Ministero dell'Istruzione

Piano Triennale Offerta Formativa

IIS - CALOGERO AMATO VETRANO

AGIS01200A

Triennio di riferimento: 2022 - 2025

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IIS - CALOGERO AMATO VETRANO è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **12/10/2022** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **14146** del **03/11/2021** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **12/10/2022** con delibera n. 55*

Anno di aggiornamento:
2022/23

Triennio di riferimento:
2022 - 2025

La scuola e il suo contesto

1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
4 Caratteristiche principali della scuola
7 Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
10 Risorse professionali

Le scelte strategiche

14 Aspetti generali
16 Priorità desunte dal RAV
17 Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
19 Piano di miglioramento
27 Principali elementi di innovazione
29 Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

L'offerta formativa

30 Traguardi attesi in uscita
45 Insegnamenti e quadri orario
52 Curricolo di Istituto
87 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
93 Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
156 Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
159 Attività previste in relazione al PNSD
164 Valutazione degli apprendimenti
173 Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
180 Piano per la didattica digitale integrata

Organizzazione

216 Modello organizzativo
227 Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
231 Reti e Convenzioni attivate
237 Piano di formazione del personale docente

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Popolazione scolastica

Opportunità:
In riferimento alle caratteristiche della popolazione scolastica dai dati si evince che: -Il numero di studenti con disabilità certificata risulta lievemente più alto rispetto alla media nazionale. Situazione diversa per gli studenti con disturbi specifici di apprendimento che rispecchiano i dati nazionali. - la quota di studenti sulla situazione di svantaggio familiare rientra nelle percentuali nazionali; - il livello degli esiti degli studenti in ingresso (ciclo precedente), per l'istituto professionale, si concentra su una valutazione del 7 come da media nazionale, situazione diversa per la sezione tecnica poiché gli esiti riportati sono tra il 7 e 8 con percentuali superiore rispetto ai dati nazionali; - la presenza di studenti con cittadinanza non Italiana registra valori al di sotto della media Nazionale. Tali studenti prediligono il corso professionale rispetto al Tecnico. L'istituto con l'attuazione de piano di inclusione è orientato verso il processo inclusivo in grado di realizzare appieno il diritto dell'apprendimento per l'intera comunità. Inoltre la presenza di strutture di accoglienza, comunità e case famiglie, rappresenta una valida opportunità di inclusione. Il Convitto, annesso all'Istituto, offre un servizio residenziale agli allievi provenienti da realtà geograficamente lontane ed interessati agli indirizzi attivati dal nostro Istituto e soprattutto un valido supporto educativo con ricaduta positiva sulla crescita umana, civile e sociale.
Vincoli:
Gli alunni provengono da un vasto territorio che comprende oltre alla città di Sciacca, piccoli e medi centri delle province limitrofe e pertanto subiscono i quotidiani disagi del pendolarismo. Infatti quest'ultimi incontrano qualche difficoltà a seguire le attività extracurricolari. Il contesto socio-economico e culturale di provenienza degli studenti è medio. Il reddito familiare spesso non consente agli Alunni di sostenere i costi per visite guidate e viaggi di istruzione e per altre attività finalizzate ad ampliare l'offerta formativa della scuola. Il livello culturale delle famiglie non sempre è capace di fornire adeguati stimoli agli studenti. Le famiglie non sempre sono motivate a partecipare agli incontri programmati che propone la scuola.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:
L'Istituto si colloca in una zona connotata da una eterogenea realtà economica. Infatti, sono presenti attività del settore primario e terziario. Riveste particolare importanza il settore primario, nel quale

la scuola, sede di azienda agraria, trova naturale sbocco professionale e lavorativo. Per quanto concerne il settore Terziario, l'industria turistica, molto diversificata, rappresenta una valida opportunità di lavoro per tutti coloro che frequentano l'Istituto, che trovano occupazione nelle varie realtà ricettive e ristorative. La scuola opera nel territorio a sostegno e in collaborazione con altre Istituzioni, Enti ed Associazioni culturali, 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 abilità degli allievi, attua percorsi relativi alle competenze trasversali e per l'orientamento e ai tirocini formativi con aziende qualificate ed accreditate.
Vincoli:
Pe quanto riguarda il tasso di immigrazione si rilevano dei valori percentuali alti che non riescono comunque a compensare il calo demografico che si sta registrando negli ultimi anni con conseguente diminuzione della popolazione scolastica. Attualmente il territorio, vive la crisi economica che ha colpito l'intero Paese, di conseguenza la disoccupazione è superiore alla media nazionale. Nonostante le opportunità e le potenzialità presenti nel territorio, negli ultimi anni le difficoltà economiche hanno determinato l'emigrazione dei giovani diplomati verso aree nazionali ed estere che offrono maggiori occasioni di lavoro.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:
L'istituto, vista la natura degli indirizzi attivi, ha predisposto negli anni, aule laboratoriali per le esercitazioni pratiche, valorizzando le competenze specifiche. -l'Indirizzo Professionale si avvale di Laboratori di Cucina e di Pasticceria, di Sala Ristorante, di Bar, di Front e Back Office, e di Laboratori di Informatica, orientati alle Lingue straniere, alla multimedialità ed alle pratiche di Accoglienza turistica, collegati in rete hardware e cablaggio d'istituto. E' in atto la realizzazione di una nuova sala-bar per le esercitazioni. Nell'ambito delle STEM sono stati acquistati visori in realtà aumentata, stampanti e scanner 3D e Kit di robotica. -L'Indirizzo Tecnico è dotato di un Laboratorio di Scienze e biologia applicata, Laboratorio di chimica, laboratorio di trasformazioni agroalimentari nel quale sono presenti: impianto di microvinificazione con annesso laboratorio di chimica enologica, impianto di maltaggio e microbirreria, impianto oleario costituito da un mini frantoio e laboratorio di analisi, impianto lattiero-caseario. Sono in dotazione 2 droni per le rilevazioni finalizzate alle esercitazioni in azienda agraria. E' in atto la realizzazione di una serra destinata alle colture idroponiche. E' stato riqualificato l'Auditorium con interventi edili e di potenziamento dei sistemi audio-video. Quasi tutte le aule sono dotate di LIM e di MONITOR TOUCH. Infine si rileva un elevato valore percentuale delle aule inclusive rispetto ai valori Nazionali.
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, necessita di continui interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. I contributi provenienti dalle famiglie sono ridotti.

Risorse professionali

Opportunità:
Dall'analisi dei dati relative alle risorse professionali si segnala che: - La percentuale dei docenti a tempo indeterminato per anni di servizio presso l'istituto risultano maggiori rispetto ai dati provinciali regionali e Nazionali per le fasce da 1 fino a 5 anni; - Il Dirigente scolastico e il D.S.G.A. hanno incarico effettivo e titolari in sede con più di 10 anni di esperienza nel ruolo di appartenenza; - Il personale ATA (Ass. Amministrativi, collaboratori scolastici e Ass. Tecnici) relativamente ai contratti a tempo indeterminato presenta punti percentuali più bassi rispetto alla media nazionale. Si tratta di aspetti che indubbiamente contribuiscono a consolidare la gestione della comunità educante a garanzia degli interventi didattici-educativi.
Vincoli:
Alcuni docenti si mostrano restii (imputabile alla fascia d'età) all'innovazione didattica e alla frequenza di corsi di formazione e aggiornamento sull'inclusione (dati a.s. 2021/2022- 2 punti al di sotto della media nazionale).

Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

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

Plessi

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
Indirizzi di Studio	• OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA • ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA • OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE

	INTERNE
Totale Alunni	452

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
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
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	202

"SEN.G.MOLINARI" (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	CONVITTO ANNESSO

Codice	AGVC05000P
Indirizzo	VIA LIDO SCIACCA 92019 SCIACCA

Approfondimento

Dall'anno scolastico 2020/2021

- 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".

Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Chimica	1
	Informatica	2
	Chimica enologica	1
	Panel-test	1
	Propagazione meristematica	1
	Trasformazione dei prodotti	1
	Impianto di microvinificazione	1
	Scienza degli alimenti	1
	Sala ristorante	3
	Sala bar	4
	Pasticceria	1
	Cucina	3
	Front-office	1
	Informatico Back-office	1
Biblioteche	Classica	1
Aule	Auditorium-Teatro	1
Strutture sportive	Palestra	1
	Campo Calcetto	1
Servizi	Scuolabus	
	Convitto	
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	90
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	35

Proiettori interattivi e monitor touch:	22

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 insufficienti e strutturalmente poco adeguati i laboratori per le esercitazioni di Enogastronomia ed Accoglienza Turistica. Sono, pertanto, necessari ed indifferibili degli interventi di ristrutturazione delle cucine e delle sale ristorante. Si rileva, anche, la necessità di implementare le attrezzature 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 dei mezzi agricoli e delle attrezzature tecnologicamente poco avanzate.

Tenuto conto che ambedue gli indirizzi registrano annualmente un buon numero di iscrizioni, anche le aule riservate alle lezioni sono insufficienti, così come pure la loro ampiezza, mentre gli impianti elettrico, di riscaldamento ed idraulico necessitano anch'essi di interventi di adeguamento.

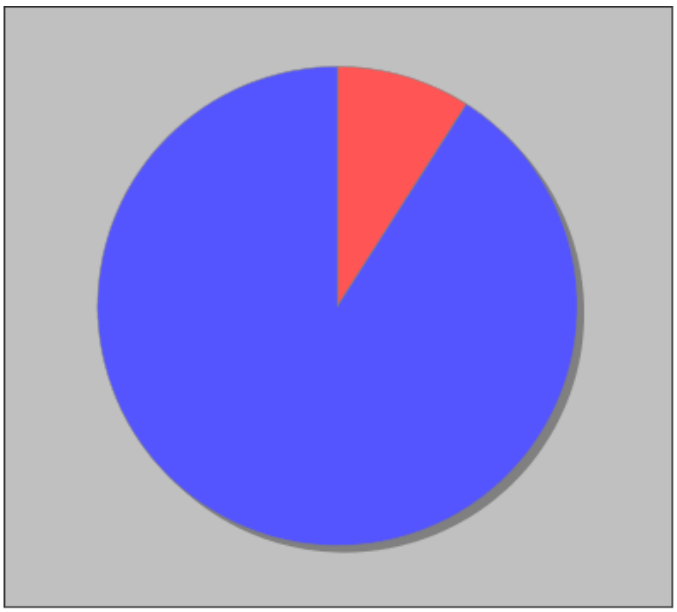
Anche il Convitto annesso richiede continui interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Risorse professionali

Docenti	84
Personale ATA	61

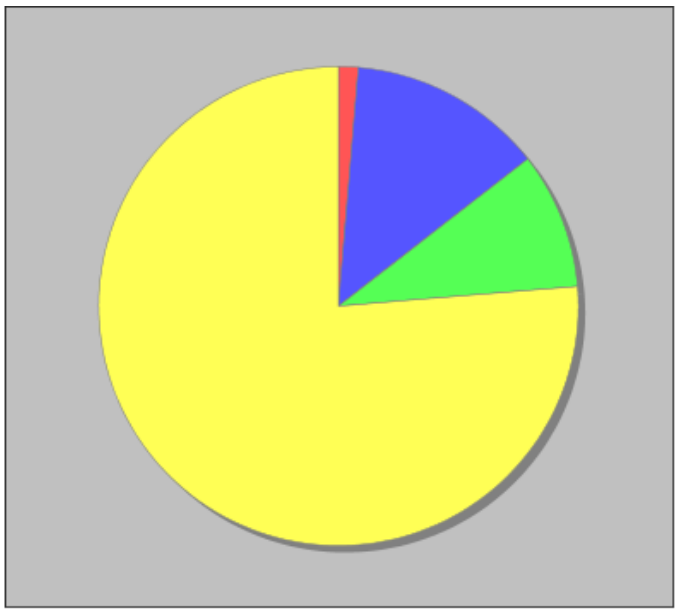
Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto



Docenti non di ruolo – 15
Docenti di Ruolo Titolarita' sulla scuola – 151

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



Fino a 1 anno – 2 Da 2 a 3 anni – 20 Da 4 a 5 anni – 14
Piu' di 5 anni – 116

Approfondimento

Personale Docente

Posti di organico, comuni e di sostegno - fabbisogno per il triennio di riferimento.

Si riportano i dati di organico relativi all'anno in corso. Risulta evidente che ogni modifica del numero

di Alunni iscritti e di classi autorizzate comporterà delle variazioni al momento poco prevedibili.

Indirizzo S.E.O.A. – A.A.A. - Corsi diurni

Classe di concorso	N° cattedre interne	N° cattedre esterne	Spezzoni orari (ore cedute e residue)
A012 Discipline letterarie	11	-	6
A017 Disegno e storia dell'arte	1	-	-
A018 Filosofia e scienze umane	-	1	-
A021 Geografia	-	-	6
AA24 Francese	3	1	-
AB24 Inglese	6	1	-
A026 Matematica	5	-	9
A027 Matematica e fisica	2	-	-
A031 Scienze degli alimenti	4	-	3
A034 Scienze e tecnologie chimiche	1	1	-
A037 Costr. tecnol. e tecn. di rappr. grafica	2	-	4
A041 Scienze e tecnologie informatiche	1	-	2
A045 Scienze economico-aziendali	4	1	-
A046 Scienze giuridico-economiche	2	-	2
A048 Scienze motorie e sportive	4	1	-

A050 Scienze nat., chim. e biologia	2	-	2
A051 Scienze, tecn. e tecniche agrarie	5	1	-
A052 Scienze, tecn. e tecniche prod. animali	1	-	-
A054 Storia dell'arte	-	-	8
A066 Tratt. testi dati applic. informatica	1	-	-
B011 Lab. scienze e tecnologie agrarie	4	1	-
B016 Lab. scienze e tecnologie informatiche	-	1	4
B017 Lab. scienze e tecnologie meccaniche	-	-	4
B019 Lab. servizi ricettività alberghiera	2	-	4
B020 Lab. servizi enogastronomici - settore cucina	6	1	8
B021 Lab. servizi enogastronomici - settore sala e vendita	4	-	8
Sostegno	11	-	-
I.R.C.	1	1	-
Educatori	5	-	-

Indirizzo S.E.O.A. Corso serale

Classe di concorso	N° Cattedre interne	N° Cattedre esterne	Spezzoni orario
A012 Discipline letterarie	1	-	2
AA24 Francese	-	-	9
AB24 Inglese	-	1	2
A026 Matematica	-	1	4

A031 Scienze degli alimenti	-	1	10
A045 Scienze economico-aziendali	-	-	7
B019 Lab. servizi ricettività alberghiera	-	-	3
B020 Lab. servizi enogastronomici - settore cucina	1	-	1
B020 Lab. servizi enogastronomici - settore sala e vendita	-	1	-

 Posti per il potenziamento alle classi e alle attività didattico-educative ed organizzative previste.

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
AB24LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE	1

Aspetti generali

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 desunte dal RAV

Risultati scolastici

Priorità

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 2022/2025 per le classi terze dell'indirizzo Agraria Agroalimentare e Agroindustria (A.A.A.) e quarte dell'indirizzo Servizi Enogastronomia Ospitalità Alberghiera (S.E.O.A.)

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Miglioramento dei risultati degli alunni nelle prove standardizzate, anche attraverso una maggiore sensibilizzazione della comunità scolastica ad una partecipazione responsabile alle rilevazioni nazionali.

Traguardo

Diminuire di 5 punti % il livello 1 di competenza delle classi seconde per diminuire il gap con i valori regionali.

Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- 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
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- 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
- 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
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Piano di miglioramento

Percorso n° 1: “Ad maiora semper 2.0”

Il R.A.V. ha evidenziato criticità negli esiti scolastici degli Allievi. Si ritiene, pertanto, di dover intervenire tempestivamente per migliorare le loro performances: capacità di apprendimento autonomo, interiorizzazione delle conoscenze e delle competenze disciplinari, sviluppo di un approccio interdisciplinare e 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).

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.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Risultati scolastici

Priorità

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 2022/2025 per le classi terze dell'indirizzo Agraria Agroalimentare e Agroindustria (A.A.A.) e quarte dell'indirizzo Servizi Enogastronomia Ospitalità Alberghiera (S.E.O.A.)

Obiettivi di processo legati del percorso

Curricolo, progettazione e valutazione

Implementazione delle attività di recupero curricolari. Elaborazione delle programmazioni disciplinari in U.d.A.

Attività prevista nel percorso: Sviluppo di un corretto metodo di studio

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2023
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Responsabile	Tutti i Docenti
Risultati attesi	Fare acquisire le strategie idonee all'apprendimento di ogni singolo Alunno. Maggiore coinvolgimento alle attività scolastiche.

Attività prevista nel percorso: Aggiornamento professionale mirato al potenziamento delle competenze metodologico-didattiche dei Docenti.

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2023
Destinatari	Docenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Esperti Esterni
Responsabile	Tutti i Docenti.
Risultati attesi	Acquisire le competenze metodologiche finalizzate ad innovare la didattica. Coinvolgimento emotivo relazionale del team dei Docenti alle innovazioni metodologiche.

Attività prevista nel percorso: Potenziamento delle nuove tecnologie multimediali nella didattica.

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2023
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Responsabile	Tutti i Docenti.
Risultati attesi	Migliorare gli esiti scolastici degli Allievi in un ambiente di apprendimento più dinamico e interattivo. Migliorare gli ambienti di apprendimento. Effettuare la D.D.I. come metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento.

Percorso n° 2: Scuola 4.0: Inva(L)siamoci di parole e numeri

Il R.A.V. ha evidenziato una criticità di livello 4 nelle prove standardizzate rispetto alla media regionale e nazionale. 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 la somministrazione di opportuni esercizi di difficoltà graduate. Propedeutico a tale attività è l'aggiornamento professionale dei Docenti, al fine di individuare le strategie didattiche migliori, che si avvalgano di approcci metodologici innovativi, secondo le più avanzate ricerche didattico-pedagogiche, coerenti con i percorsi di studi delle Scuole coinvolte (didattica laboratoriale, ricerca-azione, cooperative learning, tutoring, flipped classroom...).
Nello specifico possono svolgere un ruolo importante nello sviluppo e nel successo sul piano cognitivo:

- il senso di efficacia collettiva del corpo docente riguardo la capacità di ottenere progressi scolastici significativi,
- l'autoefficacia degli insegnanti riguardo al motivare e al promuovere l'apprendimento degli allievi,

- l'utilizzo di ambienti di apprendimento innovativi connessi a una visione pedagogica che mette al centro gli studenti nell'attività didattica, secondo principi di flessibilità, di collaborazione e di inclusione.

Il progetto nasce dall'esigenza di:

- valorizzare le specifiche competenze professionali presenti nella Istituzione Scolastica, nella piena consapevolezza del fatto che l'elemento determinante e vincente per la buona riuscita di una iniziativa sia rappresentato dalla motivazione di coloro che vi sono coinvolti;
- fare acquisire agli alunni una maggiore consapevolezza delle loro capacità.
- coinvolgere in modo fattivo i discenti nel processo di apprendimento;
- 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 per adeguarle alle esigenze formative degli studenti;
- coinvolgere le famiglie per un'azione sinergica educativa di supporto.

Fasi di realizzazione del Progetto:

- Analisi dei Quadri di riferimento delle Prove INVALSI al fine di rilevare criticità e punti di forza.
- Azioni formative per potenziare le competenze di carattere metodologico e didattico dei Docenti.
- Somministrazione di prove simulate per rilevare le competenze degli studenti.
- Analisi dei risultati e condivisione degli stessi con gli alunni per individuare gli errori commessi e/o le difficoltà incontrate.
- Monitoraggio della partecipazione e del gradimento alle attività programmate;
- Analisi dei risultati raggiunti in termini di processi ed esiti.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Miglioramento dei risultati degli alunni nelle prove standardizzate, anche attraverso una maggiore sensibilizzazione della comunità scolastica ad una partecipazione responsabile alle rilevazioni nazionali.

Traguardo

Diminuire di 5 punti % il livello 1 di competenza delle classi seconde per diminuire il gap con i valori regionali.

Obiettivi di processo legati del percorso

Curricolo, progettazione e valutazione

Implementazione delle attività finalizzate al miglioramento delle performance degli allievi nelle prove standardizzate; Miglioramento dell'approccio metodologico e della progettazione delle strategie didattiche dei docenti; rendere più coinvolgenti gli ambienti di apprendimento

Attività prevista nel percorso: Ambienti di apprendimento innovativi: laboratori per le professioni digitali

Tempistica prevista per la	6/2023

conclusione dell'attività	
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Responsabile	Tutti i Docenti
Risultati attesi	Favorire processi di apprendimento. Coinvolgimento degli alunni nei confronti del dialogo formativo.

Attività prevista nel percorso: Progetti P.O.N: rivolti agli studenti

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2023
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Esperti Esterni
Responsabile	Tutti i Docenti
Risultati attesi	Favorire l'autostima degli alunni e facilitarne il successo scolastico e l'integrazione sociale. Miglioramento dei rapporti interpersonali e sociali. Maggiore coinvolgimento alle attività scolastiche attraverso pratiche di didattica laboratoriale

Attività prevista nel percorso: Programmazione ed elaborazione di prove, utili al miglioramento delle competenze nelle prove standardizzate

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2023

Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Responsabile	Docenti dell'area umanistica-linguistica e matematico-tecnico-scientifica
Risultati attesi	Monitorare i risultati INVALSI per la riflessione didattica. Programmare attività ed elaborare simulazioni di prove in linea con le competenze richieste. Creazione di una sinergia metodologico-didattica tra Docenti.

Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

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 nonchè 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

Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

- Risorse per le azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica in attuazione della linea di investimento 1.4. "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica" nell'ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU.
- "Piano Scuola 4.0" in attuazione della linea di investimento 3.2 "Scuola 4.0: scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori" nell'ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, finanziato dall'Unione Europea – Next Generation EU.
- Avviso Pubblico "Investimento 1.2 Abilitazione al cloud per le P.A. locali - scuole (aprile 2022)" - M1C1 P.N.R.R. finanziato dall'Unione Europea – Next Generation EU.
- Avviso Pubblico "Misura 1.4.1 Esperienza del cittadino nei servizi pubblici - scuole (aprile 2022)" – P.N.R.R. M1C1 Investimento 1.4 "Servizi e cittadinanza digitale" finanziato dall'Unione Europea – Next Generation EU.

Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Istituto/Plessi	Codice Scuola
IST. TECNICO AGRARIO "C. AMATO VETRANO"	AGTA012016

Indirizzo di studio

- **AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.**
- **GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

Competenze comuni:

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:

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.

PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Competenze comuni:

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:

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 produzionianimali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione
dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Competenze comuni:

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:

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.

ENOTENICO - SESTO ANNO - OPZIONE

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: CONVITTO ANNESSO

Istituto/Plessi	Codice Scuola
"SEN.G.MOLINARI"	AGVC05000P

Indirizzo di studio

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

Indirizzo di studio

- **OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**
- **ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE**
- **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**
- **ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

Competenze comuni:

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:

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

OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE INTERNE

Approfondimento

Traguardi attesi in uscita

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Competenze comuni

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.

Produzioni e Trasformazioni

Competenze specifiche

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.

Viticoltura ed Enologia

Competenze specifiche

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.

Gestione Ambiente e Territorio

Competenze specifiche

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.

IST. PROF. PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Competenze comuni

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.

Servizi di Sala e Vendita

Competenze specifiche

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

Accoglienza Turistica

Competenze specifiche

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 enogastonomici, 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 all0organizzazione 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.

Enogastronomia

Competenze specifiche

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

IIS - CALOGERO AMATO VETRANO

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

Insegnamento trasversale di educazione civica e monte ore previsto per anno di corso

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. Per l'area dello sviluppo sostenibile un rappresentante del Comitato Civico del Patrimonio Termale di Sciacca integrerà le tematiche presenti nel territorio. Le tematiche proposte saranno accompagnate da visite guidate.

