



L'offerta formativa

- 4** Aspetti generali
- 16** Traguardi attesi in uscita
- 49** Insegnamenti e quadri orario
- 71** Curricolo di Istituto
- 97** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 99** Moduli di orientamento formativo
- 115** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 123** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 134** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 141** Attività previste in relazione al PNSD
- 146** Valutazione degli apprendimenti
- 152** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Aspetti generali

Insegnamenti attivati

Percorsi di studio

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO indirizzi

- Chimica, Materiali e Biotecnologie articolazione Biotecnologie sanitarie
- Agraria, Agroalimentare e Agroindustria articolazione Produzioni e Trasformazioni

ISTITUTO PROFESSIONALE

- Agricoltura, sviluppo rurale e valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane (diurno e serale)
- Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale (diurno e serale);
- Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale – Odontotecnico;
- Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale – Ottico (classe quinta);
- Servizi Commerciali (classe quinta);
- Manutenzione e Assistenza Tecnica (diurno e serale);
- Made in Italy.
- Enogastronomia e Ospitalità alberghiera (diurno e serale) articolazioni:
 1. Cucina-Arte bianca e Pasticceria;
 2. Sala, Bar, Vendita, Gestione eventi e promozione del territorio;
 3. Accoglienza turistica e Promozione turistica
- Agricoltura, Sviluppo rurale, Valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane (diurno e serale)



DECLINAZIONE DEL PROFILO

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane – Produzioni vegetali e animali

Il diplomato possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori. Interviene, inoltre, nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali. Secondo la classificazione ATECO elaborata dall' ISTAT, il profilo in uscita si riferisce alle attività economiche di "Agricoltura, silvicoltura e pesca" - codice A 01 (coltivazione agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi)

COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO AGRARIO

Il settore delle produzioni vegetali e animali, secondo gli studi di settore, rappresenta un buon bacino occupazionale che mostra elementi in evoluzione nel saper cogliere, nello sviluppo delle competenze professionali richieste oggi dal mercato, in relazione alle nuove tecnologie di produzione e allevamento.

La scelta di questa declinazione è stata caratterizzata dall'importanza di creare un collegamento con il territorio e con il sistema produttivo locale che permetta allo studente di acquisire le competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli contestualizzati alle esigenze produttive che offre il territorio. La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di attuare processi gestionali e produttivi finalizzati all'organizzazione operativa dell'azienda agrarie e forestale individuando e applicando specifiche tecniche di coltivazione delle specie agrarie e forestali. Il raccordo tra la scuola e il territorio con la sua offerta formativa di attività laboratoriali in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, consentirà di formare professionisti in grado di rispondere alla nuova complessità del settore agrario.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.



C1 Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

C2 Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.

C3 Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche.

C4 Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali.

C5 Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati

C6 Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento

C7 Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.

C8 Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale.

C9 Gestire attività di gestione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico- economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale

C10 Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo pastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

Enogastronomia e ospitalità alberghiera: profilo unitario

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. Secondo la classificazione ATECO elaborata dall' ISTAT, il profilo in uscita si riferisce alle attività economiche di "Attività dei servizi e ristorazione" - codici I 55 (alloggio) e I 56 (servizi di ristorazione).

DECLINAZIONE DEL PROFILO

ENOGASTRONOMIA: CUCINA, ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Il settore, secondo gli studi di settore continua a rappresentare un buon bacino occupazionale che mostra elementi in evoluzione nel saper cogliere, nello sviluppo delle competenze professionali richieste oggi dal mercato, le innovazioni sia in relazione alle nuove tecnologie di produzione che ai nuovi stili alimentari. Pur preservando la tradizione della cucina, la figura professionale dello chef deve saper elevare gli standard professionali della cultura del cibo e dell'ospitalità deve saper interpretare la tradizione dolciaria coniugandola con la nuova tendenza dei "prodotti senza" attraverso una crescente consapevolezza dell'alimentazione come fonte di salute e benessere, un maggior grado di responsabilità per garantire sicurezza alimentare affiancata a una rinnovata sensibilità per le tematiche della sostenibilità e del contrasto allo spreco, quale misura etica oltre che economica, rispondenti ai nuovi stili di consumo attenti alla salute per soddisfare una clientela sempre più esigente. Si è pertanto voluto rafforzare l'attività laboratoriale creando una più stretta sinergia tra gli insegnamenti tecnico-professionali e quelli tecnico scientifici come Scienza e cultura dell'alimentazione per soddisfare le esigenze di una clientela più consapevole ed esigente. Il raccordo tra la scuola e il territorio con la sua offerta formativa di attività laboratoriali in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, consentirà di formare professionisti in grado di rispondere alla nuova complessità del settore della ristorazione

DECLINAZIONE DEL PROFILO

ENOGASTRONOMIA: SALA, BAR, VENDITA, GESTIONE EVENTI E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

La filiera del turismo enogastronomico del territorio di riferimento richiede un profilo in uscita



declinato con competenze specifiche nella comunicazione con la clientela. La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di formulare proposte di vendita che valorizzano le risorse produttive e il patrimonio culturale del territorio, e nel favorire, inoltre il confronto, la sinergia e l'intesa fra reparti per una maggiore fluidità operativa, incrociando competenze ed esperienze. Nel profilo si è inteso rafforzare le attività laboratoriali creando una più stretta sinergia con l'accoglienza turistica per definire una professionalità più qualificata ed in grado di rivolgersi ad un mercato esigente allineandosi anche alle tendenze legate alla sostenibilità. Il Diplomato dovrà pertanto conoscere i nuovi linguaggi digitali che consentono di incrementare i volumi di vendita, di captare le richieste della clientela attraverso gli strumenti più utilizzati dal web. I molteplici raccordi con il mondo del lavoro consentiranno infine di formare professionisti maggiormente connotati attraverso i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

DECLINAZIONE DEL PROFILO

ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ACCOGLIENZA TURISTICA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

La filiera dell'attività Turistica ricettiva della provincia di Latina, grazie anche alla vicinanza con la città di Roma, è densa di sbocchi professionali derivanti da sfaccettature del profilo in uscita declinato in forma più ampia rispetto al semplice addetto al Front Office.

La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di proporre fruizioni del prodotto turistico innovative legate al settore naturalistico, balneare, lacuale, verde, sportivo, ludico, culturale, religioso, enogastronomico ed in grado di intercettare i bisogni di comparti indirizzati all'innovazione, alla sostenibilità ed alle nuove tendenze. Dette competenze dovranno sapersi spendere attraverso una più diretta conoscenza del web e dei suoi canali di distribuzione e marketing. La revisione dei quadri orario consente una più incisiva formazione del diplomato del settore attraverso l'inserimento di Arte e Territorio, il rafforzamento delle competenze di sala e vendita e la scelta di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento in settori chiave del proprio territorio. Il fine è la formazione di una figura altamente qualificata che possieda i requisiti di adattabilità e flessibilità che il comparto turistico richiede.

COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito



elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

C1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione diversificando il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

C2 Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro

C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

C4 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.

C5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

C6 Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali

C7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato

C8 Applicare correttamente le procedure atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

C9 Eseguire compiti semplici di comunicazione per presentare il prodotto offerto.

C10 Applicare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti.

C11 Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.

DECLINAZIONE DEL PROFILO: Industria e artigianato per il Made in Italy

Referenziazione alle attività economiche: L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

C – Attività Manifatturiere

C – 25 Fabbricazione di prodotti in metallo (esclusi macchinari e attrezzature)



C – 25.62 Lavori di meccanica generale

Correlazione ai settori economico-professionali: Con riferimento al decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166, il profilo in uscita dell'indirizzo di studi è correlato ai seguenti settori economico-professionali: Meccanica, Produzione e Manutenzione di macchine, Impiantistica.

