnante, la fragilità della capacità di concentrazione, l'incapacità o debolezza nel superare le frustrazioni di fronte alle difficoltà o agli insuccessi, la scarsa tenuta e perseveranza nello svolgere un compito un po' impegnativo, pregiudicano sia l'acquisizione, sia la manifestazione di competenze.

Per esprimere un giudizio sul livello di competenza raggiunta i compiti che devono essere svolti dallo studente devono esigere la messa in moto non solo delle conoscenze e delle abilità possedute, ma anche una loro valorizzazione in contesti e ambiti di riferimento moderatamente diversi da quelli resi familiari dalla pratica didattica.

Inoltre lo studente deve essere in grado di raccontare le scelte operative fatte; di descrivere la successione delle operazioni compiute nella elaborazione del compito assegnato, evidenziando gli errori e i possibili miglioramenti; di indicare la qualità non solo del prodotto, risultato del suo intervento, ma anche del processo produttivo adottato.

I docenti di matematica

CURRICOLO VERTICALE asse **STORICO-SOCIALE**

Disciplina :**STORIA**

CLASSE: I

MATERIA: **Storia**

CONOSCENZE(Obiettivi minimi)	ABILITA'	COMPETENZE
Sa individuare alcuni dati essenziali di un contenuto Riconosce alcuni dati in un contesto più ampio	Sa applicare ad un contenuto storico un principio, un concetto con la guida del docente	Sa interpretare semplici fonti storiche guidato dal docente
Le fonti della storia Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale	Comprendere le finalità e gli strumenti dell'indagine storiografica Porsi il problema della autenticità e veridicità della fonte e della sua intenzionalità (da chi proviene, da quale contesto) Saper distinguere tra fonte diretta e fonte indiretta.	Leggere(anche in modalità multimediale)le differenti fonti letterarie, iconografiche e cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche.
Dalla comparsa dell'uomo alle prime forme di vita associata; economia primitiva; l'intervento dell'uomo sulla natura; dal nomadismo alla sedentarietà; la rivoluzione agricola.	Saper individuare le relazioni tra le caratteristiche del territorio e lo sviluppo di una civiltà.	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
Culture e imperi mesopotamici (cenni) La cultura del Nilo (sintesi)	Cogliere i fondamentali rapporti esistenti tra la società umana e i diversi sistemi territoriali. Comprendere il ruolo dei fiumi nella vita delle civiltà mediorientali. Comprendere l'importanza della scrittura per lo sviluppo economico, culturale e sociale di una civiltà	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Le radici della civiltà greca Le polis e la cultura greca:Atene e Sparta a	Saper cogliere i rapporti esistenti tra la società umana e i diversi sistemi territoriali.	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il

<p>confronto</p> <p>Alessandro Magno (cenni) La cultura ellenistica</p> <p>Alimentazione: sistemi di cottura presso i popoli antichi</p> <p>Conoscere documenti gastronomici antichi e moderni</p> <p>Evoluzione del ruolo degli uomini e delle donne in cucina (la cucina nei tempi antichi: chi cucinava e cosa). Gli strumenti utilizzati nel periodo antico.</p>	<p>Comprendere l'importanza della scrittura per lo sviluppo economico, culturale e sociale di una civiltà</p> <p>Stabilire relazioni e confronti con varie realtà</p> <p>Comprendere le parti di cui è composto un ricettario</p> <p>Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche</p>	<p>confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>Produrre informazioni storiche con fonti di vario tipo</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e i mezzi multimediali</p>
<p>Le civiltà italiche (cenni) La civiltà etrusca (sintesi)</p> <p>La civiltà romana</p> <p>Le conquiste di Roma e l'organizzazione delle province.</p> <p>L'identità romana</p> <p>Greci e romani a tavola</p>	<p>Saper costruire un quadro di riferimento sul popolamento dell'Italia antica con particolari riferimenti alla Sicilia</p> <p>Saper distinguere i diversi aspetti di un fenomeno: politico, sociale, economico, demografico, culturale.</p> <p>Saper individuare il nesso tra i mutamenti politico- sociali e l'espansionismo romano</p> <p>Saper individuare il nesso tra i mutamenti politico-sociali e l'espansionismo romano</p> <p>Stabilire relazioni e confronti con varie realtà</p>	<p>Identificare gli elementi maggiormente significativi e cogliere la sincronia attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali diverse</p> <p>Sa interpretare semplici fonti storiche</p>
CLASSE II		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Il mondo dell'Impero Romano	Sa applicare ad un contenuto storico un principio, un concetto .	<p>Sa interpretare semplici fonti storiche con la guida del docente.</p> <p>Sa individuare alcuni dati essenziali di un contenuto Riconosce alcuni dati in un contesto più ampio</p>

La nascita dell'Impero Romano e il suo crollo	Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.
L'alba del Medioevo; Il mondo di Bisanzio e l'Islam L'alimentazione nei monasteri medievali	Distinguere le varie vicende che caratterizzano il mondo occidentale, orientale e il mondo islamico Sa applicare ad un contenuto storico un principio, un concetto.	Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Sa individuare alcuni dati essenziali di un contenuto
Il mondo di Carlo magno e il Feudalesimo	Distinguere le vicende che caratterizzano l'età medievale; Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni. politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

CLASSE III

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La disgregazione dell'impero Carolingio	Collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici Saper distinguere le informazioni di tipo economico-sociale e politico	Comprendere i fenomeni storici che sono frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche
La ripresa demografica ed economica dopo l'anno Mille	Padroneggiare il lessico delle istituzioni comunali. Conoscere le condizioni di vita della popolazione.	Comprendere le conseguenze istituzionali, economiche e sociali dei cambiamenti dell'anno Mille
La chiesa e l'impero; Le crociate	Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.	Comprendere il ruolo storico svolto da Bisanzio nella diffusione del Cristianesimo nell'est europeo.

I principali eventi della lotta tra Impero e Comune. I cambiamenti politico-istituzionali interni delle monarchie Feudali.	Saper ricostruire il ruolo della Chiesa nel confronto tra l'Impero e i Comuni. Individuare le caratteristiche comuni e le differenze nella formazione delle monarchie europee.	Comprendere che i fenomeni storici sono frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche
Le vicende di Federico II. Formazione delle Signorie cittadine.	Padroneggiare il lessico; saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.	Comprendere i motivi economici, politici, culturali, sociali che favorirono la rinascita Duecentesca e della prima metà del Trecento in alcuni regni.
La crisi del potere universale dell'Europa del Trecento	Saper distinguere tra le cause dinastiche, militari, politiche, morali alla base del declino della Chiesa e dell'Impero.	Comprendere il ruolo politico svolto dalla Chiesa Romana. Comprendere l'irrazionalità delle masse inerenti l'evento che non riescono a spiegare.
Conoscere le vicende storiche delle Signorie italiane e delle Monarchie Europee	Saper confrontare cambiamenti economici, sociali, politici nei principali stati europei	Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche
Le guerre d'Italia e la fine della libertà per la penisola	Saper ricostruire le vicende militari delle guerre d'Italia	Comprendere le difficoltà storiche riguardanti la formazione dell'identità italiana.
Lutero La riforma protestante e cattolica	Saper ricostruire l'evolversi dei conflitti religiosi in Germania, Francia e Italia.	Comprendere il valore della tolleranza.
L'Inghilterra dei Tudor e l'età elisabettiana	Saper ricostruire i cambiamenti economici, sociali e politici del secondo Cinquecento.	Comprendere il cambiamento economico, sociale e politico in senso sincronico e diacronico

CLASSE IV

La civiltà dei Lumi e l'età delle rivoluzioni americana e francese	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche, 	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi
--	---	---

	<p>sociali e politiche dell'Europa e dell'America nel Settecento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire i processi di trasformazione del Settecento individuando elementi di persistenza e discontinuità con il passato. • Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi per produrre ricerche su tematiche storiche. • Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. • Interpretare gli aspetti della storia attuale e locale in relazione alla storia generale. 	<p>professionali di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
<p>Napoleone, la Restaurazione e l'Europa borghese</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche, sociali, politiche ed economiche tra la fine del Settecento e la seconda metà dell'Ottocento. • Ricostruire i processi di trasformazione tra Settecento e Ottocento individuando elementi di persistenza e discontinuità con il passato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
<p>L'età risorgimentale e la civiltà di massa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche, sociali, politiche ed economiche intervenute 	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Riconoscere gli aspetti

	<p>nella seconda metà dell'Ottocento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire i processi di trasformazione intervenuti nella seconda metà dell'Ottocento individuando elementi di persistenza e discontinuità con il passato. • Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi per produrre ricerche su tematiche storiche. • Interpretare gli aspetti della storia attuale e locale in relazione alla storia generale. <p style="text-align: center;">CLASSE V</p>	<p>geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>
<p>L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento; l'età giolittiana.</p>	<p>Padroneggiare la terminologia storica. Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire il quadro geopolitico di primo Novecento. Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

<p>La prima guerra mondiale</p>	<p>Utilizzare il lessico delle scienze storico – sociali</p> <p>(guerra di movimento, di posizione e di trincea, governo di unità nazionale, guerra totale, propaganda)</p> <p>Collocare nello spazio e nel tempo le diverse fasi della guerra.</p> <p>Saper ricostruire gli eventi della Prima guerra Mondiale</p>	<p>Comprendere l’impatto della propaganda sull’opinione pubblica . Comprendere le conseguenze del conflitto sulla società. Comprendere l’importanza dei principi alla base della Società delle Nazioni</p>
<p>La rivoluzione russa e la nascita dell’URSS</p>	<p>Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.</p> <p>Saper utilizzare grafici e tabelle.</p>	<p>Comprendere le cause del crollo del regime zarista. Schematizzare i caratteri fondamentali del totalitarismo staliniano.</p> <p>Individuare gli elementi di somiglianza e differenza tra il mondo economico capitalistico e l’economia pianificata sovietica.</p>
<p>La crisi del dopoguerra</p> <p>Il fascismo in Italia.</p> <p>La crisi del '29 e il New Deal.</p> <p>Il regime nazista.</p>	<p>Saper distinguere le informazioni di tipo economico, sociale, culturale e politico.</p> <p>Saper ricostruire i cambiamenti economici, sociali e politici</p> <p>Comprendere le conseguenze dei regimi totalitari sulla società.</p> <p>dell’Europa post-bellica.</p> <p>Saper ricostruire le vicende interne della Germania</p>	<p>Comprendere i motivi alla base della svolta autoritaria in alcuni stati europei.</p>
<p>La seconda guerra mondiale,</p>	<p>Padroneggiare la</p>	<p>Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto</p>

<p>la Shoah, la Resistenza.</p>	<p>terminologia storica.</p> <p>Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.</p> <p>Saper ricostruire gli eventi bellici.</p>	<p>dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche.</p> <p>Comprendere il ruolo svolto dalla Resistenza nell'unificare le forze politiche ideologicamente differenti e riportare la democrazia tra la società civile. Comprendere le conseguenze della Shoah sulla società contemporanea.</p>
<p>Il mondo diviso.</p>	<p>Padroneggiare la terminologia storica.</p> <p>Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.</p> <p>Saper ricostruire i cambiamenti economici, sociali e politici nei principali Stati Europei.</p>	<p>Comprendere i motivi alla base della guerra fredda.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Disciplina : GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA

CLASSI I

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Gli strumenti della Geografia	<p>Interpretare il linguaggio cartografico.</p> <p>Rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p>	<p>utilizzare gli strumenti pertinenti alla disciplina (testi, carte geografiche atlanti)</p> <p>Comprendere la terminologia e il linguaggio simbolico propri della disciplina</p>
Il clima e gli ambienti naturali	Riconoscere e leggere le principali carte climatiche.	<p>Identificare gli elementi caratterizzanti dell'ambiente fisico ed antropico</p> <p>Compiere analisi e confronti fra quadri ambientali simili e diversi</p>
Le migrazioni	<p>Comprendere i motivi che spingono a emigrare</p> <p>Saper leggere su una carta tematica i flussi migratori europei</p> <p>Comprendere e utilizzare i termini che si riferiscono al problema dell'immigrazione</p> <p>Essere in grado di informarsi sul problema dell'immigrazione in Italia attraverso la lettura dei giornali e altri mezzi di comunicazione</p> <p>Confrontare realtà storico-geografiche diverse.</p>	Decodificare e codificare informazioni dalla lettura di dati statistici
I processi demografici	<p>Comprendere e utilizzare i termini propri della demografia</p> <p>Leggere le carte relative alla densità e alla distribuzione della popolazione e saper interpretare i grafici</p> <p>Utilizzare il PIL e gli altri parametri per valutare la qualità della vita di uno stato</p>	Decodificare e codificare informazioni dalla lettura di dati statistici
L'Unione europea	<p>Spiegare le differenze di sviluppo tra i diversi paesi europei</p> <p>Spiegare le caratteristiche delle lingue parlate in Europa</p> <p>Confrontare realtà storico-geografiche diverse</p>	individuare le principali differenze tra i diversi paesi europei

<p>L'economia</p>	<p>Utilizzare la terminologia propria dell'economia in trattazioni scritte e orali Distinguere i tre settori dell'economia e conoscere le relazioni tra di essi Argomentare, con riflessioni personali, sul tema della globalizzazione Spiegare i cambiamenti intervenuti nell'economia italiana negli ultimi dieci anni Saper analizzare le relazioni tra fenomeni fisici, sociali, politici ed economici</p>	<p>Individuare e localizzare le diverse aree dell'economia Saper individuare le attività terziarie tradizionali da quelle avanzate e la loro distribuzione a livello mondiale. Individuare l'importanza del turismo internazionale e mondiale</p>
-------------------	--	---

Disciplina :DIRITTO ED ECONOMIA

CLASSI I

CONOSCENZE	ABILITA'/ CAPACITA'	COMPETENZE
Conoscere la norma giuridica e i suoi elementi e le diverse fonti normative	Distinguere i tipi di fonti e classificarle secondo l'ordine gerarchico utilizzando una semplice terminologia giuridica	Comprendere il significato delle norme giuridiche e delle loro fonti
Conoscere e definire il significato di rapporto giuridico.	Distinguere gli elementi di un rapporto giuridico utilizzando una semplice terminologia giuridica	Individuare tra le relazioni umane quelle giuridicamente rilevanti
Conoscere gli elementi fondamentali dello Stato	Saper descrivere gli elementi dello Stato utilizzando una semplice terminologia giuridica	Comprendere il concetto di Stato e riconoscerne il ruolo
Conoscere i concetti di bisogno e di bene economico e i soggetti economici.	Individuare le funzioni dei diversi soggetti economici	Comprendere il ruolo dei diversi soggetti economici all'interno del sistema economico
Conoscere i principali sistemi economici	Individuare e distinguere le caratteristiche essenziali di un sistema economico	Comprendere le differenze tra i vari sistemi economici
Conoscere il fenomeno della produzione e i relativi fattori	Saper individuare i fattori produttivi	Comprendere il ruolo del soggetto economico impresa nel sistema economico

CLASSI: SECONDE

CONOSCENZE	ABILITA'/ CAPACITA'	COMPETENZE
Principi e struttura della Costituzione italiana	Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato costituzionale.	Comprendere le caratteristiche fondamentali della Costituzione e il suo ruolo di legge fondamentale
Struttura dello Stato secondo la Costituzione . I principali	Individuare il ruolo e le funzioni dei vari organi	Comprendere l'importanza del principio della separazione dei

organi costituzionali	costituzionali	poteri
L'Unione Europea e le altre organizzazioni internazionali	Individuare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale	Comprendere le opportunità offerte dalle organizzazioni internazionali alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza
Forme di mercato ed elementi che lo connotano	Individuare le diverse forme di mercato	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
La moneta e l'inflazione	Individuare il ruolo della moneta nel sistema motivando la scelta	Comprendere le diverse funzioni della moneta.

Disciplina :DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSE III

MODULO A - L'ATTIVITA' ECONOMICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE ACQUISITE
<p>L'Evoluzione e le fasi dell'attività economica</p> <p>Quali sono i soggetti protagonisti dell'attività economica</p>	<p>Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici economici aziendali</p> <p>Riconoscere le diverse fasi in cui si svolge l'attività economica</p> <p>Distinguere i vari soggetti dell'attività economica e i loro ruoli</p>	<p>Riconoscere le componenti culturali, sociali ed economiche che caratterizzano il sistema produttivo</p> <p>Comprendere numerosi aspetti della realtà operativa locale e nazionale, anche attraverso la lettura di articoli tratti da riviste economiche e di settore</p>

MODULO B - L'IMPRESA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE ACQUISITE
<p>Chi l'imprenditore secondo il Codice civile</p> <p>Quali sono gli elementi distintivi dell'azienda</p> <p>Quali sono i requisiti e le formalità per l'avvio di un'impresa</p>	<p>Comprendere e utilizzare il linguaggio giuridico nella produzione orale e scritta</p> <p>Distinguere gli elementi caratteristici di un'impresa</p> <p>Orientarsi nelle applicazioni delle procedure di avvio di una nuova impresa</p>	<p>Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico e dei processi di produzione di servizi le componenti economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali</p> <p>Applicare le conoscenze relative alle varie forme</p>

Quali sono le società commerciali previste dal Codice Civile e le norme che le caratterizzano	Distinguere le diverse tipologie di imprese in base alla forma giuridica	giuridiche dell'impresa nelle diverse situazioni dell'esperienza professionale
Quali sono le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica	Calcolare indici per evidenziare le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica	Risolvere semplici problematiche legate alla costituzione di una nuova impresa turistica
Quali sono le tipologie di imprese turistiche		

MODULO C - L'IMPRESA E I TERZI

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE ACQUISITE
<p>Cosa sono le banche e quali le loro principali operazioni</p> <p>Cos'è l'interesse semplice e quali sono le formule per calcolarlo</p> <p>Chi sono i fornitori di un'impresa</p> <p>Chi sono i clienti di un'impresa</p> <p>Quali contratti l'imprenditore conclude con i fornitori e i clienti per l'acquisto e la vendita di beni e servizi</p> <p>Quali sono i documenti che l'imprenditore deve emettere e ricevere</p> <p>Cos'è l'IVA e quali sono i</p>	<p>Distinguere le diverse funzioni delle banche e le operazioni di raccolta e impiego</p> <p>Applicare le formule per il calcolo dell'interesse</p> <p>Compilare fatture e ricevute fiscali con i relativi calcoli</p> <p>Effettuare i calcoli relativi all'IVA</p> <p>Riconoscere i diversi mezzi di pagamento</p> <p>Compilare assegni e cambiali</p> <p>Utilizzare la terminologia giuridica e tecnica specifica nella descrizione degli</p>	<p>Comprendere le diverse fasi del processo produttivo</p> <p>Saper intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nella produzione della documentazione richiesta</p> <p>Applicare la normativa vigente che disciplina alcune fasi della produzione dei servizi turistici</p>

presupposti per la sua applicazione	argomenti trattati	
Quali sono i principali mezzi di pagamento		
Quali sono le tipologie di imprese turistiche		

MODULO D - LE RISORSE UMANE		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE ACQUISITE
Quali sono le principali norme che regolano i rapporti tra datore di lavoro e lavoratore	Comprendere il valore del lavoro	Svolgere la propria attività operando in équipe, integrando le proprie competenze in altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità
Cos'è un contratto di lavoro	Utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici studiati	Scegliere le tipologie contrattuali più idonee
Quali sono le varie tipologie di contratti di lavoro	Distinguere le diverse tipologie di contratti di lavoro	
Quali voci compongono la busta paga di un lavoratore	Distinguere gli elementi della busta paga	
	Effettuare i calcoli della retribuzione lorda e netta	

MODULO E - LE RISORSE TECNICHE		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Cosa si intende per patrimonio	Comprendere e utilizzare la	Riconoscere e valutare le

dell'impresa	terminologia specifica per la descrizione degli elementi del patrimonio	componenti patrimoniali che caratterizzano i processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse fasi di vita e nelle varie realtà aziendali
Gli elementi di cui è composto il patrimonio	Riconoscere i diversi elementi del patrimonio in base alle loro caratteristiche	
Come si classificano gli elementi del patrimonio	Distinguere gli elementi attivi e passivi del patrimonio	
Cos'è la situazione patrimoniale	Compilare la Situazione patrimoniale con particolare riferimento alle imprese turistiche	
Come si valutano gli elementi del patrimonio	Calcolare il Patrimonio Netto dell'impresa	
	Effettuare calcoli per valutare gli elementi del patrimoniale	

CLASSE IV

MODULO F - LE RISORSE FINANZIARIE		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Cos'è la struttura finanziaria di un'impresa	Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici-economici studiati	Riconoscere e valutare le risorse finanziarie necessarie allo svolgimento dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle varie realtà aziendali
Quali sono le fonti di finanziamento di un'impresa e le loro principali caratteristiche	Riconoscere l'importanza della stima del fabbisogno	

<p>Quali criteri generali vengono seguiti nella scelta tra le diverse fonti</p> <p>Le modalità con cui le imprese possono accedere al credito bancario</p> <p>I contratti atipici, leasing e factoring</p>	<p>finanziario dell'impresa</p> <p>Distinguere le fonti interne e le fonti esterne di finanziamento</p> <p>Distinguere le caratteristiche delle varie tipologie di finanziamento</p> <p>Scegliere le fonti più idonee in funzione dell'investimento da effettuare</p> <p>Riconoscere le condizioni di equilibrio della struttura finanziaria di un'impresa</p>	
--	--	--

MODULO G LA GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Cos'è il ciclo produttivo dell'impresa e quali sono le sue fasi</p> <p>Come si classificano i costi e i ricavi dell'impresa turistica</p> <p>Cos'è il reddito d'esercizio</p> <p>Cos'è la situazione economica</p> <p>Come si determina il costo di produzione</p>	<p>Distinguere le diverse fasi del ciclo produttivo</p> <p>Riconoscere le varie operazioni aziendali classificandole come costi e ricavi in base a diversi criteri</p> <p>Calcolare il reddito d'esercizio</p> <p>Compilare la Situazione economica</p> <p>Effettuare calcoli per la determinazione del costo</p>	<p>Riconoscere e distinguere le varie componenti positive e negative che contribuiscono alla formazione del risultato economico, nell'ambito dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle varie realtà aziendali</p> <p>Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economica e di controllo</p>

<p>Cos'è il punto di pareggio</p> <p>Quali sono i metodi per determinare i prezzi di vendita dei servizi turistici</p> <p>Cosa la contabilità aziendale e da quali parti è costituita</p> <p>Cos'è il bilancio d'esercizio e da quali parti è costituito</p> <p>Come si classificano le imposte</p>	<p>complessivo di produzione</p> <p>Calcolare il punto di pareggio</p> <p>Costruire il diagramma di redditività</p> <p>Applicare i principali metodi per il calcolo dei prezzi di vendita</p> <p>Riclassificare i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio</p> <p>Compilare e interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche</p> <p>Riconoscere le principali imposte dirette e indirette</p>	
---	--	--

CLASSE V ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

MODULO A -		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale	Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche	Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

	Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
--	---	---

MODULO B -		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Tecniche di marketing turistico web marketing	Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali	<p>Utilizzare la nuova tecnologia nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei</p>

		mercati e della clientela
--	--	---------------------------

MODULO C -		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Fasi e procedure di redazione di un Business Plan	Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan	Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

MODULO D -		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Norme internazionali e comunitarie di settore Contratti di viaggio e di trasporto	Individuare la normativa internazionale /comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica Predisporre contratti di viaggio trasporto	Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

CLASSE V ARTICOLAZIONI ENOGASTRONOMIA / SALA E VENDITA

MODULO A -		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale	Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche Individuare le risorse per promuovere e potenziare il	Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

	turismo	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
--	---------	---

MODULO B -		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Tecniche di marketing turistico web marketing	Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali	<p>Utilizzare la nuova tecnologia nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>

MODULO C -		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Fasi e procedure di redazione di un Business Plan	Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan	Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

MODULO D -		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Norme internazionali e comunitarie di settore	Individuare la normativa internazionale /comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica	Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

MODULO E		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Prodotti a km zero Abitudini alimentari ed economia del territorio Normativa di settore Norme e procedure per la	Individuare i prodotti a km zero come di strumento di marketing Analizzare i fenomeni economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari Individuare norme e pro-	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali

<p>tracciabilità dei prodotti</p>	<p>cedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto</p>	<p>Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>
-----------------------------------	--	--

Disciplina :I.R.C.

CLASSE I

CONOSCENZE	ABILITA ‘	COMPETENZE
<p>Gli interrogativi universali dell'uomo e le risposte del cristianesimo.</p> <p>Le linee generali del fenomeno religioso e la differenza tra i vari comportamenti.</p> <p>La storia delle civiltà antiche che entrarono in contatto con gli ebrei.</p> <p>La Bibbia come fonte del cristianesimo: processo di formazione.</p> <p>Analisi storica e religiosa dei testi dell'Antico e del Nuovo Testamento.</p> <p>Eventi e personaggi più rilevanti dell'Antico Testamento</p>	<p>Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.</p> <p>Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo.</p> <p>Maturare la conoscenza delle proprie identità.</p> <p>Analizzare ed interpretare correttamente i testi biblici scelti.</p> <p>Operare scelte responsabili e comprendere l'importanza del messaggio evangelico portatore di valori e significati .</p> <p>Collegare la storia umana con la storia della salvezza .</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile ponendosi domande di senso.</p> <p>Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia</p>

CLASSE II

CONOSCENZE	ABILITA ‘	COMPETENZE
<p>La persona, il messaggio e l'opera di Cristo nei Vangeli e nella tradizione della Chiesa</p>	<p>Comprendere il messaggio delle parabole e dei miracoli ed avere atteggiamenti consoni al messaggio cristiano.</p>	<p>Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo e riflettere sulla propria identità nel</p>

<p>Identità e missione di Cristo alla luce del mistero pasquale</p> <p>Identità del Cristianesimo riguardo alla nascita, morte e risurrezione di Cristo</p> <p>Le fonti che testimoniano l'esistenza Storica di Gesù</p>	<p>Riconoscere l'importanza di Gesù nella vita dei cristiani.</p> <p>Comprendere come le esperienze di vita possono trasformare una persona.</p>	<p>confronto con il messaggio cristiano</p>
--	--	---

CLASSE III

CONOSCENZE	ABILITA '	COMPETENZE
<p>Gli eventi principali della storia della Chiesa fino all'epoca medievale e moderna e i loro effetti nella nascita e nello sviluppo della cultura europea.</p> <p>L'ecumenismo e il dialogo interreligioso; i nuovi movimenti religiosi.</p> <p>Il ruolo della religione nella società contemporanea e il Concilio Ecumenico Vaticano 2°</p>	<p>Spiegare origine e natura della Chiesa, le forme del suo agire nel mondo, i segni del cristianesimo nella cultura.</p> <p>Ricostruire l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.</p> <p>Usare ed interpretare criticamente le fonti della tradizione cristiano-cattolica</p>	<p>Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose</p>

CLASSE IV

CONOSCENZE	ABILITA '	COMPETENZE
<p>La natura e il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea</p> <p>Gli orientamenti della chiesa</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani</p> <p>Confrontare le scelte dettate dall'etica cristiana e quelle determinate da altre religioni e</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile, valutando la dimensione religiosa della vita umana, mettendola in rapporto con altre tradizioni culturali e religiose.</p>

<p>cattolica sull'etica personale e sociale</p> <p>Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale.</p> <p>il valore della vita e della dignità della persona secondo la visione cristiana e i suoi diritti fondamentali</p>	<p>da altre correnti di pensiero</p> <p>Motivare le proprie scelte di vita confrontandole con la proposta cristiana, nel quadro di un dialogo aperto con visioni differenti</p> <p>Riconoscere il valore delle relazioni e la concezione cristiana</p>	<p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche e culturali</p> <p>Sviluppare un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità e confrontarlo con il messaggio cristiano</p>
--	--	---

CLASSE V

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>La natura e il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea</p> <p>Gli orientamenti della chiesa cattolica sull'etica personale e sociale</p> <p>Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale.</p> <p>il legame tra la religione cattolica e le religioni orientali</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani</p> <p>Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo, il concetto cristiano di persona (la sua dignità e il suo fine ultimo) con quello di altre religioni</p> <p>Motivare, in un contesto multiculturale e multireligioso le proprie scelte di vita nel quadro di un dialogo aperto e costruttivo</p>	<p>Sviluppare un maturo senso critico che tenga conto della multiculturalità e della multireligiosità del contesto</p> <p>Valutare l'importanza del dialogo con tradizioni culturali e religiose diverse dalla propria</p>

Disciplina : LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

CLASSI I

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Lo studente conosce le norme di comportamento da seguire nell'ambiente professionale.</p> <p>Conosce le principali regole d'igiene e sicurezza del settore.</p> <p>Sa quali sono le figure professionali della brigata di cucina e quali sono gli step della carriera di un cuoco.</p> <p>Conosce le caratteristiche della divisa professionale di cucina.</p>	<p>Lo studente sa comportarsi in modo corretto in un laboratorio.</p> <p>Sa confrontarsi e collaborare con le diverse figure professionali della cucina, rispettando ruoli e mansioni.</p> <p>Sa quali sono le caratteristiche estetiche, igieniche e di sicurezza offerte dalla divisa e la usa sempre.</p>	<p>Lo studente sa muoversi correttamente in un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme e confrontandosi in modo adeguato con tutte le figure professionali presenti.</p>
<p>Lo studente conosce le caratteristiche strutturali di una cucina professionale.</p> <p>Conosce le caratteristiche delle principali macchine utilizzate in cucina.</p> <p>Conosce gli utilizzi della piccola attrezzatura.</p> <p>Conosce le proprietà dei materiali utilizzati in cucina.</p>	<p>Lo studente sa orientarsi all'interno di un laboratorio di cucina.</p> <p>Sa adoperare in modo corretto le macchine e la piccola attrezzatura di cucina.</p> <p>Sa utilizzare la dotazione professionale in funzione del risultato che vuole ottenere.</p>	<p>Lo studente sa operare autonomamente all'interno di una cucina utilizzando correttamente le attrezzature a disposizione.</p>
<p>Lo studente conosce il modo con cui il calore si trasmette agli alimenti e le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati.</p> <p>Conosce i principali metodi di conservazione degli alimenti.</p>	<p>Lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali.</p> <p>Impiega correttamente i principali metodi di conservazione.</p>	<p>Lo studente sa scegliere fra i principali metodi di cottura e conservazione da usare secondo il prodotto che ha a disposizione e in base al risultato che vuole ottenere.</p>
<p>Lo studente conosce le principali caratteristiche dei cereali più usati e delle farine derivate, sa come vengono</p>	<p>Lo studente usa correttamente i vari cereali e le farine derivate.</p>	<p>Lo studente sa preparare i principali primi piatti scegliendo i cereali e le</p>

<p>prodotte, classificate e impiegate in cucina.</p> <p>Conosce le tipologie di pasta presenti in commercio.</p>	<p>Sa preparare i principali primi piatti a base cereali.</p>	<p>farine più adatti in funzione del risultato che vuole ottenere.</p>
<p>Lo studente è in grado di classificare, conservare e usare in cucina i principali tipi di ortaggi, di legumi e di frutta.</p> <p>È in grado di scegliere i prodotti per preparare un minestrone.</p>	<p>Lo studente individua le diverse tipologie di ortaggio e conosce il loro utilizzo in cucina.</p> <p>Riconosce le diverse tipologie di frutta e sa come usarle in cucina.</p>	<p>Lo studente sa usare i principali ortaggi e abbinarli fra loro.</p> <p>Sa abbinare gli ortaggi e i legumi ai vari cibi in modo da esaltarne i sapori.</p> <p>Sa abbinare fra loro le diverse tipologie di frutta e sa abbinare la frutta ai vari cibi in modo da esaltarne i sapori.</p>
<p>Lo studente conosce le principali erbe aromatiche e il loro uso in cucina.</p> <p>Conosce le principali spezie e il loro uso in cucina.</p> <p>Conosce i principali tipi di condimento e il loro uso in cucina.</p>	<p>Lo studente sa usare le principali erbe aromatiche e proporle per abbinamenti con il cibo.</p> <p>Sa distinguere le principali spezie e usarle abbinare ai vari cibi.</p> <p>Sa usare i principali condimenti con tipi di cibo diversi per creare nuove preparazioni ed esaltarne il sapore.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere, classificare, usare e conservare le erbe aromatiche e le spezie.</p> <p>Sa riconoscere e usare le spezie.</p> <p>Sa classificare e conservare i principali tipi di condimento.</p> <p>Sa utilizzare i dressing.</p>
<p>Lo studente conosce i vari tipi di latte e dei suoi derivati (panna, burro, yogurt e formaggio).</p> <p>Conosce le principali tappe delle tecniche di</p>	<p>Lo studente sa usare i principali tipi di latte.</p> <p>Sa proporre i derivati del latte nei vari momenti della giornata e negli utilizzi in cucina.</p>	<p>Lo studente è in grado di classificare, conservare e usare il latte, il burro, la panna, lo yogurt e il formaggio.</p>