Il numero dei docenti coinvolti oscilla da 5 a 8 a seconda dell'anno di corso e dell'indirizzo. Le discipline coinvolte sono:

INDIRIZZO SEOA

BIENNIO

Discipline	Prima	Seconda

	classe ORE	classe ORE
Italiano	6	6
Storia	6	6
Diritto	6	6
TIC	6	6
Scienze Alimenti	3	6
Scienze Integrate	6	6

TRIENNIO

Discipline Accoglienza turistica	Terza classe ORE	Discipline Accoglienza turistica	Quarta classe ORE	Discipline Accoglienza turistica	Quinta Classe ORE

Italiano	6	Italiano	6	Italiano	6
Storia	6	Storia	6	Storia	6
DTA	9	DTA	9	DTA	9
Scienze Motorie	6	Scienze Motorie	6	Scienze Motorie	6
Accogl. Tur.	6	Accogl. Tur.	6	Accogl. Tur.	6

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	9	DTA	9	DTA	9

Scienze Alimentazione	6	Scienze Alimentazione	6	Scienze alimentazione	6
Scienze Motorie	6	Scienze Motorie	6	Scienze Motorie	6

INDIRIZZO SEOA/SERALE

Discipline	Classe seconda ORE	Discipline	Classe terza ORE	Classe quarta ORE	Classe quinta ORE
Italiano	7	Italiano	7	6	6
Storia	7	Storia	6	6	8
Matematica	6	DTA	9	9	7
Scienze Alimentazione	6	Scienze Alimentazione	8	6	6
Lab. Cucina	4	Lab. Cucina	3	3	3
Lab. Sala	3	Lab. Sala		3	3

INDIRIZZO AGRARIO

Discipline	Prima ORE	Seconda ORE
Italiano	6	6
Storia	6	6
Diritto	6	6
TIC	6	
Sc T R Grafiche		6
Scienze Int Biologia	2	2
Scienze Int Fisica	2	2
Scienze Int Chimica	2	2
Scienze Motorie	3	3

Discipline	Terza ORE	Quarta ORE	Quinta ORE
Italiano	6	7	7
Storia	6	6	6
Produzioni vegetali	7	6	
Economia/Estimo	2		
Produzioni animali		8	7
Scienze Motorie	6	6	4
Trasf. dei Prodotti	5		
Gest. Amb. Territ.			9

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.

Allegati:

Quadri orari...pdf

Curricolo di Istituto

IIS - CALOGERO AMATO VETRANO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	
Classe IV	✓	
Classe V	✓	

Dettaglio Curricolo plesso: IPSEOA "SEN. G.MOLINARI"

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Curricolo d'Istituto indirizzo S.E.O.A.

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, nonche' di orientare il progetto di vita e di lavoro della studentessa e dello studente, anche per migliori prospettive di occupabilita'. Il modello didattico aggrega le

discipline negli assi culturali di cui al decreto adottato in attuazione dell'articolo 1, comma 622, della legge 27 dicembre 2006, n. 296; il medesimo modello fa riferimento a metodologie di apprendimento di tipo induttivo ed e' organizzato per unita' di apprendimento. Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalita' di formare la studentessa e lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualita'

comunemente denominato «Made in Italy», nonche' 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 attivita' e insegnamenti di istruzione generale e in 924 ore di attivita' e insegnamenti di indirizzo, comprensive del tempo da destinare al potenziamento dei laboratori.
Le attivita' e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregati in assi culturali.

- Un triennio dei percorsi dell'istruzione professionale articolato in un terzo, quarto e quinto anno. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico e' di 1056 ore, articolate in 462 ore di attivita' e insegnamenti di istruzione generale e in 594 ore di attivita' 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 abilita' e le conoscenze di indirizzo in funzione di un rapido accesso al lavoro;

c) partecipare alle attivita' 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 modalita' 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 sevizi 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 responsabilita' in relazione alle attivita' economiche di riferimento.

I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella societa' della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale e', pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialita' e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realta', attento ad un utilizzo sempre piu' ampio delle tecnologie, cosi' da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualita' del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo

produttivo e la crescita economica. Il fattore «professionalita' del lavoro» risiede, pertanto, nell'assumere responsabilita' in riferimento ad uno scopo definito e nella capacita' 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 e' in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti entro il contesto lavorativo di riferimento. Cio', 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

Traguardi di competenza

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Classi Prime

- 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.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Classi Seconde

- 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.

· COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
· SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
· CITTADINANZA DIGITALE

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Classi Terze

- 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.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Classi Quarte

- 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.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Classi Quinte

- 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.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	

	33 ore	Più di 33 ore
Classe IV	✓	
Classe V	✓	

Aspetti qualificanti del curriculo

Curricolo verticale

.

Allegato:

CURRICOLO VERTICALE Ind. SEOA...pdf

Dettaglio Curricolo plesso: IST. TECNICO AGRARIO "C. AMATO VETRANO"

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

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.

Sono attive le articolazioni: “Gestione dell’ambiente e del territorio”, Produzioni e trasformazioni” e “Viticoltura ed enologia”.

Nell’articolazione “Gestione dell’ambiente e del territorio” vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale (equilibri ambientali, idrogeologici e paesaggistici), le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

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

Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Profilo professionale

Al termine del percorso formativo il diplomato in "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" :

– ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzanti del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;

– interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare è in grado di:

• collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;

• controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;

• individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;

• intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e 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

Traguardi di competenza

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Classi Prime

- 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.

· COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Classi Seconde

- 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.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

· CITTADINANZA DIGITALE

Nucleo tematico collegato al traguardo: Classi Terze

- 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.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Classi Quarte

- 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.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Classi Quinte

- 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.

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	

	33 ore	Più di 33 ore
Classe IV	✓	
Classe V	✓	
Classe VI	✓	

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

SCUOLA E LAVORO: SERVIZI ENOGASTRONOMICI E TURISTICI

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

- Impresa Formativa Simulata (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.

PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI NEL TERRITORIO

Il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento permette l'acquisizione, lo sviluppo e l'applicazione delle competenze, previste dai profili educativi culturali e professionali dell'Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, articolazione "Produzioni e trasformazioni". Il Piano di Lavoro Curricolare dei percorsi di P.C.T.O. ha l'obiettivo di 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.

Modalità

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Soggetti coinvolti

- Azienda Agraria dell'Istituto, aziende esterne di settore

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

La documentazione e la valutazione delle attività dei P.C.T.O. avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida ai sensi dell'articolo 1, comma 785, Legge 30 dicembre 2018, n° 145, 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, per misurare il livello di partecipazione dello Studente;
- Scheda di valutazione del Tutor aziendale;
- Attestato P.C.T.O.;
- Scheda Valutazione Studente, redatta al termine dell'esperienza in azienda, nella quale l'Alunno sarà chiamato a dare informazioni sui seguenti punti:

a. riflessione sui punti di forza dell'esperienza (abilità acquisite, capacità relazionali,

verifica delle capacità personali);

b. riflessione sui disagi affrontati (inesperienza, rapporti interpersonali, organizzazione dell'attività);

c. valutazione complessiva delle settimane di stage aziendale;

- Relazione finale

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

VITICOLTURA ED ENOLOGIA NEL TERRITORIO

Il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento permette l'acquisizione, lo sviluppo e l'applicazione delle competenze, previste dai profili educativi culturali e professionali dell'Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, articolazione "Viticoltura ed Enologia". Il Piano di Lavoro Curricolare dei percorsi di P.C.T.O. ha l'obiettivo di 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.

Modalità

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Soggetti coinvolti

- Azienda Agraria dell'Istituto, aziende esterne di settore

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

La documentazione e la valutazione delle attività dei P.C.T.O. avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida ai sensi dell'articolo 1, comma 785, Legge 30 dicembre 2018, n° 145, 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, per misurare il livello di partecipazione dello Studente;
- Scheda di valutazione del Tutor aziendale;
- Attestato P.C.T.O.;
- Scheda Valutazione Studente, redatta al termine dell'esperienza in azienda, nella quale l'Alunno sarà chiamato a dare informazioni sui seguenti punti:

a. riflessione sui punti di forza dell'esperienza (abilità acquisite, capacità relazionali, verifica delle capacità personali);

b. riflessione sui disagi affrontati (inesperienza, rapporti interpersonali, organizzazione dell'attività);

c. valutazione complessiva delle settimane di stage aziendale;

- Relazione finale

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

Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

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 verifichino fenomeni di bullismo e/o di cyberbullismo. Le tematiche riguarderanno principalmente aspetti di legalità e cittadinanza, particolarmente curvati 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 prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

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	Gruppi classe
Risorse professionali	Esperti di settore: funzionari Polizia postale etc...

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
Aule	Auditorium-Teatro

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 prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

.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	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Chimica
	Chimica enologica
	Impianto di microvinificazione

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 prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

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

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Chimica
	Trasformazione dei prodotti

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 prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

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	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Trasformazione dei prodotti
	Apiario dell'Istituto

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 prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

Risultati attesi

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 capacita 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 verticali
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Azienda Agraria dell'Istituto

Approfondimento

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

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 prioritari del PTOF collegati

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

- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

.

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Chimica
	Fisica
	Informatica
	Scienze
	Sala ristorante
	Sala bar
	Pasticceria
	Cucina

	Front-office
	Informatico Back-office
Aule	Auditorium-Teatro
Strutture sportive	Palestra
	Campo Calcetto

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• Open-day. 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. 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; 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 prioritari del PTOF collegati

- 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
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

.

Destinatari	Classi aperte parallele

Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Chimica
	Fisica
	Trasformazione dei prodotti
	Sala ristorante
	Sala bar
	Pasticceria
	Cucina
Aule	Auditorium-Teatro
Strutture sportive	Palestra
	Campo Calcetto

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 Leggen.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 prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Azienda Agraria dell'Istituto
Aule	Auditorium-Teatro

Approfondimento

DESTINATARI:

¨ Gruppi classe

¨ Alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado

"TAVOLATA DI SAN GIUSEPPE" TRA FEDE, CULTURA ED ENOGASTRONOMIAINCLUSIONE 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 prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Sala ristorante
	Sala bar
	Pasticceria
	Cucina
Biblioteche	Classica
Aule	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 anchetramite un confronto sincronico e diacronico con eventi a tema

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 prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
Aule	Auditorium-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 prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Panel-test

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 prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	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 prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

Risultati attesi

.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica

TORNEI SPORTIVI INTERNI

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 prioritari del PTOF collegati

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

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

.

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Strutture sportive	Palestra
	Campo Calcetto

CLIL (PER LE QUINTE CLASSI Ind. A.A.A.)

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 compresenza del docente di una disciplina dell'articolazione che vede gli alunni della 5^ 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 prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica

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 prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet

EDUCAZIONE AMBIENTALE

L'educazione allo sviluppo sostenibile diventa oggi un obiettivo strategico e le sfide ambientali, legate alla conservazione delle risorse del nostro Pianeta, rappresentano una sfida non più

eludibile per le future generazioni. Perché questo accada, è necessario un profondo cambio di mentalità che coinvolga le istituzioni, le imprese e le singole persone. E questa nuova consapevolezza nazionale non può che iniziare dalle scuole e dagli studenti, di tutte le età. Soprattutto dai più giovani, quelli che potremmo chiamare “nativi ambientali”: una generazione che nella quotidianità dei comportamenti trova già come prospettiva naturale il rispetto dell'ambiente in cui vive. L'obiettivo congiunto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca è creare le condizioni per fare in modo che queste pratiche vengano sviluppate, incrementate, messe a sistema, rese patrimonio vivo della nostra società, affinché possano costituire le basi di un nuovo patto tra i cittadini, attraverso le generazioni, per lo sviluppo e la crescita del Paese. L’educazione allo sviluppo sostenibile, quindi, si candida a diventare il progetto nell’ambito del quale promuovere le competenze necessarie per mettere in discussione i modelli esistenti, per migliorarli e per costruirne insieme di nuovi. Educare gli studenti, oltre che noi stessi, alla sostenibilità significa attivare processi virtuosi di cambiamento complessivo dei comportamenti e degli stili di vita. Un nuovo approccio all’ambiente fondato sulla sfera valoriale prima che su quella cognitiva. La gestione dei rifiuti è uno degli anelli principali della lunga catena delle problematiche ambientali contemporanee sempre più pressanti da risolvere. La riduzione, la raccolta differenziata e il riciclo costituiscono oggi essenziali attività di prevenzione e tutela attraverso le quali contribuire alla salvaguardia ambientale ed alla conservazione delle risorse naturali. E’ quindi necessario far si ché gli studenti comprendano le problematiche legate allo smaltimento dei rifiuti in termini generali, siano in grado di riflettere sulle modalità di riduzione dei rifiuti, anche attraverso il riutilizzo dei materiali e comprendano l’importanza di effettuare una corretta raccolta differenziata. Il progetto si propone quindi di avviare un percorso di formazione degli studenti rispetto a tematiche di straordinaria attualità per il raggiungimento di una maggiore coscienza del disagio ecologico che viene aggravato da un rapporto superficiale tra l'uomo e l'ambiente. Nel concreto, obiettivo primario del progetto è quello di inquadrare innanzitutto le problematiche legate allo smaltimento dei rifiuti in termini generali, agli effetti disastrosi a livello di inquinamento ambientale di una scarsa sensibilità a questo tema, per poi puntare l’attenzione sulle possibilità di ridurre la produzione di rifiuti, anche attraverso il riutilizzo dei rifiuti (compost) e sull’importanza di effettuare una corretta raccolta differenziata.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

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	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
Aule	RISORSA ESTERNA: incontri con associazioni WWF, Marevivo

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 BLSD, rivolto ad una selezione di studenti delle terze e quarte classi, ai docenti di Scienze motorie, al personale ATA addetto al primo soccorso e ad una selezione di collaboratori scolastici. 1) I corsi, propedeutici allo svolgimento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro, hanno la durata di 4 ore per la formazione generale (in modalità e-learning su piattaforma MIUR), e di 8 ore per la formazione specifica (rischio medio) erogati mediante lezioni frontali. 2) Il corso di primo soccorso BLSD (Basic Life Support – Defibrillation), in collaborazione con le con l'Unità

Territoriale della Croce Rossa Italiana, illustra le tecniche di primo soccorso, le manovre di rianimazione cardiopolmonare anche con l'uso del defibrillatore e le manovre di disostruzione con simulazione sui manichini.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

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

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
Aule	Auditorium-Teatro

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 prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

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 Mixlogy'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	Altro
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Sala ristorante
	Sala bar
	Pasticceria
	Cucina
	Front-office
	Informatico Back-office
Aule	Auditorium-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.

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 prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

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	Con collegamento ad Internet
	Chimica
	Informatica
	Trasformazione dei prodotti
	Scienza degli alimenti
	Sala ristorante
	Sala bar
	Pasticceria
	Cucina
	Front-office
Aule	Auditorium-Teatro

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 prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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

Risultati attesi

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".

Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	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 prioritari del PTOF collegati

- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

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	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Chimica
	Fisica
	Informatica
	Scienze
	Trasformazione dei prodotti
	Sala ristorante

	Sala bar
	Pasticceria
	Cucina
	Front-office
	Informatico Back-office

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 prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

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	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
Biblioteche	Classica
Aule	Auditorium-Teatro

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 prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

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	Altro

Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Chimica
	Informatica
	Scienze
	Chimica enologica
	Scienza degli alimenti
	Sala ristorante
	Sala bar
	Pasticceria
	Cucina
	Front-office
	Informatico Back-office

PROGETTO “LA NUOVA EDUCAZIONE CIVICA”

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 prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

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 princìpi. All'interno della nostra Costituzione sono descritti i princìpi 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 Princìpi 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	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet

P.O.N. E P.O.C. (FINANZIATO CON F.S.E. E F.D.R.) – SOCIALITÀ, APPRENDIMENTI, ACCOGLIENZA "INSIEME PER CRESCERE" - AVVISO PUBBLICO N. 33956 DEL 18 MAGGIO 2022

Il Progetto "Insieme per crescere" intende ampliare e sostenere l'offerta formativa per gli anni scolastici 2021-2022 e 2022-2023, con azioni specifiche volte a migliorare il successo scolastico, promuovendo iniziative per gli apprendimenti, l'aggregazione, la socialità, l'accoglienza e la vita di gruppo delle studentesse e degli studenti attraverso lo sport di squadra, anche in coerenza con quanto previsto nella nota del Capo Dipartimento per il Sistema educativo di istruzione e di formazione n. 994 dell'11 maggio 2022, concernente il Piano Scuola Estate 2022.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

- 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

Risultati attesi

Il Progetto, costituito da due moduli, mira a rafforzare l'educazione motoria, lo sport, il gioco didattico e la valorizzazione dei beni comuni. Il Progetto si propone di: • potenziare le discipline motorie e sviluppare comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport; • sviluppare comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali; • prevenire e contrastare la dispersione scolastica e ogni forma di discriminazione e di bullismo; potenziare l'inclusione scolastica e il diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati; • sostenere la motivazione/rimotivazione allo studio; • promuovere la dimensione relazionale nei processi di insegnamento e apprendimento e il benessere dello studente; • favorire e migliorare i processi di apprendimento attraverso l'utilizzo di tecniche e strumenti anche non formali e di metodologie didattiche innovative; • sviluppare le 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.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
Strutture sportive	Palestra

P.O.N. E P.O.C. (FINANZIATO CON F.S.E. E F.D.R.) – SOCIALITÀ, APPRENDIMENTI, ACCOGLIENZA "COMPETENTI SI DIVENTA" - AVVISO PUBBLICO N. 33956 DEL 18 MAGGIO 2022

Il Progetto "Competenti si diventa" intende ampliare e sostenere l'offerta formativa per gli anni scolastici 2021-2022 e 2022-2023, integrando gli interventi definiti a livello nazionale con azioni specifiche volte a migliorare le competenze di base e a ridurre il divario digitale.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- 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

Risultati attesi

Il Progetto mira a rafforzare la competenza multilinguistica (potenziamento della lingua straniera), la competenza digitale (potenziamento delle competenze digitali e di informatica, coding e robotica, media education, etc.), la competenza imprenditoriale (educazione all'imprenditorialità, potenziamento delle attività di laboratorio professionalizzanti, etc.), la competenza personale, sociale e la capacità di imparare ad imparare. Il Progetto si propone di: • valorizzare e potenziare le competenze linguistiche, con particolare riferimento alla lingua

inglese e alla lingua francese, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning; • rafforzare le competenze chiave per l'apprendimento permanente; • sviluppare le 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; • prevenire e contrastare la dispersione scolastica, ogni forma di discriminazione e di bullismo, anche informatico; potenziare all'inclusione scolastica e al diritto allo studio gli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati; • potenziare le metodologie laboratoriali e le attività di laboratorio; • sostenere la motivazione/rimotivazione allo studio attraverso l'utilizzo di tecniche e strumenti anche non formali e con metodologie didattiche innovative, proattive e stimolanti (anche alla luce dei rischi di abbandono determinati dalla pandemia); • valorizzare i percorsi formativi individualizzati e coinvolgere gli alunni e gli studenti; • individuare percorsi e sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti; • valorizzare la 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; • promuovere la dimensione relazionale nei processi di insegnamento e apprendimento e il benessere dello studente.

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Chimica
	Informatica
	Lingue
	Scienza degli alimenti
	Sala ristorante
	Sala bar
	Pasticceria

	Cucina
	Front-office

PON/FESR - AVVISO PUBBLICO N. 20480 DEL 20/07/2021 - REACT EU RETI LOCALI, CABLATE E WIRELESS, NELLE SCUOLE – TITOLO PROGETTO "CABLAGGIO STRUTTURATO E SICURO ALL'INTERNO DEGLI EDIFICI SCOLASTICI"

Lo scopo del presente Avviso è la realizzazione di reti locali, sia cablate che wireless, per dotare l' edificio scolastico di un'infrastruttura di rete capace di coprire gli spazi didattici e amministrativi della scuola, per consentire la connessione alla rete al personale scolastico e agli studenti, assicurando, anche, il cablaggio degli spazi, la sicurezza informatica dei dati, la gestione e l'autenticazione degli accessi.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

Risultati attesi

La realizzazione di reti con il ricorso a tecnologie sia wired (cablaggio) sia wireless (WiFi) favorirà una didattica collaborativa e multimediale e le attrezzature tecnologiche verranno utilizzate in aula dove si creerà un ambiente di apprendimento interattivo. La spinta all'innovazione e l'utilizzo degli strumenti digitali consentirà di accrescere l'interesse ed il livello di apprendimento degli Studenti.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica

Approfondimento

DESTINATARI

Il personale e gli studenti di tutto l'Istituto.

PON/FESR - AVVISO PUBBLICO N. 50636 DEL 27/12/2021 - REACT EU AMBIENTI E LABORATORI PER L'EDUCAZIONE E LA FORMAZIONE ALLA TRANSIZIONE ECOLOGICA -TITOLO PROGETTO "LABORATORI GREEN, SOSTENIBILI E INNOVATIVI PER LE SCUOLE DEL SECONDO CICLO"

.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Azienda Agraria dell'Istituto

PO FESR SICILIA 2014-2020-ASSE 10-OB.SP.10.7-AZ.10.7.1-AVVISO PROT.N°1076 26/11/20-"INTERVENTI DI RIQUALIF. AMBIENTI A GARANZIA DELLA SICUREZZA INDIVID. E DEL MANTENIMENTO DEL DISTANZIAMENTO SOC. DEGLI IMMOBILI CHE OSPITANO LE ATT. DIDATTICHE E FORMATIVE

L'intervento prevede la realizzazione di un nuovo laboratorio a servizio delle esercitazioni pratiche degli studenti del percorso di studio di enogastronomia e dei servizi di ospitalità alberghiera. In particolare, si prevede di adeguare n. 2 aule, poste al piano rialzato del corpo centrale e ubicate in prossimità dei laboratori esistenti. Le aule, essendo adiacenti ad un laboratorio di cucina, si prestano ottimamente alla loro nuova destinazione. L'intervento prevede l'ottenimento dei seguenti locali: - Aula per le esercitazioni pratiche di Sala - Office - Servizi igienici. Il progetto prevede, oltre la realizzazione dei locali suddetti, anche la fornitura di tutti gli arredi e delle attrezzature per rendere i locali funzionali alla loro destinazione. Il progetto prevede inoltre il recupero di un'aula didattica al posto del locale attualmente adibito a magazzino, il quale si trova al piano rialzato lungo un corridoio dove sono presenti altre aule. Il locale magazzino sarà spostato nel piano interrato, in un locale che necessiterà di piccoli interventi di adeguamento funzionali previsti nel presente progetto.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

L'intervento ha l'obiettivo di consentire a tutti gli studenti di effettuare le esercitazioni pratiche di laboratorio, ridotte o annullate per problemi di spazi e adattamento del numero di allievi alle aule di laboratorio esistenti, per i problemi dell'emergenza sanitaria.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Scienza degli alimenti
	Sala ristorante
	Sala bar

PROGETTO “ADOTTA UNA SPIAGGIA” - SPIAGGIA DELLA TONNARA DI SCIACCA

Il progetto consiste nell’adozione formale, da parte della scuola, della spiaggia della Tonnara, su cui insiste il convitto dello stesso istituto. L’adozione avverrà formalizzando un accordo con il Comune di Sciacca, la Capitaneria di Porto ed il Museo Diffuso dei 5 Sensi.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Il progetto mira a far cogliere agli alunni gli elementi di vulnerabilità del sito e porre in essere possibili interventi di tutela e di riqualificazione. Ciò consentirà a favorire nella collettività, essendo essi stessi fruitori del lungomare, la crescita di una mentalità ecologica, senso civico e consapevolezza che la salvaguardia dell’ambiente è il futuro dell’uomo.

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Ambiente naturale Spiaggia

Approfondimento

Destinatari: classi del biennio dell'IISS Amato Vetrano di Sciacca (10 classi) - docenti – Delegazione Regionale Sicilia Marevivo Onlus – Comune di Sciacca – Capitaneria di Porto di Sciacca – Museo Diffuso dei 5 Sensi.

RISORSE AZIONI PREVENZ E CONTRASTO DISPERSIONE SC. ATTUAZ. LINEA DI INVEST. 1.4. "INTERVENTO STRAORD. RIDUZIONE DEI DIVARI TERR. NEL I E II C. SCUOLA SECOND. E ALLA LOTTA DISPERSIONE SCOL"MISSIONE4–COMPONP.1–DEL PNRR, FINANZ DA U.E.–NEXT GENERATION EU

.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

.

Destinatari	Altro

AVVISO PUBBLICO "INVESTIMENTO 1.2 ABILITAZIONE AL CLOUD PER LE P.A. LOCALI - SCUOLE (APRILE 2022)" - M1C1 P.N.R.R. FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION EU

.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

.