DECLINAZIONE DEL PROFILO: Manutenzione e assistenza tecnica

Referenziazione alle attività economiche: L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni. Laddove la Divisione si prospetta di ampio spettro, sono individuati i Gruppi principali di afferenza del profilo di indirizzo:

C– Attività manifatturiere

C – 33 Riparazione manutenzione ed installazione di macchine ed apparecchiature

F – Costruzioni

F – 43.2 Installazione di impianti elettrici, idraulici ed altri lavori di costruzione e installazione

G – Commercio all'ingrosso e al dettaglio; riparazione di autoveicoli e motocicli

G – 45.2 Manutenzione e riparazione di autoveicoli

Le declinazioni dei percorsi dell'indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica a partire dal terzo anno saranno:

F – Costruzioni

F – 43.2 Installazione di impianti elettrici, idraulici ed altri lavori di costruzione e installazione

G – Commercio all'ingrosso e al dettaglio; riparazione di autoveicoli e motocicli

G – 45.2 Manutenzione e riparazione di autoveicoli

Correlazione ai settori economico-professionali:
Con riferimento al decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro



dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166, il profilo in uscita dell'indirizzo di studi è correlato ai seguenti settori economico-professionali: Meccanica, Produzione e Manutenzione di macchine, Impiantistica.

DECLINAZIONE DEL PROFILO: SERVIZI COMMERCIALI

Correlazione ai settori economico-professionali: In riferimento ai settori economico professionali di cui al decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166, il profilo di uscita dell'indirizzo di studi è correlato al settore "Area comune".

Le eventuali declinazioni dei percorsi dell'indirizzo Servizi Commerciali a partire dal terzo anno sono le seguenti: Web community; Logistica import/export; Turismo accessibile e sostenibile; Design della comunicazione visiva e pubblicitaria; Amministratore di condominio

DECLINAZIONE DEL PROFILO: Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

Referenziazione alle attività economiche: L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

Q – Sanità e assistenza sociale

Q – 86 Assistenza sanitaria

Q – 87 Servizi di assistenza sociale residenziale

Q – 88 Assistenza sociale non residenziale

Correlazione ai settori economico-professionali: Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166: Servizi socio-sanitari.

DECLINAZIONE DEL PROFILO: Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: Odontotecnico



Referenziazione alle attività economiche: L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni. Laddove la Divisione si prospetta di ampio spettro, sono individuati i Gruppi principali di afferenza del profilo di indirizzo

C – 32.50. 2 Fabbricazione di protesi dentarie (inclusa riparazione)

C – 32.5 Fabbricazione di strumenti e forniture mediche e dentistiche

C – 32 Altre industrie manifatturiere

C – Attività manifatturiere

Correlazione ai settori economico-professionali: Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166, il profilo di uscita dell'indirizzo di studi è correlato al seguente settore: servizi socio-sanitari

DECLINAZIONE DEL PROFILO: Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: Ottico

Referenziazione alle attività economiche: L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni. Laddove la Divisione si prospetta di ampio spettro, sono individuati i Gruppi principali di afferenza del profilo di indirizzo

C – Attività manifatturiere.

C – 32 Altre industrie manifatturiere

C – 32.5 Fabbricazione di strumenti e forniture mediche e dentistiche

C – 32.50.4 Fabbricazione di lenti oftalmiche

G – Commercio all'ingrosso e al dettaglio; riparazione di auto veicoli e motocicli



G – 46 Commercio all'ingrosso (escluso quello di autoveicoli e di motocicli)

G – 46.1 Intermediari del commercio G – 46.18 Intermediari del commercio specializzato in altri prodotti

G – 46.18.93 Agenti e rappresentanti di articoli fotografici, ottici e prodotti simili; strumenti scientifici e per laboratori di analisi

G – 46.4 Commercio all'ingrosso di beni di consumo finale

G – 46.43.3 Commercio all'ingrosso di articoli per fotografia, cinematografia e ottica

G – 47 Commercio al dettaglio (escluso quello di autoveicoli e di motocicli)

G – 47.7 Commercio al dettaglio di altri prodotti in esercizi specializzati

G – 47.78.2 Commercio al dettaglio di materiale per ottica e fotografia

Correlazione ai settori economico-professionali: Con riferimento al decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166, il profilo in uscita dell'indirizzo di studi è correlato al seguente settore economico-professionale: Meccanica, Produzione e Manutenzione di macchine, Impiantistica.

INSEGNAMENTO DELL'INDIRIZZO TECNICO

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO

indirizzi:

CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE articolazione BIOTECNOLOGIE SANITARIE AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA articolazione PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE TECNICA

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



problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER); utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Nell'articolazione "Biotecnologie sanitarie" vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva. Competenze di indirizzo: acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate; individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali; utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni; essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, nel contesto culturale e sociale in cui sono applicate; intervenire nella pianificazione di attività e controllo della qualità del lavoro nei processi chimici e biotecnologici; elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio; controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza. 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. Competenze 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.



Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione diversificando il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

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.

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato

Applicare correttamente le procedure atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

Eseguire compiti semplici di comunicazione per presentare il prodotto offerto.

Applicare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti.

Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Istituto/Plessi

Codice Scuola

E.MATTEI

LTRI016016

IPSIA MATTEI SERALE

LTRI01651G

Indirizzo di studio

● **MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

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:

- comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.

- utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.

- utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.

- individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di

intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle

modalità e delle procedure stabilite.

- utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei

sistemi e degli impianti .

- garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione .

- gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire



servizi

efficaci e economicamente correlati alle richieste.

● INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- 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.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- predisporre il progetto per la realizzazione di un prodotto sulla base delle richieste del cliente, delle caratteristiche dei materiali, delle tendenze degli stili valutando le soluzioni tecniche proposte, le tecniche di lavorazione, i costi e la sostenibilità ambientale;

- realizzare disegni tecnici e/o artistici, utilizzando le metodologie di rappresentazione grafica e gli strumenti tradizionali o informatici più idonei alle esigenze specifiche di progetto e di settore/contesto;

- realizzare e presentare prototipi/modelli fisici e/o virtuali, valutando la sua rispondenza agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progetto;

- gestire, sulla base di disegni preparatori e/o modelli predefiniti nonché delle tecnologie tradizionali e più innovative, le attività realizzative e di controllo connesse ai processi produttivi di beni/manufatti su differenti tipi di supporto/materiale, padroneggiando le tecniche specifiche di lavorazione, di fabbricazione, di assemblaggio;



- predisporre/programmare le macchine automatiche, i sistemi di controllo, gli strumenti e le attrezzature necessarie alle diverse fasi di attività sulla base delle indicazioni progettuali, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso, monitorando il loro funzionamento, pianificando e curando le attività di manutenzione ordinaria;
- elaborare, implementare e attuare piani industriali/commerciali delle produzioni, in raccordo con gli obiettivi economici aziendali /di prodotto e sulla base dei vincoli di mercato;
- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.

● MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- 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.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività;
- installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche



e nel rispetto della normativa di settore;

- eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati , individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti;
- collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore;
- gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento;
- operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

Istituto/Plessi	Codice Scuola
L. EINAUDI	LTRC01601D
IPC EINAUDI SERALE	LTRC01651V

Indirizzo di studio

● **SERVIZI SOCIO-SANITARI**

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:

- utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità.
- gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e



la fruizione

autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.

- collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei

per promuovere reti territoriali formali ed informali.

- contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e

della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone.

- utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale.

- realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona

con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita.

- facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso

linguaggi e sistemi di relazione adeguati.

- utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo.

- raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi.