<p>caseificazione.</p> <p>Conosce gli aspetti dietetici e merceologici dei formaggi.</p>	<p>Sa distinguere i principali tipi di formaggio.</p>	
<p>Lo studente conosce la struttura e la composizione delle uova.</p> <p>Conosce la classificazione commerciale delle uova.</p> <p>Conosce gli aspetti igienici delle lavorazioni con le uova.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere la freschezza di un uovo.</p> <p>Sa manipolare correttamente le uova e cuocerle in modi diversi.</p>	<p>Lo studente è in grado di riconoscere i diversi tipi di uova.</p> <p>Sa come si devono conservare e come vanno utilizzate le uova.</p>

CLASSI II

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Lo studente conosce le caratteristiche e la classificazione delle carni.</p> <p>Conosce le caratteristiche dei vari tessuti e gli usi dei tagli principali.</p> <p>Conosce le razze bovine più pregiate.</p>	<p>Lo studente sa svolgere le operazioni preliminari di preparazione delle carni.</p> <p>Sa cuocere diversi tipi di carne col metodo più adatto.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere in base al colore le carni di diversi tipi di animali.</p> <p>Sa valutare la qualità di una carne in base alle caratteristiche dei suoi tessuti</p> <p>Sa usare correttamente i principali tagli di carne.</p>
<p>Lo studente conosce la classificazione dei diversi prodotti ittici.</p> <p>Conosce gli aspetti merceologici dei prodotti ittici.</p>	<p>Lo studente sa distinguere i prodotti ittici e sa riconoscere la freschezza del pesce.</p> <p>Sa manipolare in modo corretto i prodotti ittici e sa come prepararli e cucinarli.</p>	<p>Lo studente è in grado di classificare i prodotti ittici.</p> <p>Sa acquistare e conservare i prodotti ittici.</p> <p>Sa usare pesci, molluschi e crostacei.</p>
<p>Lo studente conosce le dosi dei fondi e delle principali salse di cucina.</p> <p>Conosce le salse madri e alcune salse derivate.</p> <p>Conosce le origini, gli ingredienti e la storia delle principali salse.</p> <p>Conosce l'uso dei fondi di cucina.</p>	<p>Lo studente sa preparare i principali fondi e salse di cucina.</p> <p>Sa legare correttamente una salsa.</p>	<p>Lo studente sa valutare la qualità di una salsa.</p> <p>Sa classificare i fondi e le salse di cucina.</p> <p>Sa abbinare in modo corretto le salse principali ai piatti.</p>
<p>Lo studente conosce gli impasti</p>	<p>Lo studente sa usare gli impasti</p>	<p>Lo studente è in grado di</p>

<p>di base, le principali creme, le bagne e il loro utilizzo in cucina.</p> <p>Conosce i principali tipi di zucchero e le principali cotture dello zucchero.</p> <p>Conosce i lieviti e le differenze fra i dolci al cucchiaino.</p>	<p>di base e le creme, e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori.</p> <p>Sa distinguere i principali tipi di impasto e di creme.</p> <p>Sa usare gli zuccheri, i lieviti, i principali tipi di bagne, di salse e di creme di pasticceria.</p> <p>Sa distinguere i diversi dolci al cucchiaino.</p>	<p>classificare gli impasti di base, le creme e le salse per dolci e i diversi dolci al cucchiaino.</p> <p>Sa conservare i principali impasti crudi, i principali tipi di bagne e di creme.</p> <p>Sa scegliere lo zucchero più adatto alla ricetta di pasticceria e sa usarne le principali cotture.</p> <p>Sa abbinare le salse ai dolci al cucchiaino.</p>
<p>Lo studente conosce il ricettario e il suo utilizzo in cucina.</p> <p>Conosce l'ordine e la classificazione delle ricette all'interno del ricettario.</p>	<p>Lo studente sa usare il ricettario e sa utilizzarlo in cucina.</p> <p>Sa distinguere l'ordine delle portate all'interno del ricettario.</p>	<p>Lo studente è in grado di utilizzare il ricettario e di classificare le ricette in base alla portata di appartenenza</p>

CLASSI III

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Lo studente conosce la progettazione delle aree di lavoro per una buona organizzazione dell'attività ristorativa.</p> <p>Conosce i requisiti di legge sia sotto il profilo igienico-sanitario sia in materia di prevenzione degli incidenti e delle malattie professionali.</p>	<p>Lo studente sa qual è la corretta progettazione delle aree di lavoro fondamentale per una buona organizzazione dell'attività ristorativa.</p> <p>Lo studente sa quali sono i requisiti di legge sotto il profilo igienico-sanitario che in materia di prevenzione degli incidenti e delle malattie professionali.</p>	<p>Lo studente è in grado di distinguere una corretta progettazione delle aree di lavoro per un'ottima organizzazione dell'attività ristorativa.</p> <p>Lo studente conosce correttamente i requisiti di legge sia sotto il profilo igienico-sanitario sia in materia di prevenzione delle malattie professionali</p>
<p>Lo studente conosce le corrette modalità di conservazione dei prodotti alimentari e le specifiche prassi igieniche di tutto il ciclo merceologico degli alimenti.</p>	<p>Lo studente impiega correttamente le modalità di conservazione dei prodotti alimentari e le specifiche prassi igieniche di tutto il ciclo merceologico degli alimenti.</p>	<p>Lo studente è in grado di usare le corrette modalità di conservazione dei prodotti alimentari e sa adottare le specifiche prassi igieniche di tutto il ciclo merceologico degli alimenti.</p>
<p>Lo studente conosce sia le raffinate pietanze che i robusti sapori o le note speziate della gastronomia nei diversi paesi del mondo che si intrecciano tra religione e cultura.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere sia le raffinate pietanze che i robusti sapori o le note speziate della gastronomia nei diversi paesi del mondo che si intrecciano tra religione e cultura.</p>	<p>Lo studente sa abbinare correttamente l'elaborato gastronomico ai diversi paesi del mondo in base alle caratteristiche della pietanza.</p>

Lo studente conosce l'insieme di attività e tradizioni legate alla preparazione e alla cottura del cibo nelle diverse regioni italiane.	Lo studente sa quali sono le tradizioni culinarie che identificano un paese attraverso i frutti, i sapori e i profumi del suo territorio.	Lo studente sa descrivere la cucina italiana attraverso tutte le cucine locali che la compongono.
Lo studente conosce l'evoluzione delle abitudini alimentari avvenuti attraverso i cambiamenti storico, culturale, sociale, scientifico-tecnologico.	Lo studente riconosce l'evoluzione degli stili di cucina dalla Codifica della Cucina Classica, della Nouvelle Cuisine, della Cucina Destruutturata e della Cucina Molecolare.	Lo studente è in grado di muoversi in un cammino aperto a qualsiasi prospettiva dove la tensione al "nuovo" si accompagna alle voci di chi prevede un "ritorno alla semplicità".
Lo studente conosce la continua evoluzione del mercato dei prodotti alimentari: dai prodotti tradizionali a quelli biologici, dietetici e OGM.	Lo studente sa adoperare i prodotti alimentari che oggi si trovano sul mercato: dai prodotti tradizionali a quelli biologici, dietetici e OGM.	Lo studente sa usare correttamente i prodotti alimentari che oggi si trovano sul mercato: dai prodotti tradizionali a quelli biologici, dietetici e OGM.
Lo studente conosce la vasta gamma di aziende caratterizzate dai più svariati tipi di cucina: dai ristoranti tradizionali a quelli di lusso, dai fast food ai fashion bar, dalla ristorazione "viaggiante" a quella "sociale".	Lo studente sa individuare le aziende attraverso le caratteristiche culinarie in: ristoranti tradizionali, di lusso, fast food, fashion bar, ristorazione "viaggiante" e ristorazione "sociale".	Lo studente sa raccogliere la sfida lanciata dalla società moderna: coniugare le logiche economiche con la salvaguardia della salute del consumatore.
Lo studente conosce i diversi significati della parola "menu" a seconda delle circostanze.	Lo studente sa distinguere i diversi significati della parola "menu" a seconda delle circostanze.	Lo studente è in grado di applicare nel modo corretto la parola "menu" a seconda delle circostanze.

CLASSI IV ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Competenze	Abilità	Conoscenze
Lo studente conosce le principali spezie ed erbe aromatiche e quelle di uso meno comune. Conosce i condimenti di uso comune e quelli di altri paesi.	Lo studente sa usare le principali spezie ed erbe aromatiche e quelle di uso meno comune. Sa usare i condimenti di uso comune e quelli di altri paesi.	Lo studente sa usare e abbinare correttamente le principali spezie ed erbe aromatiche e distingue quelle di uso meno comune e i condimenti compresi quelli di altri paesi.
Lo studente conosce in modo approfondito le materie prime per ampliare le sue competenze gastronomiche.	Lo studente usa correttamente le materie prime e arricchisce i piatti di nuovi aromi e sapori.	Lo studente sa scegliere, in base al risultato che vuole raggiungere, le materie prime di base per arricchire i piatti di nuovi aromi e sapori.
Lo studente conosce la classificazione dei pesci, le caratteristiche nutrizionali, l'anatomia, i requisiti di qualità e la conservazione.	Lo studente sa distinguere e classificare i pesci, sa quali sono le caratteristiche nutrizionali, l'anatomia, i requisiti di qualità e i metodi di conservazione.	Lo studente è in grado di riconoscere i vari tipi di pesce, sa scegliere in base alle caratteristiche nutrizionali, conosce in modo approfondito l'anatomia, i requisiti di qualità e i metodi di conservazione.
Lo studente conosce la	Lo studente sa, in base alle	Lo studente è in grado di

suddivisione degli animali in base alle specie sia allevate che selvatiche e conosce la classificazione della carne e il loro uso in cucina in base alla specie di provenienza.	specie, quali animali sono per il consumo sia allevate che selvatiche e sa classificare e usare in cucina la carne in base alla specie di provenienza.	riconoscere gli animali da macello in base alla specie sia allevate che selvatiche ed è in grado di sapere usare in cucina la carne proveniente dalle diverse specie.
Lo studente conosce le preparazioni di base usate per preparare varie ricette, salse madri, salse basi e derivate, inoltre fondamentali per insaporire, condire ed esaltare qualsiasi tipo di pietanza.	Lo studente sa quali sono le preparazioni di base usate per preparare varie ricette, salse madri, salse basi e derivate, inoltre fondamentali per insaporire, condire ed esaltare qualsiasi tipo di pietanza.	Lo studente sa usare le preparazioni di base per preparare varie ricette, salse madri, salse basi e derivate, inoltre fondamentali per insaporire, condire ed esaltare qualsiasi tipo di pietanza.
Lo studente conosce il corretto approvvigionamento di materie prime e attrezzature, la valutazione del food cost e la definizione dei prezzi di vendita, infine i software gestionali al fine di coprire i costi di produzione e gli utili desiderati.	Lo studente sa come approvvigionare correttamente le materie prime e le attrezzature, sa valutare il food cost e sa definire i prezzi di vendita, infine conosce l'uso dei software gestionali al fine di coprire i costi di produzione e gli utili desiderati.	Lo studente sa scegliere il modo corretto di approvvigionamento delle materie prime e delle attrezzature, è in grado di valutare il food cost e i prezzi di vendita, infine sa usare correttamente i software gestionali al fine di coprire i costi di produzione e gli utili desiderati.
Lo studente conosce come progettare un menu partendo dalle materie prime, scheda piatto, metodo di cottura e assemblaggio del piatto.	Lo studente sa progettare un menu partendo dalla selezione delle materie prime, sa realizzare una "scheda piatto", sa scegliere il metodo di cottura e sa assemblare un piatto finito.	Lo studente nel progettare un menu sa mettere in pratica specifiche capacità e particolari tecniche di lavorazione, sa anche creare un "equilibrio" che cambia e modifica costantemente con il mutare dei gusti, delle esigenze e delle conoscenze diffuse nella società.
Lo studente conosce la successione delle portate e sa che ogni menu si compone con una sequenza variabile ma rispettano precisi criteri nella successione delle portate.	Lo studente conosce correttamente la successione delle portate. Sa comporre i menu variando la sequenza ma rispettano precisi criteri nella successione delle portate.	Lo studente è in grado di costruire la corretta sequenza delle portate e sa scegliere le pietanze, nella costruzione dei menu, rispettando precisi criteri sulle cotture, preparazioni e accostamenti dei sapori.
Lo studente conosce gli impasti di base per le produzioni della pasticceria	Lo studente sa quali sono gli impasti di base per le produzioni della pasticceria	Lo studente sa operare autonomamente nella preparazione degli impasti di base per le produzioni della pasticceria

CLASSI IV ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Competenze	Abilità	Conoscenze
Lo studente conosce come valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che	Lo studente sa come valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che	Lo studente è in grado di valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che

verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale	verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale	verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale
Lo studente conosce i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali quindi riconosce i prodotti da essi tutelati.	Lo studente sa quali sono i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali quindi sa riconoscere i prodotti da essi tutelati.	Lo studente è in grado di riconoscere i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali ed i prodotti da essi tutelati.
Lo studente conosce i prodotti del territorio italiano e riconosce il contributo che essi danno nelle diverse tradizioni enogastronomiche regionali.	Lo studente sa quali sono i prodotti del territorio italiano e sa riconosce il contributo che essi danno nelle diverse tradizioni enogastronomiche regionali.	Lo studente è in grado di riconoscere i prodotti del territorio italiano e sa che essi danno un grande contributo nelle diverse tradizioni enogastronomiche regionali.
Lo studente conosce le regole per la costruzione di un menu e come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.	Lo studente sa quali sono le regole per la costruzione di un menu e sa come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.	Lo studente è in grado di usare le regole per la costruzione di un menu e come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.
Lo studente conosce come si applica il sistema HACCP, come si predisporre un piano di autocontrollo e come si individuano i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.	Lo studente sa come si applica il sistema HACCP, sa come si predisporre un piano di autocontrollo e sa come si individuano i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.	Lo studente è in grado di applicare il sistema HACCP, sa predisporre un piano di autocontrollo e sa individuare i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.

CLASSI V ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Competenze	Abilità	Conoscenze
Lo studente conosce come valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale	Lo studente sa come valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale	Lo studente è in grado di valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale
Lo studente conosce i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali quindi riconosce i prodotti da essi tutelati.	Lo studente sa quali sono i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali quindi sa riconoscere i prodotti da essi tutelati.	Lo studente è in grado di riconoscere i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali ed i prodotti da essi tutelati.
Lo studente conosce i prodotti del territorio italiano e riconosce il contributo che essi danno nelle diverse tradizioni	Lo studente sa quali sono i prodotti del territorio italiano e sa riconosce il contributo che essi danno nelle diverse	Lo studente è in grado di riconoscere i prodotti del territorio italiano e sa che essi danno un grande contributo

enogastronomiche regionali.	tradizioni enogastronomiche regionali.	nelle diverse tradizioni enogastronomiche regionali.
Lo studente conosce le regole per la costruzione di un menu e come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.	Lo studente sa quali sono le regole per la costruzione di un menu e sa come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.	Lo studente è in grado di usare le regole per la costruzione di un menu e come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.
Lo studente conosce le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. Conosce anche come si costruisce un menu che corrisponde a esigenze alimentari specifiche.	Lo studente sa quali sono le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. Sa anche come si costruisce un menu che corrisponde a esigenze alimentari specifiche.	Lo studente è in grado di riconoscere le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. E' in grado anche di costruire un menu che corrisponde a esigenze alimentari specifiche.
Lo studente conosce i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.	Lo studente è consapevole dei possibili rischi e sa quali sono i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.	Lo studente è consapevole dei possibili rischi e sa applicare i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.
Lo studente conosce come si applica il sistema HACCP, come si predisporre un piano di autocontrollo e come si individuano i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.	Lo studente sa come si applica il sistema HACCP, sa come si predisporre un piano di autocontrollo e sa come si individuano i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.	Lo studente è in grado di applicare il sistema HACCP, sa predisporre un piano di autocontrollo e sa individuare i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.
Lo studente conosce le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting.	Lo studente sa quali sono le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting.	Lo studente è in grado di riconoscere le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting e sa organizzare il servizio e menu specifici.
Lo studente conosce quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio.	Lo studente sa quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio.	Lo studente è in grado di riconoscere quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio e individuare i vantaggi e le possibili applicazioni.

CLASSI V ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Competenze	Abilità	Conoscenze
Lo studente conosce le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. Conosce anche come si costruisce un menu che	Lo studente sa quali sono le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. Sa anche come si costruisce un menu che	Lo studente è in grado di riconoscere le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. E' in grado anche di costruire un menu

corrisponde a esigenze alimentari specifiche.	corrisponde a esigenze alimentari specifiche.	che corrisponde a esigenze alimentari specifiche.
Lo studente conosce i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.	Lo studente è consapevole dei possibili rischi e sa quali sono i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.	Lo studente è consapevole dei possibili rischi e sa applicare i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.
Lo studente conosce le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting.	Lo studente sa quali sono le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting.	Lo studente è in grado di riconoscere le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting e sa organizzare il servizio e menu specifici.
Lo studente conosce quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio.	Lo studente sa quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio.	Lo studente è in grado di riconoscere quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio e individuare i vantaggi e le possibili applicazioni.

**Disciplina :LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
SETTORE SALA**

CLASSE I

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Applicare le normative vigenti nazionali in fatto di sicurezza igienica	Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, degli alimenti e dei processi di lavoro. Mantenere pulito e ordinato il luogo di lavoro.	L'importanza dell'igiene. L'igiene personale, degli ambienti e delle attrezzature. I comportamenti corretti per evitare incidenti.
Integrare le competenze professionali orientate al cliente.	Riconoscere le principali tipologie di aziende enogastronomiche. Riconoscere le principali figure professionali in sala e al bar. Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione.	La brigata di sala e di bar – le figure che le compongono. Le divise del personale. Le norme di comportamento
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza.	Distinguere le aree di lavoro della sala e del bar. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Scegliere gli utensili in base all'uso.	Le aree di lavoro della sala e del bar. L'arredamento, il tovagliato, le porcellane, la posateria. Le attrezzature della sala e del bar. Diversi tipi di bar.
Utilizzare tecniche di lavorazione e svolgere attività operative nella preparazione e vendita dei prodotti di caffetteria e delle bevande analcoliche.	Provvedere alle corrette operazioni di pulizia e funzionamento ordinario delle attrezzature di caffetteria. Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia dei laboratori. Eseguire le principali tecniche di base di caffetteria e di semplici bevande analcoliche.	La produzione del caffè. L'estrazione del caffè. La macchina per l'espresso. La cioccolata. Le bibite e gli sciroppi. I succhi di frutta. Frullati e frappè.

CLASSE II

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio.	Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente. Comprendere i principali meccanismi della comunicazione. Usare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti.	I diversi tipi di clientela. La prenotazione e l'assegnazione dei tavoli. L'accoglienza e la disposizione dei commensali. Il menu e la successione delle portate. La comanda. La presentazione del conto e il commiato.
Gestire i servizi speciali utilizzando le tecniche acquisite nello svolgimento delle attività e nella vendita dei prodotti.	Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio dei prodotti enogastronomici. Interagire con il cliente nell'esecuzione delle tecniche di base.	I servizi della giornata. La prima colazione. L'attrezzatura per la prima colazione. Il buffet. Il banchetto. La disposizione dei tavoli per un banchetto.
Controllare ed utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.	Distinguere i marchi di qualità del vino in base alla normativa. Leggere ed interpretare l'etichetta del vino.	Il vino: dalla vite alla vendemmia. La vinificazione. I vini spumanti. Botti bottiglie e tappi. Il sommelier e la cantina. L'attrezzatura del sommelier.
Agire nel sistema di qualità nella filiera del bar.	Riconoscere le figure professionali del bar e le aree di lavoro. Identificare attrezzature ed	Il bar: le aree di lavoro e di consumo. I diversi tipi di bar.

	<p>utensilerie di uso comune.</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento delle attrezzature.</p>	<p>Il barman e la sua brigata.</p> <p>La professione di barman e gli orari di lavoro.</p> <p>I bicchieri del bar, attrezzature ed utensilerie.</p>
<p>Utilizzare le tecniche di preparazione e vendita di prodotti enogastronomici al bar</p>	<p>Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorio.</p> <p>Eseguire le principali tecniche di base di caffetteria.</p> <p>Eseguire le principali tecniche della preparazione e del servizio delle bevande analcoliche e superalcoliche e bevande miscelate.</p>	<p>La produzione del caffè.</p> <p>L'estrazione del caffè.</p> <p>La regola delle 4 M.</p> <p>La macchina per l'espresso.</p> <p>Il cappuccino e i derivati dell'espresso.</p> <p>La cioccolata.</p> <p>Le bevande analcoliche: l'acqua, le bibite e gli sciroppi, i succhi di frutta, frullati e frappè.</p> <p>Le bevande alcoliche: i distillati e i liquori.</p> <p>Gli aperitivi e gli amari.</p> <p>I cocktail.</p>

CLASSE III

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p>	<p>Riconoscere le principali tipologie di aziende enogastronomiche.</p> <p>Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, degli alimenti e dei processi di lavoro.</p> <p>Riconoscere il ruolo centrale del menu.</p>	<p>Il mondo dell'enogastronomia.</p> <p>Le prospettive del mercato enogastronomico.</p> <p>L'igiene professionale.</p> <p>Il sistema HACCP.</p> <p>Il menu.</p> <p>I tipi di menu.</p> <p>Il cliente e la vendita del servizio.</p>

		<p>La spiegazione del menu e la descrizione dei piatti.</p> <p>L'organizzazione del lavoro di sala.</p>
<p>Elaborare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita dei servizi e prodotti enogastronomici.</p> <p>Gestire servizi speciali utilizzando le tecniche acquisite.</p>	<p>Utilizzare le tecniche di sala nel servizio di prodotti enogastronomici.</p> <p>Eseguire piatti alla lampada dal primo piatto al dessert.</p> <p>Elaborare proposte di cucina alla lampada.</p>	<p>La preparazione della sala, il servizio.</p> <p>La piccola colazione e il servizio ai piani.</p> <p>La vendita e il servizio dei primi piatti, i secondi piatti, il servizio del pesce e della carne.</p> <p>Il servizio di: formaggi, dolci e frutta.</p> <p>La cucina di sala.</p> <p>Esempi di ricette.</p>
<p>Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.</p> <p>Simulare la gestione di un'azienda ristorativa.</p>	<p>Banqueting e catering.</p> <p>Il buffet.</p> <p>La decorazione del tavolo.</p>
<p>Utilizzare le tecniche di produzione e vendita di prodotti enogastronomici al bar.</p>	<p>Eseguire le principali tecniche di caffetteria.</p> <p>Eseguire le principali tecniche di preparazione e del servizio delle bevande analcoliche, superalcoliche e bevande miscelate.</p>	<p>L'organizzazione del bar e il servizio.</p> <p>Il caffè.</p> <p>Il cacao, il tè e le tisane.</p> <p>Le bevande analcoliche.</p> <p>Le bevande miscelate.</p> <p>La birra: le fasi della produzione.</p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione.</p>	<p>La vinificazione.</p> <p>I vini spumanti.</p> <p>Altri tipologie di vino.</p> <p>La tecnica di degustazione.</p> <p>Analisi visiva, olfattiva e gustativa.</p>

CLASSE IV

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Individuare la produzione enoica Italiana.	Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Classifica di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati. Caratteristiche dell'enografia nazionale.
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato valorizzando i prodotti tipici.	Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo. Usare la terminologia corretta.	Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. Metodi di analisi organolettica di cibi vini e altre bevande. Principi di enologia.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici.	Individuare i principi di abbinamento cibo vino e cibo bevande. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per il servizio di caffetteria e di bevande a base di latte.	Criteri di abbinamento cibo vino e cibo bevande. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche di bar. Conoscenze metodologiche di buffet, di banqueting, room service e coffe break.
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	Simulazione e realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.	La struttura dei menù. Tecniche avanzate di sala. Tecniche della cucina di sala.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.	Software di settore. Lessico e fraseologia di settore.

CLASSE V

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
-------------------	----------------	-------------------

<p>Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza.</p>	<p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Scegliere l'arredamento della sala secondo la tipologia del locale.</p> <p>Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione.</p>	<p>La gestione aziendale.</p>
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Costruire menu che tengano conto delle esigenze di una specifica clientela e che rispondano a criteri di economicità di gestione.</p>	<p>Il menu come strumento di vendita.</p>
<p>Utilizzare le tecniche di servizio e le competenze sui formaggi nazionali ed internazionali.</p>	<p>Acquisire le abilità tecniche relative al servizio dei formaggi.</p> <p>Interagire con la clientela nella realizzazione del servizio.</p>	<p>I formaggi nazionali ed internazionali e il loro servizio.</p>
<p>Elaborare tecniche di lavorazione nella preparazione e vendita dei servizi e prodotti enogastronomici.</p>	<p>Eseguire preparazioni alla lampada dal primo piatto al dessert.</p> <p>Elaborare proposte di cucina alla lampada</p>	<p>La cucina di sala.</p> <p>Esempio di ricette.</p>
<p>Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.</p> <p>Simulare la gestione di un'azienda ristorativa.</p>	<p>Banqueting e catering.</p> <p>L'allestimento del buffet e la decorazione.</p>
<p>Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici al bar.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p>	<p>Aperitivi – distillati – liquori – amari.</p>
<p>Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di bevande miscelate.</p>	<p>Classificare e proporre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>Elaborare nuove bevande e simularne la</p>	<p>I cocktail: i cocktail internazionali – le nuove tendenze: mocktail e virgin cocktail.</p>

	commercializzazione.	
Attuare tecniche e strategie nella vendita dei vari tipi di birra.	Classificare le birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.	Gli stili di birra e il servizio.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino. Proporre corretti abbinamenti cibo-vino.	La gestione del vino. La tecnica di degustazione. L'abbinamento cibo- vino.

Disciplina :LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE I

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico - ristorativo. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali.</p> <p>Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona.</p> <p>Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</p>	<p>Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.</p> <p>Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.</p> <p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.</p> <p>Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.</p> <p>Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.</p>	<p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Utilizzare e produrre testi multimediali.</p>

CLASSE II

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera.</p> <p>Elementi base di menu. Il</p>	<p>Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale.</p> <p>Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero. Accogliere il</p>	<p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p>Compilazione della</p>

<p>linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza. Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Introduzione alle operazioni del ciclo cliente. Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano.</p> <p>Elementi di base di vendita e assistenza.</p> <p>Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.</p>	<p>cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.</p>	<p>Modulistica elementare e corrispondenza alberghiera.</p>
--	---	---

CLASSE III

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>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. · Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. · Utilizzare le tecniche di</p>	<p>Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere. Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico alberghiere. Sistema di gestione del servizio alberghiero. Ecoturismo. Software di settore.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici. Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie. Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico alberghiere. Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa. Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Gestire i rischi</p>

<p>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. · Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>		<p>connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.</p>
--	--	--

CLASSE IV

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>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. Attuare strategie di pianificazione, compensazione,</p>	<p>Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere. Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico alberghiere. Sistema di gestione del servizio alberghiero. Ecoturismo. Software di settore. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici. Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie. Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico alberghiere. Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa.</p>

<p>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. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>		<p>Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.</p>
---	--	--

CLASSE V

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>Piano di marketing. Vendita del prodotto turistico. Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti a imprese turistico-ricettive. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita. Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Avere familiarità con il web. Conoscere l'articolazione del mercato turistico.</p>

CURRICOLO VERTICALE

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Scienze integrate

Le “Scienze integrate (Fisica, Chimica, Scienze della Terra, Biologia)” concorrono a far conseguire allo studente risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per analizzare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- 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;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Scienza degli alimenti

La “Scienza degli alimenti” concorre a far conseguire allo studente risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- 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;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.

Scienza e cultura dell'alimentazione

La “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Scienze motorie e sportive

Le “Scienze motorie e sportive” concorrono a far conseguire allo studente risultati di apprendimento che gli permettono di:

- sviluppare il sistema corporeo e motorio, attraverso il miglioramento delle qualità fisiche e neuromuscolari;
- maturare la coscienza relativa alla propria corporeità, sia come disponibilità e padronanza motoria sia come capacità relazionale, per superare le difficoltà e le contraddizioni tipiche dell’età adolescenziale;
- acquisire una cultura delle attività di motorie e sportive che tenda a promuovere la pratica motoria come costume di vita e la coerente coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nella attuale società;
- scoprire e orientare le attitudini personali nei confronti di attività sportive specifiche e di attività motorie che possono tradursi in capacità trasferibili al campo lavorativo e del tempo libero
- consolidare una equilibrata coscienza sociale, basata sulla consapevolezza di se e sulla capacità di integrarsi e differenziarsi nel e dal gruppo, tramite l’esperienza concreta di contatti socio - relazionali soddisfacenti.

Da ciò in premessa passando, i docenti concordano che il Curricolo Verticale di Istituto, rappresenta

una tra le scelte educative e didattiche che meglio risponde all'esigenza di un percorso formativo e didattico che accompagna la crescita dell'alunno, garantendogli così uno sviluppo articolato che gli favorirà la costruzione di identità aperte e strutturate.

In tal senso la costruzione di un curriculum verticale:

- **incrocia** la riflessione sui saperi disciplinari, ricerca il loro valore formativo a partire da alcune discipline fondamentali (italiano, storia, matematica, scienze, lingua inglese)
- **facilita** il progressivo incontro con i saperi, i linguaggi, le conoscenze e gli strumenti che permettono la ricostruzione culturale dell'esperienza vissuta;
- **assicura** coerenza e coesione all'intera formazione di base, fornendo agli studenti uguaglianza di opportunità in un'età decisiva per la loro crescita.

Infatti, nel momento in cui i "programmi ministeriali" **hanno lasciato** il passo a curricula più flessibili basati sulla programmazione, dove quindi **non sono più le materie, ma le capacità e le abilità che gli studenti dovranno dimostrare di avere acquisito al termine degli studi per "mezzo delle materie"**, diventa importante:

- fare un'accurata analisi della situazione di partenza;
- definire gli obiettivi in funzione dei risultati che si intendono ottenere dalla frequenza del corso di indirizzo;
- scegliere i metodi di lavoro più efficaci;
- individuare i punti nodali di ciascuna disciplina.

Da questa attenta analisi vengono evidenziati gli elementi irrinunciabili di ogni settore e su questi verrà focalizzata l'attenzione del docente perché questi assumeranno il significato di contenuti minimi da acquisire.

È indispensabile quindi, per ottenere buoni risultati, il confronto e la condivisione del percorso tra docenti delle diverse Aree disciplinari, nei Consigli di classe e nel Collegio docenti.

Si riportano di seguito i saperi minimi e massimi per il proseguo del percorso scolastico:

Classe I[^] – La conoscenza (saper osservare)

Nella prima fase del corso di studi, l'alunno deve acquisire la capacità di osservare e descrivere, imparare a raccogliere informazioni e conoscere i metodi di elaborazione delle stesse. L'alunno deve giungere a esprimersi correttamente sia nelle discipline letterario-linguistiche sia nelle discipline tecnico-professionali. Il risultato *minimo* richiesto è quello di saper osservare e descrivere semplici fenomeni. Il livello *massimo* prevede la capacità di rielaborare criticamente le conoscenze.

Minimi richiesti

- saper riconoscere le varie parti di un discorso e comprendere un testo semplice
- utilizzare un linguaggio chiaro e formalmente corretto, in ogni disciplina
- conoscere i contenuti essenziali delle diverse discipline
- conoscere ed usare correttamente semplici procedure di calcolo

Classe II[^] – La comprensione (saper collegare)

L'alunno deve acquisire la capacità di comprendere, cioè di afferrare ed elaborare, collegando tra di loro le informazioni precedentemente comunicate. Come livello *minimo* si richiede di ridefinire, illustrando con parole proprie e terminologia corretta, i fenomeni descritti. Come livello *massimo* la

capacità di individuare collegamenti e conseguenze riguardo alle conoscenze proposte.

Minimi richiesti

- saper esprimere in modo proprio le nozioni apprese con un linguaggio pertinente
- saper descrivere i vari eventi: scientifici, storici, ecc.
- comprendere l'essenza dei diversi fenomeni e le correlazioni
- saper scegliere autonomamente gli elementi per la risoluzione di problemi, anche pratici.

Classe III ^ – L'applicazione (saper decidere)

L'alunno deve saper applicare in situazioni nuove e concrete le teorie e i sistemi appresi ed essere in grado di prendere decisioni. Come livello *minimo* è richiesto di saper raccogliere tutte le informazioni necessarie per arrivare alle conclusioni e operare delle scelte. Come livello *massimo* di saper giustificare le scelte operate a seguito di un'attenta analisi di situazioni anche complesse.