Destinatari	Altro

AVVISO PUBBLICO "MISURA 1.4.1 ESPERIENZA DEL CITTADINO NEI SERVIZI PUBBLICI - SCUOLE (APRILE 2022)" – P.N.R.R. M1C1 INVESTIMENTO 1.4 "SERVIZI E CITTADINANZA

DIGITALE" FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION EU

.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

.

EDUCAZIONE ALLA SALUTE E ALL' AFFETTIVITA'

1) Come diventare Donatore di midollo osseo - Registro Italiano dei Donatori di Midollo Osseo.
2) Visione di un film su amore e sesssualità.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

1) Sensibilizzare e informare la popolazione studentesca delle ultime classi sulla possibilità di combattere, attraverso la donazione e il trapianto di midollo osseo, le leucemie, i linfomi, il mieloma e altre neoplasie del sangue. 2) L'incontro offre l'occasione alle classi di riflettere sul significato ed il valore della relazione affettiva e della sessualità nella coppia.

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
Aule	Auditorium-Teatro

Approfondimento

1) Classi aperte parallele: CLASSI QUINTE

RISORSE PROFESSIONALI ESTERNE

2) Classi aperte parallele: CLASSI TERZE

RISORSE PROFESSIONALI INTERNE

AZIONI DI PREVENZIONE E CONTRASTO DELLA DISPERSIONE SCOL.-LINEA INVESTIMENTO 1.4."INTERVENTO STRAORD. PER LA RIDUZIONE DEI DIVARI TERRITORIALI I E II CICLO SCUOLA SECOND. E LOTTA ALLA DISPERSIONE SCOLAST" MISS.4–COMP 1–PNRR-UNIONE EUR–NEXT GENERATION EU

.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

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 2022/2025 per le classi terze dell'indirizzo Agraria Agroalimentare e Agroindustria (A.A.A.) e quarte dell'indirizzo Servizi Enogastronomia Ospitalità Alberghiera (S.E.O.A.)

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Miglioramento dei risultati degli alunni nelle prove standardizzate, anche attraverso una maggiore sensibilizzazione della comunità scolastica ad una partecipazione responsabile alle rilevazioni nazionali.

Traguardo

Diminuire di 5 punti % il livello 1 di competenza delle classi seconde per diminuire il gap con i valori regionali.

Risultati attesi

.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno ed Esterno

"PIANO SCUOLA 4.0 "ATTUAZIONE LINEA DI INVESTIMENTO 3.2 "SCUOLA 4.0: SCUOLE INNOVATIVE, CABLAGGIO, NUOVI AMBIENTI APPRENDIMENTO E LABORATORI" NELL'AMBITO DELLA MISS.4–COMP 1 – DEL

PNRR, FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION EU

.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

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 2022/2025 per le classi terze dell'indirizzo Agraria Agroalimentare e Agroindustria (A.A.A.) e quarte dell'indirizzo Servizi Enogastronomia Ospitalità Alberghiera (S.E.O.A.)

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Miglioramento dei risultati degli alunni nelle prove standardizzate, anche attraverso una maggiore sensibilizzazione della comunità scolastica ad una partecipazione responsabile alle rilevazioni nazionali.

Traguardo

Diminuire di 5 punti % il livello 1 di competenza delle classi seconde per diminuire il gap con i valori regionali.

Risultati attesi

.

Destinatari	Classi aperte verticali
Risorse professionali	Interno ed Esterno

"INVESTIMENTO 1.2 ABILITAZIONE AL CLOUD PER LE P.A. LOCALI - SCUOLE (APRILE 2022)" - M1C1 P.N.R.R. FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION EU

.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- 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
- 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
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

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 2022/2025 per le classi terze dell'indirizzo Agraria Agroalimentare e Agroindustria (A.A.A.) e quarte dell'indirizzo Servizi Enogastronomia Ospitalità Alberghiera (S.E.O.A.)

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Miglioramento dei risultati degli alunni nelle prove standardizzate, anche attraverso una maggiore sensibilizzazione della comunità scolastica ad una partecipazione responsabile alle rilevazioni nazionali.

Traguardo

Diminuire di 5 punti % il livello 1 di competenza delle classi seconde per diminuire il gap con i valori regionali.

Risultati attesi

.

Destinatari	Altro

Risorse professionali | Interno ed Esterno

"MISURA 1.4.1 ESPERIENZA DEL CITTADINO NEI SERVIZI PUBBLICI - SCUOLE (APRILE 2022)" – P.N.R.R. M1C1 INVESTIMENTO 1.4 "SERVIZI E CITTADINANZA DIGITALE" FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION EU

.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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

- 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

Risultati attesi

.

Destinatari	Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno ed Esterno

"SUPPORTO PER IL PERSONALE DELLE ISTITUZIONI SCOLAST., STUDENTI E LE FAMIGLIE-SERVIZI PROFESSIONALI PER L'ASSISTENZA E IL SUPP. PSICOLOG. IN RELAZIONE ALLA PREVENZ. E AL TRATT. DEI DISAGI E DELLE CONSEGUENZE DERIVANTI DALL'EMERGENZA EPIDEM. DA COVID-19"

.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

- 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
- 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

Risultati attesi

.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno ed Esterno

“INT. DI RIQ. DDG N.28 31/1/22 EDIFICI SCOL. PER FACIL L’ACCESS. PERS. CON DISABILITÀ.”-AZ 10.7.1“INT. RIQUAL AMB MIRATI CONTR DISPER SCOL,RITARDI FORMAT, PROBL INCLUS SOGG SVANT MIGL. SERV. UTENZA SCOL” O.T. 10 PO FESR SICILIA 14/20-D.D.G. N.28 31/01/22

.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- 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
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

Risultati scolastici

Priorità

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 2022/2025 per le classi terze dell'indirizzo Agraria Agroalimentare e Agroindustria (A.A.A.) e quarte dell'indirizzo Servizi Enogastronomia Ospitalità Alberghiera (S.E.O.A.)

Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Miglioramento dei risultati degli alunni nelle prove standardizzate, anche attraverso una maggiore sensibilizzazione della comunità scolastica ad una partecipazione responsabile alle rilevazioni nazionali.

Traguardo

Diminuire di 5 punti % il livello 1 di competenza delle classi seconde per diminuire il gap con i valori regionali.

Risultati attesi

.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno ed Esterno

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

PON/FESR - Avviso pubblico n. 50636 del 27/12/2021 - REACT EU AMBIENTI E LABORATORI PER L'EDUCAZIONE E LA FORMAZIONE ALLA TRANSIZIONE ECOLOGICA -TITOLO PROGETTO "LABORATORI GREEN, SOSTENIBILI E INNOVATIVI PER LE SCUOLE DEL SECONDO CICLO"

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione delle infrastrutture
- La rigenerazione delle opportunita'

Obiettivi dell'attività

Obiettivi sociali	· Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia
Obiettivi ambientali	· Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura · Maturare la consapevolezza

dell'importanza del suolo'

Obiettivi economici	·	Acquisire competenze green

Risultati attesi

.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Piano di formazione del personale docente
- Piano di formazione del personale ATA

Informazioni

Descrizione attività

Realizzazione di una serra destinata a una coltura idroponica per la realizzazione di produzioni sostenibili.

Alunni coinvolti: indirizzo A.A.A. (produzione), indirizzo S.E.O.A. (utilizzo e preparazioni gastronomiche).

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Annuale

Tipologia finanziamento

- PON/FESR

Attività previste in relazione al PNSD

Ambito 1. Strumenti	Attività
Titolo attività: . SPAZI E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO	· Linee guida per politiche attive di BYOD (Bring Your Own Device) **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** 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. 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. Espansioni digitali dei libri di testo. Altro materiale didattico dematerializzato.
Titolo attività: . ACCESSO	· Cablaggio interno di tutti gli spazi delle scuole (LAN/W-Lan) **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** Cablaggio e diffusione del segnale per permettere l'accesso

Ambito 1. Strumenti	Attività
	diffuso in tutti gli ambienti interni ed esterni scolastici attraverso il WI-FI. Utilizzo diffuso delle dotazioni digitali già in possesso ed ulteriormente implementate.

Ambito 2. Competenze e contenuti	Attività
Titolo attività: . COMPETENZE DEGLI STUDENTI	· Un framework comune per le competenze digitali degli studenti **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** I Docenti lavorano sulla didattica per competenze, utilizzando le tecnologie digitali e affrontando una didattica per la soluzione di problemi e per la progettualità di UDA e altro materiale didattico. Migliorare le competenze digitali e l'educazione ai media degli Studenti attraverso un Framework comune. · Un framework comune per le competenze digitali degli studenti **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** I Docenti di sostegno lavorano sulla didattica per competenze, utilizzando le tecnologie digitali e affrontando una didattica per la soluzione di casi o problemi. Migliorare le competenze digitali e l'educazione ai media degli

Ambito 2. Competenze e contenuti	Attività
	Studenti con B.E.S. attraverso un Framework comune. · Portare il pensiero computazionale a tutta la scuola primaria **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** 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 **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** I Docenti utilizzano le tecnologie digitali per promuovere un nuovo modo di fare didattica. Il percorso di studi si arricchisce della dimensione digitale a sostegno trasversale e verticale delle competenze ad integrazione delle diverse discipline. · Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** Articolazione delle classi e di gruppi omogenei, per livello gruppi a classi aperte orizzontali/verticali. Laboratori anche pomeridiani

Ambito 2. Competenze e contenuti	Attività
	per un miglior conseguimento delle competenze digitali applicate "Il Curricolo digitale".
Titolo attività: . CONTENUTI DIGITALI	· Biblioteche Scolastiche come ambienti di alfabetizzazione **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** 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.

Ambito 3. Formazione e Accompagnamento	Attività
Titolo attività: . FORMAZIONE DEL PERSONALE	· Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica **Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi** 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

Ambito 3. Formazione e Accompagnamento	Attività
	(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

IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" - AGRH01201E
IPSEOA "SEN. G.MOLINARI" - SERALE - AGRH01250V
IST. TECNICO AGRARIO "C. AMATO VETRANO" - AGTA012016
"SEN.G.MOLINARI" - AGVC05000P

Criteri 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.

Criteri 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.

Allegato:

Rubrica di valutazione Ed Civica.pdf

Criteri 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.

Allegato:

GRIGLIA VALUTAZIONE COMPORTAMENTO.pdf

Criteri 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.
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 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.

Allegato:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI.pdf

Criteri 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 é ammesso all'Esame di

Stato.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

L'art. 15 del d.lgs. 62/2017 attribuisce al credito scolastico maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'esame di Stato rispetto alla precedente normativa, elevando tale credito da venticinque punti su cento a quaranta punti su cento. (si veda Allegato)

Allegato:

CREDITO SC. - VALIDITA' A.S.pdf

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

IIS - CALOGERO AMATO VETRANO - AGIS01200A

Criteri 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.

Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

PUNTI DI FORZA

a) La scuola realizza attività per favorire l'inclusione di studenti con disabilità:

- nel gruppo dei pari, attraverso l'espletamento delle attività didattiche con la classe di appartenenza nei locali dedicati e con progetti e gare, mediante il supporto di compagni "tutor";
- con incontri con i genitori, specialisti di neuropsichiatria infantile, responsabili dei Servizi Sociali della Provincia e con assistenti educativi, per la stesura ed il monitoraggio dei P.E.I. e del P.I.
- attraverso la formulazione del P.E.I. che viene monitorato regolarmente, modificato, se necessario, e verificato alla fine dell'anno scolastico;
- attraverso: flessibilità dell'orario di sostegno; P.C.T.O. effettuati anche in orario curricolare, con il supporto, ove necessario, del docente di sostegno;
- continuità educativo – didattica;
- possibilità di attività di apprendistato;
- Laboratorio Creativi a classi aperte per alunni con B.E.S.

b) La scuola si prende cura degli altri studenti con bisogni educativi speciali attraverso: stesura del P.D.P. regolarmente monitorato e/o aggiornato; l'utilizzo di tutti gli strumenti compensativi e le misure dispensative previsti dalla legge n.170/2010 da parte dei docenti curriculari; progetti d'Istituto, regionali e PON su inclusione e prevenzione del disagio; corsi di formazione per Docenti, PCTO e apprendistato; progetti interni ed esterni di sportello ascolto.

c) I docenti di sostegno e curricolari utilizzano metodologie e tecnologiche che favoriscono una didattica inclusiva.

d) La scuola realizza corsi su temi interculturali e/o sulla valorizzazione delle diversità attraverso iniziative dell'Istituto.

f) E' stata fatta la verifica del raggiungimento degli obiettivi finalizzati all'inclusione.

PUNTI DI DEBOLEZZA

a) La scuola con le sue attività, talvolta, non riesce a favorire pienamente l'inclusione di studenti che per la loro particolare disabilità non sono capaci di stare in classe per tutta la durata delle attività didattiche, in particolare durante le ore di non compresenza con l'insegnante di sostegno e nelle classi numerose.

b) Non tutte le classi sono dotate di Lim e strumentazione tecnologica che favorisca l'inclusione.

c) Talvolta, qualche docente curriculare delega, ancora, al solo docente di sostegno le azioni inclusive.

d) La scuola non ha ancora un protocollo d'accoglienza per gli studenti stranieri perché non è 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 sono: la costituzione di gruppi di livello all'interno delle classi; revisione del P.F.I. ; pausa didattica all'inizio di ogni trimestre per il recupero delle competenze disciplinari;

b) Attivazione dello Sportello d'Ascolto per offrire un supporto psicologico agli studenti in difficoltà; Sportello ascolto per alunni, docenti e genitori, anche a sostegno dell'emergenza da covid-19.

c) Per il potenziamento delle competenze vengono utilizzate le seguenti strategie: peer tutoring; gruppi di livello all'interno delle classi; partecipazione a concorsi e gare professionali esterne alla scuola; partecipazione a corsi di specializzazione linguistica.

d) La scuola ha attivato attività di semiconvitto per lo studio pomeridiano supportato dal Personale Educativo

PUNTI DI DEBOLEZZA

Nella progettazione di moduli per il recupero e il potenziamento delle competenze di entrambi gli indirizzi dell'Istituto:

- L'attività dei gruppi di livello non si esplica per classi aperte.

- Molti studenti, anche a causa del pendolarismo e della collocazione periferica dell'Istituto, non sono disponibili a frequentare i corsi e le attività pomeridiane offerte dalla scuola, perciò tali interventi previsti a supporto degli studenti con maggiori difficoltà (alunni con bisogni educativi speciali provenienti da un contesto socio- economico basso o da comunità o case- famiglia e alunni a rischio dispersione) risultano poco efficaci.

b) Nel lavoro d'aula, nelle classi con elevato numero di alunni presenti, risulta difficoltoso attivare interventi individualizzati sistematici in funzione dei bisogni educativi degli studenti eccellenti o con particolari difficoltà.

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)

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, subendo delle modifiche parziali rispetto alla normativa attuale. E' elaborato, approvato, modificato se necessario e verificato, alla fine dell'a.s., dal G.L.O. (D. Leg. 13 aprile 2017 n. 66 e s.m.i.), costituito 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, con l'alunno con disabilità e con il supporto dell'Unità di valutazione multidisciplinare. Quanto programmato verrà strutturato attraverso il nuovo PEI, secondo quanto previsto dal Decreto Interministeriale n.182 del 29 Dicembre 2020, le relative Linee guida e secondo il pronunciamento del TAR Lazio del 14 settembre 2021. 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: • La Composizione del GLO - Gruppo di Lavoro Operativo per l'inclusione • Un quadro informativo; • Gli elementi generali desunti dalla Diagnosi Funzionale, visto che il Profilo di Funzionamento non è ancora disponibile; • Il raccordo con il Progetto Individuale di cui all'art. 14 della Legge 328/2000, quando presente; • Le osservazioni sullo studente/essa per progettare gli interventi di sostegno didattico; • Gli interventi per lo/a studente/essa: finalità e obiettivi didattici e in particolare gli obiettivi educativi, di socializzazione riferiti alle diverse dimensioni (della relazione, dell'interazione e della socializzazione; della comunicazione e del linguaggio; dell'autonomia e dell'orientamento; cognitiva, neuropsicologica e dell'apprendimento), perseguibili nell'anno anche in relazione alla programmazione di classe, strumenti, strategie e modalità; • Le osservazioni sul contesto: barriere e facilitatori; • Gli interventi sul contesto per realizzare un ambiente di apprendimento inclusivo; • Gli interventi sul percorso curricolare; • L'organizzazione generale del progetto di inclusione e utilizzo delle risorse, compreso il P.C.T.O.; • Solo per le Classi seconde le certificazione delle competenze relative all'assolvimento dell'obbligo d'istruzione nella scuola secondaria superiore (D.M. n. 139/2007 e D.M. 9/2010); • La verifica finale/Proposte per le risorse professionali e i servizi di supporto necessari. Il collegio dei docenti e il GLI, partecipano, secondo competenza, alla definizione del piano educativo individualizzato. Tempi: - Il PEI si definisce entro il primo periodo dell'anno scolastico; - di norma, viene redatto entro il 31 ottobre; - si prevede almeno una verifica intermedia e comunque viene monitorato in corrispondenza degli scrutini trimestrali; - si effettuano eventuali modifiche per casi di particolare necessità; - è soggetto a verifica finale. 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 G.L.O., 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 dal G.L.O., ai sensi dell'art. 7, D. Lgs. 13 aprile 2017, N. 66 e s.m.i.; i collegi dei docenti e il GLI, partecipano, secondo competenza, alla definizione del piano educativo individualizzato. Ogni G.L.O. è composto da: - Dirigente Scolastico (che lo presiede) o suo Delegato - Consiglio di Classe - Operatori A.S.L. - Genitori dell'Alunno/a o chi ne esercita la potestà genitoriale - Lo studente/la studentessa - Esperto della Famiglia - Eventuali Assistenti per l'autonomia e la comunicazione - Referente per l'inclusione

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 compartecipano 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

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri 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 dalla 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

0. Revisione ed Aggiornamento A.S. 2022/2023

Con la pubblicazione della nota n. 1998 del 19/08/2022, il Ministero dell'Istruzione ha stabilito che tutte le "disposizioni emergenziali esauriscono la loro validità al 31 agosto 2022 e in assenza di ulteriore specifiche proroghe o rinnovi, non prolungano i loro effetti nel prossimo anno scolastico 2022/2023". Inoltre, il Vademecum emanato in data 28/08/2022 ha escluso il ritorno alla didattica a distanza per i casi di studenti positivi al Covid-19.

La nota del 5 agosto 2022 ha stabilito misure di prevenzione da attuare fin dall'inizio del nuovo anno scolastico 2022/2023 e misure da implementare progressivamente sulla base di eventuali esigenze di sanità pubblica di contenimento della circolazione virale su indicazione delle autorità sanitarie. È necessario tenere conto della possibilità di variazioni del contesto epidemiologico e attuare un'azione di preparedness e readiness che possa garantire la risposta degli Istituti Scolastici ad un eventuale aumento della circolazione virale o alla comparsa di nuove varianti in grado di determinare un aumento di forme gravi di malattia, in assenza di vaccini che possano mitigarne l'impatto.

Per l'anno scolastico 2022/2023 le lezioni di svolgeranno interamente in presenza; tuttavia, l'approccio metodologico dettato dalla Didattica Digitale Integrata, sperimentata nell'anno scolastico passato, alla luce degli strumenti didattici tecnologici via via acquistati dalla scuola, non sarà accantonato ma resterà un valido supporto per la formazione disciplinare degli Studenti.

Alla luce dei disposti normativi richiamati sopra, il Piano della Didattica Digitale Integrata rimane vigente nel nostro Istituto. Sono state apportate alcune modifiche (evidenziate in grassetto e sottolineate), che tengono conto dell'evoluzione della normativa degli ultimi mesi.

Il Piano ha contribuito ad un modo nuovo di fare scuola e questo consolidato prezioso patrimonio, in termini di esperienze e di metodologie, consentirà non solo di fronteggiare ancora le eventuali (non

auspicabili) chiusure, ma di potere articolare ed arricchire la propria offerta formativa, anche in situazione di ordinarietà.

Il capitolo n. 4 del presente Piano non sarà applicabile alla luce della normativa attuale, tuttavia le modalità trattate al suo interno potranno essere attuate in caso di nuove disposizioni normative.

1. Premessa

La Commissione per la Didattica Digitale Integrata, nominata (prot. 8407 del 4/09/20) 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. 2020/21, 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. 2021/2022, 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 DDI, 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 e, adottando metodologie e strumenti tipici dell'apprendimento attivo, 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 emanate in data 10/03/2020, col presente Piano vengono fissati criteri e modalità per la DDI, affinchè 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 DDI, 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:

- diritto all'Istruzione;
- 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 (DDI) 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.

§ Decreto 6 agosto 2021, n. 257: 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 2021/2022" (Piano Scuola 2021/2022)

§ Decreto-Legge del 6/08/2021 n. 111, recante "Misure urgenti per l'esercizio in sicurezza delle attività scolastiche, universitarie, sociali e in materia di trasporti"

§ Nota del MIUR n. 1237 del 13/08/2021

§ Nota dell'USR Sicilia n. 24564 del 7/09/2021

§ Nota dell'Assessorato dell'Istruzione n. 2541 del 7/09/2021

§ Nota n. 1998 del 19/08/2022

§ Indicazioni strategiche del 5/08/2022

§ Vademecum del 28/08/2022

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 DDI 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 DDI 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. 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.

Non è prevista la Didattica a Distanza eccetto ulteriori disposizioni normative che saranno emanate

in caso di un aumento della diffusione dell'epidemia.

Il presente paragrafo rimane non attuabile per l'anno scolastico 2022/2023 salvo nuove disposizioni normative che saranno implementate sulla base di eventuali esigenze di sanità pubblica di contenimento della circolazione virale su indicazione delle autorità sanitarie.

Con il termine "didattica digitale integrata" si fa riferimento alle seguenti potenziali situazioni:

- Attività didattica integrata: 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; in alternativa, 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 (zona arancione o rossa), 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.

Nel caso le Autorità Competenti stabiliscano, a causa dell'emergenza sanitaria, una turnazione per l'ingresso e l'uscita da scuola, si potranno prevedere delle ore asincrone (ad esempio la prima o l'ultima ora) per rendere compatibile l'orario curriculare con le disposizioni organizzative dei trasporti.

Solo nei casi di chiusura temporanea dell'Istituto, per la DDI, potrà essere rimodulato l'orario curriculare, 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 DDI.

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 DVA, DSA e genericamente BES potranno partecipare alle lezioni sempre in presenza, previo accordo con le famiglie e codifica della scelta operata da CdC, famiglia, specialisti nel PEI/PDP;
- per gli studenti con patologie gravi o immunodepressi, in possesso di certificati rilasciati dalle competenti autorità sanitarie, nonché dal medico di assistenza primaria che ha in carico il paziente, è prevista la possibilità di seguire la programmazione scolastica avvalendosi anche eventualmente della didattica a distanza.

Svolgimento delle attività didattiche in modalità DDI

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 curriculare. 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:

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

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 apposta 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 curriculare.

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.

5. Strumenti

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

- il registro elettronico Argo
- la piattaforma G Suite for Education

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: Disciplina - Classe - Indirizzo), come ambiente digitale di riferimento per la gestione dell'attività didattica sincrona ed asincrona. L'insegnante inviterà al corso tutti gli Studenti della classe 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.

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 predispone 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 archivierà 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 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.

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

I percorsi inter e pluridisciplinari sono già stati sperimentati, in seno ai singoli dipartimenti, e saranno adottati all'interno del primo Consiglio di Classe. 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.

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

L'Istituto Amato Vetrano attiva corsi extracurricolari in presenza che potranno continuare a distanza in caso di quarantena parziale o totale dei gruppi classe, se prevista dalla normativa vigente o dal Regolamento interno di Istituto, utilizzando Google Meet.