● SERVIZI COMMERCIALI

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- 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.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:



- interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti;
- curare l'applicazione, l'adattamento e l'implementazione dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici e degli spazi di archiviazione aziendale, a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali, tenendo conto delle norme, degli strumenti e dei processi che garantiscono il trattamento dei dati e la loro protezione in condizioni di sicurezza e riservatezza;
- collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali;
- collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali;
- collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione;
- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio;
- collaborare nella ricerca di soluzioni finanziarie e assicurative adeguate ed economicamente vantaggiose, tenendo conto delle dinamiche dei mercati di riferimento e dei macro-fenomeni economici nazionali e internazionali.



● **SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE**

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- 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.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali;
- raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate;
- partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi;



- facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza;
- prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane;
- partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e facendo uso dei principali ausili e presidi;
- curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita;
- gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio;
- realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni;
- realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita.

● ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE: ODONTOTECNICO



Competenze comuni:

Competenze comuni:

- 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.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- selezionare e gestire i processi di produzione dei dispositivi medici in campo odontoiatrico

in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche al fine di rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo;

- individuare gli aspetti fisiologici correlati all'anatomia dell'apparato stomatognatico ed applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato boccale, di biomeccanica, di fisica e di chimica per la realizzazione di un manufatto protesico;

- padroneggiare le tecniche di lavorazione necessarie a costruire tipi di protesi provvisoria, fissa e mobile e utilizzare adeguati strumenti di precisione per costruire, levigare e rifinire protesi;

- rappresentare graficamente le varie componenti del settore dentale, correlandole con lo spazio reale e convertire la rappresentazione grafica bidimensionale nel modello a tre dimensioni facendo uso, anche, della capacità di modellazione odontotecnica;

- interagire con lo specialista odontoiatra ed interpretare le prescrizioni mediche collaborando nel proporre soluzioni adeguate nella scelta dei materiali e



nella progettazione delle protesi;

- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.

● ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE: OTTICO

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- 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.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- realizzare e curare la manutenzione di ausili e/o dispositivi ottici con funzione correttiva, sostitutiva, integrativa ed estetica per il benessere visivo della persona su prescrizione medica o con proprie misurazioni, utilizzando materiali, strumentazioni e tecniche di lavorazione adeguate;

- assistere tecnicamente il cliente nella selezione della montatura e delle lenti oftalmiche sulla base dell'ausilio ottico, del problema visivo, delle caratteristiche fisiche della persona, delle specifiche necessità d'uso e di sicurezza, dell'ergonomia e delle abitudini e informarlo sull'uso e sulla corretta manutenzione degli ausili ottici forniti;

- effettuare, con adeguate tecnologie e nei casi consentiti dalla normativa vigente,



l'esame delle abilità visive e della capacità visiva binoculare in relazione alla progettazione e all'assemblaggio degli ausili ottici necessari, segnalando all'attenzione medica eventuali condizioni del cliente che indichino anomalie degli occhi e della salute;

- collaborare alla gestione, dal punto di vista aziendale, del reparto/settore/punto vendita, coadiuvando le attività amministrative e di promozione e commercializzazione dei prodotti;

- gestire l'applicazione di lenti a contatto per la compensazione di tutti i difetti visivi seguendo una prescrizione, curando l'attività post-vendita di controllo;

- curare l'organizzazione dello studio di optometria e di contattologia con particolare attenzione alla sicurezza del luogo di lavoro, all'igiene e alla salvaguardia ambientale.

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Istituto/Plessi

Codice Scuola

SAN BENEDETTO

LTDD01601R

Indirizzo di studio

- **CHIM. MATER. BIOTECN. - BIENNIO COMUNE**
- **AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.**
- **BIOTECNOLOGIE SANITARIE**

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:

- acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate.



- individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali.
- utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni.
- essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, nel contesto culturale e sociale in cui sono applicate.
- intervenire nella pianificazione di attività e controllo della qualità del lavoro nei processi chimici e biotecnologici.
- elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio.
- controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza.

Nell'articolazione "Biotecnologie sanitarie" vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva.

● 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 produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione

dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Istituto/Plessi

Codice Scuola

SAN BENEDETTO

LTRA01602G

IPA SAN BENEDETTO SERALE

LTRA01650V

Indirizzo di studio

● OPERATORE AGRICOLO

● SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

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:

- definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
- collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.
- assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.
- interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le p



rovidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.

- organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per

la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.

- prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.

- operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.

- operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.

- prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.

- collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.

● ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE

● AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- 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.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni;
- gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche;
- supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali;
- descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati;
- intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento;
- collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale;
- gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale;
- gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di



efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale;

- individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- 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.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- 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;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;



- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- 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;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



● 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

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: CONVITTO ANNESSO

Istituto/Plessi

Codice Scuola

SAN BENEDETTO

LTVC010005



Indirizzo di studio



Insegnamenti e quadri orario

SAN BENEDETTO-EINAUDI-MATTEI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Quadro orario della scuola: IPSIA MATTEI SERALE LTRI01651G MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA 4° SERALE

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	3	3	3	3
LINGUA INGLESE	2	2	2	2	2
STORIA	0	3	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	3	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	0	3	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
COMUNICAZIONE					
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	2	3	2	3	3
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE	0	0	3	3	5
DIRITTO ED ECONOMIA	2	0	0	0	0
TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE E APPLICAZIONI	0	0	3	4	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	1	0	1	1
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI	0	0	4	3	2
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Quadro orario della scuola: SAN BENEDETTO LTDD01601R AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.

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

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
STORIA	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
MATEMATICA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	3	3	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	3	3	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3	0	0	0	0
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	0	3	0	0	0
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Quadro orario della scuola: SAN BENEDETTO LTDD01601R PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

QO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	0	0	3
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	0	0	0	2	3
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	0	0	3	2	3
GENIO RURALE	0	0	3	2	0
PRODUZIONI ANIMALI	0	0	3	3	2
PRODUZIONI VEGETALI	0	0	5	4	4
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	0	0	2	3	3
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	0	0	0	0	2
MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	0	0	4	4	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO
COMMERCIALE



Quadro orario della scuola: SAN BENEDETTO LTTD01601R CHIM. MATER. BIOTECN. - BIENNIO COMUNE

QO CHIM. MATER. BIOTECN. - BIENNIO COMUNE

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
STORIA	2	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	3	3	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	3	3	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3	0	0	0	0
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	0	3	0	0	0
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Quadro orario della scuola: SAN BENEDETTO LTTD01601R BIOTECNOLOGIE SANITARIE

QO BIOTECNOLOGIE SANITARIE

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	0	0	3
BIOLOGIA, MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIE DI CONTROLLO SANITARIO	0	0	4	4	4
CHIMICA ANALITICA E STRUMENTALE	0	0	3	3	0
CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA	0	0	3	3	4
IGIENE, ANATOMIA, FISIOLOGIA, PATOLOGIA	0	0	6	6	6
LEGISLAZIONE SANITARIA	0	0	0	0	3
MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	0	0	4	4	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Quadro orario della scuola: SAN BENEDETTO LTRA01602G AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

IP11_5°ANNO QO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL
TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE 2020-21

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	4	4	0	0	0
LABORATORIO DI SCIENZE E TECNOLOGIE	4	4	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
AGRARIE					
LABORATORIO DI BIOLOGIA E DI CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE	0	0	2	2	0
ECOLOGIA E PEDOLOGIA	4	4	0	0	0
TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE	0	0	3	3	3
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE	0	0	3	3	3
LOGISTICA E MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	0	0	0	0	2
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	0	0	3	3	3
SELVICOLTURA, DENDROMETRIA E UTILIZZAZIONI FORESTALI	0	0	0	0	0
ASSESTAMENTO FORESTALE, GESTIONE PARCHI, AREE PROTETTE, E FAUNA SELVATICA	0	0	0	0	0
AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE	0	0	3	3	3
ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIA E FORESTALE	0	0	4	4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Quadro orario della scuola: SAN BENEDETTO LTRA01602G ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