Minimi richiesti

saper rielaborare le nozioni apprese effettuando collegamenti interdisciplinari

- leggere, redigere, interpretare testi e documenti
- comprendere ed utilizzare i diversi registri espressivi e linguaggi
- saper decidere ricercando e assumendo le informazioni opportune

Classe IV ^ – L'analisi (saper essere autonomi)

L'alunno deve avere la consapevolezza della complessità e specificità dei fenomeni, saperli valutare al fine di impostare le soluzioni dimostrando competenza in ogni settore. Come livello *minimo* è richiesto quello di comprendere, collegare e applicare i concetti acquisiti. Come livello *massimo* quello di saper analizzare una situazione complessa giustificando il percorso logico seguito.

Minimi richiesti

acquisire la capacità di collegare e applicare i principali concetti delle diverse discipline

- esprimersi con scioltezza in diverse situazioni con terminologia specifica della disciplina
- saper interpretare e risolvere problemi tecnici e giustificare le scelte operate
- saper raccogliere e schematizzare in modo efficace una serie di dati.

Classe V ^ – La sintesi (saper coordinare)

L'alunno deve saper riconoscere la complessità di un fenomeno. Deve poter trovare le strade logiche per la risoluzione dei problemi, utilizzando nozioni apprese e strumenti noti. Come livello *minimo* si richiede la conoscenza e l'applicazione dei principi di ogni disciplina, motivando la scelta. Come livello *massimo* la capacità di analizzare con rigore logico diverse situazioni e confrontarle al fine di trarne principi generali.

Minimi richiesti

avere padronanza dei mezzi espressivi e saperli utilizzare anche in modo complesso

- usare comparativamente diverse tecniche e procedure organizzando conoscenze apprese
- saper documentare le attività svolte o le tesi sostenute.



I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto: Cod. Mecc. AGVC05000P



CURRICOLO VERTICALE
per ASSI
indirizzo .A.A.A.

CURRICOLO VERTICALE asse dei LINGUAGGI

Disciplina: ITALIANO

CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Principali strutture grammaticali della lingua italiana.</p> <p>Elementi di base delle funzioni della lingua.</p> <p>Termini tecnici propri del linguaggio settoriale.</p> <p>Strutture essenziali di un testo.</p> <p>Elementi strutturali di un testo scritto</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.</p> <p>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi.</p> <p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo</p> <p>Rielaborare in forma chiara le informazioni.</p> <p>Produrre testi scritti corretti e coerenti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano</p>	<p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>
<p>La comunicazione: gli elementi della comunicazione, i linguaggi, il significato delle parole, le funzioni della lingua.</p> <p>Il testo verbale: come produrre un testo coeso, come produrre un testo coerente.</p> <p>L'articolo di giornale, con particolare riguardo all'articolo di cronaca.</p>	<p>Sa ascoltare e comprendere globalmente, testi di vario genere</p> <p>Sa esprimere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui</p> <p>Sa narrare mutando la prospettiva spazio temporale</p>	<p>Competenze di lingua</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere ,comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi</p>

		<p>comunicativi</p> <p>Competenze professionali 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</p>
<p>Il testo narrativo:</p> <p>Conosce il genere della fiaba, della narrazione fantastica e di quella realistica</p> <p>Conosce le tecniche di composizione del testo narrativo, la fabula e l'intreccio, il sistema dei personaggi, la tipologia delle sequenze, la dimensione spazio/tempo</p> <p>Conosce modalità e tecniche relative alla competenza testuale, titolare, riassumere, esporre, schematizzare</p>	<p>Sa usare il vocabolario</p> <p>Sa analizzare e riassumere un testo narrativo</p> <p>Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole</p> <p>Sa narrare mutando la prospettiva spazio temporale</p> <p>Sa creare testi narrativi semplici</p> <p>Sa elaborare un testo narrativo a partire da alcune coordinate sa gestire il lavoro in team</p>	<p>Competenze di lingua Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere ,comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Competenze professionali 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</p>
<p>Ortografia</p> <p>Conosce l'uso del vocabolario</p> <p>Conosce le regole ortografiche</p>	<p>Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole</p>	<p>Saper scrivere correttamente, utilizzando in modo corretto le conoscenze acquisite</p>

	Sa usare il vocabolario	
<p>Il ruolo della campagna nel tessuto economico sociale della città Lettura di brani afferenti al territorio, alla città, al tema della campagna</p> <p>Lettura di documenti relativi al territorio, di interesse socio-economico</p> <p>Conoscere i luoghi e le professioni legati al cibo Testo comune: "Conosco un posticino" di S. Benni</p>	<p>Sa descrivere in modo semplice esperienze e visite specifiche</p> <p>Interagire con brevi scambi sugli argomenti trattati, sia verbalmente che nello scrivere</p> <p>Produrre testi relativi alle esperienze</p>	<p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>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</p>
<p>Conosce le varie tipologie testuali:informativo,descrittivo,prescrittivo e argomentativo</p> <p>Conosce le tecniche di composizione delle varie tipologie testuali</p>	<p>Sa analizzare e riassumere le varie tipologie testuali</p> <p>Sa creare testi semplici</p> <p>Sa elaborare testi descrittivi, informativi, prescrittivi a partire da alcune coordinate</p>	<p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare il lessico specifico</p>
<p>La Memoria della Shoah Conosce l'antisemitismo nazifascista Testi: "Il fungo velenoso" di Julius Streicher; "Orrore in Ucraina" di Friederich Grabe Visione di un film sulla tematica</p>	<p>E' in grado di accettare la diversità come forma di ricchezza Sa confrontarsi con l'altro, indipendentemente dal colore della pelle, dalla religione e da ogni forma di diversità socioculturale</p>	<p>Competenze di lingua Riconoscere e distinguere le diverse tipologie di narrazione</p> <p>Transcodificare dal linguaggio visivo al linguaggio verbale</p>
<p>Morfologia</p> <p>Conosce l'uso del vocabolario</p> <p>Conosce le Parti variabili del discorso</p>	<p>Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole</p> <p>Sa usare il vocabolario</p>	<p>Competenze di lingua Saper scrivere correttamente, utilizzando in modo appropriato le conoscenze acquisite</p>

<p>Conosce il fenomeno della mafia Testi: <i>“Hanno sparato”</i> di L. Sciascia. Dibattito: <i>“Omertà: si può giustificare?”</i></p>	<p>Essere in grado di distinguere i comportamenti malavitosi, di connivenza, di ribellione al sistema.</p>	<p>Sapersi comportare correttamente, riconoscere l'importanza delle leggi, rispettare la volontà altrui</p>
<p>Viaggio nel mondo della lettura Affrontare la tematica dell'amicizia Testo: <i>“La fine di un'amicizia”</i> di H. Hesse; <i>“Esiste ancora l'amicizia?”</i> di F. Alberoni.</p>	<p>E' in grado di accettare la diversità come forma di ricchezza Sa confrontarsi con l'altro, prendendo coscienza della propria identità, al di là di ogni forma di omologazione socioculturale</p>	<p>Competenze di lingua Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Competenze professionali 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</p>
<p>CLASSE II</p>		
<p>CONOSCENZE</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>COMPETENZE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Elementi del testo poetico</u> • Il verso • <i>Carducci: San Martino</i> • Il ritmo • La rima • La strofa • La parafrasi • <u>Il linguaggio poetico</u> • Le figure retoriche • Ungaretti: Fiumi 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione dei nuclei concettuali di un testo, analisi della sua struttura, elaborazione di deduzioni e inferenze circa l'autore e il contesto storico-culturale di produzione. • Analisi di un testo poetico nei vari livelli della sua struttura. • Elaborazione di sintesi, parafrasi e 	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. • Utilizzare e produrre testi multimediali.

<ul style="list-style-type: none"> • Pascoli: Novembre 	<p>commenti dei testi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura, comprensione e stesura di testi di vario genere. <p>Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui.</p>	
<p>Il ruolo della campagna nel tessuto economico sociale della città Lettura di brani afferenti al territorio, alla città, al tema della campagna</p> <p>Lettura di documenti relativi al territorio, di interesse socio-economico</p>	<p>Sa descrivere in modo semplice esperienze e visite specifiche</p> <p>Interagire con brevi scambi sugli argomenti trattati, sia verbalmente che nello scrivere</p> <p>Sa produrre testi relativi alle esperienze</p>	<p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>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</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Le strutture fondamentali della lingua italiana: morfologia del verbo, i principali elementi della sintassi della frase semplice e complessa</u> • <u>Approfondimento delle principali tipologie testuali non letterarie</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Testo argomentativo, narrativo e regolativo (I trimestre). 2. Testo espositivo ed informativo (II trimestre). 3. Esercitazioni sulle varie tipologie testuali (III trimestre). 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione analisi e riconoscimento delle principali strutture morfosintattiche della lingua. • Corretto uso della lingua nelle sue fondamentali strutture: ortografia, punteggiatura, lessico e morfosintassi. • Uso consapevole ed appropriato del lessico fondamentale e delle principali 	<p>Competenze di lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. • Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi

	<p>strutture grammaticali della lingua italiana in base al destinatario, alla situazione comunicativa e allo scopo del messaggio.</p> <p>Distinzione e riconoscimento delle varie tipologie testuali</p>	<p>comunicativi..</p>
<p><u>Storia del tema:L'amore</u></p> <p>Catullo:Baci infiniti</p> <p>A.Merini:L'ora più solare per me</p> <p>Cultura e attualità</p> <p>G.P. Charmet: I nuovi adolescenti non credono al romanticismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Leggere e comprendere un testo poetico</u> • <u>Storia del tema: La natura</u> <p>Pascoli: Il lampo e Il tuono</p> <p>K..Mansfield: La tempesta</p> <p>Cultura e attualità</p> <p>N.Morabito:Attenti all'uomo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione dei nuclei concettuali di un testo, analisi della sua struttura, elaborazione di deduzioni e inferenze circa l'autore e il contesto storico-culturale di produzione. • Analisi di un testo poetico nei vari livelli della sua struttura. • Elaborazione di sintesi, parafrasi e commenti dei testi. • Lettura, comprensione e stesura di testi di vario genere. <p>Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui.</p>	<p>Competenze di lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. • Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Il contesto storico-culturale</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione e spiegazione del percorso che dal 	<p>Competenze di lingua</p> <p>-Padroneggiare gli</p>

<ul style="list-style-type: none"> • La letteratura italiana delle origini • <u>La poesia religiosa</u> <i>"Cantico di frate sole"</i>, San Francesco d'Assisi <ul style="list-style-type: none"> • La scuola poetica siciliana • La poesia comico-realista • <u>Il Dolce Stil Novo</u> Dante Alighieri: Tanto gentile e tanto onesta 	latino, attraverso lo sviluppo dei volgari, porta alla nascita delle lingue e delle letterature moderne <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione dei nuclei concettuali di un testo, analisi della sua struttura, elaborazione di deduzioni e inferenze circa l'autore e il contesto storico-culturale di produzione. • Analisi di un testo poetico nei vari livelli della sua struttura. • Elaborazione di sintesi, parafrasi e commenti dei testi. 	strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. <ul style="list-style-type: none"> -Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. -Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. -
CLASSE TERZA CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Il quadro storico linguistico dalle origini alla fine del Trecento- Dal latino al volgare	<ul style="list-style-type: none"> -Cogliere la valenza del volgare letterario -Operare confronti intertestuali -Cogliere le peculiarità delle prime opere in volgare 	<ul style="list-style-type: none"> -Familiarizzare con il volgare italiano delle origini -Individuare i fondamentali principi di poetica di diverse tendenze letterarie
Dante Aligheri: la sua opera e il suo posto nella storia della letteratura L'attività politica a Firenze L'esilio Le opere Le opere in volgare (<i>Rime, Vita Nova, Commedia</i>) Le opere in latino (cenni) Il pensiero e la poetica	<ul style="list-style-type: none"> -Saper riconoscere le caratteristiche essenziali dei componimenti in versi -Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo poetico -Saper cogliere le differenze tra un testo poetico e uno 	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere e analizzare i testi dell'autore -Comprendere le novità del pensiero dell'autore in relazione al contesto storico-culturale dell'epoca -Contestualizzare storicamente l'autore

<p>Il ruolo guida dell'intellettuale</p> <p>La difesa del volgare come lingua letteraria</p> <p>Lo sperimentalismo linguistico e stilistico</p> <p>Analisi di alcuni brani antologici:</p> <p>dalle Rime, "Guido, i' vorrei che tu e Lapo ed io"; dalla Vita Nova, La lode di Beatrice. Dalla Divina Commedia: Inferno, Canto I, "La selva oscura", Canto III (vv. 1- 69); Canto V, vv.73 -141 "Paolo e Francesca".</p> <p>Approfondimenti:</p> <p><i>Guelfi e ghibellini, Bianchi</i></p>	<p>letterario</p> <p>-Cogliere la valenza del volgare letterario</p>	<p>e le sue opere</p> <p>-Familiarizzare con il volgare italiano</p>
<p>Francesco Petrarca-il primo letterato veramente europeo</p> <p>Una nuova figura di intellettuale</p> <p>Petrarca precursore dell'Umanesimo</p> <p>La riscoperta dei classici</p> <p>Una spiritualità "moderna"</p> <p>Analisi di due testi del percorso antologico:</p> <p>dal "Canzoniere", "Movesi il vecchierel canuto e bianco", "Solo et pensoso".</p> <p>Il dialogo con il presente:</p> <p><i>La scissione dell'io</i></p>	<p>-Saper riconoscere le caratteristiche essenziali dei componimenti in versi</p> <p>-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo poetico</p> <p>-Cogliere gli elementi di crisi della mentalità medievale</p>	<p>-Comprendere e analizzare i testi dell'autore</p> <p>-Comprendere le novità del pensiero dell'autore in relazione al contesto storico-culturale dell'epoca.</p> <p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società del tempo</p>
<p>Giovanni Boccaccio: il primo grande narratore italiano</p> <p>La giovinezza a Napoli e il ritorno a Firenze</p> <p>Il Decameron</p> <p>Il titolo e l'ambientazione, struttura, temi e stile</p> <p>L'opera e il suo tempo</p> <p>Analisi delle seguenti novelle:</p> <p>"Lisabetta da Messina", "Chichibio",</p>	<p>-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo narrativo</p> <p>-Individuare il significato dell'opera e i principi di poetica in essa espressi</p>	<p>-Analizzare l'opera dal punto di vista strutturale, tematico e stilistico</p> <p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società del tempo</p> <p>-Comprendere le novità del pensiero dell'autore in relazione al contesto storico-culturale dell'epoca</p>
<p>Il Quattrocento: la società e la cultura- L'età dell'Umanesimo</p>	<p>-Sintetizzare gli argomenti in modo schematico per un'efficace</p>	<p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società attraverso le</p>

<p>Il Cinquecento-Dal Rinascimento alla Controriforma</p> <p>Niccolò Machavelli-Alle origini del pensiero moderno</p> <p>Il Principe</p>	<p>memorizzazione</p> <p>-Ricostruire processi di trasformazione individuando gli elementi di persistenza e di discontinuità</p> <p>-Riconoscere gli elementi che costituiscono un testo argomentativo</p>	<p>diverse epoche</p> <p>-Cogliere gli elementi di continuità e discontinuità culturale tra Quattrocento, Cinquecento</p>
<p>Ludovico Ariosto-Un supremo inventore di storie</p> <p>L'Orlando Furioso</p>	<p>-Saper riconoscere le caratteristiche essenziali dei componimenti in versi</p> <p>-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo poetico</p> <p>-Individuare il motivo encomiastico dell'opera</p>	<p>-Contestualizzare storicamente il <i>Furioso</i></p> <p><i>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società del tempo</i></p> <p><i>-Analizzare il poema dal punto di vista tematico, stilistico e strutturale</i></p>
<p>La prosa nel Seicento-Il prezzo della libertà</p>	<p>-Sintesi e mappe per un'efficace memorizzazione</p> <p>-Ricostruire processi di trasformazione individuando gli elementi di persistenza e di discontinuità</p>	<p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società attraverso le diverse epoche</p> <p>-Cogliere gli elementi di continuità e discontinuità culturale tra Quattrocento, Cinquecento e Seicento</p>
<p>Viaggio tra i prodotti agroalimentari tipici del territorio</p> <p>Lettura di brani inerenti il settore agroalimentare.</p> <p>Lettura di documenti relativi alle specificità del territorio</p>	<p>Leggere e comprendere i testi di diversa tipologia</p> <p>Usare il lessico in modo chiaro e adeguato al contesto</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture</p>	<p>Preparare una esposizione orale per presentare il proprio prodotto e il territorio oggetto di studio .</p> <p>Descrivere in modo semplice esperienze e visite specifiche</p>

	della lingua presenti nei testi	Produrre testi relativi alle esperienze
CLASSE QUARTA COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Lettura e comprensione di diverse tipologie testuali</p> <p>Conoscere gli aspetti essenziali dei registri dell'Italiano contemporaneo e delle diversità tra scritto e parlato</p> <p>Conoscere le caratteristiche di un articolo di giornale di vario taglio e genere</p>	<p>Abilità Lingua •</p> <p>Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Settecento all'Unità nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi • Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio • Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali • Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate 	<p>Competenze di lingua</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Possedere gli strumenti essenziali per affrontare la prima prova dell'Esame di Stato</p>
<p>Viaggio tra i prodotti agroalimentari tipici del territorio</p> <p>Lettura di brani inerenti il settore agroalimentare.</p> <p>Lettura di documenti relativi alle specificità del territorio</p>	<p>Leggere e comprendere i testi di diversa tipologia</p> <p>Usare il lessico in modo chiaro e adeguato al contesto</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture della lingua presenti nei testi</p>	<p>Preparare una esposizione orale per presentare il proprio prodotto e il territorio oggetto di studio .</p> <p>Descrivere in modo semplice esperienze e visite specifiche</p> <p>Produrre testi relativi alle esperienze</p>
<p>Genere letterario</p> <p>Nuove esperienze poetiche tra Illuminismo e Preromanticismo</p> <p>Conoscere i fondamenti storici sul movimento culturale che ha investito l' Europa:Illuminismo</p> <p>Illuminismo in Italia</p>	<p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del Settecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli autori e le opere fondamentali del 	<p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p>

<p>C.Beccaria: “La tortura non è degna dell’uomo</p>	<p>patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo • Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio neoclassico italiano • Comprendere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d’appartenenza 	<p>Cogliere i tratti caratteristici del movimento culturale illuminista attraverso le sue opere</p>
<p>Conoscere l’evoluzione del teatro attraverso Goldoni</p> <p>Conoscere e analizzare percorsi tematici presenti nella Locandiera</p>	<p>Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato 	<p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p> <p>Cogliere i tratti caratteristici dell’Autore attraverso le sue opere</p> <p>Mettere in relazione l’autore con il contesto storico-culturale</p>
<p>Conoscere i diversi tipi di Romanzo settecentesco</p> <p>Fondamenti storici sul romanzo</p> <p>Conoscere la posizione storica di Foscolo e le sue opere principali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana tra Settecento e Ottocento • Identificare gli autori e le opere fondamentali del 	<p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p> <p>Cogliere i tratti caratteristici dell’Autore attraverso le sue opere</p>

	<p>patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo • Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano • Comprendere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza 	<p>Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale</p>
<p>Il contesto storico- culturale europeo a cavallo tra Settecento e Ottocento Opere e autori dell'epoca, in particolare Leopardi e Manzoni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del Settecento • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato • Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo • Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano 	<p>Ricostruire forme della cultura e della Civiltà, mettendo in relazione Storia, ideali e Letteratura</p>
<p>Ritratto d'Autore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le tappe 	

<p>La lirica romantica di Giacomo Leopardi Fondamenti storici sul genere poetico La posizione storico- letteraria di Leopardi attraverso le sue opere principali</p>	<p>fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dell'Ottocento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato • Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo • Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano 	<p>Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere</p> <p>Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale</p>
<p>La posizione storico- letteraria di Alessandro Manzoni attraverso le sue opere principali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano nel periodo considerato • Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo 	<p>Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere</p> <p>Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale</p>
<p>Ritratto d'Autore Il Verismo e G. Verga</p> <p>Fondamenti storici sulla letteratura verista</p> <p>Confronti tra il Romanzo ottocentesco e quello contemporaneo</p>	<p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del Settecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli autori La posizione storico- letteraria di Verga attraverso le sue opere principali 	<p>Ricostruire forme della cultura e della Civiltà, mettendo in relazione Storia, ideali e Letteratura</p> <p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p> <p>Comprendere il Romanzo europeo dall'inizio</p>

		dell'Ottocento a Verga
CLASSE QUINTA ITALIANO		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Scritture d'esame</p> <p>Conoscere le regole ortografiche, morfosintattiche e l'uso della punteggiatura.</p> <p>-Conoscere strategie di studio.</p> <p>- Conoscere le procedure per contestualizzare, confrontare e interpretare testi.</p> <p>- Conoscere le regole per organizzare un testo.</p> <p>-Conoscere i caratteri specifici di ogni tipologia testuale.</p> <p>-Conoscere le procedure per stendere una scaletta .</p> <p>Conoscere strumenti di organizzazione schematica e di sintesi</p>	<p>Padroneggiare il patrimonio lessicale della lingua italiana nei vari contesti comunicativi</p> <p>(sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici).</p> <p>Esporre in modo logico, chiaro e coerente i contenuti studiati.</p> <p>Saper produrre testi di tipologie diverse .</p> <p>Saper affrontare un colloquio di selezione (comunicare con linguaggio chiaro, corretto e tecnico, utilizzando le terminologie specifiche delle singole discipline</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite nei testi scritti e nei colloqui secondo regole strutturate.</p>	<p>Produzione di alcune particolari tipologie testuali : analisi dei testi, testi argomentativi</p> <p>mappe concettuali .</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi.</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi.</p> <p>Rispettare le consegne.</p>
Simbolismo e Decadentismo in Europa	Saper identificare le tappe fondamentali e	Riconoscere le linee

<p>Evoluzione della poesia del Novecento in Europa e in Italia.</p> <p>Charles Baudelaire</p> <p>Breve biografia, struttura e temi. Da “I fiori del male”: Corrispondenze”.</p> <p>Giovanni Pascoli</p> <p>Conoscere la vita, la poetica e il pensiero.</p> <p>Da Myrica: X Agosto e Lavandare. Da “I Canti di Castelvecchio:Il gelsomino notturno. La poetica del Fanciullino.</p>	<p>gli autori che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana.</p> <p>Saper analizzare il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana nel periodo preso in esame.</p> <p>Saper riconoscere i modelli culturali e le poetiche del periodo oggetto di studio.</p> <p>Saper comprendere gli elementi di continuità e mutamento nella storia delle idee.</p> <p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo.</p>	<p>essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, e orientarsi fra movimenti, generi, opere e autori fondamentali.</p> <p>Saper contestualizzare testi letterari della letteratura italiana tenendo conto dello scenario europeo.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali</p> <p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo.</p>
<p>L. Pirandello e “Il fu Mattia Pascal”.</p> <p>Conoscere la vita, la poetica , temi e le opere. L’Umoreismo pirandelliano. Da “Novelle per un anno “ Il treno ha fischiato.</p>	<p>Saper identificare le tappe fondamentali che caratterizzano il processo di sviluppo del romanzo del novecento.</p>	<p>Comprendere la struttura dell’opera, analizzare lo stile ed interpretare l’opera.</p> <p>Mettere in relazione l’opera con il panorama storico-</p>

<p>Pirandello romanziere.</p> <p>Da “Il fu Mattia Pascal” L’ombra di Adriano Meis</p> <p>Caratteri generali del teatro.</p> <p>Visione del dramma</p> <p>“Il berretto a sonagli.</p> <p>I.Svevo: La coscienza di Zeno</p> <p>Breve biografia</p> <p>L’opera :La coscienza di Zeno, la trama e la struttura .</p> <p>Da “La coscienza di Zeno” :l’origine del Vizio.</p>	<p>Cogliere i tratti caratteristici attraverso la sua opera.</p>	<p>culturale coevo.</p>
<p>La poesia italiana nel Novecento</p> <p>Crepuscolari e futuristi</p> <p>Ungaretti: Incontro con l’opera “Allegria”</p>	<p>Saper identificare le tappe fondamentali e gli autori che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana.</p> <p>Saper analizzare il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana nel periodo preso in esame.</p> <p>Saper riconoscere i modelli culturali e</p>	<p>Analizzare e commentare un testo poetico.</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana.</p>

<p>Umberto Saba</p> <p>Ermetismo</p> <p>S. Quasimodo</p>	<p>le poetiche del periodo oggetto di studio.</p> <p>Saper comprendere gli elementi di continuità e mutamento nella storia delle idee.</p> <p>Saper contestualizzare un testo</p>	
<p>Il Neorealismo</p> <p>La guerra e la Resistenza</p> <p>Primo Levi: incontro con l'opera "Se questo è un uomo".</p> <p>Modulo storico culturale e incontro con l'opera</p> <p>Il Neorealismo</p> <p>La guerra e la Resistenza</p> <p>Primo Levi: incontro con l'opera "Se questo è un uomo".</p> <p>Conoscere lo sviluppo del movimento storico-culturale entro un determinato arco temporale che può includere più secoli.</p> <p>Breve biografia</p>	<p>Saper analizzare il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana nel periodo preso in esame.</p> <p>Individuare le costanti caratteristiche del genere e i suoi mutamenti nel tempo.</p> <p>Comprendere l'evoluzione del contesto storico-culturale e letterario attraverso le opere dello autore: Primo Levi e Leonardo Sciascia.</p>	<p>Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura.</p> <p>Analizzare e commentare un testo narrativo.</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti della realtà.</p>

<p>Da “Se questo è un uomo: Arrivo ad Auschwitz e Ulisse.</p> <p>Visione in occasione della “Giornata della Memoria “ di un film sulla Shoah</p> <p>Leonardo Sciascia:</p> <p>incontro con l’opera “Il giorno della civetta”</p> <p>Breve biografia</p> <p>Temi e problemi di ieri e di oggi</p> <p>Visione del film: Il giorno della civetta</p>	<p>Riconoscere come le immagini fissano i concetti .</p>	
<p>Dalla terra alla tavola :eccellenze delle terre Sicane</p> <p>Lettura di brani inerenti il settore agroalimentare</p> <p>Lettura di passi del romanzo “Campanella” di Maria Cristina Sarò.</p> <p>Lettura di brani tratti dal romanzo: “Gli arancini di Montalbano”di Camilleri</p>	<p>Saper valorizzare gli aspetti culturali enogastronomici del territorio.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Descrivere in modo semplice esperienze e visite ai siti di interesse</p>	<p>Consultazione strutturata di fonti di informazione per approfondimenti sul territorio dal punto di vista turistico e dei suoi prodotti enogastronomica</p> <p>Parlare in pubblico Preparare una esposizione orale e/o scritta per presentare il proprio prodotto e il territorio oggetto di studio .</p> <p>Individuare gli elementi di identità e di differenza legati alle offerte turistiche ed enogastronomica di un territorio</p>

Disciplina: LINGUA INGLESE

PRIMO BIENNIO (CLASSE PRIMA E SECONDA)

Competenze

- Saper interagire con altre persone (anglofone) in modo essenziale ma appropriato nelle situazioni più frequenti della vita quotidiana;
- Saper comprendere e rispondere a questionari scritti e orali su semplici brani descrittivi e narrativi (comprensione e produzione), comprendere ascoltando e leggendo brevi messaggi, saper compilare griglie e semplici schede, saper completare e creare brevi dialoghi e messaggi scritti e orali su traccia;
- Comprendere e saper usare in modo comprensibile nella comunicazione le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente, anche operando con modelli linguistici standard.

Al secondo anno, molte delle funzioni del primo anno devono essere ripassate e ampliate con l'acquisizione di esponenti linguistici di maggior complessità e gli alunni devono comprendere e saper usare in modo essenziale ma appropriato le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente.

CLASSI PRIME

Contenuti:

Presentarsi, Salutare

Chiedere e dire l'età

Parlare di paesi e nazionalità, colori, e famiglie

Dire l'ora, i giorni, i mesi e le stagioni

Esprimere possesso

Descrivere l'aspetto fisico di una persona

Dare informazioni stradali

Descrivere dove si trova un oggetto

Esprimere possesso

Parlare della routine e delle attività quotidiane.

Esprimere preferenze

Esprimere capacità e abilità

Esprimere likes and dislikes

Descrivere un'azione in fase di svolgimento

Esprimere azioni abituali o frequenti, opinioni, leggi naturali

Auguri e risposte

Inviti

Descrivere azioni e esperienze al passato

Chiedere dettagli specifici su eventi passati

CLASSI SECONDE

Contenuti

Descrivere il carattere

Descrivere l'abbigliamento

Esprimere la propria opinione personale

Esprimere intenzioni e previsioni

Descrivere azioni future

Utilizzare il futuro per fare offerte e prendere decisioni

Pianificare eventi esprimere suggerimenti, accettare e rifiutare proposte

Descrivere esperienze recenti e passate

Esprimere un divieto ordinare/esortare qualcuno a fare qualcosa

Trarre deduzioni

Esprimere la durata

Esprimere i sentimenti e le emozioni

Dare consigli ed opinioni

Esprimere ipotesi

SECONDO BIENNIO (CLASSI TERZE E QUARTE)

Competenze

- Comprendere il senso generale e cogliere le informazioni specifiche di testi di interesse quotidiano, personale, di attualità, trasmessi attraverso canali diversificati (discorsi, film, notiziari, conferenze, etc.), e di testi di carattere settoriale relativi allo specifico percorso di studio;
- Esporre (produzione orale, scritta e multimediale);
- Produrre testi utilizzando strutture linguistiche appropriate alle diverse situazioni e scopi comunicativi;
- Sapersi orientare nell'interazione comunicativa in vari ambiti e contesti di studio e professionali utilizzando anche i linguaggi settoriali;

- Correlare le relazioni interne ad uno o più testi ed esterne tra testo e contesto;
- Cogliere i legami che si possono stabilire con le altre discipline;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Rielaborare autonomamente i contenuti attraverso un fondato utilizzo di strumenti critici, pertinenti processi di analisi e di sintesi, lessico specifico;
- 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;
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- Cogliere le costanti che caratterizzano i vari generi di messaggio ed orientarsi per superare le difficoltà di tipo interpretativo e comunicativo;
- Utilizzare le reti e gli strumenti della comunicazione multimediale e digitale nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

CLASSI TERZE

Contenuti

Perspectives and opportunities in the agricultural sector

Climate

Weather agents and their impact on agriculture

Crop protecting techniques

Greenhouse effect

Some environmental issues

Botany

Parts of plants

The plant: life cycle and function

The kingdom of plants

The basics of agronomy

Pedogenesis, soil and water

Soil tillage

Apiculture

CLASSI QUARTE

Contenuti

Irrigation

Crop fertilization

Pest management

Conventional and industrial agriculture

Sustainable and organic farming

Greenhouse farming

Organic and chemical compounds

Cereals

Legumes and vegetables

Woody crops

CLASSI QUINTE

Competenze

- Essere in grado di esprimersi su argomenti di carattere generale in modo sufficientemente appropriato e adeguato al contesto e alla situazione;
- Interagire oralmente in modo appropriato ed efficace in un contesto lavorativo;
- Saper leggere e comprendere un testo scritto tratto da materiale originale selezionato da riviste e pubblicazioni on line specializzate, identificandone le idee principali, il senso globale e lo scopo; Saper produrre testi scritti di tipo funzionale e di carattere personale;
- Conoscere e applicare il lessico settoriale.

Contenuti

Woody crops

Genetic modifications

Oils

Animal husbandry

Viticulture and wines

Farming technology

Biotechnology

Food processing and preservation

CURRICOLO VERTICALE asse MATEMATICO

Profilo del diplomato dell'indirizzo agrario:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene in aspetti riguardanti la gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.
- esprime giudizi di convenienza economica, valutazione di beni, diritti e servizi.
- collabora nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali.

Obiettivi dell'Asse matematico

L'asse matematico ha la finalità di far acquisire allo studente saperi e competenze che lo pongano nelle condizioni di possedere una corretta capacità di giudizio e di sapersi orientare consapevolmente nei diversi contesti del mondo contemporaneo. La competenza matematica, che non si esaurisce nel sapere disciplinare, consiste nell'abilità di individuare e applicare procedure che consentono di affrontare situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati, oltre a vagliare la coerenza logica delle argomentazioni proprie ed altrui in molteplici situazioni. Il docente concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica;
- possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per operare nel campo delle scienze applicate;
- collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.