8. Individuazione delle metodologie didattiche

Come già accennato alla fine del paragrafo 4 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: il debate è una metodologia didattica innovativa e inclusiva, che ha come proprio scopo quello di fornire gli strumenti per analizzare questioni complesse, per esporre le proprie ragioni e per valutare quelle di altri interlocutori, capace di supportare i ragazzi nello sviluppo di importanti soft skill: flessibilità, lavoro in team, ragionamento, capacità di parlare in pubblico: un "gioco" didattico con struttura e regole precise, tanto da prevedere veri e propri tornei internazionali. Una sfida verbale, durante la quale i ragazzi, organizzati in due

squadre, sono chiamati a confrontarsi, a colpi di arringhe, su un tema diviso in tesi contrapposte. A prescindere dalle convinzioni personali, devono dibattere e sostenere l'argomentazione assegnata loro, raccogliendo informazioni, elaborandole ed esponendole di fronte a una giuria e ad un pubblico, come in un processo. La vittoria non andrà alla tesi più convincente, ma al gruppo che ha dimostrato di conoscere e di saper utilizzare meglio le "armi" del debate.

- www.sn-di.it
- www.debateitalia.it
- https://www.debateitalia.it/pagine/wedebate

- 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.). Formatore e studenti sono chiamati a narrare una storia, generando processi significativi, quali la capacità di narrazione, l'interpretazione, la capacità di veicolare in maniera efficace messaggi importanti, di magnetizzare l'ascoltatore, favorendo lo scambio di esperienze e lo spirito critico.

  - https://www.indire.it/content/index.php?action=read&id=1468
  - https://insegnantiduepuntozero.wordpress.com/2015/02/18/digital-storytelling-cose-come-utilizzarlo-nella-didattica-con-quali-strumenti-si-realizza/
  - www.labcd.unipi.it/wp-content/uploads/2018/09/Teresa-Bonasia-Storytelling-digitale.pdf

- 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 DDI.

- Service Learning: è una proposta pedagogica estesa su scala internazionale e basata su percorsi di apprendimento in contesti di vita reale. Ha come principale finalità la formazione di cittadini responsabili e proattivi, unendo il servizio verso la comunità (la cittadinanza, le azioni solidali e il volontariato per la comunità) all'apprendimento e allo sviluppo di competenze curriculari e trasversali (l'acquisizione di competenze professionali,

metodologiche, sociali e soprattutto didattiche). La proposta chiede agli studenti di compiere azioni solidali nei confronti della comunità dove vivono e operano. Nell'esercizio di tali azioni gli studenti mettono alla prova, in contesti reali, le abilità e le competenze previste dal loro curriculum scolastico e dagli orientamenti internazionali, che esplicitamente racco- mandano di collegare gli apprendimenti disciplinari alle competenze chiave e/o di cittadinanza. Questo di tipo di laboratorio esperienziale, che integra apprendimento e servizio, permette agli studenti di interiorizzare importanti valori civili e sociali (giustizia, legalità, uguaglianza, rispetto e cura per l'ambiente), offre loro strumenti didattici per lo sviluppo di comportamenti pro sociali, come: l'aiuto, il servizio, la condivisione, l'empatia, il prendersi cura dell'altro, la solidarietà.

http://innovazione.indire.it/avanguardieeducative/service-learning

https://www.indire.it/2020/11/17/dentro-fuori-la-scuola-service-learning-pubblicata-la-versione-2-0-delle-linee-guida-dellidea-del-movimento-avanguardie-educative/

- Twletteratura: il metodo, che si fonda sull'educazione all'uso positivo e consapevole delle nuove tecnologie e delle reti sociali online, è adatto ad una pluralità di contesti ed è utilizzato frequentemente con intenzionalità didattica ed adattamenti specifici in base all'età degli studenti, per perseguire essenzialmente due obiettivi:

  - incuriosire, appassionare gli studenti ed educarli, con nuovi strumenti, alla pratica della lettura dei libri e delle opere d'arte e culturali, in genere;
  - promuovere le capacità di sintesi.

Il docente, dopo aver comunicato e promosso il programma, sceglie l'oggetto di riscrittura, che identifica con un hashtag, quindi pianifica il calendario della lettura del libro e definisce i parametri per il monitoraggio, animando la discussione in classe, proponendo riflessioni ed approfondimenti e, soprattutto curando il momento della riscrittura dei tweet su carta e/o digitale, quindi ne supervisiona la pubblicazione sulla rete.

- https://www.twletteratura.org/
- http://www.metodologiedidattiche.it/2017/12/09/twletteratura/

9. 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 vota 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 PTOF.

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.

10. 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 (BES), 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 DDI, 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, potendo, 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 comunicazione.

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

Le attività qui suggerite potranno servire a colmare le eventuali lacune generate dalle attività di insegnamento/apprendimento a distanza e a migliorare l'esperienza della didattica frontale, in particolare per gli adolescenti con bisogni educativi speciali e con disabilità, che hanno sofferto di più e per i quali la distanza dai compagni di scuola ha causato ulteriori pregiudizi.

Il rientro, quindi, sarà caratterizzato dalla valorizzazione delle attività di didattica laboratoriale, di integrazione del digitale e delle tecnologie nelle attività in presenza, con la predilezione di alcuni ambiti del curriculum relativi alla corporeità e alle competenze espressive. Le attività di problem-solving e le attività che mirano all'acquisizione di una mentalità di lavoro, sono indispensabili per la costruzione di un corretto piano educativo-didattico e lo sviluppo di un efficace percorso di orientamento.

Di seguito si riportano alcuni siti web il cui utilizzo risulta efficace, in particolare con alunni B.E.S.:

- balabolka
- leggixme
- dspeech
- vue
- coggle
- cmap

- freemind
- aiutodislessia.net
- bibliolab
- training cognitivo
- easy dida 3
- geco

11. 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.

12. 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.

13. Integrazione del Patto Educativo di Corresponsabilità

Il Patto, che le famiglie sottoscrivono con la scuola al primo ingesso 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 è pubblicato sul Registro Elettronico, rendendolo visibile ai Genitori e agli Studenti delle classi prime e di quelli di prima iscrizione, anche se di classi successive alla prima. Gli stessi dovranno dichiararne, stesso mezzo, la presa visione e l'accettazione, apponendo la spunta necessaria.

14. 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 si svolgeranno in presenza, secondo il Piano delle Attività Annuali approvato dal Collegio dei Docenti.

In caso di aumento della diffusione del virus, o ad integrazione delle modalità sopra riportate, i Docenti possono attivare l'incontro con le famiglie 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 email all'indirizzo agis01200a@istruzione.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.

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.

15. 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 perchè 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. Poichè 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.

16. 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.

Il Piano Scuola, anche in presenza di condizioni di rischio verosimilmente ridotto in considerazione dell'avanzamento della campagna vaccinale, prevede che le istituzioni scolastiche proseguano nella realizzazione di apposite attività di informazione e formazione per il personale e per gli allievi a esso equiparati in attività laboratoriali, destinando almeno un'ora alle misure di prevenzione igienico-sanitarie nell'ambito del modulo dedicato ai rischi specifici.

17. 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.

18. 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;

- corsi di formazione specifici (PNFD), sulla dimensione emotiva nella dispersione. Tali percorsi in presenza o a distanza saranno, rivolti anche ai docenti di sostegno, avranno l'obiettivo di formare "docenti-tutor specialisti nel recupero e nella motivazione allo studio, nell'orientamento e nella comunicazione empatica".

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;

- 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.

Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Trimestri

Figure e funzioni organizzative

Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	1) Collaboratore del D.S. indirizzo A.A.A. 2) Collaboratore del Dirigente Scolastico Responsabile ind. S.E.O.A. 3) Supporto Staff Dirigenza - Organici Personale Docente 4) Supporto Staff Dirigenza - Attuazione Protocolli di Sicurezza 5) Supporto Staff Dirigenza - Questionario Scuola, R.A.V. e P.d.M. 6) Responsabile Azienda Agraria 7) Responsabile attività di Produzioni Agrarie 8) Responsabile Corso Serale 9) Coordinatore delle attività del Corso Serale 10) 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 11) Coordinatore procedure di gare d'appalto 12) Coordinatore Manifestazioni, Eventi, Convegni, Conferenze, Seminari, Concorsi e Gare a carattere professionale Rapporti con Enti Pubblici e Privati ed Istituzioni	12
Capodipartimento	1) Asse dei linguaggi-Indirizzi: A.A.A. S.E.O.A.: Italiano, Inglese, Francese, Tecniche di comunicazione 2) Asse matematico: Matematica, C. di Matematica 3) Asse storico sociale:	5

	Storia,Diritto ed economia Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Geografia generale ed economica, Religione Cattolica, Arte e territorio 4) Asse scientifico-tecnologico-Indirizzo A.A.A.: Scienze integrate (Scienze della terra e biologia, Chimica e Fisica), 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" 5) Asse scientifico-tecnologico Indirizzo S.E.O.A. : 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	
Animatore digitale	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	1

	P.N.S.D. stimolando la partecipazione degli Studenti ad attività afferenti la sfera delle tecnologie digitali e loro applicazioni nella didattica, al fine di realizzare, condividere e diffondere una cultura digitale; • Individua soluzioni di aggiornamento, implementazione, innovazione tecnologica, partendo dall'analisi del fabbisogno, al fine di arricchire il patrimonio laboratoriale, infrastrutturale e tecnologico dell'Istituto.	
Coordinatore dell'educazione civica	Coordina le attività e i percorsi per l'insegnamento dell'Educazione civica (in applicazione della legge 20 Agosto 2019, n. 92. D)	1
Comitato Tecnico Scientifico	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: 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. Obiettivi: ►► Costruire competenze condivise. ►► Costruire percorsi di stage, tirocini e alternanza scuola-lavoro.	4

Nucleo Interno di Valutazione	Coadiuva il Dirigente nella predisposizione e monitoraggio del RAV, del PTOF e del Piano di Miglioramento. Propone, in intesa con il Dirigente Scolastico, azioni per il recupero delle criticità. Agisce in stretto rapporto con i referenti di tutte le aree operanti nell'istituzione scolastica per una visione organica d'insieme. Monitora lo sviluppo di tutte le attività, progetti connessi col PTOF per garantirne la realizzazione, la coerenza reciproca e col PTOF, nel rispetto dell'autonomia e della libera scelta dei gruppi di lavoro e referenti.	16
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.	4
Referenti di attività didattiche e formative	-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	18

	giovanile. -Consulta Provinciale Studentesca. -Orientamento scolastico. -Attività complementari e integrative. -Educazione stradale. -Aggiornamento e formazione. -INVALSI. -P.O.N. e P.O.R. -Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	
Referente del Centro Sportivo Scolastico	-Organizzazione dell'attività sportiva scolastica. -Programmazione ed organizzazione di iniziative ed attività coerenti con le finalità e gli obiettivi del progetto nazionale, in funzione della propria realtà e delle risorse.	1
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.	11
Commissione Orario	Formulazione dell'orario delle lezioni.	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.	20
Responsabile H.A.C.C.P.	Gestione dell'alimenti e della prevenzione di qualsiasi forma di contaminazione, ma anche di aspetti di natura organizzativa.	1

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola primaria - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
Docente di sostegno	Sostegno	12

Scuola primaria - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
	Impiegato in attività di: • Insegnamento • Sostegno • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento	

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 Supporto organizzativo Coordinamento Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione • Coordinamento	11
A017 - DISEGNO E STORIA DELL'ARTE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	Attività curriculari Supporto organizzativo Attuazione protocolli sicurezza Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione • Coordinamento	1
A018 - FILOSOFIA E SCIENZE UMANE	Attività curriculari Impiegato in attività di: • Insegnamento	1
A021 - GEOGRAFIA	Attività di insegnamento Impiegato in attività di:	1

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
	• Insegnamento	
A026 - MATEMATICA	Attività curriculari Supporto organizzativo Supporto Dirigenza Gestione prove INVALSI Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento	5
A027 - MATEMATICA E FISICA	Attività curriculari Impiegato in attività di: • Insegnamento	2
A031 - SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Attività curriculari Organizzazione e Coordinamento HACCP Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione • Coordinamento	5
A034 - SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE	Attività curriculari Coordinamento attività Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione • Coordinamento	2
A037 - SCIENZE E	Attività curriculari Coordinamento attività	2

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
TECNOLOGIE DELLE COSTRUZIONI TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	Organizzazione Azienda Agraria Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione • Coordinamento	
A041 - SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Attività curriculari Impiegato in attività di: • Insegnamento	2
A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	Attività curriculari Coordinamento attività PCTO Coordinamento attività Ed. Civica Supporto Dirigenza Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento	5
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	Attività curriculari Coordinamento attività Supporto organizzativo Supporto Dirigenza Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione	3
A048 - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE NEGLI	Attività curriculari Attività sportiva Coordinamento attività Supporto Dirigenza	5

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	Coordinamento Ed. Ambientale Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento	
A050 - SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE	Attività curriculari Impiegato in attività di: • Insegnamento	2
A051 - SCIENZE, TECNOLOGIE E TECNICHE AGRARIE	Attività curriculari Coordinamento attività Supporto organizzativo Azienda Agraria Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento • Organizzazione • Coordinamento	7
A052 - SCIENZE, TECNOLOGIE E TECNICHE DI PRODUZIONI ANIMALI	Attività curriculari Coordinamento attività Supporto organizzativo Supporto Dirigenza Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento	1
A054 - STORIA DELL'ARTE	Attività curriculari Impiegato in attività di:	1

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
	• Insegnamento	
A066 - TRATTAMENTO TESTI, DATI ED APPLICAZIONI. INFORMATICA	Potenziamento Impiegato in attività di: • Potenziamento	1
AA24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (FRANCESE)	Attività curriculari C.L.I.L. Impiegato in attività di: • Insegnamento • Potenziamento	4
B011 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	Attività curriculari Coordinamento attività Collaborazione Azienda Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione • Coordinamento	5
B016 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Attività curriculari Impiegato in attività di: • Insegnamento	1
B019 - LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Attività curriculari Supporto dirigenza Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione • Coordinamento	2

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	Attività curriculari Ufficio Tecnico Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione	8
B021 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA	Attività curriculari Organizzazione Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione	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: · 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	· Iscrizione studenti. · Rilascio nullaosta per il trasferimento 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.
Ufficio per il personale A.T.D.	· 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 fascicoli personali. · Tenuta del registro delle assenze e dello stato personale dei dipendenti.
Ufficio Contabilità Retribuzioni Patrimonio Magazzino Acquisti	· 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 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. · Emissione dei buoni d'ordine . Acquisizione richieste d'offerte – redazione di preventivi. Consegna sussidi didattici. Ricognizione beni e Rinnovo degli inventari - Carico e scarico materiale.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online www.portaleargo.it

Pagelle on line

Modulistica da sito scolastico https://www.amatovetranosciacca.edu.it/documento/

Protocollo online

Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: RENAIA

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: RENISA

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altre scuole
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Ispettorato Agricoltura sezione Agrometereologia Servizi Innovativi Ricerca in Agricoltura

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Protocollo d'intesa col comune di Montevago

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Protocollo d'intesa con l'Agenzia delle Entrate

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali
Soggetti Coinvolti	• Altri soggetti
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Accordo di Partenariato con l'Ass. AVIS di Sciacca

Azioni realizzate/da realizzare	• Spòidarietà
Risorse condivise	• Risorse professionali

Soggetti Coinvolti	• Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Convenzione per la creazione di un punto informativo con biblioteca ad uso degli apicoltori della provincia di Agrigento

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche • Attività di divulgazione di informazioni tecnico-professionali
Risorse condivise	• Risorse strutturali • Risorse materiali • Apiario
Soggetti Coinvolti	• Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: 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	• Sportello ascolto per alunni genitori e docenti con le seguenti finalità: fornire sostegno alla genitorialità, promuovere il benessere degli adolescenti
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• 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 nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI - SAAF - Università degli Studi di Palermo - Unipa

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali • Risorse materiali
Soggetti Coinvolti	• Università
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Denominazione della rete: CoRiSSIA - Consorzio di Ricerca per lo Sviluppo di Sistemi Innovativi Agroambientali - Palermo

Azioni realizzate/da realizzare	• Attività didattiche
Risorse condivise	• Risorse professionali • Risorse strutturali
Soggetti Coinvolti	• Enti di ricerca
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Formazione Generale

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) (durata 4 ore)

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Formazione Specifica

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) (durata 8 ore)

Destinatari	Personale Docente
Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Formazione per Preposto

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) (durata 8 ore)

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Aggiornamento dei lavoratori

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) - (durata 6 ore) - (Aggiornamento dopo 5 anni)

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Aggiornamento dei preposti

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) - (durata 6 ore) - (Aggiornamento dopo 5 anni)

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Formazione RLS

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) - (durata 32 ore)

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Aggiornamento RLS

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) - (durata 8 ore) - (Aggiornamento dopo 1 anno) - >50 dipendenti

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Formazione ASPP - Modulo B

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) - (durata 48 ore)

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Formazione ASPP - Modulo A

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) - (durata 28 ore + 4 ore di verifica finale)

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Formazione Addetti Primo Soccorso

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) - (durata 12 ore)

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Aggiornamento ASPP

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) - (durata 20 ore) dopo 5 anni

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Aggiornamento Addetti Primo Soccorso

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) - (durata 4 ore) - dopo 3 anni.

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Formazione Addetti Antincendio rischio medio

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) - (durata 8 ore)

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Basic Life Support And Defibrillation (BLSD)

Corso di formazione sulla Sicurezza (Legge n. 120 del 3 aprile 2011) - (durata 5 ore)

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione

	• Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Insegnare con la didattica digitale integrata: metodologie innovative, attività laboratoriali, ambienti di apprendimento, aula virtuale, oggetti di apprendimento digitale a supporto della didattica

Corso formazione Area metodologico-didattica - Piano della Didattica Digitale Integrata. (25 ore)

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Modalità di lavoro	• Laboratori • Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Sicurezza - Aggiornamento Addetti Antincendio rischio medio

Corso di formazione sulla Sicurezza (Art. 20 comma 2 lett. H del D.Lgs n. 81/2008) - (durata 5 ore) - dopo 5 anni.

Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Contrasto alla dispersione scolastica e al cyberbullismo

Corso formazione Area Educazione civica, Gestione della classe (ore 25)

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico “Transizione digitale e oltre”

.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
Destinatari	Personale della scuola
Modalità di lavoro	• Laboratori • Comunità di pratiche

Titolo attività di formazione: STEM

Corso Formazione Area metodologica -didattica

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Modalità di lavoro	• Ricerca-azione • Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Approfondimento

AUTOFORMAZIONE E AUTOAGGIORNAMENTO

Ogni docente potrà approfondire le tematiche inerenti la D.D.I., la progettazione per competenze e i percorsi pluridisciplinari o altro fabbisogno formativo personale, mediante l'autoformazione

tramite la piattaforma Sofia.

La piattaforma Sofia è il riferimento che il M.I.U.R. ha fornito ai docenti per assolvere all'obbligo di formazione professionale. Qui è possibile trovare tutti i corsi e le iniziative erogati direttamente dalle scuole o da enti e associazioni accreditati. Inoltre, Sofia permette di gestire e monitorare costantemente il proprio percorso formativo.

Il Team dell'Innovazione Digitale supporterà il docente sia nella scelta del corso sia per le procedure di iscrizione.

Alla data attuale sono presenti in piattaforma i seguenti corsi (elenco non esaustivo), consigliati sulla base degli obiettivi prefissati dal presente Piano:

INCLUSIONE SCOLASTICA E SOCIALE

- REFERENTE PER GLI ALUNNI CON DISTURBI SPECIFICI DELL'APPRENDIMENTO corso on line

(Iniziativa formativa ID.5587)

- I DISTURBI SPECIFICI DELL'APPRENDIMENTO (dislessia, disgrafia, discalculia, ecc.) corso on line (Iniziativa formativa ID.5405)
- Corso online "Bulloff: spegni il bullo" (Iniziativa formativa ID.451)

PROBLEMI DELLA VALUTAZIONE INDIVIDUALE E DI SISTEMA

- LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE NELL'ATTUALE SISTEMA SCOLASTICO corso on line (Iniziativa formativa ID.5857)
- LA DIDATTICA LABORATORIALE E LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI IN MATEMATICA corso on line (Iniziativa formativa ID.5875)

- Progettare per competenze (Iniziativa formativa ID.9013)

SVILUPPO DELLA CULTURA DIGITALE ED EDUCAZIONE AI MEDIA

- Professione Facilitatore Digitale (Iniziativa formativa ID.4556)
- Geografia con il digitale (Iniziativa formativa ID.5753)
- Il docente 2.0: l'insegnamento nella società che cambia (Iniziativa formativa ID.4578)

DIDATTICA E METODOLOGIE

- Dal libro all'esperienza di laboratorio: incontri di formazione per una didattica trasversale delle scienze e della tecnologia (Iniziativa formativa ID.1099)
- Animatore Digitale (Iniziativa formativa ID.3003)

DIDATTICA PER COMPETENZE E COMPETENZE TRASVERSALI

- LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE NELL'ATTUALE SISTEMA SCOLASTICO corso on line (Iniziativa formativa ID.5857)
- Progettare per competenze (Iniziativa formativa ID.9013)
- Percorsi storico-didattici della matematica (Iniziativa formativa ID.9783)

INNOVAZIONE DIDATTICA E DIDATTICA DIGTALE

- Uso didattico dei Tablet (Iniziativa formativa ID.2626)
- Corso metodologie didattiche (Iniziativa formativa ID.9012)

- CODING TOOLS for the classroom (Iniziativaformativa ID.16758)

REGIONE SICILIA

Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca

Unione europea
Fondo sociale europeo

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

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

Allegati al P.T.O.F.

EX ART. 1, COMMA 14, LEGGE N° 107/2015

Triennio 2022-2025

ALLEGATI
Allegato CURRICOLO VERTICALE Ind. SEOA
Allegato CURRICOLO VERTICALE Ind. AAA
Allegato CURRICOLO DIGITALE
Allegato QUADRI ORARIO
Allegato RUBRICA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA
Allegato GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO
Allegato GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI
Allegato CREDITO SCOLASTICO
Allegato CRITERI PER LA VALIDITA' DELL'ANNO SCOLASTICO

Allegato

CURRICOLO

VERTICALE Ind. AAA

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
Principali strutture grammaticali della lingua italiana. Elementi di base delle funzioni della lingua. Termini tecnici propri del linguaggio settoriale. Strutture essenziali di un testo. Elementi strutturali di un testo scritto Caratteri comunicativi di un testo multimediale	Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale. Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi. Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo Rielaborare in forma chiara le informazioni. Produrre testi scritti corretti e coerenti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi Utilizzare e produrre testi multimediali
La comunicazione: gli elementi della comunicazione, i linguaggi, il significato delle parole, le funzioni della lingua. **Il testo verbale**: come produrre un testo coeso, come produrre un testo coerente. **L'articolo di giornale**, con particolare riguardo all'articolo di cronaca.	Sa ascoltare e comprendere globalmente, testi di vario genere Sa esprimere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui Sa narrare mutando la prospettiva spazio temporale	**Competenze di lingua** Padroneggiare gli strumenti espressivi e 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 **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
Il testo narrativo: Conosce il genere della fiaba, della narrazione fantastica e di quella realistica 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 Conosce modalità e tecniche relative alla competenza testuale, titolare, riassumere, esporre, schematizzare	Sa usare il vocabolario Sa analizzare e riassumere un testo narrativo Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole Sa narrare mutando la prospettiva spazio temporale Sa creare testi narrativi semplici Sa elaborare un testo narrativo a partire da alcune coordinate sa gestire il lavoro in team	**Competenze di lingua** Padroneggiare gli strumenti espressivi e 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 **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
Ortografia Conosce l'uso del vocabolario Conosce le regole ortografiche	Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole	Saper scrivere correttamente, utilizzando in modo corretto le conoscenze acquisite

	Sa usare il vocabolario	
Il ruolo della campagna nel tessuto economico sociale della città Lettura di brani afferenti al territorio, alla città, al tema della campagna Lettura di documenti relativi al territorio, di interesse socio-economico Conoscere i luoghi e le professioni legati al cibo Testo comune: "*Conosco un posticino*" di S. Benni	Sa descrivere in modo semplice esperienze e visite specifiche Interagire con brevi scambi sugli argomenti trattati, sia verbalmente che nello scrivere Produrre testi relativi alle esperienze	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 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
Conosce le varie tipologie testuali:**informativo,descrittivo,prescrittivo e argomentativo** Conosce le tecniche di composizione delle varie tipologie testuali	Sa analizzare e riassumere le varie tipologie testuali Sa creare testi semplici Sa elaborare testi descrittivi, informativi, prescrittivi a partire da alcune coordinate	Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Utilizzare il lessico specifico
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	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	**Competenze di lingua** Riconoscere e distinguere le diverse tipologie di narrazione Transcodificare dal linguaggio visivo al linguaggio verbale
Morfologia Conosce l'uso del vocabolario Conosce le Parti variabili del discorso	Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole Sa usare il vocabolario	**Competenze di lingua** Saper scrivere correttamente, utilizzando in modo appropriato le conoscenze acquisite

Conosce il fenomeno della **mafia** Testi: "*Hanno sparato*" di L. Sciascia. Dibattito: "*Omertà:si può giustificare*?"	Essere in grado di distinguere i comportamenti malavitosi, di connivenza, di ribellione al sistema.	Sapersi comportare correttamente, riconoscere l'importanza delle leggi, rispettare la volontà altrui
Viaggio nel mondo della lettura Affrontare la tematica dell'amicizia Testo: "*La fine di un'amicizia*" di H. Hesse; "*Esiste ancora l'amicizia?*" 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
• <u>Elementi del testo poetico</u> • Il verso • *Carducci: San Martino* • Il ritmo • La rima • La strofa • La parafrasi • <u>Il linguaggio poetico</u> • Le figure retoriche • Ungaretti: Fiumi	• 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	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. • Utilizzare e produrre testi multimediali.