IP17 4°_5°ANNO CUCINA FR QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TURISTICA					
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	4	5	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER
L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE



Quadro orario della scuola: SAN BENEDETTO LTRA01602G ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

IP17 4°_5°ANNO CUCINA SP QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	4



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	4	5	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER
L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Quadro orario della scuola: IPA SAN BENEDETTO SERALE LTRA01650V
ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

QO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO SERALE



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	3	3	3
LINGUA INGLESE	0	0	2	2	2
FRANCESE	0	0	3	2	2
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	0	4	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	0	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	2	3	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	0	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER
L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

**Quadro orario della scuola: IPA SAN BENEDETTO SERALE LTRA01650V
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**

3_4_5 QO SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE SERALE



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	3	3	3	3
LINGUA INGLESE	2	2	2	2	2
STORIA	0	3	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	3	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	0	3	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	0	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
ECOLOGIA E PEDOLOGIA	3	2	0	0	0
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	3	2	0	0	0
AGRONOMIA TERRITORIALE ED ECOSISTEMI FORESTALI	0	0	3	2	2
BIOLOGIA APPLICATA	0	0	0	2	0
CHIMICA APPLICATA E PROCESSI DI TRASFORMAZIONE	0	0	2	2	0
ECONOMIA AGRARIA E DELLO SVILUPPO TERRITORIALE	0	0	3	3	4
TECNICHE DI ALLEVAMENTO VEGETALE E ANIMALE	0	0	2	2	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SOCIOLOGIA RURALE E STORIA DELL'AGRICOLTURA	0	0	0	0	2
VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E LEGISLAZIONE DI SETTORE	0	0	2	2	4
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	1	0	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

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

L'orario dedicato all'Educazione Civica non può essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. L'educazione civica dovrà essere calibrata in ragione delle specificità emergenti; in particolare esaltando i punti di contatto con ciascuna altra disciplina in ragione delle peculiari programmazioni e delle naturali interazioni.

Approfondimento

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO indirizzi:

CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE articolazione BIOTECNOLOGIE SANITARIE

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA articolazione PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE TECNICA

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;

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



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

Nell'articolazione "Biotecnologie sanitarie" vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva.

Competenze di indirizzo:

acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate;
individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali;
utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni;
essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, nel contesto culturale e sociale in cui sono applicate;
intervenire nella pianificazione di attività e controllo della qualità del lavoro nei processi chimici e biotecnologici;
elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio;
controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza

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

Competenze 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.

Enogastronomia e ospitalità alberghiera profilo unitario

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.

Secondo la classificazione ATECO elaborata dall' ISTAT, il profilo in uscita si riferisce alle attività economiche di "Attività dei servizi e ristorazione" - codici I 55 (alloggio) e I 56 (servizi di ristorazione).

DECLINAZIONE DEL PROFILO ENOGASTRONOMIA: CUCINA, ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Il settore, secondo gli studi di settore continua a rappresentare un buon bacino occupazionale che mostra elementi in evoluzione nel saper cogliere, nello sviluppo delle competenze professionali richieste oggi dal mercato, le innovazioni sia in relazione alle nuove tecnologie di produzione che ai nuovi stili alimentari. Pur preservando la tradizione della cucina, la figura professionale dello chef deve saper elevare gli standard professionali della cultura del cibo e dell'ospitalità deve saper interpretare la tradizione dolciaria coniugandola con la nuova tendenza dei "prodotti senza" attraverso una crescente consapevolezza dell'alimentazione come fonte di salute e benessere, un maggior grado di responsabilità per garantire sicurezza alimentare affiancata a una rinnovata sensibilità per le tematiche della sostenibilità e del contrasto allo spreco, quale misura etica oltre che economica, rispondenti ai nuovi stili di consumo attenti alla salute per soddisfare una clientela sempre più esigente.

Si è pertanto voluto rafforzare l'attività laboratoriale creando una più stretta sinergia tra gli



insegnamenti tecnico-professionali e quelli tecnico scientifici come Scienza e cultura dell'alimentazione per soddisfare le esigenze di una clientela più consapevole ed esigente. Il raccordo tra la scuola e il territorio con la sua offerta formativa di attività laboratoriali in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, consentirà di formare professionisti in grado di rispondere alla nuova complessità del settore della ristorazione.

DECLINAZIONE DEL PROFILO ENOGASTRONOMIA: SALA, BAR, VENDITA, GESTIONE EVENTI E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

La filiera del turismo enogastronomico del territorio di riferimento richiede un profilo in uscita declinato con competenze specifiche nella comunicazione con la clientela. La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di formulare proposte di vendita che valorizzano le risorse produttive e il patrimonio culturale del territorio, e nel favorire, inoltre il confronto, la sinergia e l'intesa fra reparti per una maggiore fluidità operativa, incrociando competenze ed esperienze. Nel profilo si è inteso rafforzare le attività laboratoriali creando una più stretta sinergia con l'accoglienza turistica per definire una professionalità più qualificata ed in grado di rivolgersi ad un mercato esigente allineandosi anche alle tendenze legate alla sostenibilità. Il Diplomato dovrà pertanto conoscere i nuovi linguaggi digitali che consentono di incrementare i volumi di vendita, di captare le richieste della clientela attraverso gli strumenti più utilizzati dal web. I molteplici raccordi con il mondo del lavoro consentiranno infine di formare professionisti maggiormente connotati attraverso i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

DECLINAZIONE DEL PROFILO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ACCOGLIENZA TURISTICA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

La filiera dell'attività Turistica Ricettiva della provincia di Latina, grazie anche alla vicinanza con la città di Roma, è densa di sbocchi professionali derivanti da sfaccettature del profilo in uscita declinato in forma più ampia rispetto al semplice addetto al Front Office.

La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di proporre fruizioni del prodotto turistico innovative legate al settore naturalistico, balneare, lacuale, verde, sportivo, ludico, culturale, religioso, enogastronomico ed in grado di intercettare i bisogni di comparti leisure indirizzati all'innovazione, alla sostenibilità ed alle nuove tendenze. Dette competenze dovranno sapersi spendere attraverso una più diretta conoscenza del web e dei suoi canali di distribuzione e marketing. La revisione dei quadri orario consente una più incisiva formazione del diplomato del settore attraverso l'inserimento di Arte e Territorio, il rafforzamento delle competenze di sala e vendita e la scelta di Percorsi per le competenze Trasversali e l'Orientamento in settori chiave del proprio territorio. Il fine è la formazione di una figura altamente qualificata che possieda i requisiti



di adattabilità e flessibilità che il comparto turistico richiede.

COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

C1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione diversificando il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

C2 Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro

C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

C4 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.

C5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

C6 Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali

C7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato

C8 Applicare correttamente le procedure atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

C9 Eseguire compiti semplici di comunicazione per presentare il prodotto offerto.

C10 Applicare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti.

C11 Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo " Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane" possiede competenze relative alla



produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori. Interviene, inoltre, nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali.

Secondo la classificazione ATECO elaborata dall' ISTAT, il profilo in uscita si riferisce alle attività economiche di "Agricoltura, silvicoltura e pesca" - codice A 01 (coltivazione agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi).

DECLINAZIONE DEL PROFILO

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane – Produzioni vegetali e animali

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE

Il settore delle produzioni vegetali e animali, secondo gli studi di settore, rappresenta un buon bacino occupazionale che mostra elementi in evoluzione nel saper cogliere, nello sviluppo delle competenze professionali richieste oggi dal mercato, in relazione alle nuove tecnologie di produzione e allevamento.