Quadro orario

	I	II	III	IV	V
MATEMATICA	4 ore	4 ore	3 ore	3 ore	3 ore
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	----	---	1 ora	1 ora	---

Primo biennio

Asse matematico: Matematica

Finalità dell'asse matematico è l'acquisizione al termine del primo biennio delle abilità necessarie per applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano della sfera domestica e sul lavoro, e per seguire e vagliare la coerenza logica delle argomentazioni proprie e altrui in molteplici contesti di indagine conoscitiva e di decisione.

La competenza matematica in questo biennio comporta la capacità e la disponibilità a usare modelli matematici di pensiero (dialettico e algoritmico) e di rappresentazione grafica e simbolica (formule, modelli, costrutti, grafici, carte), la capacità di comprendere ed esprimere adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, di esplorare situazioni problematiche, di porsi e risolvere problemi, di progettare e costruire modelli di situazioni reali.

COMPETENZE DI BASE DA RAGGIUNGERE E CERTIFICARE A CONCLUSIONE

DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE (PRIMO BIENNIO)

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

CONOSCENZE - Contenuti disciplinari -

ABILITA'

Prima classe

Prima classe

I trimestre

Concetto di insieme e operazioni di unione e di intersezione. Gli insiemi numerici N , Z , Q ; rappresentazioni, operazioni e loro proprietà. Logica. Rapporti, percentuali e

Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi. Operare con i numeri interi e razionali. Utilizzare il concetto di approssimazione.

<p>approssimazioni. Dati statistici e loro rappresentazione grafica.</p> <p>Il linguaggio della geometria.</p> <p>Il trimestre</p> <p>Il calcolo letterale: monomi, polinomi. Operazioni con i polinomi. I prodotti notevoli. Concetto di congruenza; spezzate e poligoni.</p> <p>III trimestre</p> <p>La scomposizione in fattori. Le frazioni algebriche.</p> <p>Equazioni di primo grado. L'equazione per la risoluzione di un problema.</p> <p>Disuguaglianze numeriche. Disequazioni di primo grado. Triangoli, punti notevoli e criteri di congruenza dei triangoli.</p>	<p>Padroneggiare l'uso della lettera come simbolo e come variabile. Eseguire le operazioni con i polinomi.</p> <p>Fattorizzare un polinomio. Semplificare le espressioni algebriche.</p> <p>Risolvere equazioni numeriche intere lineari ed equazioni frazionarie con verifica dei risultati. Risolvere problemi mediante l'equazione. Risolvere disequazioni di primo grado e rappresentare le soluzioni sulla retta orientata.</p> <p>Comprendere la differenza tra equazione e disequazione lineare. Riconoscere i principali enti e saper disegnare segmenti, angoli e triangoli con semplici tecniche grafiche e operative. Individuare le proprietà essenziali di triangoli e applicarle in situazioni concrete.</p> <p>Comprendere i principali passaggi logici di una dimostrazione. Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta.</p>
<p>Seconda classe</p> <p>I trimestre</p> <p>Rivisitazione dei monomi, polinomi, delle equazioni e disequazioni di primo grado. I sistemi di equazioni e di disequazioni. Disequazioni frazionarie. Il piano cartesiano. Introduzione al calcolo delle probabilità.</p> <p>Il trimestre</p> <p>La retta. Concetto di funzione. Rappresentazione grafica delle funzioni quadratiche. Proporzionalità diretta e inversa.</p> <p>Equivalenza delle superfici piane. Le principali trasformazioni geometriche. Perimetro e area dei poligoni.</p>	<p>Seconda classe</p> <p>Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche. Individuare l'esistenza di un radicale numerico e algebrico. Operare con i radicali. Semplificare espressioni algebriche con i radicali. Calcolare la probabilità di eventi elementari.</p> <p>Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado numeriche intere e frazionarie. Risolvere problemi mediante equazioni di secondo grado.</p> <p>Risoluzione di sistemi e rappresentazione grafica. Riconoscere una relazione tra variabili, in termini di proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica lineare e/o quadratica.</p>

<p>III trimestre</p> <p>I radicali.</p> <p>Equazioni e disequazioni di secondo grado.</p> <p>Sistemi di primo e di secondo grado.</p> <p>Equazione della retta.</p>	<p>Analizzare e rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione lineare e quadratica.</p> <p>Eseguire costruzioni geometriche. Risolvere semplici problemi sull'equivalenza delle superfici piane.</p>
---	--

Secondo biennio

Asse matematico: Matematica – Complementi di matematica

I risultati di apprendimento del percorso quinquennale sono consequenziali alle attività didattiche della disciplina del secondo biennio

<u>COMPETENZE SPECIFICHE DA RAGGIUNGERE A CONCLUSIONE</u>	
DEL SECONDO BIENNIO E DEL QUINTO ANNO	
<p>-Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p> <p>-utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni;</p> <p>-utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</p> <p>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>-correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;</p> <p>-progettare strutture, apparati e sistemi, applicando anche modelli matematici, e analizzarne le risposte alle sollecitazioni meccaniche, termiche, elettriche e di altra natura.</p>	
CONOSCENZE - Contenuti disciplinari -	ABILITA'
<p>Terza classe</p> <p>I trimestre</p> <p>Rivisitazione di equazioni e disequazioni intere di primo grado; disequazioni frazionarie; radicali. Connettivi, variabili e quantificatori.</p>	<p>Terza classe</p> <p>Risolvere equazioni e disequazioni e rappresentare le soluzioni sull'asse reale e nel piano cartesiano. Risolvere equazioni e disequazioni in valore assoluto.</p>

<p>Le equazioni di secondo grado. Le disequazioni di secondo grado .</p> <p>.</p> <p>Il trimestre</p> <p>Sistemi di equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo</p> <p>Metodo di risoluzione delle equazioni e disequazioni in valore assoluto. Metodo di risoluzione delle equazioni irrazionali.</p> <p>III trimestre</p> <p>Le successioni. Le progressioni aritmetiche. Le progressioni geometriche. Le coniche.</p>	<p>Risolvere equazioni e disequazioni irrazionali. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi alla funzione modulo, con metodi grafici o numerici.</p> <p>Dimostrare una proposizione a partire da altre.</p> <p>Ricavare e applicare le formule per la somma dei primi n termini di una progressione aritmetica o geometrica.</p> <p>Riconoscere e rappresentare in R^2 le coniche con le diverse caratteristiche.</p> <p>Determinare i punti caratteristici delle coniche.</p>
<p>Quarta classe</p> <p>I trimestre</p> <p>Proprietà e caratteristiche della parabola, dell'ellisse e dell'iperbole.</p> <p>Proprietà locali e globali delle funzioni e loro classificazione. Le funzioni polinomiali. Funzioni razionali e irrazionali. Gli zeri di una funzione. Il segno di una funzione. Il dominio e il codominio di una funzione.</p> <p>II trimestre</p> <p>Insieme dei numeri reali. Potenze con esponente reale. Equazioni e disequazioni esponenziali. Logaritmi e loro proprietà. Equazioni e disequazioni logaritmiche.</p> <p>Funzione esponenziale e logaritmica.</p> <p>III trimestre</p>	<p>Quarta classe</p> <p>Saper classificare le funzioni. Studiare il segno di una funzione.</p> <p>Determinare il dominio e il codominio di una funzione.</p> <p>Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.</p> <p>Riconoscere ed applicare le proprietà dei logaritmi.</p> <p>Riconoscere ed applicare le proprietà delle potenze con esponente reale.</p> <p>Costruire modelli di crescita lineare ed esponenziale.</p> <p>Rappresentare le funzioni periodiche.</p> <p>Riconoscere i numeri complessi.</p> <p>Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardante i triangoli.</p>

<p>Unità immaginaria e numeri complessi.</p> <p>Il numero e e la goniometria. La trigonometria.</p> <p>Teoremi dei seni e del coseno. Funzioni periodiche: seno, coseno, tangente, cotangente.</p>	<p>Riconoscere e rappresentare in R^2 le coniche con le diverse caratteristiche.</p> <p>Determinare i punti caratteristici delle coniche.</p>
<p>COMPLEMENTI DI MATEMATICA</p> <p>Terza classe</p> <p>La probabilità della somma logica di eventi. La probabilità condizionata. Eventi correlati positivamente o correlati negativamente. La probabilità del prodotto logico di eventi. Il teorema di Bayes.</p> <p>Statistica. Indici di posizione: media (aritmetica, ponderata, geometrica, armonica, quadratica), moda, mediana.</p> <p>Indici di variabilità: varianza, scarto quadratico medio. Popolazione e campione.</p>	<p>COMPLEMENTI DI MATEMATICA</p> <p>Riconoscere eventi compatibili ed eventi incompatibili.</p> <p>Calcolare la probabilità condizionata di eventi.</p> <p>Calcolare la probabilità della somma logica di eventi. Calcolare la probabilità del prodotto logico di eventi.</p> <p>Costruire un test sulla media per la verifica dell'efficacia di un prodotto o servizio.</p> <p>Utilizzare informazioni statistiche di diversa origine.</p>
<p>Quarta classe</p> <p>Il calcolo combinatorio e la probabilità. Proprietà delle disposizioni. Proprietà delle combinazioni. Proprietà delle permutazioni. La funzione $n!$ Operazioni finanziarie: variazioni dei capitali nel tempo. Leggi di capitalizzazione semplice e composta. Sconto commerciale, razionale, composto. Equivalenza di due tassi. Scindibilità di una legge finanziaria.</p> <p>.</p>	<p>Saper operare con le operazioni del calcolo combinatorio. Calcolare il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme.</p> <p>Saper applicare la formula di Bayes. Riconoscere i diversi regimi finanziari. Operare attraverso l'asse dei tempi. Applicare le leggi che caratterizzano i diversi regimi finanziari. Risolvere problemi inversi sulle capitalizzazioni dei diversi regimi.</p>

Quinto anno (monoennio)

Matematica

CONOSCENZE - Contenuti disciplinari-	ABILITA'
<p data-bbox="233 371 443 405">Quinta classe</p> <p data-bbox="137 510 280 544">I trimestre</p> <p data-bbox="137 577 807 819">Le funzioni e le loro proprietà. Funzione crescente, decrescente, funzione biunivoca, grafico di una funzione. Le funzioni composte. Intervalli e intorni di un punto. Punti isolati e punti di accumulazione. Il concetto di limite di una funzione.</p> <p data-bbox="137 925 288 958">II trimestre</p> <p data-bbox="137 992 807 1070">Verifica del limite di una funzione in un punto. Limite infinito di una funzione.</p> <p data-bbox="137 1104 807 1267">Il calcolo dei limiti e le forme indeterminate. Le funzioni continue. Le operazioni sui limiti e i rispettivi teoremi. Infiniti ed infinitesimi. Asintoti verticali, asintoti orizzontali, asintoti obliqui.</p> <p data-bbox="137 1373 296 1406">III trimestre</p> <p data-bbox="137 1440 480 1473">Il rapporto incrementale.</p> <p data-bbox="137 1507 807 1671">La derivata di una funzione. Il calcolo delle derivate. Le derivate fondamentali. Le regole di derivazione. Il calcolo integrale. Concetti di algoritmo iterativo e di algoritmo ricorsivo.</p>	<p data-bbox="836 371 1034 405">Quintaclasse</p> <p data-bbox="836 645 1474 846">Riconoscere le funzioni monotone. Riconoscere le funzioni composte. Calcolare gli intorni di un punto o gli intervalli. Riconoscere punti isolati e punti di accumulazione.</p> <p data-bbox="836 880 1410 958">Calcolare, verificare i limiti delle funzioni. Riconoscere le forme indeterminate.</p> <p data-bbox="836 992 1474 1155">Riconoscere infiniti ed infinitesimi. Calcolare gli asintoti di una funzione. Calcolare le derivate. Risolvere problemi di massimo e di minimo.</p> <p data-bbox="836 1189 1235 1223">Riconoscere i punti di flesso.</p> <p data-bbox="836 1256 1442 1290">Calcolare l'integrale di funzioni elementari.</p> <p data-bbox="836 1323 1474 1487">Utilizzare i dati trovati nello studio di funzioni (dominio, codominio, massimi, minimi, flessi, asintoto verticale, asintoto orizzontale, asintoto obliquo) per il grafico.</p> <p data-bbox="836 1520 1490 1554">Riconoscere un algoritmo iterativo e ricorsivo.</p> <p data-bbox="836 1588 1490 1666">Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.</p>

Metodologia

Presentare la matematica come metodo descrittivo della realtà, sottolineando il suo contributo nello sviluppo dell'economia, della tecnologia, della fisica e di altre scienze, inquadrare gli argomenti nel loro contesto storico per far comprendere le ragioni della costruzione dei principali concetti e suscitare negli alunni curiosità e motivazione all'apprendimento.

La traduzione in linguaggio matematico di frasi in lingua italiana e viceversa è propedeutico alla risoluzione di problemi e consente un passaggio graduale al processo di astrazione nonché lo

sviluppo di capacità comunicative.

L'introduzione di sussidi multimediali e l'utilizzo delle nuove tecnologie nella didattica consentiranno di elevare la qualità dei processi formativi, di attivare forme di recupero didattico-motivazionale e di cooperazione pluridisciplinare.

Materiali didattici

- libro di testo
- computer
- materiali reperiti in Internet
- fotocopie

Verifica e valutazione

Le fasi di verifica e valutazione dell'apprendimento saranno strettamente correlate e coerenti nei contenuti e nei metodi, col complesso di attività svolte durante il processo di insegnamento-apprendimento.

Le verifiche scritte saranno articolate sotto forma di prove aperte e semistrutturate il cui risultato sarà riportato con un voto in decimi sul registro, secondo i parametri di valutazione fissati nel P.T.O.F.

Saranno effettuate prove scritte di verifica comuni, una ogni fine trimestre, per classi parallele. Le verifiche scritte di saranno almeno due a trimestre per tutte le classi.

Le verifiche orali (domande dal posto o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, interventi alla lavagna, tradizionali interrogazioni) tenderanno ad accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza di applicazione delle regole - delle formule e la chiarezza espositiva.

Nel processo di valutazione trimestrale e finale per ogni alunno saranno presi in esame i fattori interagenti:

- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso
- i risultati delle prove e i lavori prodotti
- le osservazioni relative alle competenze trasversali
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative

Si effettuerà un'attenta ricognizione dei livelli intermedi al fine di intraprendere, se necessario, azioni di recupero consistenti in itinerari didattici individualizzati che terranno conto dei ritmi di apprendimento di ciascuno.

CURRICOLO VERTICALE asse STORICO-SOCIALE

Disciplina: STORIA

CLASSE: I

CONOSCENZE(Obiettivi minimi)	ABILITA'	COMPETENZE
Sa individuare alcuni dati essenziali di un contenuto Riconosce alcuni dati in un contesto più ampio	Sa applicare ad un contenuto storico un principio, un concetto con la guida del docente	Sa interpretare semplici fonti storiche guidato dal docente
Le fonti della storia Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale	Comprendere le finalità e gli strumenti dell'indagine storiografica Porsi il problema della autenticità e veridicità della fonte e della sua intenzionalità (da chi proviene, da quale contesto) Saper distinguere tra fonte diretta e fonte indiretta.	Leggere(anche in modalità multimediale)le differenti fonti letterarie, iconografiche e cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche.
Dalla comparsa dell'uomo alle prime forme di vita associata; economia primitiva; l'intervento dell'uomo sulla natura; dal nomadismo alla sedentarietà; la rivoluzione agricola. Evoluzione del ruolo degli uomini e delle donne in cucina (la cucina nei tempi antichi: chi cucinava e cosa). Gli strumenti utilizzati nel periodo antico. Alimentazione: sistemi di cottura presso i popoli antichi	Saper individuare le relazioni tra le caratteristiche del territorio e lo sviluppo di una civiltà. Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
Culture e imperi mesopotamici La cultura del Nilo	Cogliere i fondamentali rapporti esistenti tra la società umana e i diversi sistemi territoriali. Comprendere il ruolo dei	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica

	<p>fiumi nella vita delle civiltà mediorientali.</p> <p>Comprendere l'importanza della scrittura per lo sviluppo economico, culturale e sociale di una civiltà</p>	<p>attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p>
<p>Creta e la civiltà cretese</p> <p>La civiltà micenea</p> <p>La religione dei greci</p> <p>Alimentazione: sistemi di cottura presso i popoli antichi</p> <p>Sparta e Atene: due poleis a confronto</p> <p>Le guerre tra i greci e i persiani. L'età di Pericle La guerra del Peloponneso.</p>	<p>Saper cogliere i rapporti esistenti tra la società umana e i diversi sistemi territoriali.</p> <p>Comprendere l'importanza della scrittura per lo sviluppo economico, culturale e sociale di una civiltà</p> <p>Comprendere la differenza fra guerra e libertà, guerra di egemonia e guerra di conquista</p> <p>Stabilire relazioni e confronti con varie realtà</p>	<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p>
<p>Le civiltà italiche</p> <p>La civiltà etrusca</p> <p>La civiltà romana</p> <p>Alimentazione: sistemi di cottura presso i popoli antichi</p> <p>Le conquiste di Roma</p> <p>L'identità romana</p> <p>Le guerre puniche</p> <p>L'organizzazione delle province</p>	<p>Saper costruire un quadro di riferimento sul popolamento dell'Italia antica</p> <p>Saper distinguere i diversi aspetti di un fenomeno: politico, sociale, economico, demografico, culturale.</p> <p>Saper individuare il nesso tra i mutamenti politico- sociali e l'espansionismo romano</p> <p>Comprendere i nessi causali e le relazioni tra eventi</p> <p>Saper individuare il nesso tra i mutamenti politico-sociali e l'espansionismo romano</p>	<p>Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare e sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p>
CLASSE II		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Il mondo dell'Impero Romano	Sa applicare ad un contenuto storico un principio, un concetto con la guida del docente	<p>Sa interpretare semplici fonti storiche con la guida del docente.</p> <p>Sa individuare alcuni dati essenziali di un contenuto</p> <p>Riconosce alcuni dati in un</p>

		contesto più ampio
--	--	--------------------

La nascita dell'Impero Romano e il suo crollo	Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.
L'alba del Medioevo; Il mondo di Bisanzio e l'Islam	Distinguere le varie vicende che caratterizzano il mondo occidentale, orientale e il mondo islamico	Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea
Il mondo di Carlo magno e il Feudalesimo	Distinguere le vicende che caratterizzano l'età medievale; Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni. politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

CLASSE III

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La disgregazione dell'impero Carolingio	Collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici Saper distinguere le informazioni di tipo economico-sociale e politico	Comprendere i fenomeni storici che sono frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche
La ripresa demografica ed economica dopo l'anno Mille	Padroneggiare il lessico delle istituzioni comunali. Conoscere le condizioni di vita della popolazione.	Comprendere le conseguenze istituzionali, economiche e sociali dei cambiamenti dell'anno Mille
La chiesa e l'impero;Le crociate	Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.	Comprendere il ruolo storico svolto da Bisanzio nella diffusione del Cristianesimo nell'est europeo.
I principali eventi della lotta	Saper ricostruire il ruolo	Comprendere che i fenomeni

tra Impero e Comune. I cambiamenti politico-istituzionali interni delle monarchie Feudali.	della Chiesa nel confronto tra l'Impero e i Comuni. Individuare le caratteristiche comuni e le differenze nella formazione delle monarchie europee.	storici sono frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche
Le vicende di Federico II. Formazione delle Signorie cittadine.	Padroneggiare il lessico; saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.	Comprendere i motivi economici, politici, culturali, sociali che favorirono la rinascita Duecentesca e della prima metà del Trecento in alcuni regni.
La crisi del potere universale dell'Europa del Trecento	Saper distinguere tra le cause dinastiche, militari, politiche, morali alla base del declino della Chiesa e dell'Impero.	Comprendere il ruolo politico svolto dalla Chiesa Romana. Comprendere l'irrazionalità delle masse inerenti l'evento che non riescono a spiegare.
Conoscere le vicende storiche delle Signorie italiane e delle Monarchie Europee	Saper confrontare cambiamenti economici, sociali, politici nei principali stati europei	Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche
Le guerre d'Italia e la fine della libertà per la penisola	Saper ricostruire le vicende militari delle guerre d'Italia	Comprendere le difficoltà storiche riguardanti la formazione dell'identità italiana.
Lutero La riforma protestante e cattolica	Saper ricostruire l'evolversi dei conflitti religiosi in Germania, Francia e Italia.	Comprendere il valore della tolleranza.
L'Inghilterra dei Tudor e l'età elisabettiana	Saper ricostruire i cambiamenti economici, sociali e politici del secondo Cinquecento.	Comprendere il cambiamento economico, sociale e politico in senso sincronico e diacronico

CLASSE IV

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La civiltà dei Lumi e l'età delle rivoluzioni americana e francese	<ul style="list-style-type: none"> Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche, sociali e politiche 	<ul style="list-style-type: none"> Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi

	<p>dell'Europa e dell'America nel Settecento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire i processi di trasformazione del Settecento individuando elementi di persistenza e discontinuità con il passato. • Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi per produrre ricerche su tematiche storiche. • Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. • Interpretare gli aspetti della storia attuale e locale in relazione alla storia generale. 	<p>professionali di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
<p>Napoleone, la Restaurazione e l'Europa borghese</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche, sociali, politiche ed economiche tra la fine del Settecento e la seconda metà dell'Ottocento. • Ricostruire i processi di trasformazione tra Settecento e Ottocento individuando elementi di persistenza e discontinuità con il passato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
<p>L'età risorgimentale e la civiltà di massa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche, sociali, politiche ed economiche intervenute nella seconda metà 	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente

	<p>dell'Ottocento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire i processi di trasformazione intervenuti nella seconda metà dell'Ottocento individuando elementi di persistenza e discontinuità con il passato. • Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi per produrre ricerche su tematiche storiche. • Interpretare gli aspetti della storia attuale e locale in relazione alla storia generale. 	<p>naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>
<p>CLASSE V</p> <p>CONOSCENZE</p> <p>L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento; l'età giolittiana.</p>	<p>ABILITA'</p> <p>Padroneggiare la terminologia storica. Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.</p>	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire il quadro geopolitico di primo Novecento. Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

<p>La prima guerra mondiale</p>	<p>Utilizzare il lessico delle scienze storico – sociali</p> <p>(guerra di movimento. di posizione e di trincea, governo di unità nazionale, guerra totale, propaganda)</p> <p>Collocare nello spazio e nel tempo le diverse fasi della guerra.</p> <p>Saper ricostruire gli eventi della Prima guerra Mondiale</p>	<p>Comprendere l’impatto della propaganda sull’opinione pubblica . Comprendere le conseguenze del conflitto sulla società. Comprendere l’importanza dei principi alla base della Società delle Nazioni</p>
<p>La rivoluzione russa e la nascita dell’URSS</p>	<p>Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.</p> <p>Saper utilizzare grafici e tabelle.</p>	<p>Comprendere le cause del crollo del regime zarista. Schematizzare i caratteri fondamentali del totalitarismo staliniano.</p> <p>Individuare gli elementi di somiglianza e differenza tra il mondo economico capitalistico e l’economia pianificata sovietica.</p>
<p>La crisi del dopoguerra</p> <p>Il fascismo in Italia.</p> <p>La crisi del ’29 e il New Deal.</p> <p>Il regime nazista.</p>	<p>Saper distinguere le informazioni di tipo economico, sociale, culturale e politico.</p> <p>Saper ricostruire i cambiamenti economici, sociali e politici</p> <p>Comprendere le conseguenze dei regimi totalitari sulla società.</p> <p>dell’Europa post-bellica.</p> <p>Saper ricostruire le vicende interne della Germania</p>	<p>Comprendere i motivi alla base della svolta autoritaria in alcuni stati europei.</p>
<p>La seconda guerra mondiale, la Shoah, la Resistenza.</p>	<p>Padroneggiare la terminologia storica.</p> <p>Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici</p>	<p>Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell’interazione di cause economiche, sociali, culturali</p>

	<p>trattati.</p> <p>Saper ricostruire gli eventi bellici.</p>	<p>e politiche.</p> <p>Comprendere il ruolo svolto dalla Resistenza nell'unificare le forze politiche ideologicamente differenti e riportare la democrazia tra la società civile. Comprendere le conseguenze della Shoah sulla società contemporanea.</p>
<p>Il mondo diviso.</p>	<p>Padroneggiare la terminologia storica.</p> <p>Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.</p> <p>Saper ricostruire i cambiamenti economici, sociali e politici nei principali Stati Europei.</p>	<p>Comprendere i motivi alla base della guerra fredda.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Disciplina :DIRITTO ED ECONOMIA

CLASSI I

CONOSCENZE	ABILITA'/ CAPACITA'	COMPETENZE
Conoscere la norma giuridica e i suoi elementi e le diverse fonti normative	Distinguere i tipi di fonti e classificarle secondo l'ordine gerarchico utilizzando una semplice terminologia giuridica	Comprendere il significato delle norme giuridiche e delle loro fonti
Conoscere e definire il significato di rapporto giuridico.	Distinguere gli elementi di un rapporto giuridico utilizzando una semplice terminologia giuridica	Individuare tra le relazioni umane quelle giuridicamente rilevanti
Conoscere gli elementi fondamentali dello Stato	Saper descrivere gli elementi dello Stato utilizzando una semplice terminologia giuridica	Comprendere il concetto di Stato e riconoscerne il ruolo
Conoscere i concetti di bisogno e di bene economico e i soggetti economici.	Individuare le funzioni dei diversi soggetti economici	Comprendere il ruolo dei diversi soggetti economici all'interno del sistema economico
Conoscere i principali sistemi economici	Individuare e distinguere le caratteristiche essenziali di un sistema economico	Comprendere le differenze tra i vari sistemi economici
Conoscere il fenomeno della produzione e i relativi fattori	Saper individuare i fattori produttivi	Comprendere il ruolo del soggetto economico impresa nel sistema economico

CLASSI: SECONDE

CONOSCENZE	ABILITA'/ CAPACITA'	COMPETENZE
Principi e struttura della Costituzione italiana	Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato costituzionale.	Comprendere le caratteristiche fondamentali della Costituzione e il suo ruolo di legge fondamentale
Struttura dello Stato secondo la Costituzione . I principali	Individuare il ruolo e le funzioni dei vari organi	Comprendere l'importanza del principio della separazione dei

organi costituzionali	costituzionali	poteri
L'Unione Europea e le altre organizzazioni internazionali	Individuare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale	Comprendere le opportunità offerte dalle organizzazioni internazionali alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza
Forme di mercato ed elementi che lo connotano	Individuare le diverse forme di mercato	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
La moneta e l'inflazione	Individuare il ruolo della moneta nel sistema motivando la scelta	Comprendere le diverse funzioni della moneta.

Disciplina : GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA

CLASSI I

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Gli strumenti della Geografia	<p>Interpretare il linguaggio cartografico.</p> <p>Rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p>	<p>utilizzare gli strumenti pertinenti alla disciplina (testi, carte geografiche atlanti)</p> <p>Comprendere la terminologia e il linguaggio simbolico propri della disciplina</p>
Il clima e gli ambienti naturali	Riconoscere e leggere le principali carte climatiche.	<p>Identificare gli elementi caratterizzanti dell'ambiente fisico ed antropico</p> <p>Compiere analisi e confronti fra quadri ambientali simili e diversi</p>
Le migrazioni	<p>Comprendere i motivi che spingono a emigrare</p> <p>Saper leggere su una carta tematica i flussi migratori europei</p> <p>Comprendere e utilizzare i termini che si riferiscono al problema dell'immigrazione</p> <p>Essere in grado di informarsi sul problema dell'immigrazione in Italia attraverso la lettura dei giornali e altri mezzi di comunicazione</p> <p>Confrontare realtà storico-geografiche diverse.</p>	Decodificare e codificare informazioni dalla lettura di dati statistici
I processi demografici	<p>Comprendere e utilizzare i termini propri della demografia</p> <p>Leggere le carte relative alla densità e alla distribuzione della popolazione e saper interpretare i grafici</p> <p>Utilizzare il PIL e gli altri parametri per valutare la qualità della vita di uno stato</p>	Decodificare e codificare informazioni dalla lettura di dati statistici
L'Unione europea	<p>Spiegare le differenze di sviluppo tra i diversi paesi europei</p> <p>Spiegare le caratteristiche delle lingue parlate in Europa</p> <p>Confrontare realtà storico-geografiche diverse</p>	individuare le principali differenze tra i diversi paesi europei

<p>L'economia</p>	<p>Utilizzare la terminologia propria dell'economia in trattazioni scritte e orali Distinguere i tre settori dell'economia e conoscere le relazioni tra di essi Argomentare, con riflessioni personali, sul tema della globalizzazione Spiegare i cambiamenti intervenuti nell'economia italiana negli ultimi dieci anni Saper analizzare le relazioni tra fenomeni fisici, sociali, politici ed economici</p>	<p>Individuare e localizzare le diverse aree dell'economia Saper individuare le attività terziarie tradizionali da quelle avanzate e la loro distribuzione a livello mondiale. Individuare l'importanza del turismo internazionale e mondiale</p>
-------------------	--	---

Disciplina :I.R.C.

CLASSE I

CONOSCENZE	ABILITA ‘	COMPETENZE
<p>Gli interrogativi universali dell'uomo e le risposte del cristianesimo.</p> <p>Le linee generali del fenomeno religioso e la differenza tra i vari comportamenti.</p> <p>La storia delle civiltà antiche che entrarono in contatto con gli ebrei.</p> <p>La Bibbia come fonte del cristianesimo: processo di formazione.</p> <p>Analisi storica e religiosa dei testi dell'Antico e del Nuovo Testamento.</p> <p>Eventi e personaggi più rilevanti dell'Antico Testamento</p>	<p>Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.</p> <p>Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo.</p> <p>Maturare la conoscenza delle proprie identità.</p> <p>Analizzare ed interpretare correttamente i testi biblici scelti.</p> <p>Operare scelte responsabili e comprendere l'importanza del messaggio evangelico portatore di valori e significati .</p> <p>Collegare la storia umana con la storia della salvezza .</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile ponendosi domande di senso.</p> <p>Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia</p>

CLASSE II

CONOSCENZE	ABILITA ‘	COMPETENZE
<p>La persona, il messaggio e l'opera di Cristo nei Vangeli e nella tradizione della Chiesa</p>	<p>Comprendere il messaggio delle parabole e dei miracoli ed avere atteggiamenti consoni al messaggio cristiano.</p>	<p>Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona</p>

Identità e missione di Cristo alla luce del mistero pasquale	Riconoscere l'importanza di Gesù nella vita dei cristiani.	di Gesù Cristo e riflettere sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano
Identità del Cristianesimo riguardo alla nascita, morte e risurrezione di Cristo	Comprendere come le esperienze di vita possono trasformare una persona.	
Le fonti che testimoniano l'esistenza Storica di Gesù		

CLASSE III

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>Gli eventi principali della storia della Chiesa fino all'epoca medievale e moderna e i loro effetti nella nascita e nello sviluppo della cultura europea.</p> <p>L'ecumenismo e il dialogo interreligioso; i nuovi movimenti religiosi.</p> <p>Il ruolo della religione nella società contemporanea e il Concilio Ecumenico Vaticano 2°</p>	<p>Spiegare origine e natura della Chiesa, le forme del suo agire nel mondo, i segni del cristianesimo nella cultura.</p> <p>Ricostruire l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.</p> <p>Usare ed interpretare criticamente le fonti della tradizione cristiano-cattolica</p>	<p>Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose</p>

CLASSE IV

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>La natura e il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani</p> <p>Confrontare le scelte dettate</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile, valutando la dimensione religiosa della vita umana, mettendola in rapporto con altre tradizioni</p>

<p>Gli orientamenti della chiesa cattolica sull'etica personale e sociale</p> <p>Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale.</p> <p>il valore della vita e della dignità della persona secondo la visione cristiana e i suoi diritti fondamentali</p>	<p>dall'etica cristiana e quelle determinate da altre religioni e da altre correnti di pensiero</p> <p>Motivare le proprie scelte di vita confrontandole con la proposta cristiana, nel quadro di un dialogo aperto con visioni differenti</p> <p>Riconoscere il valore delle relazioni e la concezione cristiana</p>	<p>culturali e religiose.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche e culturali</p> <p>Sviluppare un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità e confrontarlo con il messaggio cristiano</p>
--	---	---

CLASSE V

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>La natura e il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea</p> <p>Gli orientamenti della chiesa cattolica sull'etica personale e sociale</p> <p>Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale.</p> <p>il legame tra la religione cattolica e le religioni orientali</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani</p> <p>Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo, il concetto cristiano di persona (la sua dignità e il suo fine ultimo) con quello di altre religioni</p> <p>Motivare, in un contesto multiculturale e multireligioso le proprie scelte di vita nel quadro di un dialogo aperto e costruttivo</p>	<p>Sviluppare un maturo senso critico che tenga conto della multiculturalità e della multireligiosità del contesto</p> <p>Valutare l'importanza del dialogo con tradizioni culturali e religiose diverse dalla propria</p>

CURRICOLO VERTICALE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE

Consideriamo questa esperienza curricolare come un percorso aperto, mutevole e democratico, in cui è stato chiesto di mettere in gioco la professionalità della scuola per costruire un “unicum” di saperi e competenze finalizzato al successo formativo degli studenti che resta il punto nodale della “mission” dell’Istituto.