• Pascoli: Novembre	commenti dei testi. • Lettura, comprensione e stesura di testi di vario genere. Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui.	
Il ruolo della campagna nel tessuto economico sociale della città Lettura di brani afferenti al territorio, alla città, al tema della campagna Lettura di documenti relativi al territorio, di interesse socio-economico	Sa descrivere in modo semplice esperienze e visite specifiche Interagire con brevi scambi sugli argomenti trattati, sia verbalmente che nello scrivere Sa produrre testi relativi alle esperienze	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 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
• <u>Le strutture fondamentali della lingua italiana: **morfologia** del verbo, i principali elementi della **sintass**i della frase semplice e complessa</u> • <u>Approfondimento delle principali tipologie testuali non letterarie</u> 1. **Testo argomentativo, narrativo e regolativo** (I trimestre). 2. **Testo espositivo ed informativo** (II trimestre). 3. Esercitazioni sulle varie tipologie testuali (III trimestre).	• 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	**Competenze di lingua** • 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

	strutture grammaticali della lingua italiana in base al destinatario, alla situazione comunicativa e allo scopo del messaggio. Distinzione e riconoscimento delle varie tipologie testuali	comunicativi.. .
Storia del tema:L'amore Catullo:Baci infiniti A.Merini:L'ora più solare per me Cultura e attualità G.P. Charmet: I nuovi adolescenti non credono al romanticismo • Leggere e comprendere un testo poetico • Storia del tema: La natura Pascoli: Il lampo e Il tuono K..Mansfield: La tempesta Cultura e attualità N.Morabito:Attenti all'uomo	• 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. Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui.	**Competenze di lingua** • 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. Utilizzare e produrre testi multimediali
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
• Il contesto storico-culturale	• Descrizione e spiegazione del percorso che dal	**Competenze di lingua** -Padroneggiare gli

• **<u>La letteratura italiana delle origini</u>** • <u>La poesia religiosa</u> "*Cantico di frate sole*", San Francesco d'Assisi • 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 • 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. -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**	-Cogliere la valenza del volgare letterario -Operare confronti intertestuali -Cogliere le peculiarità delle prime opere in volgare	-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 (*Rime, Vita Nova, Commedia*) Le opere in latino (cenni) **Il pensiero e la poetica**	-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	-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

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

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

	della lingua presenti nei testi	Produrre testi relativi alle esperienze
CLASSE QUARTA COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
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	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 • 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	Competenze di lingua Padroneggiare gli strumenti espressivi e 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 Possedere gli strumenti essenziali per affrontare la prima prova dell'Esame di Stato
Viaggio tra i prodotti agroalimentari tipici del territorio Lettura di brani inerenti il settore agroalimentare. Lettura di documenti relativi alle specificità del territorio	Leggere e comprendere i testi di diversa tipologia Usare il lessico in modo chiaro e adeguato al contesto Utilizzare in modo adeguato le strutture della lingua presenti nei testi	Preparare una esposizione orale per presentare il proprio prodotto e il territorio oggetto di studio . Descrivere in modo semplice esperienze e visite specifiche Produrre testi relativi alle esperienze
Genere letterario Nuove esperienze poetiche tra Illuminismo e **Preromanticismo** Conoscere i fondamenti storici sul movimento culturale che ha investito l' Europa:**Illluminismo** Illuminismo in Italia	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	Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli

C.Beccaria: “La tortura non è degna dell’uomo	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 musei, a partire da quelli presenti nel territorio d’appartenenza	Cogliere i tratti caratteristici del movimento culturale illuminista attraverso le sue opere
Conoscere l’evoluzione del teatro attraverso **Goldoni** Conoscere e analizzare percorsi tematici presenti nella Locandiera	Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato	Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli Cogliere i tratti caratteristici dell’Autore attraverso le sue opere Mettere in relazione l’autore con il contesto storico-culturale
Conoscere i diversi tipi di Romanzo settecentesco Fondamenti storici sul romanzo Conoscere la posizione storica di **Foscolo** e le sue opere principali	• 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	Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli Cogliere i tratti caratteristici dell’Autore attraverso le sue opere

	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 musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza	Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale
Il contesto storico- culturale europeo a cavallo tra Settecento e Ottocento Opere e autori dell'epoca, in particolare Leopardi e Manzoni	• 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	Ricostruire forme della cultura e della Civiltà, mettendo in relazione Storia, ideali e Letteratura
Ritratto d'Autore	• Identificare le tappe	

La lirica romantica di **Giacomo Leopardi** Fondamenti storici sul genere poetico La posizione storico- letteraria di Leopardi attraverso le sue opere principali	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 espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano	Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale
La posizione storico- letteraria di **Alessandro Manzoni** attraverso le sue opere principali	• 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	Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale
Ritratto d'Autore **Il Verismo e G. Verga** Fondamenti storici sulla letteratura verista Confronti tra il Romanzo ottocentesco e quello contemporaneo	Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del Settecento • Identificare gli autori La posizione storico- letteraria di Verga attraverso le sue opere principali	Ricostruire forme della cultura e della Civiltà, mettendo in relazione Storia, ideali e Letteratura Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli Comprendere il Romanzo europeo dall'inizio

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

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

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

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

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

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

DISCIPLINA: ***MATEMATICA***

PRIMO BIENNIO

COMPETENZE CULTURALI 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 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.*

Pertanto, la competenza matematica, che non si esaurisce nel sapere disciplinare e neppure riguarda soltanto gli ambiti operativi di riferimento, consiste nell'abilità di individuare e applicare le procedure che consentono di esprimere e affrontare situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati.

La competenza matematica 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.

CLASSE PRIMA			
ARITMETICA E ALGEBRA			
COMPETENZE	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**OBIETTIVI MINIMI**
- *Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.* - *Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.*	I numeri naturali interi, razionali (sotto forma frazionaria e decimale), irrazionali e introduzione ai numeri reali; loro struttura, ordinamento e rappresentazione sulla retta. Le operazioni con i numeri interi e razionali e loro proprietà. Potenze e loro proprietà. Rapporti e percentuali, approssimazioni. Le espressioni letterali e i polinomi; operazioni con i polinomi e scomposizioni di polinomi. Operazioni con le frazioni algebriche.	Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati. Calcolare potenze de eseguire operazioni tra esse. Risolvere espressioni numeriche. Padroneggiare l'uso delle lettere come costanti, come variabili e come strumento per scrivere formule e rappresentare relazioni. Eseguire le operazioni con i polinomi e fattorizzare un polinomio. Eseguire le operazioni con le frazioni algebriche.	Saper identificare i numeri naturali, interi e le frazioni e saper operare con essi. Saper definire il concetto di potenza e le relative proprietà. Saper eseguire calcoli di percentuali di semplici problemi. Saper riconoscere un monomio da un polinomio ed effettuare alcune semplici operazioni di somma e prodotto. Saper riconoscere una frazione algebrica.
GEOMETRIA			
COMPETENZE	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**OBIETTIVI MINIMI**
. *Confrontare e analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni.*	Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini postulato, assioma, definizione, teorema, dimostrazione. Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni (in particolare i quadrilateri) e loro proprietà. Le isometrie: traslazioni, simmetrie e rotazioni.	Riconoscere la congruenza tra due triangoli. Determinare la lunghezza di un segmento e l'ampiezza di un angolo. Eseguire costruzioni geometriche elementari Riconoscere se un quadrilatero è un trapezio, un parallelogramma, un	Saper riconoscere gli enti geometrici. Essere capaci di operare con rette, figure piane in semplici operazioni di confronto e di calcolo.

		rombo, un rettangolo o un quadrato. Determinare la figura corrispondente di una data tramite l'isometria e riconoscere le eventuali simmetrie di una figura	
RELAZIONI E FUNZIONI			
COMPETENZE	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**OBIETTIVI MINIMI**
- *Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.* - *Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.*	Il linguaggio degli insiemi e delle funzioni. Equazioni e disequazioni di primo grado. Principi di equivalenza per equazioni e disequazioni. Alcune funzioni di riferimento: le funzioni lineari e di proporzionalità diretta e inversa.	Eseguire operazioni tra gli insiemi. Padroneggiare il linguaggio della matematica (in particolare saper utilizzare connettivi e quantificatori). Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado e sistemi di disequazione di primo grado in una incognita Rappresentare nel piano cartesiano il grafico di una funzione lineare e di una funzione di proporzionalità diretta o inversa. Interpretare graficamente equazioni e disequazioni lineari. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) e saper passare dall'una all'altra.	Riconoscere un insieme e saperlo rappresentare. Saper interpretare il concetto di unione o intersezione tra insiemi. Saper risolvere un equazione numerica di primo grado intera. Riconoscere utilizzo dell'equazione di primo grado per la risoluzione di problemi applicati al mondo reale.
DATI E PREVISIONI			
COMPETENZE	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**OBIETTIVI MINIMI**

- *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.*	Dati, loro organizzazione e rappresentazione. Distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Valori medi e misure di variabilità.	Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Calcolare i valori medi e alcune misure di variabilità di una distribuzione	Saper raccogliere dati e rappresentarli graficamente anche a mezzo di software specifici
CLASSE SECONDA			
ARITMETICA E ALGEBRA			
COMPETENZE	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**OBIETTIVI MINIMI**
- *Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.*	L'insieme ***R*** e le sue caratteristiche. Concetto di radice *n*-esima di un numero reale. Le potenze con esponente razionale	Semplificare espressioni contenenti radici. Operare con le potenze a esponente razionale.	Riconoscere una radice *n*-esima di un numero reale. Saper effettuare operazioni con le radici
GEOMETRIA			
COMPETENZE	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**OBIETTIVI MINIMI**
. *Confrontare e analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni.*	Il metodo delle coordinate: la retta nel piano cartesiano. Circonferenza e cerchio. Area dei poligoni. Teorema di Euclide e di Pitagora. Il teorema di Talete e la similitudine. Le omotetie e le similitudini. Le funzioni goniometriche e i teoremi sui triangoli rettangoli.	Calcolare nel piano cartesiano il punto medio e la lunghezza di un segmento. Scrivere l'equazione di una retta nel p.c., riconoscendo rette parallele e perpendicolari. Calcolare l'area delle principali figure geometriche del piano. Utilizzare i teoremi di Pitagora, di Euclide e di Talete per calcolare lunghezze. Applicare le relazioni fra lati, perimetri e aree di poligoni simili.	Saper rappresentare rette e figure piane nel piano cartesiano. Effettuare calcolo di lunghezze di segmenti e aree di poligoni. Discernere la differenza tra circonferenza e cerchio. Saper risolvere un triangolo rettangolo utilizzando teoremi o le funzioni trigonometriche di seno, coseno e tangente.

		Determinare la figura corrispondente di una data tramite un'omotetia o una similitudine. Risolvere un triangolo rettangolo. Risolvere problemi sul calcolo dell'area delle superfici e dei volumi dei principali solidi.	
RELAZIONI E FUNZIONI			
COMPETENZE	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**OBIETTIVI MINIMI**
- *Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.* - *Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.*	Sistemi lineari. Funzioni, equazioni, disequazioni e sistemi di secondo grado	Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi di primo e secondo grado e saperli interpretare graficamente. Rappresentare nel piano cartesiano la funzione di secondo grado, $f(x)=ax^2+bx+c$, la funzione valore assoluto $f(x)=\|x\|$ e la funzione $f(x)=\sqrt{x}$ Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) e saper passare dall'una all'altra.	Essere in grado di risolvere equazioni di secondo grado. Riconoscere utilizzo dell'equazione di secondo grado per la risoluzione di problemi applicati al mondo reale. Saper rappresentare nel piano cartesiano la parabola relativa alla funzione: $f(x)=ax^2+bx+c$
DATI E PREVISIONI			
COMPETENZE	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**OBIETTIVI MINIMI**

- *Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.*	Significato della probabilità e sue valutazioni. Probabilità e frequenza. I primi teoremi di calcolo delle probabilità. Eventi indipendenti e probabilità composte	Calcolare la probabilità di eventi in spazi equiprobabili finiti. Calcolare la probabilità dell'evento unione e intersezione di due eventi dati. Stabilire se due eventi sono indipendenti. Calcolare la probabilità utilizzando la regola del prodotto	Saper calcolare la probabilità di un evento semplice. Saper distinguere gli eventi indipendenti da quelli dipendenti. Effettuare il calcolo di eventi indipendenti.

SECONDO BIENNIO			
MATEMATICA E COMPLEMENTI			
COMPETENZE SPECIFICHE DA RAGGIUNGERE A CONCLUSIONE DEL SECONDO BIENNIO E DEL QUINTO ANNO	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**OBIETTIVI MINIMI**
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.*	TERZA CLASSE Rivisitazione di equazioni e disequazioni intere. Equazioni fratte. Disequazioni fratte. I radicali. Il segno di un trinomio. Le disequazioni di secondo grado . Sistemi di equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo. Equazioni di grado superiore al secondo. Metodo di risoluzione delle equazioni e disequazioni in valore assoluto. Metodo di risoluzione delle equazioni e delle disequazioni irrazionali. Le successioni. Le progressioni aritmetiche. Le progressioni geometriche. Proprietà e caratteristiche delle coniche: circonferenza, parabola, ellisse, iperbole.	Risolvere equazioni e disequazioni e rappresentare le soluzioni sull'asse reale e nel piano cartesiano. Risolvere equazioni e disequazioni in valore assoluto. Risolvere equazioni e disequazioni irrazionali. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi alla funzione modulo, con metodi grafici o numerici. Ricavare e applicare le formule per la somma dei primi n termini di una progressione aritmetica o geometrica. Riconoscere e rappresentare in R*R le coniche con le diverse caratteristiche. Determinare i punti caratteristici delle coniche.	Saper risolvere le equazioni intere e fratte . Sapere studiare il segno di un trinomio. Sapere risolvere le disequazioni intere e fratte. Sapere risolvere le equazioni e le disequazioni con il valore assoluto. Sapere risolvere le equazioni irrazionali. Sapere risolvere equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo con metodi grafici o numerici. Saper ricavare e applicare le formule per la somma dei primi n termini di una progressione. Sapere riconoscere una conica. Sapere determinare i punti caratteristici delle coniche. Sapere rappresentare nel piano cartesiano le coniche.

Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	**Complementi di matematica** 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. Statistica. Indici di posizione: media (aritmetica, ponderata, geometrica, armonica, quadratica), moda, mediana. Indici di variabilità: varianza, scarto quadratico medio. Popolazione e campione.	Riconoscere eventi compatibili ed eventi incompatibili. Calcolarela probabilità condizionata di eventi. Calcolare la probabilità della somma logica di eventi. Calcolare la probabilità del prodotto logico di eventi. Costruire un test sulla media per la verifica dell'efficacia di un prodotto o servizio. Utilizzare informazioni statistiche di diversa origine.	Sapere riconoscere gli eventi. Sapere calcolare la probabilità condizionata di eventi. Sapere calcolare la probabilità della somma logica di eventi. Sapere calcolare la probabilità del prodotto logico di eventi. Sapere utilizzare informazioni statistiche .
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	QUARTA CLASSE 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. Funzione inverse. Potenze con esponente reale. Equazioni e disequazioni esponenziali. Logaritmi e loro proprietà. Equazioni e disequazioni logaritmiche. Funzione esponenziale e logaritmica. Unità immaginaria e numeri complessi. Il numero π e la goniometria. La trigonometria. Teoremi dei seni e del coseno. Funzioni periodiche: seno, coseno, tangente, cotangente.	Classificare le funzioni. Studiare il segno di una funzione. Determinare il dominio e il codominio di una funzione. Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. Riconoscere ed applicare le proprietà dei logaritmi. Riconoscere ed applicare le proprietà delle potenze con esponente reale. Costruire modelli di crescita lineare ed esponenziale. Rappresentare le funzioni periodiche. Riconoscere i numeri complessi. Applicarela trigonometria alla risoluzione di problemi riguardante i triangoli.	Saper classificare le funzioni. Sapere determinare il dominio e il codominio di una funzione. Sapere trovare l'inversa di una funzione biettiva. Sapere riconoscere ed applicare le proprietà dei logaritmi. Sapere costruire modelli di crescita lineare ed esponenziale. Sapere rappresentare le funzioni seno, coseno. Sapere applicare la trigonometria alla risoluzione dei problemi.

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	**Complementi di matematica** 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.	Operare con le operazioni del calcolo combinatorio. Calcolare il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme. 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.	Sapere applicare i concetti del calcolo combinatorio. Sapere applicare le formule delle disposizioni, permutazioni e combinazioni in un insieme di elementi. Saper riconoscere i regimi finanziari e saper applicare le leggi che li caratterizzano.
Progettare strutture, apparati e sistemi, applicando anche modelli matematici, e analizzarne le risposte alle sollecitazioni meccaniche, termiche, elettriche e di altra natura.	**QUINTA CLASSE** 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. Verifica del limite di una funzione in un punto. Limite infinito di una funzione. 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. Il rapporto incrementale. 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.	Riconoscere le funzioni monotone. Riconoscere le funzioni composte. Calcolare gli intornidi un punto o gli intervalli. Riconoscere punti isolati e punti di accumulazione. Calcolare, verificare i limiti delle funzioni. Riconoscere le forme indeterminate. Riconoscere infiniti ed infinitesimi. Calcolare gli asintoti di una funzione. Calcolare le derivate. Risolvere problemi di massimo e di minimo. Riconoscere i punti di flesso. Calcolare l'integrale di funzioni elementari. Utilizzare i dati trovati nello studio di funzioni (dominio, codominio, massimi, minimi, flessi, asintoto verticale, asintoto orizzontale, asintoto obliquo) per il grafico. Riconoscere un algoritmo iterativo e ricorsivo. Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.	Sapere individuare le funzioni monotone . Sapere calcolare gli intorni di un punto. Sapere riconoscere i punti isolati e i punti di accumulazione. Sapere calcolare i limiti di una funzione. Sapere distinguere le forme indeterminate. Sapere distinguere gli infiniti dagli infinitesimi. Sapere trovare gli asintoti di una funzione. Sapere applicare le formule di derivazione. Saper riconoscere i punti di massimo, minimo e flesso. Saper calcolare l'integrale di funzioni elementari.Sapere utilizzare e rappresentare i dati trovati per il grafico della funzione. Sapere riassumere e individuare momenti significativi del pensiero matematico che hanno caratterizzato lo sviluppo di altre scienze.

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

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

		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	• Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche, sociali e politiche	• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi

	dell'Europa e dell'America nel Settecento. • 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.	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.
Napoleone, la Restaurazio- ne e l'Europa borghese	• 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.	• 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.
L'età risorgimentale e la civiltà di massa	• Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche, sociali, politiche ed economiche intervenute nella seconda metà	• 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

	dell'Ottocento. • 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.	naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
CLASSE V CONOSCENZE L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento; l'età giolittiana.	 ABILITA' Padroneggiare la terminologia storica. Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.	 COMPETENZE • 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.

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

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

L’economia	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 nel-l’economia italiana negli ultimi dieci anni Saper analizzare le relazioni tra fenomeni fisici, sociali, politici ed economici	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

Disciplina :I.R.C.

CLASSE I

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

CLASSE II

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

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

CLASSE III

CONOSCENZE	**ABILITA '**	**COMPETENZE**
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. L'ecumenismo e il dialogo interreligioso; i nuovi movimenti religiosi. Il ruolo della religione nella società contemporanea e il Concilio Ecumenico Vaticano 2°	Spiegare origine e natura della Chiesa, le forme del suo agire nel mondo, i segni del cristianesimo nella cultura. Ricostruire l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari. Usare ed interpretare criticamente le fonti della tradizione cristiano-cattolica	Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civilta' umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose

CLASSE IV

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

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

CLASSE V

CONOSCENZE	**ABILITA '**	**COMPETENZE**
La natura e il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea Gli orientamenti della chiesa cattolica sull'etica personale e sociale Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale. il legame tra la religione cattolica e le religioni orientali	Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani 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 Motivare, in un contesto multiculturale e multireligioso le proprie scelte di vita nel quadro di un dialogo aperto e costruttivo	Sviluppare un maturo senso critico che tenga conto della multiculturalita' e della multireligiosita' del contesto Valutare l'importanza del dialogo con tradizioni culturali e religiose diverse dalla propria

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 curricolo, 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 Tecn. 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

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

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 1ª

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Individuare le strategie appropriate per la soluzione di Problemi	Concetto di algoritmo Fasi risolutive di un problema, algoritmi e loro rappresentazione Fondamenti di programmazione	Impostare e risolvere problemi utilizzando un linguaggio di programmazione	Analizzare un testo, riconoscendo i dati di input e output, e costruire una soluzione Scrivere semplici algoritmi utilizzando i diagrammi a blocchi
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	Informazioni, dati e loro codifica Funzioni di un sistema operativo Software di utilità e software applicativi	Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale Riconoscere e utilizzare le funzioni base di un sistema operativo Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica per risolvere problemi e rappresentare situazioni reali	Usare i sistemi di codifica delle informazioni (numeri interi, testo e immagini) Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni Utilizzare le funzioni base di un sistema operativo (operazioni su file e cartelle) Conoscere e utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica (Word, Excel, Power Point)

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

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

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	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	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni naturali	Saper distinguere un organismo vivente Conoscere le differenze tra una cellula vegetale e una cellula animale
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	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	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	Conoscere la funzione del DNA, OGM e come si trasmettono i caratteri ereditari
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	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	Comprendere e utilizzare linguaggi specifici delle discipline sperimentali in modo da poter approfondire tematiche di educazione alla salute	Conoscere i principali aspetti dei diversi apparati/sistemi del corpo umano Corretto stile di vita e prevenzione delle malattie

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
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	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	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	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.