La scelta di questa declinazione è stata caratterizzata dall'importanza di creare un collegamento con il territorio e con il sistema produttivo locale che permetta allo studente di acquisire le competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli contestualizzati alle esigenze produttive che offre il territorio.

La peculiarità del territorio suggerisce specifiche figure professionali in grado di attuare processi gestionali e produttivi finalizzati all'organizzazione operativa dell'azienda agrarie e forestale individuando e applicando specifiche tecniche di coltivazione delle specie agrarie e forestali

Il raccordo tra la scuola e il territorio con la sua offerta formativa di attività laboratoriali in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, consentirà di formare professionisti in grado di rispondere alla nuova complessità del settore agrario.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

C1 Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

C2 Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.

C3 Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche.

C4 Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle



produzioni agroalimentari e forestali.

C5 Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati

C6 Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento

C7 Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.

C8 Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale.

C9 Gestire attività di gestione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico- economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale

C10 Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo pastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione diversificando il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

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.

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali



Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato

Applicare correttamente le procedure atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

Eseguire compiti semplici di comunicazione per presentare il prodotto offerto.

Applicare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti.

Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.



Curricolo di Istituto

SAN BENEDETTO-EINAUDI-MATTEI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

CURRICULO DI ISTITUTO

Il curricolo dell'Istituto, nel rispetto della libertà di insegnamento di ciascun docente, tiene conto della collegialità delle scelte per avere linee guida comuni. I traguardi di competenze da acquisire nei vari anni di corso sono definiti nelle programmazioni dipartimentali e in quelle del consiglio classe, tenendo conto della trasversalità dei percorsi; particolare attenzione è rivolta alle metodologie didattiche che si avvalgono di contesti laboratoriali volti alla gestione dei processi e al problem – solving.

Nell' ambito del contesto classe, si tiene conto della specificità dei singoli allievi e della loro formazione individuale (PFI). L'ampliamento dell'offerta formativa, spendibile in saperi ed esperienze, favorisce l' espansione delle aree curriculari; è progettato in raccordo al piano di miglioramento in coerenza con le priorità e i traguardi individuati nel rapporto di autovalutazione, viene effettuato su proposta dei dipartimenti ad inizio anno.

Il curricolo didattico, pur inquadrandosi in una logica comune quanto più possibile interdisciplinare, tiene conto delle specificità dei singoli percorsi; vengono attuati approfondimenti relativi all'indirizzo scelto, che trovano riscontro professionalizzante nell' esperienza dei PCTO. Si promuovono iniziative per la valorizzazione delle eccellenze (olimpiadi della chimica) ed attività per il supporto degli studenti in difficoltà. Si propongono - ove la situazione epidemiologica migliorasse - convegni, viaggi e visite di istruzione, eventi per sostenibilità ambientale, partecipazione a manifestazioni locali. Il curricolo d'Istituto al fine di avere una visione integrata del sapere e consentire l'assunzione di autonomia e responsabilità ha come riferimento le competenze chiave. L' efficacia del percorso educativo è infatti affidata



alla condivisione di valori, alla cura e all'attenzione dell'altro e dell'ambiente, al rispetto verso se stessi e verso il prossimo. Il Quadro di Riferimento Europeo delinea otto competenze chiave:

1. comunicazione nella madrelingua
 2. comunicazione nelle lingue straniere
 3. competenza matematica e competenze di base
 4. competenza digitale
 5. imparare a imparare.
 6. competenze sociali e civiche
 7. spirito di iniziativa e imprenditorialità
 8. consapevolezza ed espressione culturale
- Il curricolo d'Istituto prevede azioni didattiche e progettuali che afferiscono alle aree indicate.

Le prime tre sono in diretto rapporto con percorsi disciplinari e trovano attuazione attraverso iniziative condivise in ambito dipartimentale, legate ai bisogni e alle potenzialità degli alunni; le competenze riferite all'area linguistica e logicomatematica sono oggetto delle prove standardizzate nazionali, i cui risultati sono motivanti rispetto alle misure da prevedere per ottimizzarne gli esiti. La competenza digitale, oltre a costituire materia di studio, viene modulata attraverso le azioni previste nel PNSD. Imparare ad imparare è trasversale ed è particolarmente importante per gli studenti, costantemente guidati a prendere consapevolezza del proprio processo di apprendimento e dei propri bisogni, al fine di identificare le opportunità disponibili sviluppando capacità di affrontare i problemi per apprendere in modo efficace. Competenze sociali e civiche, consapevolezza ed espressione culturale afferiscono sia alle discipline di insegnamento che ai progetti promossi dall'Istituto. Spirito di iniziativa ed imprenditorialità sono connessi soprattutto ai Percorsi per le Conoscenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO).

Allegato:

[Regolamento-di-disciplina-San-Benedetto-Einaudi-Mattei.pdf](#)



Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: Il Rispetto delle Regole

Al fine di adottare comportamenti responsabili nei confini delle norme, sia in riferimento alla sfera privata che a quella sociale, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi della convivenza civile.

Si perseguiranno diversi traguardi di competenza, così come delineati nelle Linee guida per l'area generale (allegato 1 al Decreto n.92/2018)

COMPETENZA n.1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, fondato sul rispetto dei diritti, della costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

COMPETENZA n.2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

COMPETENZA n.5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

COMPETENZA n.7: 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.

COMPETENZA n.8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

COMPETENZA n. 9: Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e di rappresentazione e le potenzialità offerte dal software M. Excel.



COMPETENZA n.10: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva e professionale per il benessere individuale e collettivo .

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: I principi fondamentali della Costituzione italiana**

Al fine di collocare 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.

Si perseguiranno diversi traguardi di competenza, così come delineati nelle Linee guida per l'area generale (allegato 1 al Decreto n.92/2018)

COMPETENZA 1: Agire in un 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 (asse storico-sociale)

COMPETENZA 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

COMPETENZA 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZA 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

COMPETENZA 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- CITTADINANZA DIGITALE



○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Ambiente, Turismo e sostenibilità**

Al fine di acquisire la cultura della sostenibilità e del rispetto dell'ambiente, assumendo il principio di responsabilità collettiva.

Si perseguiranno diversi traguardi di competenza, così come delineati nelle Linee guida per l'area generale (allegato 1 al Decreto n.92/2018)

COMPETENZA: Agire in un 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

COMPETENZE: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

COMPETENZA: 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

COMPETENZA: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

- 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: Il lavoro**

Al fine di Assumere consapevolezza del principio lavorista come valore costituzionale e Analizzare l'evoluzione storica e cogliere la complessità del mercato del lavoro

Si perseguiranno diversi traguardi di competenza, così come delineati nelle Linee guida per



l'area generale (allegato 1 al Decreto n.92/2018)

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

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

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

- 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: Cittadinanza italiana e cittadinanza europea

Al fine di Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione e dei Trattati Internazionali e dell'U.E., in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Si perseguiranno diversi traguardi di competenza, così come delineati nelle Linee guida per l'area generale (allegato 1 al Decreto n.92/2018)

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

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

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

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

Obiettivi specifici/risultati di apprendimento

○ Studia e Lavora (Il Rispetto delle Regole)

L'attività prevede di perseguire i seguenti obiettivi di apprendimento:

Asse dei Linguaggi:

Capire e usare il lessico di pertinenza.

Descrivere se stessi e gli altri in maniera semplice e il più possibile corretta dal punto di vista morfosintattico.

Gestire in modo adeguato la comunicazione non verbale.

Asse Storico Sociale:

Leggere e comprendere un testo regolativo anche in ambito laboratoriale e professionale.

Elaborare una sintesi dei principi di base di un testo regolativo .

Ragionare e condividere dei principi della convivenza civile, presupposto fondamentale di una vita sociale pacifica e ordinata.