La finalità del curriculum, del resto, è quella di favorire l’acquisizione dei saperi e le competenze essenziali tramite strategie educative e didattiche che tengano conto della singolarità di ogni persona, della sua articolata identità, delle sue capacità e delle sue fragilità, nelle varie fasi di sviluppo e di formazione, ponendo lo studente al centro dell’azione educativa in tutti i suoi aspetti cognitivi, affettivi, relazionali, corporei ed etici.

DIPARTIMENTO SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

Scienze e Tecnol. Costruzioni, Tecnol. e Tec. di Rappresent. Grafiche [A-37]

Scienze e Tecnologie Informatiche [A-41]

Scienze Naturali, Chimiche e Biologiche [A-50]

Scienze e Tecnologie Chimiche [A-34]

Matematica e Fisica [A027]

Scienze, Tecnologie e Tecniche Agrarie [A-51]

Scienze Motorie e Sportive [A-48]

Microbiologia Enologica [A-50]

Enologia [A-51]

Chimica Enologica e Analisi chimiche [A-34]

PRIMO BIENNIO – COMUNE

OBIETTIVI - COMPETENZE

- Utilizza in maniera consapevole tecniche e procedure di calcolo.
- Confronta e analizza figure geometriche.
- Analizza e interpreta dati e li rappresenta mediante l'uso di supporti informatici.
- Affronta situazioni problematiche.
- Comprende il senso dei formalismi matematici introdotti.
- Matematizza semplici situazioni problematiche in vari ambiti disciplinari.
- Usa la terminologia tecnica in lingua straniera.
- Comprende e produce brani di carattere tecnico.
- Conosce gli elementi fondamentali del sistema solare, dei pianeti e della crosta terrestre.
- Sa utilizzare le conoscenze acquisite su litosfera, atmosfera e idrosfera.
- Riconosce il corpo umano analizzando le interconnessioni tra i sistemi e gli apparati e il meccanismo del DNA e delle proteine.
- Sa orientarsi nello spazio. Utilizza e produce testi multimediali.
- Osserva, descrive e analizza fenomeni appartenenti alla realtà naturale.
- Analizza qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energie a partire dall'esperienza.
- Colloca l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona della collettività e dell'ambiente.
- Riconosce le persone giuridiche che operano nelle attività produttive, trasformative e di commercializzazione, dei rapporti fra impresa, proprietà e lavoro, delle possibilità offerte dal sistema normativo all'associazionismo nelle sue diverse forme.
- Riconosce le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICHE

Finalità formative

Utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; 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; utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi.

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Saper riconoscere ed usare le tecniche di rappresentazione grafica per le proiezioni sul piano e per disegnare i corpi nello spazio in modo tradizionale	Norme, metodi, strumenti e tecniche tradizionali e informatiche per la rappresentazione grafica. Linguaggio grafico, infografico e principi di modellazione 2D e 3D.	Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di figure geometriche, di solidi semplici e composti. Applicare i codici di rappresentazione grafica dei vari ambiti tecnologici. Utilizzare i vari metodi di rappresentazione grafica 2D e 3D con strumenti tradizionali.	Nomenclatura Tecniche di rappresentazione grafica Costruzioni geometriche di figure piane (figure piane: triangolo, rettangolo, circonferenza, quadrilateri, pentagono, esagono, ettagono, poligoni qualsiasi); Costruzioni geometriche di raccordi; Costruzioni geometriche di ellissi, parabole, etc. Le rappresentazioni: proiezioni ortogonali (del punto, rette, figure piane, solidi);
Sapere come funziona un computer e come utilizzare un software di grafica per la rappresentazione digitale di figure piane e di corpi nello spazio tramite le regole del disegno tecnico. Identificare ed utilizzare gli algoritmi matematici adeguati per descrivere e rappresentare	Linguaggio grafico multimediale e principi di modellazione 2D e 3D. Definizione di angolo e sistemi di misura angolare, Operazioni algebriche	Utilizzare i vari metodi di rappresentazione grafica 2D e 3D con strumenti informatici. Saper eseguire le operazioni con angoli. Calcolare i valori	Software di disegno CAD; Conoscere le relazioni possedute da figure geometriche. Conoscere i sistemi di

<p>particolari contesti ambientali.</p> <p>Intervenire nel rilievo topografico e nella lettura ed interpretazione di mappe cartografiche per individuare e leggere particolari contesti tematici di tipo territori</p>	<p>e trasformazioni angolari.</p> <p>Le funzioni seno, coseno, tangente e loro calcolo numerico. Le loro relative funzioni inverse.</p> <p>Risoluzioni di triangolo rettangoli, Risoluzione di triangoli qualsiasi, teorema dei Seni e di Carnot.</p> <p>Risoluzione di quadrilateri e poligoni.</p> <p>Coordinate cartesiane e polari.</p> <p>Introduzione alla geodesia.</p>	<p>delle funzioni goniometriche per angoli notevoli.</p> <p>Saper calcolare il valore delle funzioni goniometriche per qualsiasi angolo con l'uso della calcolatrice.</p> <p>Saper utilizzare l'uso delle funzioni goniometriche per risolvere triangoli rettangoli , triangoli qualsiasi e quadrilateri.</p>	<p>riferimento cartesiano. Saper operare con gli angoli.</p> <p>Saper utilizzare le formule della trigonometria per risolvere i triangoli rettangoli.</p> <p>Saper risolvere le figure piane con le leggi della trigonometria.</p>
--	--	---	--

TECNOLOGIE INFORMATICHE

Finalità formative

Il docente di “Tecnologie Informatiche” concorre a far conseguire allo studente, al termine del primo anno, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell’apprendimento permanente.

Classe 1^a

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Individuare le strategie appropriate per la soluzione di Problemi	<p>Concetto di algoritmo</p> <p>Fasi risolutive di un problema, algoritmi e loro rappresentazione</p> <p>Fondamenti di programmazione</p>	Impostare e risolvere problemi utilizzando un linguaggio di programmazione	<p>Analizzare un testo, riconoscendo i dati di input e output, e costruire una soluzione</p> <p>Scrivere semplici algoritmi utilizzando i diagrammi a blocchi</p>
<p>Analizzare dati e Interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo Informatico</p>	<p>Informazioni, dati e loro codifica</p> <p>Funzioni di un sistema operativo</p> <p>Software di utilità e software applicativi</p>	<p>Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale</p> <p>Riconoscere e utilizzare le funzioni base di un sistema operativo</p> <p>Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica per risolvere problemi e rappresentare situazioni reali</p>	<p>Usare i sistemi di codifica delle informazioni (numeri interi, testo e immagini)</p> <p>Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni</p> <p>Utilizzare le funzioni base di un sistema operativo (operazioni su file e cartelle)</p> <p>Conoscere e utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica (Word, Excel, Power Point)</p>

<p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	<p>Architettura e componenti di un computer</p> <p>La rete Internet</p> <p>Struttura di una rete</p> <p>Funzioni e caratteristiche della rete Internet</p> <p>Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione, comunicazione, ecc.)</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare dati e fonti</p> <p>Utilizzare le reti per attività di comunicazione interpersonale</p> <p>Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della tecnologie con particolare riferimento alla tutela della privacy</p>	<p>Riconoscere le componenti principali di un computer</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle principali componenti hardware</p> <p>Saper utilizzare in modo elementare gli strumenti hardware di base</p> <p>Saper utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati e per attività di comunicazione interpersonale</p> <p>Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</p> <p>Saper utilizzare la posta elettronica</p>
--	---	---	--

SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)

Finalità formative

Il docente di Scienze integrate concorre a far conseguire allo studente al termine del percorso quinquennale risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- Utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali
- Riconoscere i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono
- Utilizzare strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro alla tutela dell'ambiente e del territori

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale</p>	<p>Le stelle e il Sole Il sistema solare e la Terra</p>	<p>Riconoscere e definire i principali aspetti di un sistema naturale</p> <p>Identificare le conseguenze dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra</p>	<p>Saper spiegare i moti della Terra e loro conseguenze</p> <p>Caratteristiche delle stelle e loro evoluzione</p> <p>Caratteristiche del Sole</p> <p>Caratteristiche della struttura della Terra</p> <p>Conoscere i moti della Terra e loro conseguenze</p>
<p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p>	<p>Le coordinate geografiche: latitudine e longitudine, meridiani e paralleli.</p> <p>L'atmosfera e fenomeni meteorologici</p>	<p>Saper spiegare il significato del reticolato geografico e le sue applicazioni per determinare la posizione di un punto sulla superficie terrestre</p> <p>Analizzare lo stato attuale e le modificazioni del pianeta</p> <p>Saper spiegare l'origine dei venti e saperli classificare</p> <p>Utilizzare gli strumenti per la misurazione diretta di pressione, temperatura, precipitazione</p> <p>Utilizzare un linguaggio scientifico corretto</p> <p>Saper riconoscere i climi di un determinato bioma a partire dagli elementi e dai fattori che lo caratterizzano</p> <p>Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali</p>	<p>Saper spiegare i concetti fondamentali sulla circolazione nella bassa troposfera</p> <p>Utilizzare un linguaggio scientifico semplice</p>

<p>Come si distinguono gli organismi viventi Le molecole costitutive degli esseri viventi La cellula animale La cellula procariotica e la cellula vegetale L'energia della vita Organismi unicellulari e pluricellulari</p>	<p>Descrivere la struttura comune a tutte le cellule eucariote, distinguendo anche tra cellule animali e vegetali Individuare le caratteristiche che permettono di distinguere gli organismi viventi dal mondo non vivente</p>	<p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni naturali</p>	<p>Saper distinguere un organismo vivente Conoscere le differenze tra una cellula vegetale e una cellula animale</p>
<p>Gli acidi nucleici e il codice genetico La duplicazione del DNA e la sintesi delle proteine Le mutazioni genetiche L'ingegneria genetica I due tipi di riproduzione delle cellule La mitosi e la meiosi La trasmissione dei caratteri Le leggi dell'ereditarietà di Mendel</p>	<p>Descrivere il meccanismo di duplicazione del DNA e di sintesi delle proteina Comprendere le implicazioni pratiche e conseguenti questioni etiche delle biotecnologie Spiegare cosa sono i cromosomi; la divisione cellulare: mitosi e meiosi Descrivere la nascita della genetica, gli studi di Mendel e le loro implicazioni</p>	<p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per interpretare e rappresentare fenomeni naturali e valutare le implicazioni etiche che possono avere alcune scoperte scientifiche. Comprendere i meccanismi fondamentali che regolano la vita degli organismi</p>	<p>Conoscere la funzione del DNA, OGM e come si trasmettono i caratteri ereditari</p>
<p>La pelle Le funzioni della pelle Il sistema muscolare L'alimentazione L'apparato digerente La digestione e l'assorbimento L'apparato respiratorio Disturbi della respirazione Il sangue e la linfa Il sistema circolatorio Il sistema immunitario Organizzazione del sistema nervoso</p>	<p>Spiegare la complessità del corpo umano analizzando le interconnessioni tra i vari sistemi (o apparati) Individuare azioni utili alla salvaguardia della propria salute Spiegare l'importanza dei carboidrati come combustibile per le cellule Comprendere l'importanza della prevenzione nelle malattie Avere consapevolezza dei danni causati da sostanze stupefacenti</p>	<p>Comprendere e utilizzare linguaggi specifici delle discipline sperimentali in modo da poter approfondire tematiche di educazione alla salute</p>	<p>Conoscere i principali aspetti dei diversi apparati/sistemi del corpo umano Corretto stile di vita e prevenzione delle malattie</p>

SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)

Finalità formative

Il docente di “*Scienze integrate -Chimica*” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;
- riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- 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;
- utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche in relazione ai campi di propria competenza;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell’apprendimento permanente;
- collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi.

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Apprendere le grandezze fisiche del sistema internazionale. Conoscere la definizione di materia e le sue diversità negli stati di aggregazione. Apprendere la composizione e le varie distinzioni delle classi con cui la materia si mostra e si diversifica. Saper distinguere tra trasformazioni chimiche e fisiche, e applicare alle trasformazioni le leggi ponderali della chimica. Interpretare il linguaggio della chimica rappresentando atomi e molecole. Saper calcolare la mole tramite il calcolo del</p>	<p>Grandezze fisiche del sistema internazionale: temperatura, densità, volume, pressione, massa, energia e calore. Il modello particellare (concetti di atomo molecola e ioni). Definizione di materia: stati di aggregazione e passaggi di stato. Composti, elementi, sistemi omogenei ed eterogenei e tecniche di separazione. Trasformazioni chimiche e fisiche. Leggi ponderali della chimica: Lavoisier, Proust, Dalton. Simboli e formule chimiche. Numero atomico e di massa, Peso atomico e molecolare. Isotopi. Quantità chimica. La mole. Costante di</p>	<p>Individuare le grandezze che cambiano e quelle che rimangono costanti in un fenomeno. Effettuare misure di massa, volume, temperatura, densità, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione (da usare per identificare le sostanze). Saper eseguire conversioni tra le varie grandezze e conoscerne le unità di misura. Conoscere i tre stati della materia e saper descrivere con esempi i vari passaggi di stato. Saper definire i composti e gli elementi e saper definire miscugli omogenei ed eterogenei. Effettuare</p>	<p>Saper eseguire conversioni tra le varie grandezze e conoscerne le unità di misura. Conoscere i tre stati della materia. Saper definire i composti e gli elementi e saper riconoscere i miscugli omogenei ed eterogenei. Definizione di trasformazione chimica e fisica. Saper calcolare la mole e il peso molecolare. Saper definire le parti strutturali di un atomo e la loro collocazione, saper risolvere esercizi sulla configurazione elettronica. Conoscere e distinguere i gruppi e i periodi sulla tavola periodica. Saper definire il legame chimico e distinguere i vari tipi.</p>

<p>peso molecolare. Saper descrivere l'atomo dal punto di vista strutturale e funzionale</p> <p>Conoscere gli elementi e classificarli utilizzando la tavola periodica.</p> <p>Riconoscere le principali tipologie di legame chimico riconoscendo e descrivendo i meccanismi che ne permettono la classificazione.</p> <p>Saper dare un nome alle formule dei composti chimici.</p> <p>Saper tradurre in formula un composto chimico.</p> <p>Riconoscere le varie tipologie di reazioni chimiche e saper applicare ad esse i bilanciamenti.</p> <p>Comprendere i meccanismi che governano le reazioni chimiche come scambi di energia, velocità di reazione ed equilibri ionici associati ad esse.</p> <p>Saper calcolare il pH e saper distinguere i meccanismi che permettono la definizione tra acidi forti e deboli.</p> <p>Saper preparare delle soluzioni titolate.</p> <p>Saper interagire e interpretare il linguaggio chimico dei composti del carbonio riconoscendoli per struttura e nome.</p> <p>Saper associare le varie molecole organiche alle rispettive classi dei gruppi funzionali.</p>	<p>Avogadro.</p> <p>La formula chimica (bruta o grezza, di struttura, razionale)</p> <p>Teoria atomica e configurazione elettronica (livelli d'energia).</p> <p>Tavola periodica moderna.</p> <p>Il sistema periodico e le proprietà periodiche: metalli, non metalli, semimetalli.</p> <p>Regola dell'ottetto, valenza, numero ossidazione, scala di elettronegatività, forma delle molecole.</p> <p>Legami chimici: covalente puro e polare, ionico, metallico, interazioni intermolecolari: legame a idrogeno, forze di London, attrazione dipolo-dipolo.</p> <p>Composti binari e ternari (ossidi, anidridi, ossiacidi, idracidi, idrossidi, sali, idrocarburi, composti ossigenati, azotati).</p> <p>Nomenclatura.</p> <p>Le soluzioni: per cento in peso, molarità, molalità, proprietà colligative.</p> <p>Equazioni chimiche e bilanciamento delle reazioni. Calcoli stechiometrici.</p> <p>Scambi di energia nelle reazioni chimiche</p> <p>Velocità di reazione, Equilibrio chimico. I catalizzatori e i fattori che influenzano la velocità di reazione.</p> <p>Le teorie acido-base: pH, indicatori, reazioni acido-base, acidi e basi forti e deboli, idrolisi, soluzioni tampone.</p> <p>Nozioni sui processi ossidoriduttivi</p>	<p>separazioni di miscele.</p> <p>Definizione di trasformazione chimica e fisica e saper distinguerle con opportuni esempi con trasformazioni reali.</p> <p>Saper effettuare calcoli stechiometrici.</p> <p>Saper definire le parti strutturali di un atomo e la loro collocazione, saper risolvere esercizi sulla configurazione elettronica.</p> <p>Spiegare la forma a livelli di energia dell'atomo sulla base delle evidenze sperimentali, come il saggio alla fiamma.</p> <p>Conoscere e distinguere i gruppi e i periodi sulla tavola periodica e la variazione in essa delle principali proprietà periodiche.</p> <p>Spiegare la forma delle molecole e le proprietà delle sostanze.</p> <p>Calcolare le concentrazioni delle soluzioni. Preparare soluzioni di data concentrazione (per cento in peso, molarità, molalità).</p> <p>Individuare i gruppi funzionali dei composti organici e associarli alle proprietà.</p> <p>Saper distinguere i vari tipi di legame e saperli discutere con esempi.</p> <p>Saper distinguere le diverse formule: bruta, di struttura e razionale.</p> <p>Saper unire gli atomi con le loro diverse valenze in formule e saperle nominare.</p> <p>Utilizzare le regole della nomenclatura IUPAC.</p>	<p>Saper nominare i composti chimici</p> <p>Conoscere il concetto di bilanciamento di reazione e saper metterlo in pratica</p> <p>Distinguere le reazioni esotermiche ed endotermiche</p> <p>Saper risolvere esercizi su reazioni all'equilibrio</p> <p>Calcolo del pH e pOH e distinzione tra acidi forti e basi forti</p> <p>Saper bilanciare il numero di molecole di reagenti e prodotti di reazioni.</p> <p>Saper definire i processi ossidoriduttivi distinguere ossidante e riducente.</p> <p>Individuare i gruppi funzionali dei composti organici.</p>
--	---	---	---

	<p>Reattività del carbonio, sostanze organiche e relativa nomenclatura; tipologia delle formule chimiche.</p> <p>Generalità, proprietà, reattività, impieghi e nomenclatura di composti organici (idrocarburi, composti ossigenati, azotati).</p> <p>Nozioni sulla lettura delle etichette e sulla pericolosità di elementi e composti.</p>	<p>Saper bilanciare le reazioni chimiche</p> <p>Distinguere le reazioni esotermiche ed endotermiche</p> <p>Risolvere esercizi sull'equilibrio chimico utilizzando i ragionamenti e le formule opportune.</p> <p>Spiegare l'azione dei catalizzatori e degli altri fattori sulla velocità di reazione.</p> <p>Saper calcolare il pH e il pOH e distinguere tra acidi e basi forti.</p> <p>Riconoscere sostanze acide e basiche tramite indicatori, anche di origine vegetale.</p> <p>Conoscere i simboli di pericolosità presenti sulle etichette dei materiali per un loro utilizzo sicuro</p>	
--	---	--	--

SCIENZE INTEGRATE (FISICA)

Finalità formative

L'insegnamento della Fisica concorre, attraverso l'acquisizione delle metodologie e delle conoscenze specifiche della disciplina, alla formazione della personalità dell'allievo favorendo lo sviluppo di una cultura armonica e flessibile.

Tale insegnamento, in stretto raccordo con le altre discipline scientifiche, si propone di favorire o sviluppare:

- la comprensione di procedimenti caratteristici dell'indagine scientifica e la capacità di utilizzarli;
- l'acquisizione di un corpo organico di contenuti e metodi finalizzati ad un'adeguata interpretazione della natura;
- l'acquisizione di un linguaggio corretto e sintetico;
- la capacità di analizzare e schematizzare situazioni reali e di affrontare problemi concreti anche al di fuori dello stretto ambito disciplinare;
- l'abitudine al rispetto dei fatti, al vaglio e alla ricerca di un riscontro obiettivo delle proprie ipotesi interpretative;
- l'acquisizione di atteggiamenti fondati sulla collaborazione interpersonale e di gruppo;
- la comprensione del rapporto esistente tra lo sviluppo della fisica e quello delle idee, della tecnologia, del sociale.

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p>	<p>LA MISURA DELLE GRANDEZZE FISICHE</p> <p>Conoscere le unità di misura del SI</p> <p>Definizione di errore assoluto ed errore percentuale</p> <p>Che cosa sono le cifre significative</p>	<p>Utilizzare multipli e sottomultipli</p> <p>Effettuare misure dirette o indirette</p> <p>Saper calcolare l'errore assoluto e l'errore percentuale sulla misura di una grandezza fisica</p> <p>Valutare l'attendibilità del risultato di una misura</p> <p>Utilizzare la notazione scientifica</p> <p>Data una formula saper ricavare una formula inversa</p>	<p>Conoscere le grandezze fisiche fondamentali e le corrispondenti unità di misura.</p> <p>Conoscere i tipi di errore saper calcolare errore relativo, assoluto e percentuale.</p>
<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p>	<p>LA RAPPRESENTAZIONE DI DATI E FENOMENI</p> <p>Conoscere vari metodi per rappresentare un fenomeno fisico</p>	<p>Tradurre una relazione fra due grandezze in una tabella</p> <p>Saper lavorare con i grafici cartesiani</p>	<p>Conoscere alcune relazioni fra grandezze (proporzionalità</p>

<p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p>	<p>Conoscere alcune relazioni fra grandezze (proporzionalità diretta, inversa, quadratica, correlazione lineare)</p>	<p>Data una formula o un grafico, riconoscere il tipo di legame che c'è fra due variabili Risalire dal grafico alla relazione tra due variabili</p>	<p>diretta, inversa) Saper lavorare con i grafici cartesiani</p>
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</p>	<p>I VETTORI E LE FORZE</p> <p>Che cos'è il vettore risultante di due o più vettori La legge degli allungamenti elastici Che cos'è la forza di primo distacco</p>	<p>Dati due vettori, disegnare il vettore differenza Applicare la regola del parallelogramma Applicare la legge degli allungamenti elastici Scomporre una forza e calcolare le sue componenti Calcolare la forza di attrito</p>	<p>Conoscere le caratteristiche delle grandezze vettoriali.</p> <p>Applicare la regola del parallelogramma Conoscere e applicare la legge degli allungamenti elastici</p>
<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>L'EQUILIBRIO DEI CORPI SOLIDI</p> <p>Che cos'è una forza equilibrante La definizione di momento di una forza Che cos'è una coppia di forze Il significato di baricentro Che cos'è una macchina semplice</p>	<p>Determinare la forza risultante di due o più forze assegnate Calcolare il momento di una forza Stabilire se un corpo rigido è in equilibrio Determinare il baricentro di un corpo Valutare il vantaggio di una macchina semplice</p>	<p>Definizione di forza equilibrante</p> <p>Conoscere la definizione e saper calcolare il momento di una forza</p> <p>Il significato di baricentro Che cos'è una macchina semplice</p>
<p>Individuare le strategie appropriate per la</p>	<p>L'EQUILIBRIO DEI FLUIDI</p> <p>La definizione di pressione La legge di Stevin</p>	<p>Calcolare la pressione di un fluido</p>	<p>La definizione di pressione</p>

<p>soluzione di problemi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>L'enunciato del principio di Pascal</p> <p>Che cos'è la pressione atmosferica</p> <p>L'enunciato del principio di Archimede</p>	<p>Applicare la legge di Stevin</p> <p>Calcolare la spinta di Archimede</p> <p>Prevedere il comportamento di un solido immerso in un fluido</p>	<p>La legge di Stevin</p> <p>L'enunciato del principio di Pascal</p> <p>Che cos'è la pressione atmosferica</p> <p>L'enunciato del principio di Archimede</p>
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p>	<p>MOTO RETTILINEO</p> <p>Definizione di velocità media e accelerazione media</p> <p>Differenza tra moto rettilineo uniforme e moto uniformemente accelerato</p> <p>La legge oraria del moto rettilineo uniforme</p> <p>Le leggi del moto uniformemente accelerato</p> <p>Che cos'è l'accelerazione di gravità</p>	<p>Calcolare grandezze cinematiche mediante le rispettive definizioni</p> <p>Applicare la legge oraria del moto rettilineo uniforme</p> <p>Applicare le leggi del moto uniformemente accelerato</p> <p>Calcolare grandezze cinematiche con metodo grafico</p> <p>Studiare il moto di caduta libera</p> <p>Studiare le leggi che regolano il moto sul piano inclinato</p>	<p>Definizione di velocità media e accelerazione media</p> <p>Differenza tra moto rettilineo uniforme e moto uniformemente accelerato</p> <p>La legge oraria del moto rettilineo uniforme</p> <p>Le leggi del moto uniformemente accelerato</p>
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli</p>	<p>IL MOTO NEL PIANO</p> <p>Grandezze caratteristiche del moto circolare uniforme</p> <p>Definire il moto armonico di un punto</p> <p>Le caratteristiche del moto parabolico</p> <p>Enunciare le leggi di composizione dei moti</p>	<p>velocità tangenziale e accelerazione nel moto circolare uniforme</p> <p>Applicare la legge oraria del moto armonico e rappresentarlo graficamente</p> <p>Applicare le leggi del moto parabolico</p> <p>Comporre due moti</p>	<p>Grandezze caratteristiche del moto circolare uniforme</p>

strumenti di calcolo		rettilinei	
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>PRINCIPI DELLA DINAMICA</p> <p>Conoscere gli enunciati dei tre principi della dinamica</p> <p>Grandezze caratteristiche e proprietà di un moto oscillatorio</p> <p>Che cos'è la forza gravitazionale</p>	<p>Proporre esempi di applicazione dei tre principi della dinamica</p> <p>Distinguere moti in sistemi inerziali e non inerziali</p> <p>Valutare la forza centripeta</p> <p>Calcolare il periodo di un pendolo o di un oscillatore armonico</p> <p>Calcolare la forza gravitazionale</p>	<p>Conoscere gli enunciati dei tre principi della dinamica</p>
<p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p>	<p>LAVORO E FORME DI ENERGIA</p> <p>La definizione di lavoro</p> <p>La definizione di potenza</p> <p>La definizione di energia cinetica</p> <p>L'enunciato del teorema dell'energia cinetica</p> <p>Che cos'è l'energia potenziale gravitazionale</p> <p>Definizione di energia potenziale elastica</p>	<p>Calcolare il lavoro di una o più forze costanti</p> <p>Applicare il teorema dell'energia cinetica</p> <p>Valutare l'energia potenziale di un corpo</p> <p>Descrivere trasformazioni di energia da una forma a un'altra</p>	<p>La definizione di lavoro</p> <p>La definizione di potenza</p> <p>La definizione di energia cinetica</p>
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con</p>	<p>I PRINCIPI DI CONSERVAZIONE</p> <p>Energia meccanica e sua conservazione</p> <p>Distinguere tra forze conservative e forze non conservative</p> <p>La definizione di quantità di moto e di impulso</p>	<p>Applicare la conservazione dell'energia meccanica per risolvere problemi sul moto</p> <p>Applicare il principio di conservazione della quantità di moto per prevedere lo stato finale di un sistema di</p>	<p>Energia meccanica e sua conservazione</p> <p>Distinguere tra forze conservative e forze non conservative</p> <p>La definizione di</p>

<p>l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Enunciato del principio di conservazione della quantità di moto</p> <p>La definizione di momento di inerzia e di momento angolare</p> <p>Enunciato del principio di Bernoulli</p>	<p>corpi</p> <p>Applicare il principio di Bernoulli al moto di un fluido</p>	<p>quantità di moto</p>
<p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p>	<p>CALORE E TEMPERATURA</p> <p>Conoscere le scale termometriche</p> <p>La legge della dilatazione termica</p> <p>Distinguere tra calore specifico e capacità termica</p> <p>La legge fondamentale della termologia</p> <p>Concetto di equilibrio termico</p> <p>Stati della materia e cambiamenti di stato</p> <p>I meccanismi di propagazione del calore</p>	<p>Calcolare la dilatazione di un solido o di un liquido</p> <p>Applicare la legge fondamentale della termologia per calcolare le quantità di calore</p> <p>Determinare la temperatura di equilibrio di due sostanze a contatto termico</p> <p>Calcolare il calore latente</p> <p>Valutare il calore disperso attraverso una parete piana</p>	<p>Conoscere le scale termometriche</p> <p>La legge della dilatazione termica</p> <p>Distinguere tra calore specifico e capacità termica</p> <p>La legge fondamentale della termologia</p> <p>Concetto di equilibrio termico</p> <p>Stati della materia e cambiamenti di stato</p> <p>I meccanismi di propagazione del calore</p>
<p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>LA TERMODINAMICA</p> <p>Le grandezze che caratterizzano un gas</p> <p>Leggi che regolano le trasformazioni dei gas</p> <p>Trasformazioni e cicli termodinamici</p> <p>Che cos'è l'energia interna di un sistema</p> <p>Enunciato del primo principio della termodinamica</p> <p>Concetto di macchina termica</p> <p>Enunciato del secondo principio della</p>	<p>Applicare le leggi dei gas a trasformazioni isoterme, isobariche e isovolumiche</p> <p>Calcolare il lavoro in una trasformazione termodinamica</p> <p>Applicare il primo principio della termodinamica a trasformazioni e cicli termodinamici</p> <p>Calcolare il rendimento di una macchina termica</p>	<p>Le grandezze che caratterizzano un gas</p> <p>Leggi che regolano le trasformazioni dei gas</p> <p>Enunciato del primo principio della termodinamica</p> <p>Concetto di macchina termica</p> <p>Enunciato del secondo principio</p>

	termodinamica		della termodinamica
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p>	<p>IL SUONO</p> <p>Tipi di onde</p> <p>Conoscere le grandezze che caratterizzano un'onda</p> <p>Principio di sovrapposizione</p> <p>Qual è il meccanismo di emissione, di propagazione e di ricezione del suono</p> <p>Che cos'è l'effetto Doppler</p> <p>La differenza tra potenza acustica e intensità acustica</p>	<p>Applicare l'equazione di un'onda</p> <p>Determinare la distanza di un ostacolo mediante l'eco</p> <p>Calcolare l'intensità sonora a una certa distanza dalla sorgente</p> <p>Applicare le leggi relative all'effetto Doppler</p>	<p>Tipi di onde</p> <p>Conoscere le grandezze che caratterizzano un'onda</p> <p>Principio di sovrapposizione</p> <p>Qual è il meccanismo di emissione, di propagazione e di ricezione del suono</p>
<p>Utilizzare modelli appropriati per investigare fenomeni e interpretare dati sperimentali</p> <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>LA LUCE</p> <p>Le leggi della riflessione su specchi piani e curvi</p> <p>Conoscere la differenza tra immagine reale e immagine virtuale</p> <p>Le leggi della rifrazione della luce</p> <p>Che cos'è l'angolo limite</p> <p>La differenza fra lenti convergenti e lenti divergenti</p> <p>Definizione di ingrandimento di uno specchio e di una lente</p>	<p>Applicare le leggi della rifrazione e della riflessione</p> <p>Costruire graficamente l'immagine di un oggetto dato da uno specchio o da una lente</p> <p>Applicare la legge dei punti coniugati a specchi curvi e a lenti</p> <p>Calcolare l'ingrandimento di uno specchio o di una lente</p>	<p>Le leggi della riflessione su specchi piani e curvi</p> <p>Conoscere la differenza tra immagine reale e immagine virtuale</p> <p>Le leggi della rifrazione della luce</p>
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p>	<p>FENOMENI ELETTROSTATICI</p> <p>Le proprietà della forza elettrica fra due o più cariche</p> <p>La definizione di campo elettrico</p> <p>Analogie e differenze tra campo gravitazionale e campo elettrico</p> <p>Differenza tra energia potenziale elettrica e differenza di potenziale fra due punti</p> <p>A che cosa serve un condensatore</p>	<p>Applicare la legge di Coulomb</p> <p>Valutare il campo elettrico in un punto, anche in presenza di più cariche sorgenti</p> <p>Studiare il moto di una carica dentro un campo elettrico uniforme</p> <p>Risolvere problemi sulla capacità di un condensatore</p>	<p>Le proprietà della forza elettrica fra due o più cariche</p> <p>La definizione di campo elettrico</p> <p>Analogie e differenze tra campo gravitazionale e campo elettrico</p> <p>Il condensatore</p>

<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>LA CORRENTE ELETTRICA CONTINUA</p> <p>Conoscere gli elementi caratteristici di un circuito elettrico e la loro funzione</p> <p>Definizione di intensità di corrente e di potenza elettrica</p> <p>La relazione di causa-effetto fra differenza di potenziale e intensità di corrente</p> <p>Effetti prodotti dalla corrente elettrica</p>	<p>Schematizzare un circuito elettrico</p> <p>Risolvere problemi che richiedono l'applicazione delle due leggi di Ohm</p> <p>Progettare una resistenza di valore assegnato</p> <p>Calcolare la quantità di calore prodotta per effetto Joule</p>	<p>Conoscere gli elementi caratteristici di un circuito elettrico e la loro funzione</p> <p>Definizione di intensità di corrente e di potenza elettrica</p> <p>Schematizzare un circuito elettrico</p> <p>Risolvere problemi che richiedono l'applicazione delle due leggi di Ohm</p>
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p>	<p>I CIRCUITI ELETTRICI</p> <p>La differenza fra conduttori in serie e conduttori in parallelo</p> <p>La resistenza equivalente</p> <p>Che cos'è la forza elettromotrice di un generatore</p> <p>I meccanismi di conduzione elettrica nei liquidi</p>	<p>Determinare la resistenza equivalente di un circuito</p> <p>Valutare l'effetto della resistenza interna di un generatore o di uno strumento di misura</p> <p>Applicare la legge di Faraday</p>	<p>La differenza fra conduttori in serie e conduttori in parallelo</p> <p>La resistenza equivalente</p> <p>Che cos'è la forza elettromotrice</p> <p>Determinare la resistenza equivalente di un circuito</p>
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli</p>	<p>IL CAMPO MAGNETICO</p> <p>Che cos'è un campo magnetico e quali sono le sorgenti del campo</p> <p>Qual è l'effetto di un campo magnetico sui conduttori percorsi da corrente elettrica</p> <p>Analogie e differenze tra campo elettrico e campo magnetico</p> <p>Che cos'è la forza di Lorentz</p>	<p>Individuare direzione e verso del campo magnetico</p> <p>Calcolare l'intensità del campo magnetico in alcuni casi particolari</p> <p>Calcolare la forza su un conduttore percorso da corrente</p> <p>Stabilire la traiettoria di una carica in un campo magnetico</p>	<p>Che cos'è un campo magnetico e quali sono le sorgenti del campo</p> <p>Qual è l'effetto di un campo magnetico sui conduttori percorsi da corrente elettrica</p> <p>Analogie e</p>

<p>strumenti di calcolo</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>			<p>differenze tra campo elettrico e campo magnetico</p>
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p>	<p>INDUZIONE E ONDE ELETTROMAGNETICHE</p> <p>Che cos'è il flusso magnetico</p> <p>L'enunciato della legge di Faraday-Neumann-Lenz</p> <p>Che cos'è l'induttanza di una bobina</p> <p>A che cosa serve un trasformatore</p> <p>Che cos'è un'onda elettromagnetica</p>	<p>Calcolare il flusso del campo magnetico</p> <p>Applicare la legge di Faraday-Neumann-Lenz</p> <p>Applicare le leggi dei circuiti in corrente alternata</p> <p>Distinguere fra i vari tipi di onde elettromagnetiche</p>	<p>Che cos'è il flusso magnetico</p> <p>L'enunciato della legge di Faraday-Neumann-Lenz</p> <p>Il trasformatore</p>

SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE

Finalità formative

Il docente di “Scienze e tecnologie applicate” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; 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; utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell’apprendimento permanente; collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi.