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

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

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

Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo	Conoscere alcune relazioni fra grandezze (proporzionalità diretta, inversa, quadratica, correlazione lineare)	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	diretta, inversa) Saper lavorare con i grafici cartesiani
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	I VETTORI E LE FORZE Che cos'è il vettore risultante di due o più vettori La legge degli allungamenti elastici Che cos'è la forza di primo distacco	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	Conoscere le caratteristiche delle grandezze vettoriali. Applicare la regola del parallelogramma Conoscere e applicare la legge degli allungamenti elastici
Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	L'EQUILIBRIO DEI CORPI SOLIDI 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	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	Definizione di forza equilibrante Conoscere la definizione e saper calcolare il momento di una forza Il significato di baricentro Che cos'è una macchina semplice
Individuare le strategie appropriate per la	L'EQUILIBRIO DEI FLUIDI La definizione di pressione La legge di Stevin	Calcolare la pressione di un fluido	La definizione di pressione

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

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

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

	termodinamica		della termodinamica
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo	IL SUONO Tipi di onde Conoscere le grandezze che caratterizzano un'onda Principio di sovrapposizione Qual è il meccanismo di emissione, di propagazione e di ricezione del suono Che cos'è l'effetto Doppler La differenza tra potenza acustica e intensità acustica	Applicare l'equazione di un'onda Determinare la distanza di un ostacolo mediante l'eco Calcolare l'intensità sonora a una certa distanza dalla sorgente Applicare le leggi relative all'effetto Doppler	Tipi di onde Conoscere le grandezze che caratterizzano un'onda Principio di sovrapposizione Qual è il meccanismo di emissione, di propagazione e di ricezione del suono
Utilizzare modelli appropriati per investigare 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	LA LUCE Le leggi della riflessione su specchi piani e curvi Conoscere la differenza tra immagine reale e immagine virtuale Le leggi della rifrazione della luce Che cos'è l'angolo limite La differenza fra lenti convergenti e lenti divergenti Definizione di ingrandimento di uno specchio e di una lente	Applicare le leggi della rifrazione e della riflessione Costruire graficamente l'immagine di un oggetto dato da uno specchio o da una lente Applicare la legge dei punti coniugati a specchi curvi e a lenti Calcolare l'ingrandimento di uno specchio o di una lente	Le leggi della riflessione su specchi piani e curvi Conoscere la differenza tra immagine reale e immagine virtuale Le leggi della rifrazione della luce
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo	FENOMENI ELETTROSTATICI Le proprietà della forza elettrica fra due o più cariche La definizione di campo elettrico Analogie e differenze tra campo gravitazionale e campo elettrico Differenza tra energia potenziale elettrica e differenza di potenziale fra due punti A che cosa serve un condensatore	Applicare la legge di Coulomb Valutare il campo elettrico in un punto, anche in presenza di più cariche sorgenti Studiare il moto di una carica dentro un campo elettrico uniforme Risolvere problemi sulla capacità di un condensatore	Le proprietà della forza elettrica fra due o più cariche La definizione di campo elettrico Analogie e differenze tra campo gravitazionale e campo elettrico Il condensatore

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

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

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

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
Sapere adoperare le capacità motorie avvalendosi delle conoscenze riguardanti le funzioni del corpo umano. Essere in grado di decodificare e utilizzare il linguaggio non verbale. 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. Sapere applicare, sia i metodi per conservare una buona salute, che le regole fondamentali per prevenire gli infortuni.	Conoscere le funzioni di alcuni sistemi e apparati del corpo umano. Conoscere i regolamenti, le tattiche e le tecniche relative agli sport proposti. Conoscere il valore dell'attività fisica nel mantenimento di una buona salute. Conoscere le regole fondamentali da utilizzare al fine di prevenire gli infortuni.	Utilizzare, nello svolgimento delle attività motorie e sportive, le capacità motorie, comunicando anche con il linguaggio non verbale.	Comprendere, eseguire esercizi semplici e acquisire nozioni di base.

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.
- Consegue 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 si 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 pane 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, 4ª e 5ª (articolazioni: Produzioni e Trasformazioni, Viticoltura e Enologia, Gestione Ambiente e Territorio)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
organizzare attività produttive ecocompatibili; gestire attivita 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. nonche' della qualità dell'ambiente; identificare ed applicare le metodologie e lc tecniche per la gestione per progetti; analizzare i1 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 fertililità; 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 c mercantili. Organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo. Prevedere interventi fitoiatrici in relazione ai vari momenti critici. Individuare 1e 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

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

Classe 3 ª (articolazione: Viticoltura ed Enologia)

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

Classe 4 ª (articolazione: Viticoltura ed Enologia)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali. Organizzare attività produttive ecocompatibili. Valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti identificandone la tracciabilità. Redigere semplici relazioni tecniche relative a simulazioni di situazioni professionali.	Sistemi colturali (pascolo, monocoltura e avvicendamento colturale). Principali colture agrarie di interesse territoriali (cereali, leguminose da granella e da foraggio, colture industriali e orticole). Inquadramento sistematico delle specie, criteri di scelta, descrizione dei caratteri botanici, morfologici, merceologici, tecniche di coltivazione e meccanizzazione delle	Definire piani colturali nel rispetto dell'ambiente. Individuare specie e cultivar in relazione a situazioni ambientali e mercantili. Definire piani colturali nel rispetto dell'ambiente. Individuare 1e normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore.	Individuare le differenze sostanziali tra i principali sistemi colturali. Conoscere le caratteristiche morfologiche delle colture agrarie siciliane e le relative tecniche colturali di base. Riconoscere gli aspetti qualitativi delle produzioni.

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

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 3ª

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 comporta mento delle curve di domanda e offerta in semplici situazioni note. Saper individuare le caratte ristiche 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 4ª

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

Classe 5ª

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi /benefici e di valutazione di impatto ambientale. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente	Mercato, valori e redditività. Procedimenti di valutazione. 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. Caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari. Forme di integrazione. Tecniche di ricerche di marketing. Aspetti generali della qualità. Catasto terreni.	Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei singoli prodotti agro-alimentari. Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive. Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti il settore.	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. 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.

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 connessione 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 3ª

Conoscenze	Competenze	Abilità	Obiettivi minimi
- Aspetti anatomici e fisiologici degli apparati Locomotore, circolatorio, respiratorio, digerente e uro- genitali maschile e femminile -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 4ª

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

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

Classe 4ª(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.

ambientali. 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. 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 tutele della persona, dell'ambiente e del territorio.	calore. -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.	-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.	-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 5ª (Articolazione: Gestione dell'Ambiente e del territorio)

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
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 tutele della persona, dell'ambiente e del territorio.	-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.	-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	-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 4ª (articolazioni: Produzioni e Trasformazioni, Gestione Amb. 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. Indicare le possibili cause di alterazione del prodotto e le conseguenze tecnico-economiche relative; Indicare tecniche di controllo delle alterazioni finalizzate all'espressione della qualità del prodotto; Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati con le	Strutture del materiale ereditario; Codice genetico; Tecniche di ingegneria genetica; Organismi transgenici; Ibridomi; Lieviti, batteri, funghi, virus, fitoplasmi; Insetti, nematodi, acari; Normative nazionali e	Saper differenziare i procedimenti tradizionali di miglioramento genetico da quelli realizzati con interventi sul DNA; Saper identificare i parassiti vegetali e animali dannosi alle colture erbacee e/o arboree differenziandone le specifiche attività; Saper scegliere metodi e mezzi di intervento adatti al controllo degli agenti di alterazione e/o di danno;	Conoscere i concetti fondamentali di eredità dei caratteri e del codice genetico; Individuare le principali caratteristiche degli organismi responsabili di alterazioni nei vegetali; Riconoscere le principali patologie e i danni alle colture agricole; Individuare i relativi mezzi di difesa; Conoscere le principali norme sulla sicurezza e la tutela ambientale.

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

Classe 5 ª (articolazione: Produzioni e Trasformazioni)

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. Indicare le possibili cause di alterazione del prodotto e le conseguenze tecnico-economiche relative; Indicare tecniche di controllo delle alterazioni finalizzate all'espressione della	Azione patogena degli organismi vegetali e animali; Biotecnologie innovative; Processi biotecnologici nelle industrie agroalimentari e nel trattamento dei reflui.	Saper rilevare gli aspetti specifici di alterazione e malattie delle colture agrarie individuandone gli aspetti epidemiologici; Saper interpretare il ruolo delle moderne biotecnologie e del loro impiego nelle industrie di trasformazione	Individuare le principali caratteristiche degli organismi responsabili di alterazioni e malattie nelle colture agrarie; Riconoscere le principali patologie e i danni alle colture agricole; Individuare i relativi mezzi di difesa; Conoscere i principali processi biotecnologici impiegati nelle industrie di trasformazione.

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

Classe 3 ª (articolazione: Viticoltura ed Enologia)

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. Indicare le possibili cause di alterazione del	Strutture del materiale ereditario e codice genetico; Tecniche di ingegneria genetica; Ibridomi; Caratteri sistematici, morfologici e biologici degli organismi nocivi	Saper differenziare i procedimenti tradizionali di miglioramento genetico da quelli realizzati con interventi sul DNA; Saper identificare i parassiti vegetali e animali dannosi alle colture erbacee e/o arboree differenziandone le specifiche attività;	Conoscere i concetti fondamentali di eredità dei caratteri e del codice genetico; Individuare le principali caratteristiche degli organismi responsabili di alterazioni nei vegetali; Riconoscere le principali patologie e i danni alle colture agricole;

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

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

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

	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
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.	Tecnologie speciali per l'Industria Enologica, l'Industria Olearia, l'Industria Lattiero-casearia e l'industria Conserviera. Aspetti microbiologici ed enzimatici dei processi. Aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi. Criteri per la definizione di trasparenza, rintracciabilità, tracciabilità. Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale. Principi e tecnologie per il trattamento dei reflui agroalimentari. Metodi analitici per la determinazione dei principali costituenti.	Individuare le linee trasformative più adatte alla qualità delle produzioni e ai livelli tecnici realizzabili. Definire le modalità operative per la realizzazione dei singoli processi. Individuare criteri e sistemi per il trattamento dei reflui. 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.	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.

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

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

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.	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.	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	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.

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

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

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 5ª

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 5ª

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

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 5ª

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	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 Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.	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.	Conoscere i principali componenti del mosto e del vino. Comprendere regole e principi relativi a vinificazioni, chiarifica, filtrazione, stabilizzazione, invecchiamento e imbottigliamento. Individuare particolarità e scopi delle diverse tecniche di maturazione del vino

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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 3ª e 4ª

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

Classe 5ª

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
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. 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. Saper comprendere e valutare i fenomeni relativi all'ambito sportivo e a quello delle attività motorie cogliendo l'importanza che rivestono nella società odierna. 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.	Conoscere i regolamenti, le varie tecniche e le diverse tattiche relative agli sport proposti in maniera approfondita. Conoscere i miglioramenti psicofisici, conseguibili a tutte le età, derivanti dalla pratica regolare delle attività motorie e sportive. Conoscere gli eventi e i fenomeni più rilevanti legati alla sfera delle attività motorie e dello sport e la loro importanza nella società odierna. Conoscere le regole alimentari per un sano stile di vita e per praticare efficacemente le attività motorie e sportive.	Praticare, collaborando con i compagni, varie attività motorie e sport sia di squadra che individuali in ambienti diversi. Adoperare le capacità motorie in maniera autonoma e pertinente. Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana Riconoscere i vari fenomeni legati allo sport e la loro importanza nella società odierna. 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. Svolgere compiti di arbitraggio. Utilizzare varie attrezzature sportive e strumenti tecnologici e multimediali in maniera appropriata e corretta	Comprendere, eseguire esercizi semplici e acquisire nozioni di base.

Microbiologia Enologica

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 6ª – 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.	

Enologia [A-51]

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 6ª – 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.	Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione. Linee di trasformazione. Riscontri chimico-analitici sul mosto. Impieghi dell'anidride solforosa in enologia; 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. Tecnologie di produzione di vini speciali; Tecniche di produzione dei distillati e dei derivati; Tecniche di valutazione sensoriale Normativa nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale; Lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.	Definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformative. Individuare interventi trasformativi in relazione agli obiettivi di qualità dei prodotti finali; Organizzare controlli relativi all'andamento delle fermentazioni. Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità. Organizzare i processi tecnologici secondo criteri di razionalità e sicurezza. Individuare i punti critici di un processo a garanzia della sicurezza alimentare Individuare le normative relative alle attività produttive del settore enologico; Definire riscontri analitici per certificazioni di qualità; Applicare le norme sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore enologico. Utilizzare lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.	Conoscere i principali componenti del mosto e del vino. Conoscere le principali tappe del processo di trasformazione dell'uva in vino. Conoscenza del concetto di qualità iniziale. Identificazione e descrizione dei processi produttivi/trasformativi, di conservazione, spumantizzazione e affinamento. Conoscenza dei processi di qualità, tracciabilità, sicurezza. Conoscenza dei processi di valorizzazione e comunicazione del prodotto Descrizione delle tecniche per la correzione, stabilizzazione e mantenimento/miglioramento qualitativo dei prodotti. Conoscenza degli enti e delle normative di riferimento.

Chimica Enologica e Analisi chimiche

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 6ª – 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.

INGLESE

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 6ª – 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 traduzionedi 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 spontanietà nell'interazione anche con madrelingua, su argomenti trecnici 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.

VITICOLTURA

Finalità formative

Disciplina: VITICOLTURA. 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.

Classe 6ª – Sp. Enotecnico

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
· organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili · gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza · applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare · interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio · elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione · analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla	Anatomia e fisiologia comparata fra specie e ibridi del genere "Vitis". Tecniche di miglioramento genetico per vitigni da mensa e da vino. Disciplinari di produzione, caratteristiche del territorio e criteri di scelta varietale. Criteri e indici di produttività dei vitigni e sesti d'impianto. Aspetti fisiologici e gestione del vigneto. Condizioni ambientali e tecniche di difesa integrata. Tecniche di regolazione della produzione in funzione delle utilizzazioni del prodotto. Normativa e procedure di sicurezza e prevenzione degli infortuni.	Rilevare caratteri ambientali a livello "macro" per ottimizzare la scelta varietale e le tecniche di gestione. Individuare modalità d'impianto e d'allevamento in funzione dei caratteri territoriali e delle tecnologie utilizzabili. Interpretare ed applicare le norme previste dai disciplinari di produzione. Applicare criteri di gestione razionale ed ecocompatibile del vigneto. Organizzare la difesa del vigneto in relazione alle condizioni ambientali. Regolare la produzione in funzione dei differenti impieghi del prodotto. Applicare le norme sulla protezione ambientale e sulla sicurezza nei luoghi del lavoro.	Conoscere le principali caratteristiche botaniche e fisiologiche della pianta della vite. Conoscere i principali vitigni e le loro caratteristiche di base. Conoscere la funzione dei portainnesti. Conoscere le principali tecniche di impianto di un vigneto. Conoscere i principali sistemi di allevamento della vite. Conoscere le principali tecniche di potatura. Conoscere le principali lavorazioni colturali da effettuare nel vigneto. Conoscere le principali avversità della vite.

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			

MECCANICA E COSTRUZIONI ENOLOGICHE

Finalità formative

Disciplina: MECCANICA E COSSTRUZIONI ENOLOGICHE. Il docente di "Meccanica e costruzione enologiche" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso sessennale, 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; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione; 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 6ª – Sp. Enotecnico

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
• organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili • 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. • elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione. redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di	• Macchine per la raccolta delle uve. • Macchine ed impianti per le linee di trasformazione. • Filtrazioni e filtri. Filtrazione tangenziale, ultra filtrazioni, osmosi inversa. • Impianti per la concentrazione. • Metodi per valutare l'efficienza di macchine ed impianti. • Trattamenti termici del vino e relativi impianti. • Impianti per la distillazione dei prodotti e dei sottoprodotti. • Impianti per l'imbottigliamento e le etichettature. • Gestione dei locali degli stabilimenti enologici. • Normativa e procedure di sicurezza e prevenzione degli infortuni.	• Definire i rapporti tra qualità e attrezzature impiegate nel processo di trasformazione. • Definire il dimensionamento ottimale delle attrezzature in rapporto all'efficienza tecnologica e al risparmio energetico. • Identificare i punti critici dei processi e adottare adeguati interventi a tutela della sicurezza. • Definire l'organizzazione spaziale e il dimensionamento delle diverse tipologie di costruzioni delle aziende viticolo - enologiche. • Applicare le norme sulla protezione ambientale e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.	• Definire i rapporti tra qualità e attrezzature impiegate nel processo di trasformazione. • Definire il dimensionamento ottimale delle attrezzature in rapporto all'efficienza tecnologica e al risparmio energetico. • Identificare i punti critici dei processi e adottare adeguati interventi a tutela della sicurezza. • Applicare le norme sulla protezione ambientale e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Utilizzare lessico e terminologia tecnica di settore

gruppo relative a situazioni professionali	• Lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.	• Utilizzare lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.	

STORIA DELLA VITICOLTURA E DEI PAESAGGI VITICOLI

Finalità formative

Disciplina: STORIA DELLA VITIVINICOLTURA E DEI PAESAGGI VITICOLI. Il docente di "Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso sessennale, 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; 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 6ª – Sp. Enotecnico

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
• organizzare attività produttive vitivinicole 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 della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali • interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio • analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale	• Origini ed evoluzione della vitivinicoltura in Italia e in Europa. • Nascita e sviluppi dell'ampelografia. • Ripercussioni sociali e tecniche dei grandi flagelli in campo viticolo. • Evoluzione storica delle produzioni protette nella realtà nazionale ed europea. • Concetto di "paesaggio" e strutture paesaggistiche. • Caratteristiche dei paesaggi e delle zone viticole italiane ed europee. • Strumenti per la promozione del turismo del vino. "Strade del vino" in Italia.	• Rilevare le caratteristiche storico-sociali degli ambienti rurali viticoli. • Esaminare ed interpretare l'evoluzione storica della vitivinicoltura, i motivi delle variazioni intervenute e la conseguente genesi delle realtà attuali. • Individuare le interazioni tra sviluppo tecnologico e ambiente e le conseguenti ripercussioni sul paesaggio. • Collaborare alla definizione di strategie per la tutela delle produzioni e del paesaggio. • Collaborare alla progettazione di percorsi naturalistici, ambientali e culturali nell'ambito dell'enoturismo	• Rilevare le caratteristiche storico-sociali degli ambienti rurali viticoli. • Esaminare ed interpretare l'evoluzione storica della vitivinicoltura, i motivi delle variazioni intervenute e la conseguente genesi delle realtà attuali. • Individuare le interazioni tra sviluppo tecnologico e ambiente e le conseguenti ripercussioni sul paesaggio.

con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento			

APPLICAZIONI INFORMATICHE

Finalità formative

Disciplina: APPLICAZIONI INFORMATICHE. Il docente di "Applicazioni Informatiche" 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo.
- 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.
- Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

Classe 6ª – Sp. Enotecnico

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
- 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; - Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione; -Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali.	-Architettura dei database e principi di gestione dei dati; -Software per la gestione dei processi produttivi in campo viticolo-enologico; -Portali on-line di interesse viticolo-enologico; -Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.	-Utilizzare database per l'organizzazione dei datI; -Utilizzare software gestionali per le attività del settore; -Gestire la comunicazione con le piattaforme istituzionali; - Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della tecnologie con particolare riferimento alla privacy.	- 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 produzione e trasformazione.

Allegato

CURRICOLO

VERTICALE Ind. SEOA

Ministero dell'Istruzione
dell'Università e Ricerca

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
Principali strutture grammaticali della lingua italiana. Elementi di base delle funzioni della lingua. Termini tecnici propri del linguaggio settoriale. Strutture essenziali di un testo. Elementi strutturali di un testo scritto Caratteri comunicativi di un testo multimediale	Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale. Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi. Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo Rielaborare in forma chiara le informazioni. Produrre testi scritti corretti e coerenti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi Utilizzare e produrre testi multimediali
La comunicazione: gli elementi della comunicazione, i linguaggi, il significato delle parole, le funzioni della lingua. **Il testo verbale**: come produrre un testo coeso, come produrre un testo coerente. **L'articolo di giornale**, con particolare riguardo all'articolo di cronaca.	Sa ascoltare e comprendere globalmente, testi di vario genere Sa esprimere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui Sa narrare mutando la prospettiva spazio temporale	**Competenze di lingua** Padroneggiare gli strumenti espressivi e 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 **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
Il testo narrativo: Conosce il genere della fiaba, della narrazione fantastica e di quella realistica 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 Conosce modalità e tecniche relative alla competenza testuale, titolare, riassumere, esporre, schematizzare	Sa usare il vocabolario Sa analizzare e riassumere un testo narrativo Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole Sa narrare mutando la prospettiva spazio temporale Sa creare testi narrativi semplici Sa elaborare un testo narrativo a partire da alcune coordinate sa gestire il lavoro in team	**Competenze di lingua** Padroneggiare gli strumenti espressivi e 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 **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
Ortografia Conosce l'uso del vocabolario Conosce le regole ortografiche	Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole	Saper scrivere correttamente, utilizzando in modo corretto le conoscenze

	Sa usare il vocabolario	acquisite
Conoscere la **storia della tavola** attraverso diversi racconti. Cibo e società Testo comune: "Il valore dell'ospitalità" dall'Odissea di Omero Conoscere i luoghi e le professioni legati al cibo Testo comune: "***Conosco un posticino***" di S. Benni	Comprendere le valenze socioculturali del cibo Comprendere le valenze socioculturali dei luoghi di aggregazione del cibo e delle figure professionali ad esso connesse	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 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
Conosce le varie tipologie testuali:**informativo,descrittivo,prescrittivo e argomentativo** Conosce le tecniche di composizione delle varie tipologie testuali	Sa analizzare e riassumere le varie tipologie testuali Sa creare testi semplici Sa elaborare testi descrittivi, informativi, prescrittivi a partire da alcune coordinate	Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Utilizzare il lessico specifico
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	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	**Competenze di lingua** Riconoscere e distinguere le diverse tipologie di narrazione Transcodificare dal linguaggio visivo al linguaggio verbale
Morfologia Conosce l'uso del vocabolario Conosce le Parti variabili del discorso	Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole Sa usare il vocabolario	**Competenze di lingua** Saper scrivere correttamente, utilizzando in modo appropriato le conoscenze acquisite
Conosce il fenomeno della **mafia**	Essere in grado di	Sapersi comportare

Testi: "*Hanno sparato*" di L. Sciascia. Dibattito: "*Omertà:si può giustificare*?"	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: "*La fine di un'amicizia*" di H. Hesse; "*Esiste ancora l'amicizia?*" 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
• <u>Elementi del testo poetico</u> • Il verso • *Carducci: San Martino* • Il ritmo • La rima • La strofa • La parafrasi • <u>Il linguaggio poetico</u> • Le figure retoriche • Ungaretti: Fiumi • Pascoli: Novembre	• 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.	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. • Utilizzare e produrre testi multimediali.