Comprendere il Regolamento d'Istituto

Area Tecnico Professionale:

Declinare la norma in procedure operative.

Applicare le norme di sicurezza igienica e anti-infortunistica.

Essere coscienti dell'impatto ecologico dell'attività professionale .

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto
- Geografia
- Inglese
- Lingua inglese
- Lingua italiana
- Scienze motorie
- Storia
- TIC

○ **Le Libertà e i principi fondamentali (I principi della Costituzione)**

L'attività prevede di perseguire i seguenti obiettivi di apprendimento:

Asse dei Linguaggi:



- Saper applicare i principi di organizzazione del testo di tipologia mista, curando la coerenza tra testo e immagine.
- Saper sostenere tesi ed argomentazioni con ordine e con coerenza;
- Saper comunicare rispettando regole, atteggiamenti e comportamenti comunicativi, lessicali e di contenuto;

Asse Storico Sociale:

- Sviluppare la capacità di analisi e di interpretazione;
- Saper collocare l'esperienza personale in un sistema di relazioni giuridiche fondato sul riconoscimento della reciprocità;
- Cogliere l'importanza dei principi costituzionali in relazione al vivere quotidiano, adottando atteggiamenti e comportamenti responsabili;
- Sviluppare l'osservazione critica del proprio territorio; Identificare periodi e linee di sviluppo della cultura artistica del proprio territorio
- Far riflettere gli alunni sul valore del principio di libertà e in particolar modo delle libertà costituzionali, tramite la comprensione e l'importanza di una cultura sociale che si fondi sui valori della giustizia della democrazia e dell'inclusione.

Area Tecnico Professionale

- Saper operare garantendo la sicurezza in laboratorio
- Riconoscere l'importanza dello smaltimento dei prodotti di laboratorio al fine di tutelare l'ambiente;
- Cogliere il contributo della Chimica nella protezione e nel restauro del patrimonio ambientale e storico - artistico

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe II



Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto
- Geografia
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienze integrate
- Scienze motorie
- Storia
- TIC

○ **Sostenibilità e tutela dell'ambiente e territorio (Ambiente, turismo e sostenibilità)**

L'attività prevede di perseguire i seguenti obiettivi di apprendimento:

Asse dei Linguaggi:

- Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili

Asse Storico Sociale:

- Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici
- Assumere consapevolezza dei processi di intervento sull'impatto ambientale;
- Comprendere le problematiche naturali e sociali dell'ambiente in cui si vive.

Asse Tecnico Scientifico Professionale

- Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.



- Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe III

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Arte e territorio
- Chimica
- Diritto
- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Ecologia e Pedologia
- Economia aziendale
- Lingua e letteratura italiana
- Lingua inglese
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Storia

○ **Il lavoro come valore costituzionale e l'emergenza legata alle migrazioni**

L'attività prevede di perseguire i seguenti obiettivi di apprendimento:

Asse dei Linguaggi:

- Conoscere gli strumenti e i metodi di documentazione per l'informazione tecnica.



- Conoscere e utilizzare i livelli espressivi e il lessico specifico.
- Saper affrontare situazioni comunicative specifiche attraverso conoscenze, idee e proposte per esporre anche il proprio punto di vista.

Asse storico sociale:

- Saper collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione e dalle norme internazionali.
- Conoscere le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico.
- Identificare stereotipi, pregiudizi etnici, sociali e culturali.

Asse matematico

- Saper costruire grafici

Asse Scientifico tecnologico:

- Conoscere i processi migratori e valorizzare il principio di pari dignità di ogni persona, delle regole di cittadinanza nazionale, europea e internazionale
- Conoscere i principi e i valori espressi nelle Carte che salvaguardano i diritti dell'uomo
- Conoscere gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti delle interazioni umane.
- Conoscere i principali strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe IV



Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Arte e territorio
- Chimica
- Diritto
- Discipline turistiche e aziendali
- Igiene e cultura medico sanitaria
- Inglese
- Lingua e letteratura italiana
- Matematica
- Religione cattolica o Attività alternative
- Seconda lingua comunitaria
- Tecniche professionali dei servizi commerciali

○ **Noi per l'Europa - L'Europa per noi (cittadinanza italiana ed europea)**

L'attività prevede di perseguire i seguenti obiettivi di apprendimento:

Asse dei Linguaggi:

- Conoscere gli strumenti e i metodi di documentazione per l'informazione tecnica.
- Conoscere e utilizzare i livelli espressivi e il lessico specifico.
- Saper affrontare situazioni comunicative specifiche attraverso conoscenze, idee e proposte per esporre anche il proprio punto di vista.

Asse Storico Sociale:

- Formare cittadini responsabili ed attivi anche in ambito internazionale e dell'Unione europea



- Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici
- La parte II della Costituzione: i principi dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle proprie prerogative
- Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali

Asse Scientifico tecnologico:

- Conoscere le principali forme di certificazioni relative a qualità, ambiente e sicurezza in ambito internazionale ed europeo
- Conoscere le caratteristiche principali degli agenti patogeni e dei principali inquinanti presenti nell'ambiente
- Elementi basilari e tecniche di profilassi più diffuse nell'Unione Europea: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto
- Igiene e cultura medico sanitaria
- Lingua e letteratura italiana
- Lingua inglese
- Seconda lingua comunitaria
- Storia

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: SAN BENEDETTO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Le linee ispiratrici del curriculum dell'Istituto sono: rispetto della storia e delle caratteristiche dell'istituto; aderenza ai Piani di Studio proposti dal riordino della scuola secondaria; integrazione degli aspetti comuni agli indirizzi di studio presenti nell'istituto, per la costituzione di un curriculum caratterizzato da una forte attenzione agli aspetti essenziali del sapere; forte caratterizzazione del triennio degli indirizzi professionali, relativa alla specificità dei diversi settori e del territorio di riferimento.

Aspetti qualificanti del curriculum

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali



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

I percorsi PCTO sono sviluppati con metodologia formativa, rivolta ai ragazzi tra i 15 ed i 18 anni che frequentano gli Istituti di istruzione secondaria e di formazione professionale, articolata tra periodi di formazione in aula e momenti d'apprendimento mediante esperienza di lavoro. Le ore erogate dalla scuola per l'assolvimento all'obbligo sono definite in 210 per l'indirizzo professionale e 150 per l'indirizzo tecnico.

Nel rispetto delle norme vigenti e in particolare delle linee guida ai sensi dell'art.1 comma 785 legge 30/12/2018 n. 145 e dell'O.M. 205/2019 i PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono, a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. Sono inoltre oggetto di colloquio da parte del candidato in sede di Esame di Stato, con conseguente ricaduta sulla valutazione.

La scelta della forma organizzativa di questi percorsi è legata all'indirizzo di studi e alla realtà territoriale e distribuite secondo le esigenze del territorio e dell'Istituto. I PCTO adottati dall'Istituto San Benedetto permettono agli studenti di acquisire/potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze del proprio indirizzo di studi e le competenze trasversali. Tutte le attività condotte in PCTO, siano esse condotte in contesti organizzativi e professionali, in aula, in laboratorio, o in forme simulate, sono finalizzate principalmente a un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.

I percorsi si pongono in linea di continuità con le azioni orientative del biennio, presenti nelle Unità di Apprendimento, e si innestano e si coniugano con le azioni didattiche previste nelle classi per il triennio.