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Osservare, descrivere e analizzare i fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale riconoscendo i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Acquisire consapevolezza delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale di applicazione.</p>	<p>Le caratteristiche dei sistemi naturali e artificiali (ecosistemi, cicli energetici, cicli alimentari e biogeochimici).</p> <p>Le caratteristiche del Regno delle piante (morfologia, struttura e funzioni dei loro organi, evoluzione delle piante).</p> <p>La filiera dei processi caratterizzanti l’indirizzo.</p> <p>Controlli sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sul prodotto finale; tracciabilità del prodotto finale.</p> <p>Le figure professionali caratterizzanti i vari settori tecnologici.</p>	<p>Riconoscere l’influenza dei fattori ambientali sul ciclo vegetativo.</p> <p>Individuare gli elementi che costituiscono un sistema naturale e artificiale.</p> <p>Analizzare gli elementi caratterizzanti il Regno delle piante.</p> <p>Riconoscere, nelle linee generali, la struttura dei processi produttivi e dei sistemi organizzativi dell’area tecnologica di riferimento.</p> <p>Analizzare semplicissimi sistemi, dispositivi e procedure d’indagine.</p>	<p>Conoscere gli effetti della luce e della temperatura sulle piante.</p> <p>Individuare biotopo e biocenosi di ecosistemi naturali e artificiali.</p> <p>Conoscere i concetti di biodiversità e sostenibilità.</p> <p>Riconoscere le varie parti di un vegetale e conoscere, nelle linee generali, la loro morfologia.</p> <p>Conoscere, a livello semplificato, i processi di fotosintesi e respirazione.</p> <p>Identificare le linee essenziali di un processo di filiera.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Finalità formative

Far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale dei risultati di apprendimento che lo mettono in grado di avere consapevolezza dell'importanza che riveste la pratica motoria dell'attività motoria-sportiva" per il benessere individuale e collettivo e di saperla esercitare in modo efficace".

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Sapere adoperare le capacità motorie avvalendosi delle conoscenze riguardanti le funzioni del corpo umano.</p> <p>Essere in grado di decodificare e utilizzare il linguaggio non verbale.</p> <p>Essere in grado di collaborare con gli altri nella pratica delle attività motorie e sportive nei vari ambienti, ricoprendo diversi ruoli compresi quelli relativi all'arbitraggio.</p> <p>Sapere applicare, sia i metodi per conservare una buona salute, che le regole fondamentali per prevenire gli infortuni.</p>	<p>Conoscere le funzioni di alcuni sistemi e apparati del corpo umano.</p> <p>Conoscere i regolamenti, le tattiche e le tecniche relative agli sport proposti.</p> <p>Conoscere il valore dell'attività fisica nel mantenimento di una buona salute.</p> <p>Conoscere le regole fondamentali da utilizzare al fine di prevenire gli infortuni.</p>	<p>Utilizzare, nello svolgimento delle attività motorie e sportive, le capacità motorie, comunicando anche con il linguaggio non verbale.</p>	<p>Comprendere, eseguire esercizi semplici e acquisire nozioni di base.</p>

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - AREA PROFESSIONALIZZANTE

OBIETTIVI / COMPETENZE

ARTICOLAZIONI	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI VITICOLTURA ED ENOLOGIA
----------------------	---

Il secondo biennio punta al consolidamento delle basi scientifiche ed alla comprensione dei principi tecnici necessari per l'interpretazione di problemi ambientali e dei processi produttivi integrati.

- Riconosce le misure e ne calcola gli errori.
- Discerne le varie forme di energia.
- Acquisisce le capacità di inserire gli interventi di difesa antiparassitaria e di diserbo nel quadro integrato della gestione.
- Conseguisce la consapevolezza dell'efficacia di una corretta utilizzazione dei fitofarmaci nel diminuire il loro impatto sull'ambiente.
- Assimila i concetti di biologia vegetale fondamentali per un'ulteriore acquisizione di tecniche colturali e di fitopatologia.
- Individua aspetti fondamentali della chimica, desunta dall'esame delle leggi ponderali, della struttura della materia, della nomenclatura, del comportamento della materia in soluzione, delle caratteristiche dei composti più importanti della materia vivente, e nel contempo, chiarire la genesi del suolo, il significato del suolo come corpo naturale, i criteri della classificazione dei suoli.
- Analizza dati e li interpreta sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche usando gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipi informatico.
- È consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
- Conosce i motivi delle operazioni ed il loro significato nell'ambito dei cicli biologico produttivi.
- Apprende ed individua delle tecniche di produzione in relazione alla organizzazione dell'azienda e alla destinazione dei prodotti.
- Ha nozione dei fattori della produzione, raccoglie e utilizza i dati tecnici ed economici necessari alla gestione aziendale. Attua l'esercizio aziendale, l'analisi dell'efficienza, giudizi di convenienza.
- Riconosce materiali e metodi per l'assistenza tecnica.

- Conosce il mercato e le sue forme.
- Individua e applica le tecniche di allevamento vegetale e animale in relazione alle specie e alle caratteristiche del territorio.
- Definisce sistemi e modalità di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al livello delle tecniche realizzabili.
- Individua modalità specifiche per utilizzare produzioni di qualità.
- Interpreta il significato dei fattori della produzione e le caratteristiche della loro dinamica nei processi produttivi.
- Utilizza le proprie conoscenze e competenze nonché i modelli delle scienze sperimentali per promuovere iniziative finalizzate alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio, per investigare fenomeni sociali e naturali nell'ambito delle normative sulla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro.
- Utilizza i principali concetti giuridico-economici relativi all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- L'alunno riconosce e organizza le persone giuridiche operanti nelle attività produttive, trasformative e di commercializzazione, nei rapporti tra imprese, proprietà e lavoro.
- Individua le possibilità offerte dal sistema giuridico-normativo nelle varie forme dell'associazionismo.
- Si orienta e individua vari aspetti giuridici dell'impresa agraria; i tipi di conduzione e le caratteristiche dell'imprenditore agricolo.
- Individua le figure giuridiche nelle attività agricole, i contratti agrari, le attività connesse all'agricoltura previste dal codice.
- Costruisce un'identità libera e responsabile.
- Valuta il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose.

ARTICOLAZIONE: "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"

OBIETTIVI / COMPETENZE

Riconosce l'ecosistema, i fattori che lo regolano e individua i fattori che determinano un agro sistema e la sua stabilità.

- Usa in maniera consapevole la cartografia e utilizza tecniche di monitoraggio ambientale.
- Valuta la qualità ambientale attraverso la lettura degli indici.
- È in grado di intervenire sia nei processi produttivi sia nella identificazione di situazioni ambientali precarie, operando in maniera aggiornata e contribuendo alla salvaguardia dell'ambiente rurale.
- Riesce a tradurre le idee in azione mettendo in campo creatività, innovazione e a assunzione di rischi.
- Pianifica e gestisce progetti per raggiungere obiettivi in vari ambiti di vita quotidiana.
- È in grado di proporre interventi per il miglioramento di assetti territoriali rurali.

- Interpreta ed applica le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate

ARTICOLAZIONE: “PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI”

OBIETTIVI / COMPETENZE

- È in grado di organizzazione processi produttivi.
- Riesce a Esprime con cognizione giudizi di convenienza economica.
- Formula appropriate valutazioni di beni, diritti e servizi.
- Gestisce processi trasformativi.
- Esprime con cognizione giudizi di convenienza economica.
- Formula appropriate valutazioni di beni, diritti e servizi.
- Organizza e gestisce attività di marketing aziendale.
- È in grado di gestire i livelli qualitativi delle produzioni.
- Applica i protocolli aziendali sulla trasparenza e la tracciabilità.
- Interpreta ed applica le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.

ARTICOLAZIONE: “VITICOLTURA ED ENOLOGIA”

OBIETTIVI / COMPETENZE

- È in grado di organizzazione processi produttivi in ambito viti-vinicolo
- Riesce a gestire processi trasformativi in ambito viti-vinicolo.
- Organizza e gestisce attività di marketing aziendale.
- È in grado di gestire i livelli qualitativi delle produzioni.
- Applica i protocolli aziendali sulla trasparenza e la tracciabilità.
- Interpretare e soddisfa le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio

PRODUZIONI VEGETALI

Finalità formative

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 - Utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali - 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 - Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo - Riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali - Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

Classi 3^a, 4^a e 5^a (articolazioni: Produzioni e Trasformazioni e Gestione Ambiente e Territorio)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
organizzare attività produttive ecocompatibili; gestire attività produttive e trasformative. valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate; realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali. nonché della qualità dell'ambiente; identificare ed applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti; analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza	Fattori condizionanti le produzioni agrarie. Strutture organizzative della produzione. Fattori determinanti la fertilità; sua evoluzione. Interventi colturali ordinari e straordinari. Dinamica degli ecosistemi ed agricoltura; principi di ecosostenibilità. Sistemi colturali. Macchine agricole; principi della meccanizzazione integrale. Colture di interesse agrario e miglioramento genetico; caratteri biologici, esigenze agronomiche di famiglie, specie. cultivar. Tecniche colturali e interventi di difesa; aspetti della qualità dei prodotti e criteri di valutazione. Tecniche colturali per ambienti condizionati. Normative nazionale e comunitaria: di settore sulla sicurezza e la tutela ambientale	Rilevare situazioni ambientali a livello "macro"; Identificare e definire modalità per realizzare sistemazioni idraulico-agrarie e sistemi di irrigazione. Definire piani colturali nel rispetto dell'ambiente Organizzare operazioni colturali con macchine adeguate; Individuare specie e cultivar in relazione a situazioni ambientali e mercantili. Organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo. Prevedere interventi fitoiatrici in relazione ai vari momenti critici. Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore	Rilevare situazioni ambientali a livello "macro". Identificare e definire modalità per realizzare sistemazioni idraulico-agrarie Definire piani colturali nel rispetto dell'ambiente Organizzare operazioni colturali con macchine adeguate; Individuare specie e cultivar in relazione a situazioni ambientali con particolare riguardo al territorio. Organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo. Prevedere interventi fitoiatrici Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale

<p>nei luoghi di vita e di lavoro. Alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>			
--	--	--	--

Classe 3^a (articolazione: Viticoltura ed Enologia)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.</p> <p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.</p> <p>Valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti identificandone la tracciabilità.</p>	<p>Fattori condizionanti le produzioni agrarie. (definizione, caratteristiche e differenze degli agroecosistemi; fattori climatici che influenzano la vegetazione agraria).</p> <p>Fattori determinanti la fertilità del suolo ed evoluzione della stessa nella tecnica produttiva. (pedogenesi, aspetti chimici, fisici, biologici, concimazioni, irrigazioni e lavorazioni)</p> <p>Interventi colturali ordinari e straordinari. (sistemazioni del suolo, impianti irrigui).</p> <p>Dinamica degli ecosistemi ed agricoltura; principi di ecosostenibilità.</p> <p>Lavorazioni e relative macchine agricole.</p>	<p>Rilevare situazioni ambientali a livello “macro”.</p> <p>Identificare le sistemazioni idraulico-agrarie e i sistemi di irrigazione.</p> <p>Organizzare operazioni colturali con macchine adeguate.</p> <p>Organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo.</p>	<p>Individuare le condizioni elementari per la riuscita delle produzioni agrarie.</p> <p>Conoscere il concetto di fertilità.</p> <p>Riconoscere le principali macchine agricole in funzione del loro.</p> <p>Definire il concetto di ecosostenibilità.</p>

Classe 4^a (articolazione: Viticoltura ed Enologia)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.</p> <p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.</p> <p>Valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti identificandone la tracciabilità.</p> <p>Redigere semplici relazioni tecniche relative a simulazioni di situazioni professionali.</p>	<p>Sistemi colturali (pascolo, monocoltura e avvicendamento colturale).</p> <p>Principali colture agrarie di interesse territoriali (cereali, leguminose da granella e da foraggio, colture industriali e orticole).</p> <p>Inquadramento sistematico delle specie, criteri di scelta, descrizione dei caratteri botanici, morfologici, merceologici, tecniche di coltivazione e meccanizzazione delle</p>	<p>Definire piani colturali nel rispetto dell’ambiente.</p> <p>Individuare specie e cultivar in relazione a situazioni ambientali e mercantili.</p> <p>Definire piani colturali nel rispetto dell’ambiente.</p> <p>Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore.</p>	<p>Individuare le differenze sostanziali tra i principali sistemi colturali.</p> <p>Conoscere le caratteristiche morfologiche delle colture agrarie siciliane e le relative tecniche colturali di base.</p> <p>Riconoscere gli aspetti qualitativi delle produzioni.</p>

	<p>stesse.</p> <p>Aspetti qualitativi dei principali prodotti di interesse agrario, valutazione di parametri analitici e modalità di impiego nell'alimentazione umana e animale.</p> <p>Caratteri morfologici, biologici, produttivi delle colture arbustive e arboree.</p> <p>Cicli produttivi ed esigenze ambientali delle colture arboree.</p> <p>Criteri di scelte di specie e cultivar delle colture arboree di interesse agrario.</p> <p>Impianto, allevamento e tecniche colturali delle principali colture arboree legate al territorio.</p> <p>Calendari di maturazione delle colture trattate.</p> <p>Qualità dei prodotti e criteri di valutazione.</p> <p>Normative nazionale e comunitaria: di settore sulla sicurezza e la tutela ambientale.</p>		
--	---	--	--

ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

Finalità formative

I docenti di “Economia, Estimo, Marketing e Legislazione” concorrono a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali; 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; intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall’ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo; riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali. orientarsi nella normativa che disciplina i processi produttivi del settore di riferimento, con particolare attenzione sia alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro sia alla tutela dell’ambiente e del territorio.

Classe 3^a

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Utilizzare i principali concetti relativi all’economia e all’organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi	La scienza economica, i beni e i bisogni. I fattori della produzione. Redditi di imprenditori concreti. Impresa ed azienda. Concetto di mercato, di prezzo, di domanda e offerta. Imposte tasse e contributi. Moneta e titoli di credito. Elementi di base di matematica finanziaria. Metodi e strumenti della contabilità aziendale. Normative nazionale e comunitaria di settore, sulla sicurezza e tutela dell’ambiente.	Saper analizzare i fenomeni economici. Utilizzare le metodologie contabili ed economiche nelle realtà strutturali ed aziendali concrete. Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore	Utilizzare in modo appropriato termini tecnico-economici. Riconoscere fattori della produzione e i loro compensi Descrivere il comportamento delle curve di domanda e offerta in semplici situazioni note. Saper individuare le caratteristiche principali dei vari tipi di mercato. Riconoscere l’importanza del sistema fiscale e le caratteristiche dei principali tributi. Conoscere le funzioni della moneta e tipi di moneta. Saper utilizzare formule interesse semplice. Interpretare semplici esempi di bilanci contabili. Riconoscere le principali forme di contratti. Conoscere le principali norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. Conoscere le principali norme in materia di difesa dell’ambiente.

Classe 4^a

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.</p> <p>Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.</p>	<p>Gli elementi patrimoniali, finanziari ed economici delle aziende agricole e di trasformazione.</p> <p>Principi di analisi economica delle attività produttive.</p> <p>Bilanci economici, estimativi e parziali</p> <p>Gli elementi costitutivi del bilancio del beneficio fondiario.</p> <p>Giudizi di convenienza.</p> <p>Normativa nazionale sulle imprese agricole.</p> <p>Calcoli finanziari applicati all'estimo.</p> <p>Principali norme della politica agricola della UE e i principali organi comunitari.</p>	<p>Adattare le metodologie economiche alle realtà strutturali ed aziendali concrete.</p> <p>Differenziare i tipi di costo rilevando le relative incidenze nel tempo.</p> <p>Adattare i giudizi di convenienza alle figure economiche ed ai rapporti contrattuali esistenti.</p> <p>Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore</p>	<p>Saper redigere una relazione descrittiva di un'azienda agraria.</p> <p>Ricerca e utilizzare i dati necessari alla compilazione di bilanci economici e estimativi.</p> <p>Saper interpretare i risultati relativi a semplici giudizi di convenienza. Saper riconoscere l'importanza degli interventi comunitari nell'orientare l'attività in agricoltura.</p>

Classe 5^a

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi /benefici e di valutazione di impatto ambientale.</p> <p>Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente</p>	<p>Mercato, valori e redditività. Procedimenti di valutazione.</p> <p>Metodologie di stima di fondi ad ordinamento annuo e ad ordinamento poliennale. Stime con procedimenti condizionati; stime di diritti e servizi. Standard internazionali di valutazione. Metodologie di analisi costi/benefici e valutazione di beni ambientali.</p> <p>Caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari. Forme di integrazione. Tecniche di ricerche di marketing. Aspetti generali della qualità. Catasto terreni.</p>	<p>Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi.</p> <p>Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei singoli prodotti agro-alimentari.</p> <p>Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive.</p> <p>Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti il settore.</p>	<p>Interpretare un quesito estimativo scegliendo l'aspetto economico adatto per risolverlo. Scegliere il procedimento più appropriato per risolvere un quesito estimativo e applicarlo con una sequenza logica. Ricercare dati economici e tecnici per risolvere un quesito estimativo.</p> <p>Redigere una relazione di stima usando termini e forma appropriati. Saper risolvere il quesito proposto usando la normativa vigente. Analizzare attività di valorizzazione dei prodotti agroalimentari con particolare riferimento alla qualità.</p>

PRODUZIONI ANIMALI

Finalità formative:

Il docente di “Produzioni animali” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, di istruzione tecnica i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- 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;
- 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;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo dall’ideazione alla realizzazione del prodotto per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo;
- riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali;
- riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno.

La disciplina, nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei risultati di apprendimento relativi all’indirizzo, di seguito espressi in termini di competenza per singolo anno di trattazione della materia.

L’articolazione dell’insegnamento di “Produzioni animali” in conoscenze competenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Classe 3^a

Conoscenze	Competenze	Abilità	Obiettivi minimi
- Aspetti anatomici e fisiologici degli apparati Locomotore, circolatorio, respiratorio, digerente e uro- genitali maschili e femminili -Aspetti zoognostici	-Identificare e applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti; - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	-Valutare morfologicamente e geneticamente gli animali; - interpretare i principali indici genetici delle specie zootecniche di interesse locale.	-Esprimere un giudizio morfologico per singola regione anatomica-

Classe 4^a

Conoscenze	Competenze	Abilità	Obiettivi minimi
-Principi di genetica. - Selezione degli animali e progresso genetico -Valutazione e scelta del riproduttore, -Riproduzione e miglioramento del bestiame,	-Organizzare attività produttive ecocompatibili; - gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e	-Definire modalità di allevamento valorizzando gli aspetti aziendali; - individuare le normative relative alle attività produttive del settore zootecnico;	-Individuare specificità, punti di forza e criticità dei singoli allevamenti; - riconoscere le proprietà nutrizionali dei principali alimenti di origine animale (carne, latte, ecc.);

-Genetica molecolare e biotecnologie, -Specie e razze in produzione zootecnica.	assicurando tracciabilità e sicurezza; - interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate.	- individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore.	- Interpretare le comuni tecniche di allevamento.
--	---	--	---

Classe 5^a

Conoscenze	Competenze	Abilità	Obiettivi minimi
- Aspetti dell'alimentazione animale. - Fisiologia della nutrizione. - Criteri e metodi di valutazione degli alimenti. - Metodi di razionamento. - Applicazione di procedimenti biotecnologici. - Meccanizzazione degli allevamenti. - Aspetti ecologici delle infezioni animali.	-Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente; - analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	-Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate; - definire razioni alimentari in relazione all'attitudine produttiva, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici; - individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali	-Definire i fabbisogni alimentari in relazione ai diversi stati fisiologici; - individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali

GENIO RURALE

Finalità formative

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; utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali; 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; riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali; riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

Classe 3^a (Articolazioni: Produzioni e Trasformazioni, Viticoltura ed Enologia)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.	Misure di angoli, distanze, dislivelli, aree.	Eseguire rilevazioni con strumenti semplici, con base totale e con stazione satellitare.	-Conoscere gli strumenti topografici. -Saper misurare distanze ed angoli.
Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.	Rilievi plano-altimetrici.	Definire criteri per attivare le fasi relative alla conservazione del Catasto.	-Saper sviluppare una Triangolazione. -Saper svolgere un problema di intersezione.
Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti .	Misure, calcolo e divisione delle aree.	Interpretare carte tematiche.	-Saper sviluppare una poligonale e saperla compensare.
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Sezione di un terreno- Calcolo Volumi spianamenti e solidi stradali	Definire criteri ed operare scelte nella redazione di semplici progetti stradali, di spianamenti e di piccoli invasi in terra battuta.	-Conoscere i principali metodi per il calcolo delle superfici, per scopi urbanistici o agrimensori. -Sapere eseguire uno spianamento.
	Elementi di base per regigere un progetto stradale.		-Conoscere i principi generali della fotogrammetria.
	Principi della fotogrammetria.		Conoscere il funzionamento e la gestione dati da GPS.
	Tecniche di rilevazione satellitare.		-Saper leggere le carte tematiche.
	Gestione del territorio: -Operazioni catastali -Sistemi informativi territoriali (SIT).		-Saper eseguire un semplice Progetto stradale.

Classe 4^a (Articolazioni: Produzioni e trasformazioni, Viticoltura ed enologia)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti	-Materiali da costruzione. -La trasmissione del	-Definire tipologie di manufatti e di strutture aziendali.	- Conoscere i materiali e gli elementi costruttivi di un fabbricato.

<p>ambientali.</p> <p>Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>	<p>calore.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elementi di Statica. -Sistemi Costruttivi. -Principi di Progettazione. -Le strutture portanti. -Elementi strutturali -Tipologie di strutture aziendali "legate alle articolazioni" . -Progetti di impianti e conoscenza delle caratteristiche dei materiali da utilizzare. -Caratteristiche dell'abitazione aziendale. -Risorse idriche e loro tutela. -Normativa di settore e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. -Impianti per la produzione di energia rinnovabile. 	<ul style="list-style-type: none"> -Definire l'organizzazione spaziale e il dimensionamento delle diverse tipologie di costruzioni rurali. -Redigere un Computo metrico Estimativo. -Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela dell'ambiente in relazione alle attività di settore. -Valutare la convenienza aziendale nell'istallazione di impianti per la produzione di energie rinnovabili -Interpretare le carte delle risorse individuando situazioni di rischio. 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper progettare semplici strutture aziendali e saperne calcolare i Costi. -Saper eseguire i calcoli statici (progetto e verifica) di semplici elementi. -Saper progettare impianti e saperne calcolare il costo (impianti di irrigazione, etc). -Saper redigere un semplice POS. -Saper tutelare le risorse Idriche. -Saper calcolare il fabbisogno energetico di una Azienda.
--	--	--	---

Classe 5^a (Articolazione: Gestione dell'Ambiente e del territorio)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Materiali da costruzione. -Approfondimenti di Statica. -Sistemi Costruttivi. --Tipologie di strutture aziendali. - Tutele e impiego delle risorse idriche. -Interventi per prevenire situazioni idrogeologiche a rischio. -Muri di sostegno. -Normativa di settore e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. -Impianti per la produzione di energia rinnovabile. 	<ul style="list-style-type: none"> -Definire tipologie di manufatti e di strutture aziendali. -Redigere un Computo metrico Estimativo. -Individuare le normative sulla sicurezza e sulla tutela dell'ambiente. -Valutare la convenienza aziendale nell'istallazione di impianti per la produzione di energie rinnovabili -Interpretare le carte delle risorse individuando situazioni di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i materiali e gli elementi costruttivi di un fabbricato. -Saper progettare semplici strutture aziendali e saperne calcolare i Costi. -Saper progettare impianti e saperne calcolare il costo (impianti di irrigazione, etc). -Saper progettare un muro a gravità. -Saper redigere un semplice POS. -Saper tutelare le risorse Idriche. -Saper calcolare il fabbisogno energetico di una Azienda.

BIOTECNOLOGIE AGRARIE

Finalità formative

Il docente di “ Biotecnologie Agrarie ” concorre a far conseguire allo studente i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali; 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; intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall’ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo; riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali; riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

Classi 3^a e 4^a (articolazioni: Produzioni e Trasformazioni, Gestione Amb. e Territorio)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili;</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.</p> <p>Indicare le possibili cause di alterazione del prodotto e le conseguenze tecnico-economiche relative;</p> <p>Indicare tecniche di controllo delle alterazioni finalizzate all’espressione della qualità del prodotto;</p> <p>Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati con le</p>	<p>Strutture del materiale ereditario;</p> <p>Codice genetico;</p> <p>Tecniche di ingegneria genetica;</p> <p>Organismi transgenici;</p> <p>Ibridomi;</p> <p>Lieviti, batteri, funghi, virus, fitoplasmi;</p> <p>Insetti, nematodi, acari;</p> <p>Normative nazionali e</p>	<p>Saper differenziare i procedimenti tradizionali di miglioramento genetico da quelli realizzati con interventi sul DNA;</p> <p>Saper identificare i parassiti vegetali e animali dannosi alle colture erbacee e/o arboree differenziandone le specifiche attività;</p> <p>Saper scegliere metodi e mezzi di intervento adatti al controllo degli agenti di alterazione e/o di danno;</p>	<p>Conoscere i concetti fondamentali di eredità dei caratteri e del codice genetico;</p> <p>Individuare le principali caratteristiche degli organismi responsabili di alterazioni nei vegetali;</p> <p>Riconoscere le principali patologie e i danni alle colture agricole;</p> <p>Individuare i relativi mezzi di difesa;</p> <p>Conoscere le principali norme sulla sicurezza e la tutela ambientale.</p>

<p>caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.</p>	<p>Individuare le normative sulla sicurezza e tutela ambientale in relazione alle attività di settore.</p>	
--	---	--	--

Classe 5^a (articolazione: Produzioni e Trasformazioni)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili;</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.</p> <p>Indicare le possibili cause di alterazione del prodotto e le conseguenze tecnico-economiche relative;</p> <p>Indicare tecniche di controllo delle alterazioni finalizzate all'espressione della</p>	<p>Azione patogena degli organismi vegetali e animali;</p> <p>Biotecnologie innovative;</p> <p>Processi biotecnologici nelle industrie agroalimentari e nel trattamento dei reflui.</p>	<p>Saper rilevare gli aspetti specifici di alterazione e malattie delle colture agrarie individuandone gli aspetti epidemiologici;</p> <p>Saper interpretare il ruolo delle moderne biotecnologie e del loro impiego nelle industrie di trasformazione</p>	<p>Individuare le principali caratteristiche degli organismi responsabili di alterazioni e malattie nelle colture agrarie;</p> <p>Riconoscere le principali patologie e i danni alle colture agricole;</p> <p>Individuare i relativi mezzi di difesa;</p> <p>Conoscere i principali processi biotecnologici impiegati nelle industrie di trasformazione.</p>

<p>qualità del prodotto;</p> <p>Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati con le caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>			
---	--	--	--

Classe 3^a (articolazione: Viticoltura ed Enologia)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili;</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.</p> <p>Indicare le possibili cause di alterazione del</p>	<p>Strutture del materiale ereditario e codice genetico;</p> <p>Tecniche di ingegneria genetica;</p> <p>Ibridomi;</p> <p>Caratteri sistematici, morfologici e biologici degli organismi nocivi</p>	<p>Saper differenziare i procedimenti tradizionali di miglioramento genetico da quelli realizzati con interventi sul DNA;</p> <p>Saper identificare i parassiti vegetali e animali dannosi alle colture erbacee e/o arboree differenziandone le specifiche attività;</p>	<p>Conoscere i concetti fondamentali di eredità dei caratteri e del codice genetico;</p> <p>Individuare le principali caratteristiche degli organismi responsabili di alterazioni nei vegetali;</p> <p>Riconoscere le principali patologie e i danni alle colture agricole;</p>

<p>prodotto e le conseguenze tecnico-economiche relative;</p> <p>Indicare tecniche di controllo delle alterazioni finalizzate all'espressione della qualità del prodotto;</p> <p>Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati con le caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>alle colture agrarie: lieviti, batteri, funghi, virus, fitoplasmii, insetti, nematodi, acari;</p> <p>Processi biotecnologici nelle industrie agroalimentari;</p> <p>Normative nazionali e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.</p>	<p>Saper scegliere metodi e mezzi di intervento adatti al controllo degli agenti di alterazione e/o di danno;</p> <p>Individuare le normative sulla sicurezza e tutela ambientale in relazione alle attività di settore.</p>	<p>Individuare i relativi mezzi di difesa;</p> <p>Conoscere le principali norme sulla sicurezza e la tutela ambientale.</p>
--	---	--	---

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Finalità formative

Il docente di “*Trasformazione dei prodotti*” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;
- 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;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall’ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di documentazione e controllo;
- riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali.