	• Lettura, comprensione e stesura di testi di vario genere. Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui.	
Il nostro territorio tra storia, cultura e tessuto economico-sociale.(Modulo integrato)	• 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>	**Competenze di lingua** • 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.
• <u>Le strutture fondamentali della lingua italiana: **morfologia** del verbo, i principali elementi della **sintass**i della frase semplice e complessa</u> • <u>Approfondimento delle principali tipologie testuali non letterarie</u> 1. **Testo argomentativo, narrativo e regolativo** (I	• Individuazione analisi e riconoscimento delle principali strutture morfosintattiche della lingua. • Corretto uso della	**Competenze di lingua** • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa

trimestre). 2. **Testo espositivo ed informativo** (II trimestre). 3. Esercitazioni sulle varie tipologie testuali (III trimestre).	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. Distinzione e riconoscimento delle varie tipologie testuali	verbale in vari contesti. • Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.. .
<u>Storia del tema:L'amore</u> Catullo:Baci infiniti A.Merini:L'ora più solare per me Cultura e attualità G.P. Charmet: I nuovi adolescenti non credono al romanticismo • <u>Leggere e comprendere un testo poetico</u> • <u>Storia del tema: La natura</u> Pascoli: Il lampo e Il tuono K..Mansfield: La tempesta Cultura e attualità N.Morabito:Attenti all'uomo	• 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.	**Competenze di lingua** • 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

	Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui.	una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Utilizzare e produrre testi multimediali
• **<u>Cibo e Società</u>** La storia del tema Testi a scelta • <u>Luoghi e professioni del cibo</u> Testi a scelta • **<u>Il piacere del cibo</u>** Testi a scelta	• 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. Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui	**Competenze di lingua** • 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. **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. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
• <u>Il contesto storico-culturale</u> • **<u>La letteratura italiana delle origini</u>** • <u>La poesia religiosa</u> "*Cantico di frate sole*", San Francesco d'Assisi • La scuola poetica siciliana • La poesia comico-realista • <u>Il Dolce Stil Novo</u> Dante Alighieri:Tanto gentile e tanto onesta	• 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** -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
Il quadro storico linguistico dalle origini alla fine del **Trecento- Dal latino al volgare**	-Cogliere la valenza del volgare letterario -Operare confronti intertestuali -Cogliere le peculiarità delle prime opere in	-Familiarizzare con il volgare italiano delle origini -Individuare i fondamentali principi di poetica di diverse tendenze letterarie

	volgare	
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 (*Rime, Vita Nova, Commedia*) Le opere in latino (cenni) **Il pensiero e la poetica** Il ruolo guida dell'intellettuale La difesa del volgare come lingua letteraria Lo sperimentalismo linguistico e stilistico Analisi di alcuni brani antologici: 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". **Approfondimenti:** *Guelfi e ghibellini, Bianchi*	-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 letterario -Cogliere la valenza del volgare letterario	-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 e le sue opere -Familiarizzare con il volgare italiano
Francesco Petrarca-il primo letterato veramente europeo Una nuova figura di intellettuale Petrarca precursore dell'Umanesimo La riscoperta dei classici Una spiritualità "moderna" Analisi di due testi del percorso antologico: dal "Canzoniere", "*Movesi il vecchierel canuto e bianco", "Solo et pensoso".* **Il dialogo con il presente:** *La scissione dell'io*	-Saper riconoscere le caratteristiche essenziali dei componimenti in versi -Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo poetico -Cogliere gli elementi di crisi della mentalità medievale	-Comprendere e analizzare i testi dell'autore -Comprendere le novità del pensiero dell'autore in relazione al contesto storico-culturale dell'epoca. -Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società del tempo
Giovanni Boccaccio:i l primo grande narratore italiano La giovinezza a Napoli e il ritorno a Firenze	-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo	-Analizzare l'opera dal punto di vista strutturale, tematico e

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

	un'efficace memorizzazione -Ricostruire processi di trasformazione individuando gli elementi di persistenza e di discontinuità	diverse epoche -Cogliere gli elementi di continuità e discontinuità culturale tra Quattrocento, Cinquecento e Seicento
"Conoscenza dei prodotti enogastronomici tipici del nostro territorio"	-Conoscere le tradizioni e la cultura gastronomica del territorio di Sambuca di Sicilia e loro valorizzazione	-Consultazione strutturata di fonti di informazione per approfondimenti sul territorio dal punto di vista turistico e dei suoi prodotti gastronomici -Preparare un'esposizione orale per presentare il proprio prodotto e il territorio oggetto di studio
CLASSE QUARTA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
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	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	Competenze di lingua Padroneggiare gli strumenti espressivi e 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

	linguistica • Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio • 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	Possedere gli strumenti essenziali per affrontare la prima prova dell'Esame di Stato 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
Genere letterario Nuove esperienze poetiche tra Illuminismo e **Preromanticismo** Conoscere i fondamenti storici sul movimento culturale che ha investito l' Europa:**Illluminismo** Illuminismo in Italia **C.Beccaria**: "La tortura non è degna dell'uomo	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 neoclassico italiano • Comprendere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei	Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli Cogliere i tratti caratteristici del movimento culturale illuminista attraverso le sue opere

	musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza	
Conoscere l'evoluzione del teatro attraverso **Goldoni** Conoscere e analizzare percorsi tematici presenti nella Locandiera	Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato	Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale
Conoscere i diversi tipi di Romanzo settecentesco Fondamenti storici sul romanzo Conoscere la posizione storica di **Foscolo** e le sue opere principali	• 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	Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale

	musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza	
Il contesto storico- culturale europeo a cavallo tra Settecento e Ottocento Opere e autori dell'epoca, in particolare Leopardi e Manzoni	• 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	Ricostruire forme della cultura e della Civiltà, mettendo in relazione Storia, ideali e Letteratura
Ritratto d'Autore La lirica romantica di **Giacomo Leopardi** Fondamenti storici sul genere poetico La posizione storico- letteraria di Leopardi attraverso le sue opere principali	• 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	Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale

	espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano	
La posizione storico- letteraria di **Alessandro Manzoni** attraverso le sue opere principali	• 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	Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale
Ritratto d'Autore **Il Verismo e G. Verga** Fondamenti storici sulla letteratura verista Confronti tra il Romanzo ottocentesco e quello contemporaneo	Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del Settecento • Identificare gli autori La posizione storico-letteraria di Verga attraverso le sue opere principali	Ricostruire forme della cultura e della Civiltà, mettendo in relazione Storia, ideali e Letteratura Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli Comprendere il Romanzo europeo dall'inizio dell'Ottocento a Verga
CLASSE QUINTA ITALIANO		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Scritture d'esame Conoscere le regole ortografiche, morfosintattiche e l'uso della punteggiatura. -Conoscere strategie di studio. - Conoscere le procedure per contestualizzare,	Padroneggiare il patrimonio lessicale della lingua italiana nei vari contesti comunicativi (sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici). Esporre in modo logico, chiaro e	Produzione di alcune particolari tipologie testuali : analisi dei testi,testi argomentativi mappe concettuali . Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi.

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

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

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

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

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

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 commande, 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. La competenza matematica, che gli studenti acquisiscono al temine dell'obbligo d'istruzione, è l'abilità di sviluppare e applicare i principi e i processi matematici di base per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane, ponendo l'accento sugli aspetti del processo, dell'attività e della conoscenza.

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 "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" 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.

PRIMO BIENNIO

COMPETENZE

Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento relativi al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente, nella propria azione didattica ed educativa, guiderà lo studente alla 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	ABILITA'
Aritmetica e algebra I numeri naturali, interi, razionali, sotto forma frazionaria e decimale, ordinamento e loro rappresentazione su una retta; cenni sui numeri irrazionali e reali. Le operazioni con i numeri naturali, interi e razionali e le loro proprietà. Potenze e radici. Rapporti e percentuali. Approssimazioni. Le espressioni letterali e i polinomi. Operazioni con i polinomi. **Simboli logici e insiemi** Variabili e quantificatori. Linguaggio degli insiemi. **Geometria** Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini postulato, assioma, definizione, teorema, dimostrazione. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. Le principali figure del piano e dello spazio. Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà. Circonferenza e cerchio. Perimetro e area dei poligoni. Teorema di Pitagora.	**Aritmetica e algebra** Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi. operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati. Calcolare semplici espressioni con potenze e radicali. Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione. Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile. Eseguire le operazioni con i polinomi. Fattorizzare un polinomio. **Simboli logici e insiemi** saper utilizzare i simboli logici e insiemistici per leggere o costruire frasi nel linguaggio matematico. **Geometria** Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio. Porre, analizzare e risolvere problemi del piano e dello spazio utilizzando le proprietà delle figure geometriche oppure le proprietà di opportune isometrie. Comprendere dimostrazioni e sviluppare semplici catene deduttive.

Le principali trasformazioni geometriche e loro invarianti (isometrie e similitudini). Esempi di loro utilizzazione nella dimostrazione di proprietà geometriche.	
Relazioni e funzioni	**Relazioni e funzioni**
Le funzioni e la loro rappresentazione grafica.	Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.
Linguaggio degli insiemi.	Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate.
Collegamento con il concetto di equazione.	Studiare le funzioni $f(x) = x + b$ e $f(x) = ax'' + bx + c$.
Funzioni lineari, di proporzionalità diretta e inversa.	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.
Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.	
Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano.	
Rappresentazione grafica delle funzioni.	
Dati e previsioni	**Dati e previsioni**
Dati, loro organizzazione e rappresentazione.	Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Calcolare i valori medi e alcune misure di variabilità di una distribuzione.
Distribuzioni delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.	Calcolare la probabilità di eventi elementari.
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.	

Saper risolvere PROBLEMI riferiti ad aspetti specifici collegati alle discipline d'indirizzo ed al mondo reale.

TRIENNIO

COMPETENZE

Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

- 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.

CONOSCENZE	ABILITA'
Insieme dei numeri reali. 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; funzioni esponenziali e logaritmiche; funzioni periodiche. **Geometria analitica**	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 e disequazioni esponenziali e logaritmiche. Rappresentare sul piano cartesiano le funzioni che esprimono il costo, il guadagno, il ricavo. **Geometria analitica** Saper rappresentare rette e coniche sul piano

La retta nel piano cartesiano. Le coniche: definizioni come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano. **Analisi matematica** Definizione di funzione. Dominio e codominio. Segno e zeri della funzione. Simmetrie della funzione. Continuità e limiti di una funzione. Asintoti. Concetto di derivata di una funzione. Massimi, minimi, flessi. Studio completo di funzioni algebriche razionali intere e fratte.	cartesiano mettendo in relazione gli strumenti algebrici con gli enti geometrici. Determinare le coordinate dei punti d'intersezione tra due curve. **Analisi matematica** Determinare 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. Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.

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 conoscenze, abilità e altre risorse personali.
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; tra le abilità rivestono particolare importanza quelle collegate con la capacità di controllare e gestire in proprio un processo di apprendimento.
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; infatti 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.

RUBRICA DI VALUTAZIONE DI MATEMATICA				
INDICATORI	CONOSCENZE: conoscere i concetti, le formule, le proprietà di algebra, geometria, statistica, probabilità e analisi infinitesimale	ABILITA': correttezza nei calcoli, nelle applicazioni tecniche e procedurali. Correttezza e precisione nella esecuzione di rappresentazioni geometriche e di grafici. Uso corretto e consapevole degli strumenti informatici	LINGUAGGIO: conoscenza del lessico specifico della disciplina	COMPETENZE: organizzazione e utilizzo di conoscenze e abilità per analizzare, scomporre, formalizzare e risolvere problemi
DESCRITTORI DI LIVELLO				
non raggiunto ≤5	Frammentarie e lacunose incomplete, approssimative e/o superficiali	Applicazione difficoltosa delle conoscenze anche in semplici situazioni di routine o applicazione con errori	Linguaggio scorretto con improprietà lessicali o difficoltoso con lessico semplice e generico	Difficoltà nell'orientarsi, nei collegamenti e nell'organizzazione delle conoscenze con rare strategie risolutive o si orienta in modo ripetitivo e con applicazione di strategie risolutive in contesti noti, solo se guidato
Base 6	Essenziali e descrittive	Applicazione delle conoscenze solo in contesti semplici con calcoli eseguiti con linearità	Linguaggio corretto ma con lessico semplice e ristretto	Essenzialità nei collegamenti semplici e applicazione di strategie risolutive in contesti noti
Intermedio 7-8	Appropriate, chiare e sicure	Applicazione delle conoscenze in contesti noti con calcoli sostanzialmente corretti o applicazione di conoscenze in contesti non di routine con calcoli corretti ed eseguiti con rapidità.	Linguaggio corretto con lessico appropriato	Autonomia in semplici collegamenti, pur con analisi non sempre approfondite o capacità di mettere in relazione realtà o dati diversi in modo autonomo
Avanzato 9-10	Complete, precise, approfondite e organiche	Applicazione delle conoscenze in situazioni anche complesse con padronanza di concetti e metodi, possesso di intuitività e originalità nella risoluzione	Linguaggio fluido, articolato con lessico elaborato e specifico	Organizzazione autonoma, completa e personalizzata delle conoscenze e delle procedure. Analisi completa e approfondita. Documentazione scientificamente rigorosa dei risultati ottenuti

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 polleis 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

confronto Alessandro Magno (cenni) La cultura ellenistica Alimentazione: sistemi di cottura presso i popoli antichi Conoscere documenti gastronomici antichi e moderni 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.	Comprendere l'importanza della scrittura per lo sviluppo economico, culturale e sociale di una civiltà Stabilire relazioni e confronti con varie realtà Comprendere le parti di cui è composto un ricettario Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche	confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali Produrre informazioni storiche con fonti di vario tipo Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e i mezzi multimediali
Le civiltà italiche (cenni) La civiltà etrusca (sintesi) La civiltà romana Le conquiste di Roma e l'organizzazione delle province. L'identità romana Greci e romani a tavola	Saper costruire un quadro di riferimento sul popolamento dell'Italia antica con particolari riferimenti alla Sicilia Saper distinguere i diversi aspetti di un fenomeno: politico, **sociale**, economico, demografico, **culturale.** Saper individuare il nesso tra i mutamenti politico- sociali e l'espansionismo romano Saper individuare il nesso tra i mutamenti politico-sociali e l'espansionismo romano Stabilire relazioni e confronti con varie realtà	Identificare gli elementi maggiormente significativi e cogliere la sincronia attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali diverse Sa interpretare semplici fonti storiche
CLASSE II		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Il mondo dell'Impero Romano	Sa applicare ad un contenuto storico un principio, un concetto .	Sa interpretare semplici fonti storiche con la guida del docente. Sa individuare alcuni dati essenziali di un contenuto Riconosce alcuni dati in un 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 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	• Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche,	• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi

	sociali e politiche dell'Europa e dell'America nel Settecento. • 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.	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.
Napoleone, la Restaurazio- ne e l'Europa borghese	• 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.	• 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.
L'età risorgimentale e la civiltà di massa	• Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche, sociali, politiche ed economiche intervenute	• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Riconoscere gli aspetti

	nella seconda metà dell'Ottocento. • 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. CLASSE V	geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento; l'età giolittiana.	Padroneggiare la terminologia storica. Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.	• 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.

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

la Shoah, la Resistenza.	terminologia storica. Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. Saper ricostruire gli eventi bellici.	dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche. 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.
Il mondo diviso.	Padroneggiare la terminologia storica. Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. Saper ricostruire i cambiamenti economici, sociali e politici nei principali Stati Europei.	Comprendere i motivi alla base della guerra fredda. • 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	Interpretare il linguaggio cartografico. Rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.	utilizzare gli strumenti pertinenti alla disciplina (testi, carte geografiche atlanti) Comprendere la terminologia e il linguaggio simbolico propri della disciplina
Il clima e gli ambienti naturali	Riconoscere e leggere le principali carte climatiche.	Identificare gli elementi caratterizzanti dell'ambiente fisico ed antropico Compiere analisi e confronti fra quadri ambientali simili e diversi
Le migrazioni	Comprendere i motivi che spingono a emigrare Saper leggere su una carta tematica i flussi migratori europei Comprendere e utilizzare i termini che si riferiscono al problema dell'immigrazione Essere in grado di informarsi sul problema dell'immigrazione in Italia attraverso la lettura dei giornali e altri mezzi di comunicazione Confrontare realtà storico-geografiche diverse.	Decodificare e codificare informazioni dalla lettura di dati statistici
I processi demografici	Comprendere e utilizzare i termini propri della demografia Leggere le carte relative alla densità e alla distribuzione della popolazione e saper interpretare i grafici Utilizzare il PIL e gli altri parametri per valutare la qualità della vita di uno stato	Decodificare e codificare informazioni dalla lettura di dati statistici
L'Unione europea	Spiegare le differenze di sviluppo tra i diversi paesi europei Spiegare le caratteristiche delle lingue parlate in Europa Confrontare realtà storico-geografiche diverse	individuare le principali differenze tra i diversi paesi europei

L’economia	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 nel-l’economia italiana negli ultimi dieci anni Saper analizzare le relazioni tra fenomeni fisici, sociali, politici ed economici	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

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'ATTIVTA' EC0NOMICA		
CONOSCENZE	**ABILITA'**	**COMPETENZE ACQUISITE**
L'Evoluzione e le fasi dell'at-tività economica Quali sono i soggetti prota-gonisti dell'attività economica	Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici economici aziendali Riconoscere le diverse fasi in cui si svolge l'attività economica Distinguere i vari soggetti dell'attività economica e i loro ruoli	Riconoscere le componenti culturali, sociali ed economiche che caratterizzano il sistema produttivo Comprendere numerosi aspetti della realtà operativa locale e nazionale, anche attraverso la lettura di articoli tratti da riviste economiche e di settore

MODULO B - L'IMPRESA		
CONOSCENZE	**ABILITA'**	**COMPETENZE ACQUISITE**
Chi l'imprenditore secondo il Codice civile Quali sono gli elementi distintivi dell'azienda Quali sono i requisiti e le formalità per l'avvio di un'impresa Quali sono le società commerciali previste dal Codice Civile e le norme che le caratterizzano Quali sono le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica	Comprendere e utilizzare il linguaggio giuridico nella produzione orale e scritta Distinguere gli elementi caratteristici di un'impresa Orientarsi nelle applicazioni delle procedure di avvio di una nuova impresa Distinguere le diverse tipologie di imprese in base alla forma giuridica	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 Applicare le conoscenze relative alle varie forme giuridiche dell'impresa nelle diverse situazioni dell'esperienza professionale

Quali sono le tipologie di imprese turistiche	Calcolare indici per evidenziare le caratteristi-che della domanda e dell'offerta turistica	Risolvere semplici proble-matiche legate alla costituzione di una nuova impresa turistica

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

MODULO D - LE RISORSE UMANE		
CONOSCENZE	**ABILITA'**	**COMPETENZE ACQUISITE**

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

MODULO E - LE RISORSE TECNICHE		
CONOSCENZE	**ABILITA'**	**COMPETENZE**
Cosa si intende per patrimonio dell'impresa Gli elementi di cui è composto il patrimonio Come si classificano gli elementi del patrimonio Cos'è la situazione patrimoniale Come si valutano gli elementi del patrimonio	Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione degli elementi del patrimonio Riconoscere i diversi ele-menti del patrimonio in base alle loro caratteristiche Distinguere gli elementi attivi e passivi del patrimo-nio Compilare la Situazione patrimoniale con particolare riferimento alle imprese turistiche Calcolare il Patrimonio Net-to dell'impresa Effettuare calcoli per valutare gli elementi del patrimoniale	Riconoscere e valutare le componenti patrimoniali che caratterizzano i processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastro-nomia nelle diverse fasi di vita e nelle varie realtà aziendali

CLASSE IV

MODULO F - LE RISORSE FINANZIARIE		
CONOSCENZE	**ABILITA'**	**COMPETENZE**
Cos'è la struttura finanziaria di un'impresa Quali sono le fonti di finanziamento di un'impresa e le loro principali caratteristiche Quali criteri generali vengono seguiti nella scelta tra le diverse fonti Le modalità con cui le imprese possono accedere al credito bancario I contratti atipici, leasing e factoring	Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici-economici studiati Riconoscere l'importanza della stima del fabbisogno finanziario dell'impresa Distinguere le fonti interne e le fonti esterne di finanziamento Distinguere le caratteristiche delle varie tipologie di finanziamento Scegliere le fonti più idonee in funzione dell'investimen-to da effettuare Riconoscere le condizioni di equilibrio della struttura finanziaria di un'impresa	Riconoscere e valutare le risorse finanziarie neces-sarie allo svolgimento dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle varie realtà aziendali

MODULO G LA GESTIONE EONOMICA E AMMINISTRATIVA		
CONOSCENZE	**ABILITA'**	**COMPETENZE**
Cos'è il ciclo produttivo dell'impresa e quali sono le sue fasi Come si classificano i costi e i ricavi dell'impresa turistica Cos'è il reddito d'esercizio Cos'è la situazione economica Come si determina il costo di	Distinguere le diverse fasi del ciclo produttivo Riconoscere le varie operazioni aziendali classificandole come costi e ricavi in base a diversi criteri Calcolare il reddito d'esercizio Compilare la Situazione economica	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 Seguire il flusso sistematico di informazioni che docu-mentano il processo produt-

produzione Cos'è il punto di pareggio Quali sono i metodi per determinare i prezzi di vendita dei servizi turistici Cosa la contabilità aziendale e da quali parti è costituita Cos'è il bilancio d'esercizio e da quali parti è costituito Come si classificano le imposte	Effettuare calcoli per la determinazione del costo complessivo di produzione Calcolare il punto di pareggio Costruire il diagramma di redditività Applicare i principali metodi per il calcolo dei prezzi di vendita Riclassificare i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio Compilare e interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche Riconoscere le principali imposte dirette e indirette	tivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economica e di controllo

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 Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo	Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 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	Utilizzare la nuova tecno-logia nell'ambito della pro-duzione, dell'eroga-zione, della gestione del servizio, della comunica-zione, della vendita e del marketing di settore Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati Individuare le strategie ap-propriate per la risoluzione dei problemi Documentare le attività in-dividuali e di gruppo relative a situazioni professionali Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei 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 ap-propriate 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 turismo	Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 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	Utilizzare la nuova tecno-logia nell'ambito della pro-duzione, dell'eroga-zione, della gestione del servizio, della comunica-zione, della vendita e del marketing di settore

		Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei 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	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 tracciabilità dei prodotti	Individuare i prodotti a km zero come di strumento di marketing Analizzare i fenomeni eco-nomici territoriali che inci-dono sulle abitudini ali-mentari Individuare norme e pro-cedure relative a provenien-za, produzione e conserva-zione del prodotto Individuare norme e procedure per la tracciabi-lità del prodotto	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 Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastrono-miche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela

Disciplina :I.R.C.

CLASSE I

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

CLASSE II

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

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

CLASSE III

CONOSCENZE	**ABILITA '**	**COMPETENZE**
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. L'ecumenismo e il dialogo interreligioso; i nuovi movimenti religiosi. Il ruolo della religione nella società contemporanea e il Concilio Ecumenico Vaticano 2°	Spiegare origine e natura della Chiesa, le forme del suo agire nel mondo, i segni del cristianesimo nella cultura. Ricostruire l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari. Usare ed interpretare criticamente le fonti della tradizione cristiano-cattolica	Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civilta' umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose

CLASSE IV

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

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

CLASSE V

CONOSCENZE	**ABILITA '**	**COMPETENZE**
La natura e il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea Gli orientamenti della chiesa cattolica sull'etica personale e sociale Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale. il legame tra la religione cattolica e le religioni orientali	Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani 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 Motivare, in un contesto multiculturale e multireligioso le proprie scelte di vita nel quadro di un dialogo aperto e costruttivo	Sviluppare un maturo senso critico che tenga conto della multiculturalita' e della multireligiosita' del contesto Valutare l'importanza del dialogo con tradizioni culturali e religiose diverse dalla propria

Disciplina : LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

CLASSI I

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

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

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

CLASSI II

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

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

CLASSI III

Competenze	**Abilità**	**Conoscenze**
Lo studente conosce la progettazione delle aree di lavoro per una buona organizzazione dell'attività ristorativa. Conosce i requisiti di legge sia sotto il profilo igienico-sanitario sia in materia di prevenzione degli incidenti e delle malattie professionali.	Lo studente sa qual è la corretta progettazione delle aree di lavoro fondamentale per una buona organizzazione dell'attività ristorativa. 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.	Lo studente è in grado di distinguere una corretta progettazione delle aree di lavoro per un'ottima organizzazione dell'attività ristorativa. Lo studente conosce correttamente i requisiti di legge sia sotto il profilo igienico-sanitario sia in materia di prevenzione delle malattie professionali
Lo studente conosce le corrette modalità di conservazione dei prodotti alimentari e le specifiche prassi igieniche di tutto il ciclo merceologico degli alimenti.	Lo studente impiega correttamente le modalità di conservazione dei prodotti alimentari e le specifiche prassi igieniche di tutto il ciclo merceologico degli alimenti.	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.
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.	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.	Lo studente sa abbinare correttamente l'elaborato gastronomico ai diversi paesi del mondo in base alle caratteristiche della pietanza.

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 Destrutturata 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 gande 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 predispone 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 predispone 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 gande 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 riconosce le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. E' in grado anche di costruisce 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 predispone 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 predispone 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 riconosce le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. E' in grado anche di costruisce 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.

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

CLASSE III

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

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

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

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

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

CLASSE II

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

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. Elementi di base di vendita e assistenza. 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.	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.	Modulistica elementare e corrispondenza alberghiera.

CLASSE III

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
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	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.	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

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.		connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.

CLASSE IV

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
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,	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.	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.

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.		Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.

CLASSE V

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
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	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.	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.

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 valorizzazionedell'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 i 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 Curriculo 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 curricolo 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 saper, 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 curricoli 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 saper 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 *minim*o 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.