Nel percorso di sviluppo dell'autonomia personale e di auto-orientamento di fronte alle scelte formative e professionali che ogni studente deve saper gestire in maniera consapevole ed efficace, la scuola si inserisce con una duplice funzione:



- IMPLICITA, in quanto riflette una finalità propria della scuola e di tutte le discipline, connessa alla mission prioritaria del sistema scolastico, ossia la sua funzione formativa per la crescita della persona e lo sviluppo di abilità metodologiche. La scuola ha, in questo senso, responsabilità per quanto attiene alla didattica orientativa, parte integrante del progetto formativo d'istituto.
- ESPLICITA, rispetto a quegli interventi che sono intenzionalmente attivati all'interno del sistema scolastico e influenzano lo svolgersi dell'esperienza orientativa dello studente, producendo effetti immediati sulla prosecuzione del percorso formativo individuale. Con riferimento a questa seconda più specifica funzione, i PCTO progettati in Istituto, in linea con le indicazioni ministeriali, hanno le seguenti finalità:

a) rispetto ai BISOGNI DEGLI STUDENTI

- Accompagnare gli studenti alla migliore conoscenza di sé
- Consolidare e potenziare negli studenti la capacità di reperire, interpretare e gestire le informazioni sul mondo esterno socio-culturale ed economico, in funzione della capacità di auto-orientamento
- Sostenere i processi decisionali e la progettualità personale nell'acquisizione tanto di comunicazione, di team-working e cooperazione, informatiche, quanto di competenze imprenditoriali e creative, sempre più necessarie per promuovere innovazione e crescita.

b) rispetto al SISTEMA SCUOLA - TERRITORIO

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica
- Incrementare la collaborazione con il contesto territoriale e realizzare un organico collegamento con le istituzioni scolastiche e formative e con il mondo del lavoro e la società civile



- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio
- Tenere sotto controllo il mismatch tra capacità formativa e evoluzione delle professionalità

Le attività coinvolgono gli studenti a partire dalle classi seconde. I periodi di apprendimento mediante esperienze in contesti lavorativi sono previsti anche in momenti diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni, cioè durante la sospensione delle attività didattiche, con riferimento soprattutto ai casi in cui le strutture ospitanti ritenute idonee dall'Istituto siano caratterizzate da attività stagionali.

Tutte la procedura del PCTO vede la collaborazione attiva dei dipartimenti, i quali promuovono l'individuazione di competenze disciplinari afferenti alla realizzazione del percorso, stabilendo gli indicatori da sottoporre a verifica per la valutazione delle competenze acquisite. All'interno dei Consigli di classe è poi scelto un TUTOR SCOLASTICO

Il TUTOR SCOLASTICO PCTO: In collaborazione con il tutor aziendale procede alla valutazione delle competenze trasversali verificando il livello di presenza di una serie di fattori relativi al relazionarsi, all'affrontare problemi e al diagnosticare situazioni da parte dei partecipanti al tirocinio formativo. Il tutor scolastico, ha altresì il compito di consegnare all'allievo la modulistica prevista e di monitorare con assiduità lo svolgersi dell'attività rilevando le esigenze ambientali dell'allievo. Cura la compilazione puntuale e corretta del registro personale delle attività dal quale si ricaveranno i dati necessari alla predisposizione delle prove di verifica oltre che i dati di tipo amministrativo (giorni di presenza). Compila l'apposito modulo riepilogativo delle attività da allegare al fascicolo di classe (il report si rende necessario oltre che al computo delle attività, alla stesura del modello di certificazione dell'allievo e al trasferimento dati su portale MIUR). Contribuisce alla ricerca di partners di settore.

REFERENTE PCTO: Cura i rapporti con le Aziende dei diversi settori collegati agli indirizzi di studio, per quanto riguarda la convenzione base e le procedure standard da attivare a seguito della sottoscrizione della convenzione medesima. Coordina il gruppo di lavoro che



segue direttamente le convenzioni e le attività di alternanza dei tre indirizzi: agrario, alberghiero, chimico. Pianifica i calendari delle attività interagendo con i coordinatori di indirizzo. Svolge opera di educazione dei docenti ai principi formativi PCTO. Cura in particolare l'ampliamento e la selezione del numero dei partner. Coadiuvata la segreteria didattica nella raccolta dei dati relativi ai percorsi posti in essere nell'anno scolastico di riferimento. Predispone i modelli di Certificazione delle Competenze.

Riforma del sistema dell'Orientamento

L'Istituto scolastico, a seguito dell'emanazione delle linee guida dell'orientamento (decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022), nel collegio docenti del 19 aprile 2023 ha già adottato i criteri per l'individuazione dei docenti tutor e orientatore, come previsto nel decreto Ministeriale n. 63 del 2023. Tutti i docenti, oltre ad essere stati informati dall'Istituzione scolastica relativamente alle "linee guida dell'Orientamento" pubblicate dal MIM, hanno seguito con successo il corso ORIENTAMENTI, organizzato dal polo INDIRE (20 h) ed infine abbiano partecipato al Webinar per docenti tutor ed orientatori organizzato per la prima volta in data 29/11/2023, rivolta alla consapevole gestione della piattaforma UNICA.

In particolare

Il DOCENTE ORIENTATORE dovrà favorire le attività di orientamento per consentire ai ragazzi di fare scelte in linea con le aspirazioni e potenzialità nella consapevolezza dei diversi percorsi di studi e/o di lavoro e delle varie offerte territoriali, del mondo produttivo e universitario.

I DOCENTI TUTOR dovranno svolgere il compito di coordinare e sviluppare le attività didattiche a favore di una personalizzazione dell'istruzione nelle classi terze, quarte e quinte della scuola, favorendo il recupero per i ragazzi che manifestano maggiori difficoltà e consentendo a quelli che hanno particolari talenti di farli emergere.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza



EDUCAZIONE CIVICA

L'inserimento nel curricolo della disciplina di educazione civica è stabilito di almeno 33 ore per ciascun anno di corso da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. L'educazione civica nell'Istituto viene coordinata dal dipartimento di diritto sia nelle scelte dei temi, sia nella cura delle Unità di Apprendimento (UDA) formulate nei singoli Consigli di Classe. Tale disciplina sarà oggetto di valutazioni periodiche e finali, così come previsto dal DPR n. 122/2009. L'attribuzione dei voti è effettuata secondo i criteri e gli strumenti riportati sulla valutazione adottato dal collegio docenti e allegato al PTOF. Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e all'attribuzione del credito scolastico. In ragione di siffatto carattere trasversale della nuova disciplina così come delineato nelle linee guida (all.A al DM 35/2020), la programmazione declinata non costituisce affatto un contenitore rigido (anche con riguardo alle scansioni temporali). Per la valutazione finale ci si avvarrà di tutte le misurazioni fatte nel corso dell'anno scolastico e si



considererà anche il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali prefissati. La valutazione terrà conto inoltre dei seguenti aspetti:

- conoscenza degli argomenti
- capacità di analisi
- capacità di mettere in relazione fenomeni diversi
- conoscenza dei linguaggi specifici delle diverse discipline
- capacità critica.

Allegato:

UDA di cittadinanza 2023 24.pdf



Dettaglio Curricolo plesso: L. EINAUDI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Per le sue peculiarità l'Einaudi si è provvisto di un proprio curriculum scolastico

Allegato:

Curricolo d'Istituto.pdf

Aspetti qualificanti del curriculum

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Curricolo Educazione civica in allegato

Allegato:

Curricolo d'Istituto di Educazione Civica Einaudi Mattei.pdf

Dettaglio Curricolo plesso: E.MATTEI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO



Curricolo di scuola

Per le sue peculiarità il Mattei si è provvisto di un proprio curricolo scolastico.