Classi 3^a e 4^a (articolazioni: Produzioni e Trasformazioni, Gestione Ambiente e Territorio)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Saper associare le varie molecole organiche alle rispettive classi dei gruppi funzionali.</p> <p>Conoscere l’attività delle biomolecole sulle funzioni biologiche.</p> <p>Conoscere le principali vie metaboliche sapendo distinguere anche gli apporti energetici associati ad esse.</p> <p>Riconoscere e saper associare gli enzimi che lavorano nelle varie vie metaboliche conoscendo nel contempo i meccanismi chimico-fisiche con cui questi operano.</p>	<p>Gruppi funzionali, classi di composti organici e isomeria.</p> <p>Caratteristiche strutturali e importanza dell’acqua negli alimenti.</p> <p>Caratteristiche strutturali e funzionali delle molecole organiche e bio-organiche (glucidici, protidi, lipidi, vitamine, colori, aromi).</p> <p>Enzimi, nomenclatura, classificazione e meccanismo di azione degli enzimi</p> <p>Energia e processi metabolici. ATP e reazioni accoppiate, Cinetica enzimatica.</p> <p>Fondamentali processi metabolici.</p> <p>Aspetti fisici, chimici, biologici e tipologici delle materie prime.</p> <p>Linee di trasformazione delle materie prime; macchine ed attrezzi.</p> <p>Procedimenti generali di trasformazione.</p> <p>Computo energetico e rendimento dei processi.</p> <p>Punti critici e metodologie di controllo.</p>	<p>Riconoscere le interazioni intermolecolari, la geometria delle molecole e le proprietà fisiche delle sostanze.</p> <p>Correlare le proprietà chimiche e chimico-fisiche ai principali gruppi funzionali.</p> <p>Rappresentare la struttura fondamentale di una biomolecola e correlarla alle sue funzioni biologiche.</p> <p>Distinguere le isomerie.</p> <p>Applicare i principi della chimica sostenibile nella scelta di solventi, catalizzatori e reagenti</p> <p>Spiegare le principali vie metaboliche.</p> <p>Organizzare i riscontri analitici della qualità delle materie prime.</p> <p>Individuare le fasi tecnologiche costituenti le linee di trasformazione.</p> <p>Rilevare gli aspetti funzionali delle operazioni generali di trasformazione.</p> <p>Rilevare gli impegni energetici dei diversi</p>	<p>Riconoscere un composto in funzione del gruppo funzionale.</p> <p>Individuare dalla formula di struttura le caratteristiche chimico-fisiche di una sostanza organica e sapere assegnarle il nome corretto.</p> <p>Riconoscere la struttura fondamentale di una biomolecola e descrivere le principali funzioni biologiche.</p> <p>Descrivere le principali vie metaboliche avvalendosi di schemi o mappe concettuali.</p> <p>Eseguire semplici analisi quantitative e acquisire un’adeguata metodica d’analisi.</p> <p>Saper effettuare semplici analisi chimico-fisiche sui prodotti e saper interpretare i risultati ottenuti.</p> <p>Saper redigere una relazione tecnica sul lavoro svolto.</p>

	Aspetti chimici dei processi trasformativi. Metodi analitici per la determinazione dei principali costituenti.	processi individuandone i possibili rendimenti. Organizzare i controlli dei processi e dei prodotti.	
--	---	---	--

Classi 5^a (articolazioni: Produzioni e Trasformazioni, Gestione Amb. e Territorio)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.</p> <p>Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.</p> <p>Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>	<p>Tecnologie speciali per l'Industria Enologica, l'Industria Olearia, l'Industria Lattiero-casearia e l'industria Conserviera.</p> <p>Aspetti microbiologici ed enzimatici dei processi.</p> <p>Aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi.</p> <p>Criteri per la definizione di trasparenza, rintracciabilità, tracciabilità.</p> <p>Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.</p> <p>Principi e tecnologie per il trattamento dei reflui agroalimentari.</p> <p>Metodi analitici per la determinazione dei principali costituenti.</p>	<p>Individuare le linee trasformative più adatte alla qualità delle produzioni e ai livelli tecnici realizzabili.</p> <p>Definire le modalità operative per la realizzazione dei singoli processi.</p> <p>Individuare criteri e sistemi per il trattamento dei reflui.</p> <p>Individuare le normative relative alle attività produttive del settore agroalimentare.</p> <p>Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore.</p>	<p>Descrivere, in modo schematico, le diverse fasi del ciclo produttivo relative alle diverse tipologie di prodotto.</p> <p>Eseguire le modalità di controllo nelle diverse fasi della filiera agroalimentare.</p> <p>Saper effettuare semplici analisi chimico-fisiche sui prodotti oggetto di osservazione e saper interpretare i risultati ottenuti in relazione alla normativa vigente.</p> <p>Saper redigere una relazione tecnica sul lavoro effettuato.</p>

Classi 3^a e 4^a (articolazione: Viticoltura ed Enologia)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Saper associare le varie molecole organiche alle rispettive classi dei gruppi funzionali.</p> <p>Conoscere l'attività delle biomolecole sulle funzioni biologiche.</p> <p>Conoscere le principali vie metaboliche sapendo distinguere anche gli apporti energetici associati</p>	<p>Gruppi funzionali, classi di composti organici e isomeria.</p> <p>Caratteristiche strutturali e importanza dell'acqua negli alimenti.</p> <p>Caratteristiche strutturali e funzionali delle molecole organiche e bio-organiche (glucidi, protidi, lipidi, vitamine, colori, aromi).</p>	<p>Riconoscere le interazioni intermolecolari, la geometria delle molecole e le proprietà fisiche delle sostanze.</p> <p>Correlare le proprietà chimiche e chimico-fisiche ai principali gruppi funzionali.</p> <p>Rappresentare la struttura fondamentale di una</p>	<p>Riconoscere un composto in funzione del gruppo funzionale.</p> <p>Individuare dalla formula di struttura le caratteristiche chimico-fisiche di una sostanza organica e sapere assegnarle il nome corretto.</p> <p>Riconoscere la struttura fondamentale di una biomolecola e descrivere le principali funzioni biologiche.</p>

<p>ad esse. Riconoscere e saper associare gli enzimi che lavorano nelle varie vie metaboliche conoscendo nel contempo i meccanismi chimico-fisiche con cui questi operano. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>	<p>Enzimi, nomenclatura, classificazione e meccanismo di azione degli enzimi Energia e processi metabolici. ATP e reazioni accoppiate, Cinetica enzimatica. Fondamentali processi metabolici. Aspetti qualitativi delle materie prime. Strutture e linee trasformative. Operazioni generali delle attività di trasformazione. Punti critici e metodologie di controllo. Esame analitico e organolettico dei prodotti. Tecnologie speciali: oleificio, caseificio, conservificio. Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.</p>	<p>biomolecola e correlarla alle sue funzioni biologiche. Distinguere le isomerie. Applicare i principi della chimica sostenibile nella scelta di solventi, catalizzatori e reagenti. Spiegare le principali vie metaboliche. Individuare percorsi analitici per la valutazione delle materie prime. Organizzare linee trasformative in relazione alle diverse tipologie di prodotti. Definire modalità per il controllo dei prodotti trasformati. Individuare le normative relative alle attività produttive del settore agroalimentare. Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore</p>	<p>Descrivere le principali vie metaboliche avvalendosi di schemi o mappe concettuali. Descrivere, in modo schematico, le diverse fasi del ciclo produttivo relative alle diverse tipologie di prodotto. Eseguire le modalità di controllo nelle diverse fasi della filiera agroalimentare. Saper effettuare semplici analisi chimico-fisiche sui prodotti oggetto di osservazione e saper interpretare i risultati ottenuti in relazione alla normativa vigente. Saper redigere una relazione tecnica sul lavoro effettuato.</p>
---	---	--	---

GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Finalità formative

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale, dell'agroecosistema e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione; intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, per la parte di propria competenza, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente, del territorio e della biodiversità.

Classe 5^a (articolazioni: Gestione Amb. e Territorio, Produzioni e Trasformazioni, Viticoltura ed Enologia)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Identificare le caratteristiche significative dei contesti ambientali.</p> <p>Organizzare attività produttive agricole ecocompatibili.</p>	<p>Tipologie del paesaggio e caratteristiche Connesse.</p> <p>Attenzioni e interventi e a difesa dell'ambiente.</p> <p>Valutazione d'impatto ambientale dell'attività agricola.</p>	<p>Individuare interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità.</p> <p>Individuare tecniche agronomiche ecocompatibili.</p>	<p>Riconoscere il valore e la funzione della Biodiversità.</p> <p>Individuare le principali caratteristiche del paesaggio e riconoscerne il valore.</p> <p>Riconoscere l'impatto ambientale delle principali tecniche agricole.</p>

BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

Finalità formative

Utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni ed interpretare dati sperimentali - 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 – Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo – Riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali – Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella attività lavorativa.

Classe 5^a

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Organizzare attività produttive ecocompatibili. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Microrganismi e trasformazioni dei mosti e dei vini. Sistematica di lieviti e batteri. Lieviti e colture starter impiegati in enologia. Agenti delle fermentazioni primaria e secondaria. Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini. Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e tutela ambientale.	Riconoscere gli agenti delle trasformazioni al microscopio. Preparare colture starter. Individuare gli agenti delle alterazioni al microscopio. di mosti e vini ed il loro impiego; Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore.	Conoscere le caratteristiche dei principali microrganismi coinvolti nel processo di vinificazione. Conoscere i principali agenti responsabili delle alterazioni di mosti e vini.

VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

Finalità formative

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; saper interpretare dati sperimentali; conoscere i principi di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutela dell'ambiente e del territorio; conoscere le diverse fasi del processo produttivo; riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica.

Classe 5^a

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;</p> <p>identificare e descrivere attività produttive ecocompatibili;</p> <p>identificare e descrivere attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi del prodotto e la sua sicurezza;</p> <p>redigere relazioni tecniche relative ad attività produttive.</p>	<p>Caratteri anatomici e morfologici del genere "vitis";</p> <p>fisiologia della vite;</p> <p>miglioramento genetico;</p> <p>caratteristiche degli ambienti della viticoltura;</p> <p>la fillossera, problemi connessi e soluzioni;</p> <p>impianto, gestione del suolo e della chioma;</p> <p>modalità di raccolta;</p> <p>coltivazione delle uve da tavola;</p> <p>difesa da avversità e parassiti.</p>	<p>Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite;</p> <p>riconoscere e saper attuare le principali forme di allevamento e potatura della vite;</p> <p>organizzare il calendario dei principali interventi colturali e fitoiatrici;</p> <p>operare in un'ottica di sicurezza e tutela dell'ambiente.</p>	<p>Conoscere le principali caratteristiche botaniche e fisiologiche della pianta della vite;</p> <p>conoscere la funzione dei portainnesti;</p> <p>conoscere i principali vitigni e le loro caratteristiche di base;</p> <p>conoscere le principali fasi e tecniche di impianto di un vigneto;</p> <p>conoscere i principali sistemi di allevamento della vite e le loro caratteristiche;</p> <p>conoscere le principali tecniche di potatura;</p> <p>conoscere le principali operazioni colturali da effettuare in vigneto;</p> <p>conoscere le principali avversità della vite.</p>

ENOLOGIA

Finalità formative

Il docente di “Enologia” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali; 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; intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall’ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo; riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali; riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

Classe 5^a

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate	<p>Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione. Linee di trasformazione. Riscontri chimico-analitici sul mosto. Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell’attività fermentativa. Controllo dei processi trasformativi. Processi di stabilizzazione. Processi di conservazione e affinamento. Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini</p> <p>Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.</p>	<p>Definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformative. Organizzare controlli relativi all’andamento delle fermentazioni. Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità. Individuare le normative relative alle attività produttive del settore enologico. Individuare le normative sulla sicurezza la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore enologico.</p>	<p>Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell’ambiente; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.</p>

Finalità formative

Al termine del percorso quinquennale lo studente avrà acquisito:

- Una coscienza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza, accettazione e rispetto del proprio corpo
- Un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano, in considerazione dei giusti comportamenti alimentari, scegliendo stili di vita attivi, prendendo coscienza e correggendo le cattive abitudini alimentari
- Una buona preparazione motoria e consolidato i valori sociali dello sport e degli sport di squadra, utilizzando le regole sportive come strumento di convivenza civile
- Comportamenti corretti e leali, riconoscendo e osservando le regole di base per prevenire gli infortuni e per la salvaguardia della propria incolumità e quella dei compagni
- Le competenze per partecipare e collaborare a eventi sportivi scolastici, anche attraverso compiti di arbitraggio.

Classi 3^a e 4^a

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Sapere adoperare le capacità motorie utilizzando in maniera appropriata le conoscenze relative alle funzioni del corpo umano.</p> <p>Essere in grado di decodificare e utilizzare il linguaggio non verbale.</p> <p>Essere in grado di collaborare con gli altri nella pratica delle attività motorie e sportive nei vari ambienti, ricoprendo diversi ruoli compresi quelli relativi all'arbitraggio.</p> <p>Sapere applicare, sia i metodi per conservare una buona salute, che le regole per prevenire gli infortuni.</p>	<p>Conoscere le funzioni di alcuni sistemi e apparati del corpo umano.</p> <p>Conoscere i regolamenti, le tattiche e le tecniche relative agli sport proposti.</p> <p>Conoscere le tematiche del primo soccorso</p> <p>Conoscere i metodi per conservare una buona salute e i danni provocati dal doping, dal fumo, dalle droghe e dall'alcol.</p>	<p>Utilizzare la capacità motorie in maniera adeguata durante lo svolgimento delle attività motorie e sportive avvalendosi anche del linguaggio non verbale.</p> <p>Praticare, collaborando con i compagni, attività motorie e sport sia di squadra che individuali in ambienti diversi.</p>	<p>Comprendere, eseguire esercizi semplici e acquisire nozioni di base.</p>

Classe 5^a

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<p>Essere in grado di praticare con perizia sport e attività motorie di diverso grado di complessità e proporzionate al proprio grado di maturazione, ricoprendo vari ruoli compresi quelli relativi all'arbitraggio.</p> <p>Saper cogliere il ruolo e il contributo della pratica delle attività motorie e dello sport nel miglioramento e nella salvaguardia della salute durante tutta l'esistenza.</p> <p>Saper comprendere e valutare i fenomeni relativi all'ambito sportivo e a quello delle attività motorie cogliendo l'importanza che rivestono nella società odierna.</p> <p>Essere in grado di applicare sia i principi dell'alimentazione corretta per il mantenimento della salute, sia le regole nutrizionali opportune nella pratica delle attività motorie e sportive.</p>	<p>Conoscere i regolamenti, le varie tecniche e le diverse tattiche relative agli sport proposti in maniera approfondita.</p> <p>Conoscere i miglioramenti psicofisici, conseguibili a tutte le età, derivanti dalla pratica regolare delle attività motorie e sportive.</p> <p>Conoscere gli eventi e i fenomeni più rilevanti legati alla sfera delle attività motorie e dello sport e la loro importanza nella società odierna.</p> <p>Conoscere le regole alimentari per un sano stile di vita e per praticare efficacemente le attività motorie e sportive.</p>	<p>Praticare, collaborando con i compagni, varie attività motorie e sport sia di squadra che individuali in ambienti diversi.</p> <p>Adoperare le capacità motorie in maniera autonoma e pertinente.</p> <p>Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana</p> <p>Riconoscere i vari fenomeni legati allo sport e la loro importanza nella società odierna.</p> <p>Utilizzare le regole alimentari più idonee per il mantenimento di uno stile di vita sano e attivo e per la pratica delle attività motorie e sportive.</p> <p>Svolgere compiti di arbitraggio.</p> <p>Utilizzare varie attrezzature sportive e strumenti tecnologici e multimediali in maniera appropriata e corretta</p>	<p>Comprendere, eseguire esercizi semplici e acquisire nozioni di base.</p>

Finalità formative

La disciplina “Microbiologia enologica” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso sessennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente: utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni ed interpretare dati sperimentali; 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; intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall’ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando strumenti di progettazione, documentazione e controllo; riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali; riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

Classe 6^a – Sp. Enotecnico

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Principi di enzimologia. Cinetica dei processi enzimatici. Caratteri dei lieviti e aspetti dei relativi metabolismi. Tecniche per la preparazione e l’impiego dei lieviti. Attività dei batteri nei processi trasformativi. Selezione di batteri per le fermentazioni secondarie. Alterazioni e inquinamenti dei vini e modalità degli interventi preventivi e correttivi. Normativa e procedure di sicurezza e prevenzione degli infortuni. Lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.	Individuare e applicare i procedimenti tecnici per il riconoscimento delle caratteristiche degli agenti delle fermentazioni. Individuare idonee procedure per l’impiego di microrganismi selezionati. Individuare gli agenti delle alterazioni dei vini e impostare adeguati interventi di prevenzione e correzione. Applicare le norme sulla protezione ambientale e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Utilizzare lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.	Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare Organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto. Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all’introduzione di tecnologie innovative. Redigere relazioni	Conoscere gli aspetti principali sugli enzimi e sul loro ruolo. Conoscere le principali tecniche di preparazione e l’impiego dei lieviti. Individuare gli interventi preventivi e correttivi per prevenire le alterazione dei vini. Ruolo dei batteri nelle fermentazioni secondarie. Conoscere le principali norme sulla sicurezza e la tutela ambientale.

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

Finalità formative

Utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali - 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 - Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo - Riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali - Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

Classe 6^a – Sp. Enotecnico

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio; Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.	<p>Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione. Linee di trasformazione.</p> <p>Riscontri chimico-analitici sul mosto.</p> <p>Impieghi dell'anidride solforosa in enologia; Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa.</p> <p>Controllo dei processi trasformativi.</p> <p>Processi di stabilizzazione.</p> <p>Processi di conservazione e affinamento.</p> <p>Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini.</p> <p>Tecnologie di produzione di vini speciali;</p> <p>Tecniche di produzione dei distillati e dei derivati;</p> <p>Tecniche di valutazione sensoriale</p> <p>Normativa nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale;</p> <p>Lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.</p>	<p>Definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformative.</p> <p>Individuare interventi trasformativi in relazione agli obiettivi di qualità dei prodotti finali;</p> <p>Organizzare controlli relativi all'andamento delle fermentazioni.</p> <p>Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità.</p> <p>Organizzare i processi tecnologici secondo criteri di razionalità e sicurezza.</p> <p>Individuare i punti critici di un processo a garanzia della sicurezza alimentare</p> <p>Individuare le normative relative alle attività produttive del settore enologico;</p> <p>Definire riscontri analitici per certificazioni di qualità;</p> <p>Applicare le norme sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore enologico.</p> <p>Utilizzare lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.</p>	<p>Conoscere i principali componenti del mosto e del vino.</p> <p>Conoscere le principali tappe del processo di trasformazione dell'uva in vino.</p> <p>Conoscenza del concetto di qualità iniziale.</p> <p>Identificazione e descrizione dei processi produttivi/trasformativi, di conservazione, spumantizzazione e affinamento.</p> <p>Conoscenza dei processi di qualità, tracciabilità, sicurezza.</p> <p>Conoscenza dei processi di valorizzazione e comunicazione del prodotto</p> <p>Descrizione delle tecniche per la correzione, stabilizzazione e mantenimento/miglioramento qualitativo dei prodotti.</p> <p>Conoscenza degli enti e delle normative di riferimento.</p>

Finalità formative

Utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali; 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; intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo; riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali; riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

Classe 6^a – Sp. Enotecnico

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare. Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Caratteri chimici dei costituenti dell'uva e dei mosti. Aspetti biochimici delle diverse tipologie fermentative. Fattori fisico-chimici che influenzano i processi trasformativi. Aspetti chimico-fisici dell'impiego degli additivi e coadiuvanti enologici. Ruolo dell'ossigeno e aspetti chimico-fisici della conservazione e dell'invecchiamento. Composizione dei vini ed evoluzione dei costituenti nelle fasi post-fermentative. Tecniche di analisi sensoriale e composizione del vino. Caratteristiche chimico-fisiche dei reflui e dei sottoprodotti. Tecniche per la determinazione dei principali costituenti dei vini e dei prodotti speciali. Normativa e procedure di sicurezza e prevenzione degli infortuni. Lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.	Rilevare la composizione della materia prima formulando giudizi di qualità. Identificare i fattori che condizionano i processi biochimici e chimico-fisici delle trasformazioni enologiche. Interpretare, attraverso controlli analitici, l'andamento dei processi trasformativi. Rilevare la composizione dei prodotti finali formulando giudizi di qualità anche in merito alla sicurezza alimentare. Applicare le norme sulla protezione ambientale e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Utilizzare lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.	Conoscere i principali componenti dell'uva, del mosto e del vino. Conoscere le principali tappe del processo fermentativo dell'uva in vino. Conoscere i principali fattori fisico-chimici che influenzano la fermentazione. Conoscere i principali additivi e coadiuvanti di uso comune in enologia. Conoscere il ruolo dell'ossigeno nei processi di vinificazione. Conoscere le principali analisi chimico-fisiche eseguite sui mosti/vini. Conoscere gli aspetti fondamentali dell'analisi sensoriale. Conoscere i principali enti legati al mondo enologico e le principali normative di riferimento.

Finalità formative

Disciplina: LINGUA INGLESE Il docente di “Lingua inglese” concorre a far conseguire, allo studente, al termine del percorso sessennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente: utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; 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; 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; saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo.

Classe 6^a – Sp. Enotecnico

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti, sia astratti comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione Scrivere saggi e relazioni fornendo informazioni e ragioni a favore o contro una determinata opinione o teoria comprendere discorsi di una certa lunghezza di natura tecnica esprimersi in modo chiaro e articolato su un'ampia gamma di argomenti utilizzando un linguaggio tecnico adeguato Lavorare autonomamente Utilizzare semplici strategie di autovalutazione e autocorrezione	Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali, anche per la funzione in rete. Strategie d' interazione e di esposizione orale in contesti di studio e di lavoro anche formali. Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti del settore viticolo-enologico. Lessico specifico della viticoltura e dell' enologia codificato da organismi internazionali. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici. Aspetti socio- culturali dei Paesi anglofoni riferiti in particolare alla produzione , commercializzazione e consume di bevande alcoliche.	Esprimere e argomentare le proprie opinioni, con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua, su argomenti tecnici di settore Comprendere idee principali, dettagli e punti di vista in testi scritti, orali e multimediali riguardanti la viticoltura e gli aspetti e fasi dei processi produttivi e trasformativi del settore vitivinicolo. Produrre, in forma scritta ed orale, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore viticolo – enologico. Utilizzare il lessico di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Trasporre brevi testi scritti relative alla viticoltura e all'enologia dall'inglese all'italiano e viceversa.	Interagire in conversazioni inerenti argomenti personali e inerenti il corso di studio. Ricercare e comprendere informazioni di carattere tecnico inerenti il corso di studi. Scrivere brevi e semplici relazioni su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo, anche guidati. Esporre in maniera semplice informazioni relative agli argomenti specifici del corso di studi. Conoscere utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali previste per la classe. Utilizzare in modo adeguato il lessico di base sugli argomenti trattati. Pronunciare correttamente parole e frasi memorizzate. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti relativi al proprio indirizzo di studi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI

LIVELLO	V O T O	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
AVANZATO	10	I contenuti sono appresi in modo completo, approfondito, organico, autonomo e sono integrati da ricerche ed apporti personali.	Effettua autonomamente analisi corrette ed approfondite e sintesi coerenti ed originali; esprime valutazioni personali originali, pertinenti e con opportuni confronti interdisciplinari. Espone in modo efficace e critico.	Comprende in modo completo ed approfondito il testo nella varietà degli scopi comunicativi. Applica le conoscenze con padronanza e disinvoltura anche in contesti non noti; risolve in modo autonomo problemi complessi.
	9	I contenuti sono appresi in modo completo, sicuro ed autonomo con rielaborazione personale.	Effettua analisi e sintesi corrette con piena sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali e collegamenti interdisciplinari. Espone in modo ordinato e sicuro.	Comprende il testo in modo completo ed approfondito; applica le conoscenze correttamente e con sicurezza, anche in compiti complessi.
INTERMEDIO	8	I contenuti sono appresi in modo ordinato, consapevole e con adeguata integrazione alle conoscenze preesistenti.	Effettua analisi e sintesi corrette con buona sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali. Espone in modo ordinato.	Comprende il testo a vari livelli; applica le conoscenze in modo corretto; sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi.
	7	I contenuti sono appresi in modo globale e con approfondimento solo di alcune tematiche.	Effettua analisi e sintesi coerenti. Esprime semplici riflessioni personali. Espone in modo semplice ma chiaro.	Comprende il testo in modo globale; sa applicare correttamente le conoscenze.
BASE	6	I contenuti sono appresi in modo superficiale, essenziale e non sempre interiorizzati	Effettua analisi e sintesi essenziali. Necessita di guida nelle esposizioni.	Comprende il testo nelle informazioni essenziali. Se guidato, applica le conoscenze in compiti semplici.
INSUFFICIENTE	5	I contenuti sono appresi in modo parziale e/o mnemonico. Partecipazione episodica	Effettua analisi e sintesi parziali ed imprecise, anche in contesti semplici. Anche se guidato non sempre espone con chiarezza	Comprende il testo in modo limitato, applica le conoscenze in modo impreciso
	4	I contenuti sono appresi in modo ridotto, disordinato e frammentario Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche	E' in grado di effettuare elementari analisi e sintesi; ha difficoltà di riconoscimento e di classificazione. Espone in modo confuso	Comprende in modo frammentario i testi e non sa applicare le conoscenze in contesti semplici. Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche
	3	Conoscenza e comprensione molto frammentarie ed assai lacunose. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche	Non è in grado di effettuare analisi e sintesi anche in contesti semplici.	Comprende in modo disordinato e confuso e non sa applicare le conoscenze anche in contesti semplici. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche
	1-2	Non conoscenza dei contenuti svolti	Non efficace	In atto non rilevabili

Per gli alunni diversamente abili, la valutazione fa riferimento al P.E.I.

RUBRICA		DI VALUTAZIONE		PER L'ATTIVITÀ		DI EDUCAZIONE CIVICA		A.S. 2020 - 2023	
LIVELLO DI COMPETENZA		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO		
CRITERI		4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO	
CONOSCENZE	Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio, regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentari e non consolidate, recuperabili con difficoltà,	Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.	
	Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro.	con l'aiuto e il costante stimolo del docente							
	Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale.								

RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020 - 2023								
LIVELLO	DI COMPETENZA	IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
CRITERI		4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
ABILITA'	<p>Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.</p> <p>Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline.</p> <p>Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.</p>	<p>L'alunno mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.</p>	<p>L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.</p>	<p>L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza e completezza apportando contributi personali originali.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni.</p>

RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020 - 2023								
LIVELLO DI COMPETENZA		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
		4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
CRITERI		4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
ATTEGGIAMENTI/COMPORAMENTI	Adottare Comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità. Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati, con la sollecitazione degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, che onora con la supervisione degli adulti o il contributo dei compagni.	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.	L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi.

	informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e							Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed
--	--	--	--	--	--	--	--	---

degli altri, affrontare con razionalità il pregiudizio. Collaborare ed interagire positivamente con gli altri, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune.								esercita influenza positiva sul gruppo.
--	--	--	--	--	--	--	--	---

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO PER IL COMPORTAMENTO

V O T O	INDICATORI			
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO NEI CONFRONTI DI DOCENTI, COMPAGNI E PERSONALE SCOLASTICO	PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI
10	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi. Giustifica con tempestività.	Propositivo, collaborativo. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Rispetta in modo scrupoloso le regole della convivenza scolastica.
9	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi, giustifica con tempestività.	Collabora attivamente. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Comportamento serio e responsabile.
8	Frequenta abbastanza regolarmente le lezioni, rispetta quasi sempre gli orari; giustifica quasi sempre con puntualità.	Collabora quasi sempre attivamente con interesse continuo. Quasi sempre fornito del materiale necessario.	È generalmente disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Nessuna segnalazione scritta.
7	Frequenta le lezioni in modo discontinuo, spesso entra in ritardo; non sempre giustifica con tempestività.	Partecipa e si impegna saltuariamente. Spesso sfornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico qualche nota disciplinare verbale o scritta.
6	Frequenta in modo saltuario le lezioni, entra spesso in ritardo. Giustificazioni spesso non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; poco interessato alle attività didattiche. Spesso non è fornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Disturba frequentemente l'attività didattica; ha a suo carico alcune note disciplinari, e/o una sospensione di lieve entità.
5^[1]	Frequenta in modo assolutamente saltuario le lezioni, entra sistematicamente in ritardo. Giustificazioni non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; è scarsamente interessato, disturba le lezioni.	Non è mai disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico un numero consistente di provvedimenti disciplinari, e/o una sospensione di rilevante entità dalle lezioni.

^[1] Questa valutazione comporta la non ammissione alla classe successiva e/o agli Esami di Stato L'alunno che, al termine dell'anno scolastico, presenta un profilo sul piano della condotta così gravemente deficitario, rende difficili efficaci azioni di recupero ed è nell'impossibilità di affrontare in maniera produttiva gli impegni della classe successiva e quindi nello scrutinio finale di Giugno è dichiarato non ammesso alla classe successiva. Si fa presente che per ciascun alunno le ragioni dell'assegnazione delle valutazioni negative vanno adeguatamente motivate e sono oggetto di annotazione nel verbale del Consiglio di Classe. In tutti gli altri casi si rimanda alla presente griglia.

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E RECUPERO

Ai fini della prevenzione della dispersione e dell'insuccesso scolastico, l'Istituto realizza attività di recupero pomeridiani e attua modelli di sostegno curricolare nella programmazione didattica.

Nell'Istituto vengono organizzati i seguenti interventi di sostegno:

- recupero in itinere
- pausa didattica
- corsi extracurricolari (es. P.O.N.)

Gli interventi di sostegno suddetti hanno lo scopo di prevenire l'insuccesso scolastico, già a partire dal mese di novembre; sono rivolti a tutti gli alunni che necessitano di interventi volti a supportarli nello studio di quelle discipline o moduli, in cui manifestino difficoltà. Gli esiti saranno comunicati alle famiglie.

L'Istituto organizza, inoltre, attività di recupero con le seguenti modalità:

- studio autonomo
- corsi di recupero pomeridiani nel periodo immediatamente successivo alla fine del primo e del secondo trimestre per gli allievi che abbiano riportato valutazioni negative negli scrutini dello stesso
- corsi di recupero dopo la valutazione finale per gli allievi che in base all'O.M. n° 92 abbiano avuto una sospensione del giudizio finale
- corsi extracurricolari (es. P.O.N.)

I corsi sono organizzati su proposta del Consiglio di Classe sulla base dei seguenti criteri generali:

- partecipazione dell'alunno a non più di due corsi;
- strutturazione in corsi pomeridiani per disciplina della durata complessiva di un massimo di 10 ore;
- numero massimo di alunni, di norma, non superiore a 12 unità per corso;
- numero minimo di alunni, di norma, non inferiore a 5 unità per corso;

- il corso è soppresso se il numero degli alunni si riduce del 50%;
- organizzazione per classi, ove possibile, o, in alternativa, per fasce di livello e classi parallele, qualora gli allievi siano in numero esiguo;
- esplicitazione da parte del Docente titolare della disciplina coinvolta di obiettivi, contenuti, metodi
- verifiche strutturate o semi-strutturate;
- verifiche al termine dell'intervento e relativa valutazione di competenza del Docente del C.d.C., titolare della disciplina;
- tipologia delle verifiche: prove strutturate o semi-strutturate;
- criteri di valutazione concordati in seno al C.d.C. e inseriti nel P.T.O.F.;
- comunicazione degli esiti alle famiglie;

Il recupero è organizzato secondo le seguenti priorità:

- discipline in cui è prevista la prova scritta
- discipline di indirizzo
- altre discipline

Gli allievi non frequentanti corsi di recupero organizzati dalla scuola provvederanno privatamente alla preparazione.

Per l'a.s. 2019/2020, giusta ordinanza n. 11 del 16 Maggio 2020, per gli studenti ammessi alla classe successiva con valutazioni insufficienti è stato predisposto un Piano di Apprendimento Individualizzato (P.A.I.) in cui sono stati indicati, per ciascuna disciplina, gli obiettivi di apprendimento da conseguire, ai fini della proficua prosecuzione del processo di apprendimento nella classe successiva, nonché specifiche strategie per il miglioramento dei livelli di apprendimento. Il piano di apprendimento individualizzato è stato allegato al documento di valutazione finale. Le attività relative al piano di apprendimento individualizzato, costituiscono attività didattica ordinaria e hanno avuto

inizio a decorrere dai primi giorni del mese di Settembre 2020 e proseguiranno, ove necessario, per l'intera durata dell'anno scolastico 2020/2021.

Per l'a.s. 2020/2021 i corsi di recupero si possono svolgere on line.