Allegato

CURRICOLO DIGITALE

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

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

Convitto: Tel. 0925/991201

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

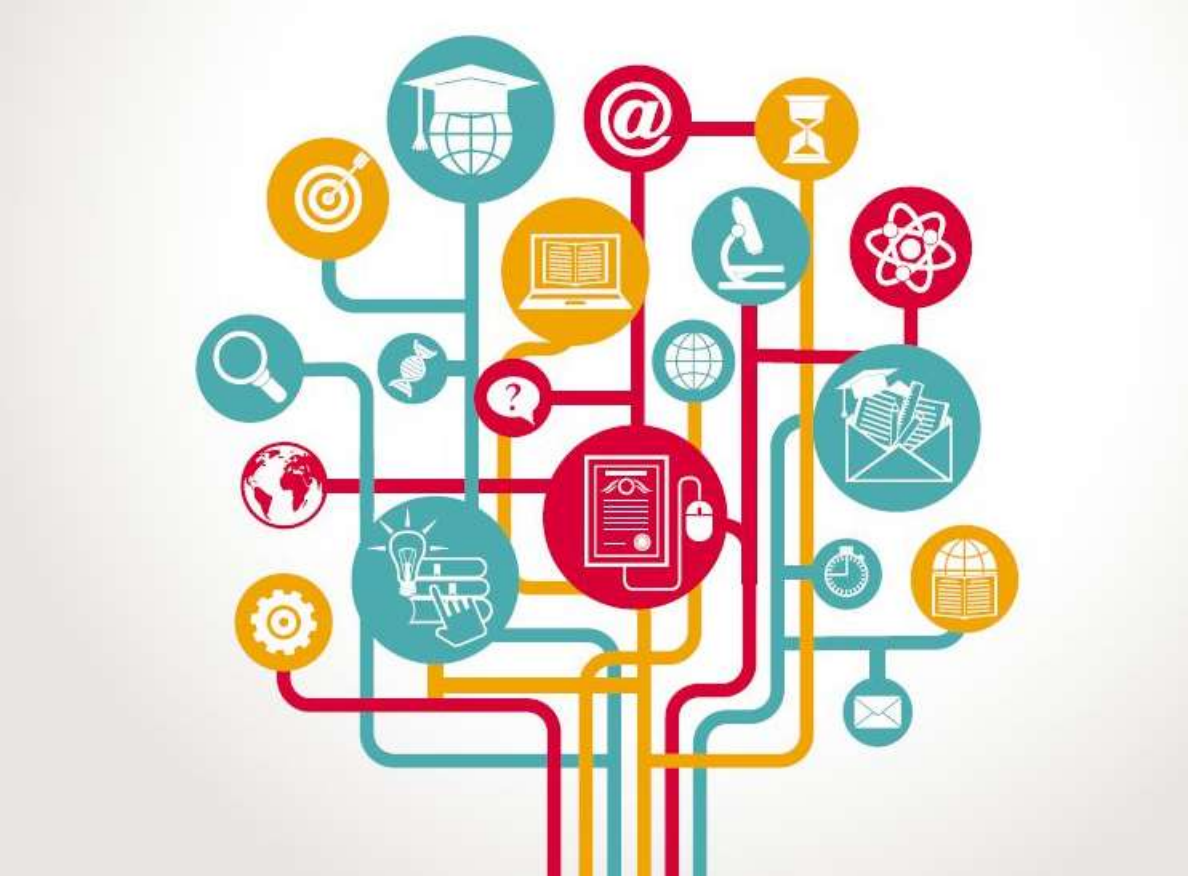
Curricolo Digitale di Istituto

A.S. 2022/2023

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

Competenze digitali dei cittadini e cittadinanza digitale



PREMESSA

La programmazione di strategie di digitalizzazione, inserita nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa (P.T.O.F.), permette di contribuire alla promozione del processo di innovazione del sistema scolastico previsto dal Piano Nazionale per la Scuola Digitale (P.N.S.D.). L'innovazione digitale dell'Istituto risponde ai bisogni legati ai mutamenti sociali ed economici della realtà contemporanea, a cui questo Istituto ha cominciato ad accostarsi. Al documento d'indirizzo del M.I.M. e ai relativi investimenti finanziari fanno seguito iniziative in cui gli Alunni utilizzano ambienti e strumenti digitali in modo consapevole. I Docenti del Team dell'Innovazione e, man mano, tutti i Docenti agiranno come facilitatori di percorsi didattici innovativi consentendo la fruizione critica e l'elaborazione creativa di nuovi contenuti. L'abilità che l'attuale generazione di Alunni, nativi-digitali, ha progressivamente acquisito non rende affatto superfluo il metodo di organizzazione concettuale che i Docenti hanno l'obbligo di fornire indipendentemente dalla tipologia di strumenti utilizzati. Per attuare compiutamente il P.N.S.D. è necessario concertare all'interno della comunità scolastica una serie di iniziative in cui gli strumenti e i contenuti digitali siano profondamente e quotidianamente condivisi.

Le azioni previste sono finalizzate al raggiungimento dei seguenti <u>obiettivi</u>:

- <u>potenziamento degli strumenti digitali</u>
  - Didattica laboratoriale e costruzione di ambienti per l'apprendimento innovativi
  - Digitalizzazione amministrativa e didattica con diminuzione dei processi che utilizzano solo carta
  - Servizi digitali per la comunicazione scuola-famiglia e scuola-studenti
  - Funzioni connesse al Registro Elettronico
- <u>sviluppo di competenze e contenuti digitali</u>
  - Definizione delle competenze digitali che ogni Studente deve sviluppare anche sulla base di indicazioni nazionali
  - Rafforzamento delle competenze digitali dei Docenti
  - Utilizzo di contenuti in formato digitale
  - Valorizzazione del legame tra competenze digitali e prospettive nel mondo del lavoro

- processo di formazione
    - Acquisizione e aggiornamento di competenze digitali
    - Incentivazione dell'utilizzo di tecnologie per una didattica innovativa e coinvolgente

Per raggiungere gli obiettivi descritti, l'animatore digitale, a fianco del Dirigente Scolastico e del Direttore Amministrativo, in un clima di collaborazione con le figure di sistema e gli operatori tecnici, promuoverà iniziative riferite a tre ambiti:

1. formazione interna
2. coinvolgimento della comunità scolastica
3. soluzioni innovative

Le azioni previste sono:

FORMAZIONE INTERNA

- Analizzare i bisogni relativi alle competenze digitali per avviare un percorso formativo e di aggiornamento
- Promuovere l'informazione sull'innovazione didattica
- Stimolare lo scambio professionale e la raccolta di percorsi didattici digitali di valore
- Promuovere l'utilizzo di testi digitali
- Organizzare la formazione sull'uso di una piattaforma digitale per favorire la continuità didattica per gli studenti in mobilità
- Promuovere l'uso delle tecnologie digitali come mezzo per potenziare l'apprendimento
- Informare costantemente la comunità scolastica sugli interventi di accompagnamento e aggiornamento del M.I.M. nell'ambito del P.N.S.D.
- Promuovere gli interventi di alta formazione digitale attivati dal M.I.M. nell'ambito del P.N.S.D. anche all'estero
- Promuovere l'aggiornamento dell'insegnamento di Tecnologia alla scuola secondaria di secondo grado includendo nel curricolo tecniche e applicazioni digitali

COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ SCOLASTICA

- Collaborare con le figure di sistema e con gli operatori tecnici
- Implementare i servizi digitali per la comunicazione scuola-famiglia e scuola-studenti
- Utilizzare strumenti digitali per il monitoraggio sistematico dei risultati degli studenti
- Dotare la scuola di una Policy di *e-safety*, costruita in modo partecipato coinvolgendo l'intera comunità scolastica
- Realizzare ambienti di apprendimento comuni in cui la tecnologia sia utile a sviluppare competenze, a promuovere la collaborazione per risolvere problemi e realizzare progetti

SOLUZIONI INNOVATIVE

- Analizzare i bisogni in termini di strumenti tecnologici in dotazione
- Selezionare e promuovere l'utilizzo di siti, software, applicazioni e *Cloud* didattici
- Organizzare un laboratorio di *coding* per gli studenti
- Attivare una piattaforma digitale per la condivisione di materiali al fine di garantire la continuità didattica per gli studenti in mobilità
- Potenziare le iniziative digitali per l'inclusione
- Promuovere, in accordo con le famiglie e gli enti locali, l'utilizzo di dispositivi digitali personali durante l'attività didattica (BYOD – *Bring Your Own Device*)

La realizzazione del PNSD implica inevitabilmente l'attivazione di processi per il monitoraggio e la revisione di risultati, strumenti e risorse. Occorrerà, quindi, individuare momenti istituzionali all'interno della comunità scolastica per la condivisione e la riflessione critica dei dati raccolti.

CURRICOLO DIGITALE

La scuola di oggi si confronta con scenari molto più complessi rispetto a quelli di qualche decina di anni fa. Il sistema educativo, infatti, a differenza che nel passato, svolge un ruolo

decisivo anche nel preparare, stimolare e accompagnare le Studentesse e gli Studenti verso una comprensione e un uso delle tecnologie digitali che vada oltre la superficie e permetta ai ragazzi di superare il semplice ruolo di consumatori passivi. Considerando, inoltre, i grandi cambiamenti della società, non è, quindi, possibile rinunciare a promuovere "un'educazione digitale" che rilanci il ruolo attivo e responsabile degli utenti e sviluppi attenzione e consapevolezza relativamente ai possibili pericoli della rete e nella rete.

Gli Alunni di oggi, i cosiddetti "nativi digitali", sono immersi nel contesto tecnologico-informatico, padroneggiando con disinvoltura abilità e procedure, ma hanno un estremo bisogno di acquisire competenza, cioè di maturare quelle capacità di utilizzo autonomo e responsabile dei mezzi e degli strumenti informatici e digitali, per un uso più accorto, strategico, degli stessi, per risolvere problemi nel rispetto di sé e degli altri, per riconoscere ed evitare i possibili rischi, senza, nel contempo, arrecare danno ad altri. Tra l'altro, le competenze digitali sono sempre più riconosciute come requisito fondamentale per lo sviluppo sostenibile del nostro Paese e per l'esercizio di una piena cittadinanza nell'era dell'informazione. Non a caso, all'interno del Piano Nazionale per la Scuola Digitale, è specificato che "[…] *le tecnologie digitali intervengono a supporto di tutte le dimensioni delle competenze trasversali (cognitiva, operativa, relazionale, metacognitiva). Ma si inseriscono anche verticalmente, in quanto parte dell'alfabetizzazione del nostro tempo e fondamentali competenze per una cittadinanza piena, attiva e informata* […]" (pag. 72, P.N.S.D.). Nel punto 4.2 inoltre, si afferma come produrre contenuti digitali richiede competenze logiche e computazionali, tecnologiche e operative, argomentative, semantiche ed interpretative. Ed anche l'approccio per discipline, scelto dalle Indicazioni Nazionali non consente di declinare la competenza digitale con le stesse modalità con cui si possono declinare le competenze chiave: la competenza digitale non è qualcosa di settoriale e specialistico bensì coinvolge tutti gli insegnati e tutti gli insegnamenti e tutti concorrono alla sua costruzione.

Pertanto, accogliere il cambiamento e l'innovazione significa, significa riconoscere la competenza digitale come un elemento determinante nella progettazione di esperienze di apprendimento nelle quali l'alunno diventa consapevole del proprio ruolo di cittadino digitale, di attore proattivo nella società locale, nazionale e globale. L'aula, attraverso la rete, si apre al mondo e la progettazione didattica nella scuola si orienta a una completa integrazione della tecnologia nel processo di apprendimento perché "[…] '*la scuola digitale non è un'altra scuola'. È, più concretamente, la sfida dell'innovazione della scuola*" (dal P.N.S.D.).

COMPETENZA EUROPEA CHIAVE

N.	COMPETENZE CHIAVE	PROFILO DELLE COMPETENZE
4	Competenza digitale	Interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

CONTESTO GENERALE: LE 5 AREE DI COMPETENZA DIGITALE

	AREA DI COMPETENZA	COMPETENZA
1	**Alfabetizzazione su informazioni e dati**	1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali 1.2 Valutare dati, informazioni e contenuti digitali 1.3 Gestire dati, informazioni e contenuti digitali
2	**Comunicazione e collaborazione**	2.1 Interagire attraverso le tecnologie digitali 2.2 Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali 2.3 Esercitare la cittadinanza attraverso le tecnologie digitali 2.4 Collaborare attraverso le tecnologie digitali 2.5 Netiquette

		2.6 Gestire l'identità digitale
3	**Creazione di contenuti digitali**	3.1 Sviluppare contenuti digitali 3.2 Integrare e rielaborare contenuti digitali 3.3 Copyright e licenze 3.4 Programmazione
4	**Sicurezza**	4.1 Proteggere i dispositivi 4.2 Proteggere i dati personali e la privacy 4.3 Proteggere la salute e il benessere 4.4 Proteggere l'ambiente
5	**Risolvere i problemi**	5.1 Risolvere problemi tecnici 5.2 Individuare fabbisogni e risposte tecnologiche 5.3 Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali 5.4 Individuare divari di competenze digitali

Di seguito viene riportato, per ogni Area di competenza, le abilità operativa che l'alunno deve saper applicare nello sviluppo della sua carriera scolastica suddivisa in primo biennio, secondo biennio e monoennio finale che conclude il percorso di formazione.

COMPETENZA	DESCRITTORI – L'alunno…	PERIODO
1. Alfabetizzazione su informazioni e dati	- Utilizza Internet con discreta padronanza per reperire informazioni. - Sa come salvare e immagazzinare file, contenuti e informazioni ed ha strategie di conservazione. - Sa come recuperare e gestire le informazioni ed i contenuti da sé salvati e conservati.	1° biennio
	- Utilizza correttamente e in modo sicuro il mouse e utilizzo veloce della tastiera - Videoscrittura: stesura, formattazione e revisione - Sa valutare la fonte dei dati reperiti	2° biennio
	- Usa differenti metodi e strumenti per organizzare file, contenuti e informa- zioni. - Sa valorizzare varie strategie per recuperare e gestire i contenuti che sono stati organizzati e conservati.	5^ classe

2. Comunicazione e collaborazione	- Può interagire con gli altri utilizzando gli elementi essenziali degli strumenti di comunicazione (smartphone e e-mail). - Può condividere con gli altri file e contenuti attraverso semplici mezzi tecnologici.	1° biennio
	- É in grado di usare molteplici mezzi digitali, anche avanzati, per interagire con gli altri. - Può partecipare nei siti di reti sociali e nella comunità online, dove comunica o scambia conoscenze, contenuti e informazioni.	2° biennio
	- É in grado di scambiare attivamente informazioni, contenuti e risorse con gli altri attraverso comunità online, reti e piattaforme comunicative.	5^ classe

COMPETENZA	DESCRITTORI – L'alunno…	PERIODO
3. Creazione di contenuti	- É in grado di produrre semplici contenuti digitali (testi, tabelle, grafici, immagini). - Sa applicare le competenze del Pensiero Computazionale (connettere, creare artefatti computazionali, astrarre, analizzare problemi e artefatti, comuni- care, collaborare)	1° biennio
	- É capace di modificare in maniera essenziale quanto prodotto da altri. - Può produrre contenuti digitali di differente formato (oltre a testi, tabelle, grafici, immagini anche audio, video, animazioni). - Sa applicare i concetti Fondamentali dell'Informatica (creatività, astrazione, dati, algoritmi, programmazione, Internet, impatto globale)	2° biennio
	- É in grado di integrare elementi di contenuto esistenti per crearne di nuovi, nel rispetto delle norme relative al copyright. - Sa estendere le competenze computazionali e informatiche nelle varie discipline, trovando di volta in volta gli strumenti e le piattaforme più adatte per creare contenuti originali o selezionare le risorse della rete più opportune per integrarle nei propri lavori.	5^ classe

COMPETENZA	DESCRITTORI – L'alunno…	PERIODO
4. Sicurezza	- È in grado di creare e gestire a livello base le sue identità digitali. - È in grado di individuare modalità per proteggere i propri dispositivi e con- tenuti digitali. - Conosce i rischi e le minacce degli ambienti digitali.	1° biennio
	- È in grado di proteggere la propria reputazione digitale. - È in grado di riconoscere i rischi e le minacce negli ambienti digitali. - È in grado di scegliere misure di sicurezza. - Conosce le problematiche dell'affidabilità di risorse e ambienti digitali. - È in grado di individuare modalità per evitare rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando utilizza le tecnologie digitali.	2° biennio
	- Sa gestire i dati che produce, utilizzando diversi strumenti, ambienti e servizi digitali. - Riesce ad individuare modalità per verificare l'affidabilità di risorse e ambienti digitali. - Riesce a individuare modalità per proteggere la propria privacy e quella di altri soggetti. - Sa scegliere modalità per proteggersi da possibili pericoli negli ambienti di- gitali.	5^ classe

COMPETENZA	DESCRITTORI – L'alunno…	PERIODO
5. Risolvere i problemi (*Problem solving*)	- Sa individuare situazioni problematiche in diversi ambiti di esperienza, sa verbalizzare tali situazioni, sa trovare gli strumenti di registrazione più ade- guati e formulare ipotesi di risoluzione. - Sa risolvere problemi aventi procedimento e soluzione unici o soluzioni di- verse ma ugualmente accettabili. - Sa rappresentare il procedimento di risoluzione mediante diagrammi di flusso.	1° biennio
	- Sa tradurre problemi elementari espressi in parole in rappresentazioni matematiche scegliendo anche le operazioni adatte e creare una situazione problema partendo da una rappresentazione matematica data. - Sa riconoscere analogie di struttura fra problemi diversi. - Sa tradurre la risoluzione di un problema in modelli numerici. - Sa tradurre il diagramma di flusso in un linguaggio di programmazione.	2° biennio

	- Sa individuare strategie diverse, a seconda dei casi, per risolvere problemi complessi. - Sa argomentare la soluzione di problemi numerici ed algebrici, spiegare i calcoli utilizzati, fare il confronto tra soluzioni diverse. - Mostra curiosità ed interesse ad affrontare problemi numerici e ad indagare sulle regolarità e relazioni che appaiono in insiemi di numeri. - Ha consapevolezza delle proprie capacità per affrontare problemi e realizzare calcoli e stime numeriche. - Sa utilizzare sistemi di calcolo automatici per trovare le soluzioni, dirette o approssimate.	5^ classe

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Caterina Mulè
(Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione Digitale e norme ad esso connesse)

Allegato

QUADRI ORARIO

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

Indirizzo: Agraria Agroalimentare e Agroindustria

Quadro orario

Primo Biennio

Discipline	1° anno	2° anno
Lingua e letter. Italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Geografia	1	-
Diritto ed economia	2	2
Matematica	4	4
Scienze integrate (Sc. della terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3
Scienze integrate (Chimica)	3	3
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3
Tecnologie informatiche	3	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3

TOTALE COMPLESSIVO ORE	**33**	**32**

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

Indirizzo: Agraria Agroalimentare e Agroindustria

Quadro orario

Triennio

Articolazione: Produzioni e Trasformazioni

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letter. Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Genio rurale	3	2	-
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	3	2	3
Biotecnologie agrarie	-	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2
*Attività di laboratorio dell'area d'indirizzo in compresenza di insegnanti tecnico-pratici	*8	*9	*10
TOTALE COMPLESSIVO ORE	**32**	**32**	**32**

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

Indirizzo: Agraria Agroalimentare e Agroindustria

Quadro orario

Triennio

Articolazione: Viticoltura ed Enologia

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letter. Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	-
Viticoltura e difesa della vite	-	-	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	-
Enologia	-	-	4
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie	-	3	-
Biotecnologie vitivinicole	-	-	3
Economia, Estimo, Mark. Legislazione	3	2	2
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2
*Attività di laboratorio dell'area d'indirizzo in compresenza di insegnanti tecnico-pratici	*8	*9	*10

TOTALE COMPLESSIVO ORE	**32**	**32**	**32**

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

Indirizzo: Agraria Agroalimentare e Agroindustria

Quadro orario

Triennio

Articolazione: Gestione dell'Ambiente e del Territorio

Discipline	3°anno	4° anno	5° anno
Lingua e letter. Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	2
Genio rurale	2	2	2
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	2	3	3
Biotecnologie agrarie	2	2	-
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	4
*Attività di laboratorio dell'area d'indirizzo in compresenza di insegnanti tecnico-pratici	*8	*9	*10

TOTALE COMPLESSIVO ORE	**32**	**32**	**32**

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

Indirizzo: Agraria Agroalimentare e Agroindustria

Quadro orario

CORSO DI SPECIALIZZAZIONE PER ENOTECNICO

6° anno

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI
Lingua Inglese	3
Applicazioni informatiche	2
Economia, marketing e legisl.	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
Totale ore di attività	***32***

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

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Quadro orario

Primo Biennio

Discipline	1° anno	2° anno
Lingua e letter. Italiana	4	4
Storia	1	1
Lingua inglese	3	3
Lingua francese	2	2
Geografia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze integrate	2	2
Scienza degli alimenti	2	2
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1
Lab. di servizi enogastron.- settore cucina	2	2
Lab.di servizi enogastron.- settore sala e vend.	2	2
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2

TOTALE COMPLESSIVO ORE	**33**	**32**

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

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Quadro orario Triennio (Riformato DL61-2017)

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**
	Teniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		**0**	**0**	**0**
		Totale	**18**	**18**	**18**
di cui in compresenza			**132****		

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**
	Teniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		**0**	**0**	**0**
		Totale	**18**	**18**	**18**
di cui in compresenza			**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**
	Teniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		**0**	**0**	**0**
		Totale	**18**	**18**	**18**
di cui in compresenza			**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**
	Teniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		**0**	**0**	**0**
		Totale	**18**	**18**	**18**
di cui in compresenza			**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)

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

Indirizzo "Pesca commerciale e produzioni ittiche"

Quadro orario

Primo Biennio

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

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

COMPRESENZE

B-03	Laboratori di fisica	/
B-11	Laboratori di scienze e tecnologie agrarie	2 con Scienze integrate 2 con ecologia applicata alla pesca e all'acquacoltura
B-12	Laboratori di scienze e tecnologie chimiche e microbiologiche	/
B016	Lab. di scienze e tecnol. informatiche	2 con TIC

Allegato

RUBRICA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA

RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONECIVICA A.A.S.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 Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro. Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale.	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili condifficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente	Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabile 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 recupera-bili 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 utilizzarlenel 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.

RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONECIVICA A.A.S.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'	Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline. 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 delleleggi.	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.	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.	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplicie/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.	L'alunno mette in atto in autono-mia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'espe-rienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperien-ze ai testi studiati e ad altri contesti.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le cono-scenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le Cono-scenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenze e comple-tezza e apportan-do contributi personali e originali.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi ele rapportaa quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattareal variare delle situazioni.

RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONECIVICA A.A.S.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
ATTEGGIAMENTI COMPORTAMENTI	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 il pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e	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 consapevolezza e 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 dalla 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 dalla 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

	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.							nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.

Allegato

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO PER IL COMPORTAMENTO

VOTO	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.

Allegato

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI

LIVELLO	VOTO	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.
INSUFICIENTE	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.

Allegato

CREDITO SCOLASTICO

CREDITO SCOLASTICO

Si tratta di un patrimonio di punti (massimo 40 in tre anni) che il Consiglio di Classe assegna al termine di ogni anno del triennio conclusivo del corso di studi. Per l'attribuzione del Credito agli Studenti del Terzo e Quarto anno, sarà utilizzata la seguente tabella, allegata al D.Lgs. n° 62 del 13 Aprile 2017:

Media dei voti	Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno**
M < 6			**7 - 8**
M = 6	**7 - 8**	**8 - 9**	**9 - 10**
6 < M ≤ 7	**8 - 9**	**9 - 10**	**10 - 11**
7 < M ≤ 8	**9 - 10**	**10 - 11**	**11 - 12**
8 < M ≤ 9	**10 - 11**	**11 - 12**	**13 - 14**
9 < M ≤ 10	**11 - 12**	**12 - 13**	**14 - 15**

Per l'assegnazione del credito scolastico il C.d.C. terrà conto dei seguenti elementi:

- Media dei voti.
- A) Assiduità della frequenza scolastica, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo.

  B) Attività complementari ed integrative (curricolari ed extracurricolari) previste dal P.T.O.F. ed 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 dei punti A, B e C è di 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.

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, P.C.T.O.	0,20
Scambi culturali, gemellaggi	0,20
Certificati rilasciati da Enti riconosciuti dal M.I.U.R. (Trinity, Cambridge, 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
Totale massimo attribuibile	***0,50***

*Alternanza Scuola-Lavoro con valutazione "ottima"

Allegato

CRITERI PER LA VALIDITA’ DELL’ANNO SCOLASTICO

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 seguenti:

I.I.S.S. "Calogero Amaro Vetrano"

Ind. S.E.O.A.

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"

Ind. A.A.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"

Ind. S.E.O.A. - 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 2022/2023 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).
- Isolamento fiduciario o quarantena relativi ad eventuale contagio da SARS-COV 19.
- Problematiche accertate relative a difficoltà di connessione in caso di attivazione di D.a.D. e documentate dall'interessato tempestivamente.

Per quanto riguarda i certificati medici saranno ritenuti validi solo per assenze pari o superiori a 3 giorni continuativi 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.

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).