Criteri di assegnazione dei Docenti ai corsi:

- Disponibilità del Docente
- Docente della classe
- Docente del gruppo Alunni più numeroso
- Docente di altra classe
- Docente esterno individuato secondo criteri di qualità
- Esigenze didattiche

Alunni con giudizio sospeso

Alla fine dell'anno scolastico per quegli studenti che non raggiungono la sufficienza in una o al massimo in tre discipline, se queste non determinano un immediato giudizio di non promozione, il Consiglio di Classe formula la sospensione del giudizio finale di ammissione alla classe successiva.

Il Coordinatore della classe comunica alle famiglie per iscritto le decisioni assunte dal Consiglio di Classe, 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 non ritengono di 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 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.

Attività di recupero per gli Alunni ammessi con debiti formativi alla classe seconda dell'indirizzo S.E.O.A. .

A seguito dell'entrata in vigore della riforma degli Istituti Professionali (D.Lgs. n° 61/2017) nelle classi prime dello scorso anno scolastico non ci sono state sospensioni di giudizio; pertanto gli alunni ammessi con tale sospensione devono necessariamente recuperare le carenze riportate entro la fine dell'anno scolastico in corso. Ciò richiederà un aggiornamento del Progetto Formativo Individuale da parte del Consiglio di classe e l'effettuazione di una serie di attività volte al recupero delle carenze degli Alunni. Possibili attività da effettuare:

- ✓ partecipazione ai Progetti P.O.N.;
- ✓ utilizzo delle ore di compresenza;
- ✓ pausa didattica;
- ✓ sportello didattico;
- ✓ corsi di recupero;
- ✓ classi aperte.

Per l'a.s. 2019/2020, ai sensi dell'O.M. n. 11 del 16 Maggio 2020, non ci sono stati alunni con giudizio sospeso, in quanto anche gli alunni con valutazioni insufficienti in più di tre discipline sono stati ammessi alla classe successiva con P.A.I.

CREDITO SCOLASTICO

Nuova Tabella

	CREDITO SCOLASTICO 2018/2019 (ALLEGATO A di cui all'art.15 co.2 d.lgs. n. 62 13 aprile 2017)		
MEDIA VOTI	Fasce credito III anno	Fasce credito IV anno	Fasce credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Regime transitorio

Candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2018/2019:

Tabella di conversione del credito conseguito nel III e nel IV anno:

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e IV anno (totale)
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2019/2020:

Tabella di conversione del credito conseguito nel III anno:

Credito conseguito per il III anno	Nuovo credito attribuito per il III anno
3	7
4	8
5	9
6	10
7	11
8	12

Per l'assegnazione il C.d.C. terrà conto dei seguenti elementi:

- Media dei voti.
- A - Assiduità alla frequenza scolastica, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo.
- B - Attività complementari ed integrative (curricolari ed extra curricolari) previste dal P.T.O.F., organizzate dalla scuola: (vedasi tabella dei coefficienti).
- C - Attività complementari ed integrative esterne alla scuola: (vedasi tabella dei coefficienti). In ogni caso il punteggio massimo ottenuto dalla somma delle voci $A + B + C = 0,80$.
- Risultati nella Religione Cattolica o nell'Attività Alternativa: sufficiente (punti 0,05) - discreto (punti 0,10) - buono (punti 0,15) - ottimo (punti 0,20).
- Se la media dei voti o la somma dei coefficienti attribuiti al credito scolastico è uguale o superiore a 0,50 sarà attribuito il punteggio massimo della fascia.
- L'eventuale ammissione alla classe successiva 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.
- Per gli Alunni del corso serale il coefficiente di 0,20 destinato alla Religione Cattolica viene sommato a quello di 0,80 attribuito per le voci A, B e C.

Se la media dei voti o la somma dei coefficienti attribuiti al credito scolastico è uguale o superiore a 0,50 sarà attribuito il punteggio massimo della fascia

Il credito scolastico potrà ulteriormente essere integrato, al fine di ottenere il massimo della banda di oscillazione da attribuire in relazione alla media dei voti, tenendo conto anche di tutte le esperienze qualificate, debitamente documentate, da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'Esame di Stato: corsi di lingua, esperienze lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale.

I Consigli di classe, valutati la consistenza, la qualità e il valore formativo dell'esperienza, attribuiranno un punteggio secondo la tabella dei coefficienti che segue:

Attività complementari integrative promosse dalla Scuola	Punteggi
Attività svolte in collaborazione con enti esterni	0,10
Progetti a valenza socializzante	0,10
Progetti di Istituto, stage, Alternanza Scuola-Lavoro	0,20
Scambi culturali, gemellaggi	0,20
Certificati rilasciati da Enti riconosciuti dal M.I.U.R. (Trinity, Delf, ECDL)	0,20
Partecipazione a gare e concorsi professionali	0,20
Progetti P.O.N. - P.O.R.; attività di eccellenza*	0,30
Attività complementari integrative esterne alla Scuola	
Attestati di frequenza di corsi con rilascio di titoli professionali	0,05
Attività culturali, artistiche e ricreative	0,05
Premi conseguiti a concorsi non pertinenti	0,05
Attività sportive	0,05
Attività varie di volontariato	0,05

*Alternanza Scuola-Lavoro con valutazione "ottima"

Per l'a.s. 2019/2020, a seguito dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, ai sensi dell'art. 4, comma 4, dell'O.M. n. 11 del 16 Maggio 2020, per l'attribuzione del credito agli Studenti delle classi Terze e Quarte, restano ferme le disposizioni di cui all'articolo 15, comma 2 del Decreto legislativo n. 62/2017 e, nel caso di media inferiore a sei decimi è stato attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo, con riferimento all'allegato A al Decreto legislativo corrispondente alla classe frequentata nell'anno scolastico 2019/2020, nello scrutinio finale relativo

all'anno scolastico 2020/21, con riguardo al piano di apprendimento individualizzato di cui all'articolo 6, comma 1. La medesima possibilità di integrazione dei crediti è comunque consentita, con le tempistiche e le modalità già descritte, per tutti gli studenti, anche se ammessi con media non inferiore a sei decimi, secondo criteri stabiliti dal collegio docenti.

Per gli Studenti delle classi Quinte dell'a.s. 2019/2020, ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n. 10 del 16 Maggio 2020, il credito scolastico è stato attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, ha provveduto alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A all'O.M. n. 10 del 16 Maggio 2020.

Per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe ha attribuito il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico. Il credito maturato nel secondo periodo didattico è stato convertito sulla base delle fasce di credito relative alla classe quarta di cui alla tabella B dell'Allegato A dell'O.M. n. 10 del 16 Maggio 2020. Il credito così ottenuto è stato moltiplicato per due e assegnato allo studente in misura comunque non superiore a 39 punti. Il credito maturato nel terzo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati, ai sensi della tabella C all'allegato A alla sopradetta ordinanza, in misura non superiore a 21 punti.

Vengono di seguito riportate le tabelle dell'Allegato A dell'O.M. n. 10 del 16 Maggio 2020.

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

CRITERI PER LA VALIDITA' DELL'ANNO SCOLASTICO

A partire dall'a.s. 2010/2011, trova piena applicazione, per gli Studenti degli Istituti di Istruzione Secondaria Superiore, la disposizione sulla validità dell'anno scolastico di cui all'art. 14 comma 7, del Regolamento di coordinamento delle norme per la valutazione degli Alunni di cui al D.P.R. 22 Giugno 2009, n° 122, in cui è previsto che per la validità dell'anno scolastico, al fine di procedere alla valutazione finale di ciascun Alunno, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. In relazione alla normativa vigente il monte ore complessivo ed il tetto massimo di ore di assenze risulta il seguente:

I.I.S.S. "Calogero Amaro Vetrano"

I.P.S.S.A.R.

Classi	Ore settimanali	Monte ore annuale	Tetto massimo ore di assenza
I [^]	32	1056	264/53**
II [^]	32	1056	264/53**
III [^]	32	1056 + 100*	264/53-26**
IV [^]	32	1056 + 70*	264/53**
V [^]	32	1056 + 40*	264/53**

* Alternanza scuola-lavoro

** Deroghe tetto massimo

I.I.S.S. "Calogero Amaro Vetrano"

I.T.A.

Classi	Ore settimanali	Monte ore annuale	Tetto massimo ore di assenza
I [^]	33	1089	273/55**
II [^]	32	1056	264/53**
III [^]	32	1056 + 60*	264/53**
IV [^]	32	1056 + 60*	264/53**
V [^]	32	1056 + 30*	264/53**

* Alternanza scuola-lavoro

** Deroghe tetto massimo

I.I.S.S. "Calogero Amaro Vetrano"

I.P.S.S.A.R. Corso Serale

Classi	Ore settimanali	Monte ore annuale	Tetto massimo ore di assenza
I [^]	22	726	182
II [^]	23	759	190
III [^]	22	726	182
IV [^]	23	759	190
V [^]	22	726	182

La normativa prevede deroghe al limite minimo di frequenza alle lezioni, *".... a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del Consiglio di Classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati"*. Le deroghe sono previste solo per casi eccezionali, certi e documentati e per assenze continuative. Per l'anno scolastico 2019/2020 si prevedono le seguenti possibilità di deroga e comunque non superiore al 20% del limite massimo consentito per tutte le classi; per le classi terze dell'indirizzo S.E.O.A., ai fini dell'ammissione agli Esami di Qualifica, il limite massimo consentito è del 10%. Per gli Alunni disabili tale limite è esteso al 50%.

Deroghe:

- Gravi motivi di salute adeguatamente documentati

- Terapie e/o cure programmate
- Donazioni di sangue
- Partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.
- Partecipazione a Manifestazioni, Eventi, Convegni, Conferenze, Seminari, Gare, a carattere professionale, ed in collaborazione con Enti, Istituzioni, Associazioni varie, svolte nel pomeriggio e/o nelle giornate di sabato, domenica e festivi per un ammontare complessivo pari al 20% del totale delle ore svolte
- Partecipazione a stages all'interno dei P.C.T.O.
- Adesioni a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo (cfr. Legge n. 516/1988 che recepisce l'intesa con la Chiesa Cristiana Avventista del settimo Giorno; Legge n. 101/1989 sulla regolazione dei rapporti tra lo Stato e l'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, sulla base dell'intesa stipulata il 27 febbraio 1987)
- Motivi di lavoro o di famiglia debitamente certificati o autocertificati (Corso Serale)

Per quanto riguarda i certificati medici saranno ritenuti validi solo per assenze pari o superiori a 3 giorni, mentre per l'a.s. 2020/2021, in considerazione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, saranno ritenuti validi anche per assenze pari a 1 giorno e dovranno essere debitamente compilati e datati. Essi dovranno essere presentati, improrogabilmente entro tre giorni lavorativi dal rientro a scuola, al Docente Coordinatore della classe, che provvederà a contabilizzare le assenze. Per gli Alunni diversamente abili si prescinde da tale limite.

Al di fuori delle suddette deroghe qualsiasi altra assenza, sia essa giustificata o ingiustificata, effettuata durante l'a.s., verrà conteggiata ai fini dell'esclusione o inclusione nello scrutinio finale.

Per il corso Serale i certificati medici o le attestazioni di lavoro saranno ritenuti validi per assenze pari o superiori a 1 giorno. Si prescinde, altresì, dal limite delle deroghe deliberate per i corsi diurni. Rimangono valide le altre disposizioni in materia riguardanti i corsi diurni.

Per il corso Diurno e Serale, per il corrente anno scolastico 2020/2021 rientra tra le deroghe e prescinde dal limite del 20%, ma non dal limite del 10% per l'ammissione agli Esami di qualifica, l'eventuale periodo di quarantena disposto per contatto stretto o sospetto caso di COVID-19.

I Docenti, Coordinatori dei Consigli di Classe, sono invitati a registrare accuratamente le ore di assenza per ciascun Alunno, informare puntualmente gli Alunni e i Genitori sul numero di assenze accumulate, ricevere gli eventuali certificati medici, accertandone la corretta compilazione e conservandoli attentamente. Avranno cura soprattutto di fornire le suddette informazioni ai soggetti interessati prima degli scrutini intermedi e finali (D.P.R. 122/2009).



I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto Cod. Mecc. AGVC05000P



REGOLAMENTO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA A.S. 2020/2021

Ad integrazione del Regolamento di Istituto

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Caterina Mulè

Il Consiglio di Istituto dell'I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano"

Premesso che

- L'Istituto, in ottemperanza a quanto previsto dal Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020 n° 39 che ha fornito un quadro di riferimento entro cui progettare la ripresa delle attività scolastiche nel mese di settembre, con particolare riferimento alla necessità per le scuole di dotarsi di un Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata, esercita la propria attività in modalità Didattica Digitale Integrata (D.D.I.), utilizzando il registro elettronico e piattaforme dedicate che consentono di raggiungere gli Studenti tramite video lezioni e di creare classi virtuali;
- L'Istituto, ottemperando ai principi del GDPR 679/2016 privacy by design e by default, ha individuato come strumenti esclusivi per la D.D.I. il registro elettronico Argo e la Piattaforma G Suite, che permettono un buon livello di servizio, ma al contempo presentano strumenti in grado di evitare il rischio di violazione del diritto alla privacy;

L'Istituto emana, pertanto, il presente Regolamento a beneficio di tutti gli utilizzatori: Docenti, Famiglie, Alunni, in cui elenca un insieme di regole e comportamenti utili a facilitare l'utilizzo lecito delle piattaforme e delle applicazioni utilizzate.

Tutti i servizi richiedono l'autenticazione, cioè per l'accesso occorre inserire password ed username (account). Gli account sono forniti dalla scuola ai Genitori/Tutori che li comunicheranno a loro volta al proprio figlio/a.

- **Vista** la nota dipartimentale 17 marzo 2020, n° 388, recante "Emergenza sanitaria da nuovo Coronavirus - Prime indicazioni operative per le attività didattiche a distanza";
- **Visto** il Decreto-Legge 25 marzo 2020, n° 19, articolo 1, comma 2, lettera p);
- **Visto** il Decreto-Legge 8 aprile 2020, n° 22, convertito, con modificazioni, con Legge 6 giugno 2020, n° 41, che, all'articolo 2, comma 3, stabilisce che il Personale Docente assicura le prestazioni didattiche nelle modalità a distanza, utilizzando strumenti informatici o tecnologici a disposizione, ed integra, pertanto, l'obbligo, prima vigente solo per i Dirigenti Scolastici ai sensi del Decreto del Presidente del

Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020, articolo 1, comma 1, lettera g), di “attivare” la Didattica a Distanza;

- **Visto** il Decreto-Legge 19 maggio 2020 n° 34, che ha finanziato ulteriori interventi utili a potenziare la didattica, anche a distanza, e a dotare le scuole e gli Studenti degli strumenti necessari per la fruizione di modalità didattiche compatibili con la situazione emergenziale, nonchè a favorire l’inclusione scolastica e ad adottare misure che contrastino la dispersione;
- **Visto** il Decreto del Ministro dell’Istruzione 26 giugno 2020 n° 39, che ha fornito un quadro di riferimento entro cui progettare la ripresa delle attività scolastiche nel mese di settembre, con particolare riferimento, per la tematica in argomento, alla necessità per le scuole di dotarsi di un Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata;
- **Viste** le Linee Guida per la progettazione del Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (D.D.I.) da adottare nelle scuole secondarie di II grado;

Delibera

l’approvazione del seguente **Regolamento per l’attuazione della Didattica Digitale Integrata.**

REGOLAMENTO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione

1. Il presente Regolamento individua le misure per la progettazione e realizzazione del Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (D.D.I.) da adottare, in modalità complementare alla didattica in presenza, e a distanza qualora emergessero necessità di contenimento del contagio, nonchè qualora si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti.
2. Il Regolamento è approvato dal Consiglio di Istituto, che rappresenta tutti i componenti della comunità scolastica, su impulso del Dirigente Scolastico e del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, e ha validità a partire dall'anno scolastico 2020/2021.
3. Il presente Regolamento può essere modificato dal Consiglio di Istituto, anche su proposta delle singole componenti scolastiche e degli Organi Collegiali, previa informazione e condivisione da parte di tutta la comunità scolastica.
4. La mancata osservanza delle norme contenute nel presente Regolamento e nei suoi allegati può portare all'irrogazione di sanzioni disciplinari sia per il Personale della scuola che per le Studentesse e gli Studenti con conseguenze sulla valutazione intermedia e finale del comportamento.

Art. 2 - Soggetti responsabili e informazione

Il Dirigente Scolastico invia tramite posta elettronica a tutti i membri della comunità scolastica il presente Regolamento, rendendone obbligatorio il rispetto delle norme e delle regole di comportamento in esso indicate. Il presente Regolamento è pubblicato anche sul sito web istituzionale della scuola.

Art. 3 - Organizzazione della didattica digitale integrata

1. Il Collegio Docenti definisce i criteri e le modalità di realizzazione della Didattica Digitale Integrata, in un equilibrato bilanciamento tra attività sincrone e asincrone.

2. La Didattica Digitale Integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, è rivolta a tutti gli Studenti della Scuola, come modalità didattica complementare che integra la tradizionale esperienza di scuola in presenza.
3. La progettazione della didattica in modalità digitale deve assicurare la sostenibilità delle attività proposte e un generale livello di inclusività, evitando che i contenuti e le metodologie siano la mera trasposizione di quanto solitamente viene svolto in presenza.

Art 4 - Criteri per la Concessione Comodato d'Uso Gratuito Dispositivi Elettronici

1. Al fine di prevedere la concessione in comodato d'uso gratuito degli strumenti per il collegamento agli Alunni che non abbiano l'opportunità di usufruire di device di proprietà, l'Istituzione Scolastica avvia una rilevazione di fabbisogno di strumentazione tecnologica e connettività;
2. L'assegnazione di PC e/o Tablet in comodato d'uso agli Alunni per la Didattica a Distanza, avverrà secondo i seguenti criteri:
 - Alunni/e il cui reddito familiare I.S.E.E. sia inferiore a 20.000,00 euro (in questo caso sarà necessario allegare certificazione I.S.E.E. oppure sottoscrivere un'autodichiarazione sotto la propria responsabilità ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. n° 445/2000 a condizione che essa venga prodotta in originale appena disponibile);
 - Alunni/e non in possesso di alcuna strumentazione (smartphone, tablet, PC) per poter effettuare la didattica a distanza;
 - Alunni/e in possesso solo di uno smartphone;
 - Alunni/e che abbiano almeno un componente della famiglia provvisto di connessione a internet;
 - Alunni/e in situazione di disabilità (Legge 104/92 art. 3 c. 3 o art. 3 c.1);
 - Alunni/e con D.S.A. e B.E.S in possesso di certificazione per i quali è stato redatto un P.D.P.;
 - Alunni/e che abbiano uno o più fratelli che frequentano l'Istituto (in tal caso sarà assegnato un PC o tablet per famiglia);
 - Alunni/e che abbiano in famiglia particolari necessità (es. lavoro agile dei

genitori e un unico PC ad uso familiare);

3. In via residuale rispetto agli Alunni e solo ove il fabbisogno da questi espresso sia completamente soddisfatto, potrà essere assegnato un dispositivo anche al Personale Docente.

Art. 5 - Piattaforme digitali in dotazione e loro utilizzo

Le piattaforme digitali istituzionali in dotazione all'Istituto sono:

- il Registro elettronico *Argo Didup*. Tra le varie funzionalità, Argo consente di gestire il Giornale di classe e del professore, le valutazioni, le note, le sanzioni disciplinari, la Bacheca delle comunicazioni e i colloqui scuola-famiglia ed ogni tipo di comunicazione e trasferimento di informazioni tra famiglia, Docenti ed uffici;
- la *Google Suite for Education* (o G-Suite), fornita gratuitamente da Google a tutti gli Istituti Scolastici. La G-Suite in dotazione all'Istituto è associata al dominio *@amatovetranosciacca.edu.it* e comprende svariate applicazioni sviluppate direttamente da Google. Ciascun Docente, nell'ambito della D.D.I., può comunque integrare l'uso delle piattaforme istituzionali con altre applicazioni web che consentano di documentare le attività svolte, sulla base delle specifiche esigenze di apprendimento delle Studentesse e degli Studenti.

Nell'ambito delle attività in modalità sincrona, gli Insegnanti firmano il Registro Elettronico di classe in corrispondenza delle ore di lezione svolte come da orario settimanale delle lezioni. Nelle note l'Insegnante specifica l'argomento trattato e/o l'attività svolta.

In corrispondenza della firma sul registro di classe è possibile indicare la tipologia di lezione che si sta svolgendo, scegliendo fra queste alternative:

- Lezione in presenza (corrisponde al default proposto),
- Didattica Digitale Integrata (da selezionare quando la lezione si svolge esclusivamente in modalità remota),
- Modalità mista (da selezionare se una parte degli Studenti si trova in classe e una parte è collegata da remoto).

Nell'ambito delle attività in modalità asincrona, gli Insegnanti appuntano sul registro di classe, in corrispondenza del termine della consegna, l'argomento trattato e l'attività richiesta al gruppo di Studenti, avendo cura di evitare sovrapposizioni con le altre discipline che possano determinare un carico di lavoro eccessivo.

Art. 6 - Condizioni di utilizzo

1. L'utente che accede alle Piattaforme ed alle applicazioni si impegna a non commettere violazioni della legislazione vigente. Si impegna, altresì, a rispettare gli obblighi previsti nel presente Regolamento nella parte relativa agli Obblighi dello Studente e al Codice condotta o Netiquette evitando di ledere i diritti e la dignità delle persone.
2. Ogni account è associato ad una persona fisica ed è strettamente personale. Le credenziali di accesso non possono, per nessun motivo, essere comunicate ad altre persone.
3. L'utente è responsabile delle azioni compiute tramite il suo account (identità digitale) e, pertanto, esonera l'Istituto da ogni pretesa o azione che dovesse essere rivolta all'Istituto medesimo da qualunque soggetto in conseguenza di un uso improprio.
4. Gli utenti prendono atto che è vietato servirsi o dar modo ad altri di servirsi del servizio di posta elettronica e delle applicazioni messe a disposizione dall'Istituto per danneggiare, violare o tentare di violare il segreto della corrispondenza e il diritto alla riservatezza.
5. Gli utenti si impegnano, inoltre, a non trasmettere o condividere informazioni che possano presentare forme o contenuti di carattere pornografico, osceno, blasfemo, diffamatorio o contrario all'ordine pubblico o alle Leggi in materia civile, penale ed amministrativa vigenti.
6. Ogni singolo utente manleva l'Istituto, sostanzialmente e processualmente, sollevandolo da ogni responsabilità, danno, arrecato a se stesso o a terzi, costo o spesa, incluse le spese legali, derivanti da ogni violazione delle suddette norme.

Art 7 - Obblighi dello Studente/Genitore/Tutore

Il Genitore e lo Studente/la Studentessa si impegnano a:

1. modificare immediatamente al primo ingresso la password provvisoria che gli/le sarà consegnata in modo che nessuno possa utilizzare impunemente la password altrui;
2. conservare la password personale, non comunicarla e non consentirne l'uso ad altre persone (i Genitori/Tutori devono esserne custodi);
3. assicurarsi di effettuare l'uscita dall'account e di rimuovere l'account dalla pagina web qualora utilizzi dispositivi non personali o ai quali potrebbero avere accesso altre persone;
4. comunicare immediatamente attraverso e-mail supporto.gsuite@amatovetranosciacca.edu.it del Team dell'innovazione digitale l'impossibilità ad accedere al proprio account o il sospetto che altri possano accedervi;
5. non consentire ad altri, a nessun titolo, l'utilizzo della piattaforma o del registro elettronico;
6. non diffondere eventuali informazioni riservate di cui venisse a conoscenza, relative all'attività delle altre persone che utilizzano il servizio;
7. essere responsabile di quanto viene da lui fatto nella classe virtuale;
8. non comunicare a terzi codici di accesso per i servizi di didattica e didattica a distanza dell'Istituto;
9. accettare e rispettare le regole del comportamento all'interno della classe virtuale e le normative nazionali vigenti in materia di utilizzo di materiali in ambienti digitali;
10. non comunicare a terzi o diffondere immagini, filmati, registrazioni audio raccolte durante le attività di Didattica a Distanza; eventuali registrazioni potranno essere utilizzate esclusivamente ai soli fini personali per studio;
11. non comunicare link e le credenziali per l'accesso alle lezioni live (accesso diretto alla lezione con il Docente in modalità streaming) o alla lezione registrata eventualmente presente nella classe virtuale e a disposizione dei soli alunni della classe virtuale;
12. non pubblicare immagini, attività extra-didattiche all'interno della classe

virtuale senza previa autorizzazione dell'Insegnante della classe stessa.

Lo/a Studente/ssa e la sua famiglia, si assumono la piena responsabilità di tutti i dati da loro inoltrati, creati e gestiti attraverso la piattaforma, applicazioni, plugin e strumenti utilizzati per la Didattica Digitale Integrata.

Art. 8 - Codice di condotta - Netiquette

Di seguito sono elencate le regole di comportamento che ogni utente deve seguire, affinché il servizio possa funzionare nel miglior modo possibile, tenendo presente che cortesia ed educazione, che regolano i rapporti comuni tra le persone, valgono anche in questo contesto:

1. non inviare mai lettere o comunicazioni a catena (es. catena di S. Antonio o altri sistemi di carattere "piramidale") che causano un inutile aumento del traffico in rete;
2. non utilizzare la piattaforma in modo da danneggiare, molestare o insultare altre persone;
3. non creare e non trasmettere immagini, dati o materiali offensivi, osceni o indecenti;
4. non creare e non trasmettere materiale offensivo per altre persone o enti;
5. non creare e non trasmettere materiale commerciale o pubblicitario;
6. quando si condividono documenti non interferire, danneggiare o distruggere il lavoro degli altri utenti;
7. non curiosare nei file e non violare la riservatezza degli altri utenti;
8. usare il computer e la piattaforma in modo da mostrare considerazione e rispetto per tutti gli altri utenti;
9. prima di intervenire con un post facendo una domanda, controllare se è già stata fatta da qualcun altro e ha ricevuto una risposta;
10. rispettare l'argomento - non inserire post con link, commenti, pensieri od immagini non attinenti.
11. partecipare alla discussione di un argomento con cognizione di causa;
12. non scrivere tutto in lettere MAIUSCOLE, equivale ad urlare il messaggio;
13. non scrivere nulla che possa sembrare sarcastico o arrabbiato od anche una barzelletta perchè, non potendo interpretare con sicurezza gli aspetti verbali,

- l'interlocutore potrebbe fraintendere lo scopo comunicativo;
14. rispettare le opinioni dei compagni. Esprimere opinioni divergenti in modo non aggressivo e riconoscendo il valore delle argomentazioni altrui, anche se non sono condivise;
 15. essere concisi nei post e correggere la forma dei propri messaggi in modo da facilitarne la comprensione;
 16. essere chiari nei riferimenti a post precedenti ed evitare di riproporre questioni già chiarite o domande a cui si è già risposto;
 17. non copiare. Partecipare in modo creativo e costruttivo. Collaborare con i compagni e condividere il sapere;

Art. 9 - Uso corretto degli strumenti di video-conferenza a supporto della didattica a distanza.

1. Durante una lezione in videoconferenza con *Google Meet* è assolutamente vietato:
 - registrare e diffondere foto o stralci di videolezioni: il corpo docente si riserva di tutelarsi con ogni mezzo a disposizione;
 - registrare e diffondere foto o stralci di videolezioni che ritraggono altri Studenti;
 - produrre e diffondere contenuti digitali con immagini o stralci di videolezione per distorcere il messaggio della lezione e/o che siano lesivi della dignità delle persone;
 - offendere, silenziare, giudicare, espellere i propri compagni durante le videolezioni,
 - violare la privacy degli utenti o inviare materiale non didattico.
2. Il Docente può, per giusto motivo, registrare la parte di lezione riservata alla propria spiegazione, per esempio al fine di farne eventuale riutilizzo o permettere agli assenti di recuperare e agli Studenti di esaminare anche successivamente parti della spiegazione. Le eventuali registrazioni dei video saranno disponibili solo per il tempo di validità del modulo didattico e visualizzabili solo ed esclusivamente dagli Allievi del Docente, dai Docenti e

dal Personale Tecnico formato e responsabilizzato.

3. Sono ammessi alla lezione in videoconferenza esclusivamente gli Studenti invitati e i Docenti. Ogni altra terza persona non è autorizzata ad assistere o intervenire a tutela di un sereno svolgimento della lezione e della sicurezza di tutti gli Studenti che non devono sentirsi intimoriti, imbarazzati o scoraggiati dalla presenza di persone estranee al gruppo classe.
4. Gli Studenti devono accedere alle lezioni con puntualità. Gli Alunni entrano nella classe on line con il loro nome e cognome o comunque con un nome account riconosciuto dal Docente; i microfoni sono disattivati; si interviene se interpellati dal Docente o dopo aver chiesto la parola in chat.
5. La registrazione della presenza sul registro elettronico potrà essere effettuata solo in caso di webcam dello Studente accesa per tutta la durata della lezione/videoconferenza. In caso contrario, il Docente segnerà l'assenza, comunicando l'assenza tempestivamente alla famiglia mediante il registro elettronico o via mail.
6. L'Allievo collegato da casa potrà accedere al massimo alla seconda ora; il mancato collegamento dopo le 9.15 sarà registrato come assenza per tutta la giornata.
7. L'eventuale attivazione del microfono è richiesta dall'Insegnante o consentita dall'Insegnante su richiesta della Studentessa o dello Studente.
8. In caso di ingresso in ritardo, lo Studente non dovrà interrompere l'attività in corso.
9. I saluti iniziali possono essere scambiati velocemente sulla chat.
10. Lo Studente deve partecipare al meeting con la videocamera attivata, che inquadra sè stesso in primo piano, in un ambiente adatto all'apprendimento e possibilmente privo di rumori di fondo, con un abbigliamento adeguato e provvisti del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività.
11. La partecipazione al meeting con la videocamera disattivata è consentita solo in casi particolari e su richiesta motivata della Studentessa o dello Studente all'Insegnante prima dell'inizio della sessione.
12. Dopo un primo richiamo, l'Insegnante attribuisce una nota disciplinare alle Studentesse e agli Studenti con la videocamera disattivata senza permesso, li

esclude dalla videolezione e l'assenza dovrà essere giustificata.

13. Durante l'intervallo da una lezione all'altra, lo Studente disattiva il microfono e la videocamera.
14. I compiti assegnati dovranno essere svolti seguendo le scadenze indicate in Classroom e/o nel registro elettronico.
15. Se si aggiunge materiale, assicurarsi di non eliminare altri elaborati prodotti dagli utenti.
16. Non è consentito invitare utenti non presenti nelle organizzazioni istituzionali, salvo rare eccezioni concordate con la Dirigente.

Art. 10 - Regole generali da rispettare in ambienti digitali

1. Inserire nei lavori solo immagini di cui si è proprietario e/o non coperte da copyright e brani musicali non sottoposti a diritti d'autore.
2. Citare fonti credibili e accertate
3. Citare l'autore della fonte a cui si fa riferimento.

Art. 11 - Regole di Gestione della Videoconferenza

La Registrazione del video della lezione può essere effettuata a condizione che il file relativo sia accessibile esclusivamente ai Docenti, Tutor e Alunni della stessa classe a cui si riferiscono con le opportune credenziali di autenticazione, ovvero vengano attuate misure idonee all'accesso per la sola classe.

Il video non può essere oggetto di divulgazione, è vietato pertanto la pubblicazione su altri siti o canali Social anche dell'Istituto non dedicati alla formazione a distanza con gestione degli accessi e suddivisione delle risorse per classi; è vietato, altresì, anche consentire a persone diverse da quelle indicate la visione del video attraverso l'invio di link tramite mail, WhatsApp o altri canali aggirando le regole di accesso e gestione della piattaforma utilizzata.

Art. 12 - Regole di Gestione di Whatsapp

Si sconsiglia vivamente la gestione congiunta di un gruppo Genitori-Docenti e comunque i messaggi dovrebbero essere inviati sempre in modalità *broadcast*. Attraverso la funzione di *Broadcast*, il numero di telefono di chi si iscrive al gruppo

rimane segreto, quindi, si potrà ricevere messaggi solo dal numero determinato dalla scuola e i membri non potranno vedere messaggi indirizzati ad altri e nemmeno riceverne da loro. Il numero di telefono è un dato personale, la condivisione dello stesso deve essere preceduta da informativa e richiesta di consenso in quanto l'uso di *WhatsApp* classico potrebbe comportare esemplificativamente ma non esaustivamente: passaggi informazioni di testo e multimediali che per contenuti ed immagini siano in opposizione con le finalità pubbliche del servizio, portare disturbo, numerosità elevata di messaggi classificabile come spam etc.

Deliberato dal Collegio dei Docenti in data 18 settembre 2020

Deliberato dal Consiglio di Istituto in data 18 settembre 2020

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

*(Documento firmato digitalmente ai sensi
del Codice dell'Amministrazione Digitale
e norme ad esso connesse)*