Allegato:

Curricolo d'Istituto.pdf

Approfondimento

Curricolo d'Istituto

Il curricolo dell'Istituto, nel rispetto della libertà di insegnamento di ciascun docente, tiene conto della collegialità delle scelte per avere linee guida comuni. I traguardi di competenze da acquisire nei vari anni di corso sono definiti nelle programmazioni dipartimentali e in quelle del consiglio classe, tenendo conto della trasversalità dei percorsi; particolare attenzione è rivolta alle metodologie didattiche che si avvalgono di contesti laboratoriali volti alla gestione dei processi e al problem – solving. Nell'ambito del contesto classe, si tiene conto della specificità dei singoli allievi e della loro formazione individuale (PFI). L'ampliamento dell'offerta formativa, spendibile in saperi ed esperienze, favorisce l'espansione delle aree curriculari; è progettato in raccordo al piano di miglioramento in coerenza con le priorità e i traguardi individuati nel rapporto di autovalutazione, viene effettuato su proposta dei dipartimenti ad inizio anno.

Il curricolo didattico, pur inquadrandosi in una logica comune quanto più possibile interdisciplinare, tiene conto delle specificità dei singoli percorsi; vengono attuati approfondimenti relativi all'indirizzo scelto, che trovano riscontro professionalizzante nell'esperienza dei PCTO. Si promuovono iniziative per la valorizzazione delle eccellenze (olimpiadi della chimica) ed attività per il supporto degli studenti in difficoltà. Si propongono convegni, viaggi e visite di istruzione, eventi per sostenibilità ambientale, partecipazione a manifestazioni locali.

Il curricolo d'Istituto al fine di avere una visione integrata del sapere e consentire l'assunzione di autonomia e responsabilità ha come riferimento le competenze chiave.

L'efficacia del percorso educativo è infatti affidata alla condivisione di valori, alla cura e all'attenzione dell'altro e dell'ambiente, al rispetto verso se stessi e verso il prossimo. Il Quadro di Riferimento Europeo delinea otto competenze chiave:



1. comunicazione nella madrelingua
2. comunicazione nelle lingue straniere
3. competenza matematica e competenze di base
4. competenza digitale
5. imparare a imparare
6. competenze sociali e civiche
7. spirito di iniziativa e imprenditorialità
8. consapevolezza ed espressione culturale

Il curricolo d'Istituto prevede azioni didattiche e progettuali che afferiscono alle aree indicate.

Le prime tre sono in diretto rapporto con percorsi disciplinari e trovano attuazione attraverso iniziative condivise in ambito dipartimentale, legate ai bisogni e alle potenzialità degli alunni; le competenze riferite all'area linguistica e logico-matematica sono oggetto delle prove standardizzate nazionali, i cui risultati sono motivanti rispetto alle misure da prevedere per ottimizzarne gli esiti.

La competenza digitale, oltre a costituire materia di studio, viene modulata attraverso le azioni previste nel PNSD.

Imparare ad imparare è trasversale ed è particolarmente importante per gli studenti, costantemente guidati a prendere consapevolezza del proprio processo di apprendimento e dei propri bisogni, al fine di identificare le opportunità disponibili sviluppando capacità di affrontare i problemi per apprendere in modo efficace.

Competenze sociali e civiche, consapevolezza ed espressione culturale afferiscono sia alle discipline di insegnamento che ai progetti promossi dall'Istituto.

Spirito di iniziativa ed imprenditorialità sono connessi soprattutto ai Percorsi per le Conoscenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO).



Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

Dettaglio plesso: SAN BENEDETTO-EINAUDI-MATTEI
(ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Attività n° 1: Erasmus Pro

Accreditamento Erasmus plus settore istruzione e formazione professionale (VET n. 2020-1-IT01-KA120- VET-009069 per le annualità dal 2021-2027. Si tratta di uno strumento che ha permesso di aprire la scuola agli scambi e cooperazione internazionale rivolto agli studenti ad un anno dal diploma.

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning)
- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)

Destinatari

- Docenti
- Studenti



○ Attività n° 2: Erasmus mobilità

L'attività Erasmus 2020-I-IT02-KA120 rivolta alla mobilità dello STAFF

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Erasmus plus 2021/27 - Partneriati per la Cooperazione (KA2)

Destinatari

- Docenti



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

SAN BENEDETTO-EINAUDI-MATTEI (ISTITUTO PRINCIPALE)

○ **Azione n° 1: Discover STEM**

“Nuove competenze e nuovi linguaggi”, finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU – “Azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Competenze linguistiche rivolto al livello di lingua B1, B2 e CLIL

○ **Azione n° 2: Go digital**

Formazione rivolta al personale docente su metodologie didattiche innovative (AI, VR e AR).



Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative



Moduli di orientamento formativo

SAN BENEDETTO-EINAUDI-MATTEI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe I

Il modulo punta sul potenziamento delle materie STEM ed è stato rivolto alle classi del primo biennio.

Allegato:

Uda orientamento primo biennio San Benedetto.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe I	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi



Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe II**

Modulo STEM per le classi del primo biennio

Allegato:

Uda orientamento primo biennio San Benedetto.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe II	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo**



per la classe III

Modulo dal titolo "imprenditorialità e professioni" rivolto alle classi terze e quarte

Allegato:

Uda orientamento secondo biennio San Benedetto.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 4: Modulo di orientamento formativo per la classe IV

Modulo dal titolo "imprenditorialità e professioni" rivolto alle classi terze e quarte

Numero di ore complessive



Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 5: Modulo di orientamento formativo per la classe V

Modulo rivolto alle classi quinte dal titolo "La scelta".

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole



Dettaglio plesso: IPA SAN BENEDETTO SERALE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe V**

il modulo dal titolo Alla scoperta del territorio pontino Tra cultura e gastronomia è stato realizzato dal corso serale

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO

Dettaglio plesso: L. EINAUDI



SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe V**

"Il mondo del lavoro e la scelta consapevole"

Particolare attenzione è rivolta alla redazione del curriculum vitae, colloqui di lavoro e redazione Business plan

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

○ **Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe IV**

"Il mondo del lavoro e la scelta consapevole".



moduli di orientamento professionale differenziati per indirizzo di studio (presbiopia, EPR e animazione ludica)

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

○ Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo per la classe III

"Il mondo del lavoro e la scelta consapevole"

incontri col mondo del terzo settore nel territorio e attività di carattere professionale differenziate per indirizzo

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	30	0	30



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

○ Modulo n° 4: Modulo di orientamento formativo per la classe II

"Conosco me stesso; Conosco il mio territorio".

Creazione del curriculum;

sviluppo sostenibile

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe II	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi

○ Modulo n° 5: Modulo di orientamento formativo per la classe I



"Conosco me stesso; Conosco il mio territorio"

sviluppo sostenibile;

ideazione di un avatar

agenda 2030 ;

costituzione italiana

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe I	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi

Dettaglio plesso: IPC EINAUDI SERALE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe V**



Il mondo del lavoro e la scelta consapevole

- Simulazione colloqui di lavoro; - Progettazione di percorsi di studio individualizzati col supporto del tutor; - Stesura del curriculum vitae in formato europeo; - Incontri con esperti del mondo del lavoro.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole

Dettaglio plesso: E.MATTEI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo**



per la classe V

il mondo della scuola e la scelta consapevole

- Stage aziendale;
- Incontro con esperti del mondo del lavoro;
- Visite ad aziende e laboratori; -

Attività di orientamento in uscita organizzate dalla scuola;

- Incontri con esperti di orientamento;
- Project Work

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- visite guidate con esperti

○ Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe IV



Il mondo del lavoro e la scelta consapevole

- Stage aziendale;
- incontri con esperti del mondo del lavoro;
- visite ad aziende e laboratori;
- laboratori di orientamento per lo sviluppo di competenze con sviluppo di project work
- progettazione di percorsi di studio e professionali individualizzati (Life design) col supporto del tutor

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- visite guidate con esperti

○ Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo per la classe III

Il mondo del lavoro e la scelta consapevole

- Stage aziendale;
- U.D.A di indirizzo sezione MI: Realizzazione telaio per pannelli fotovoltaici orientabili (con



compito di realtà finale);

- incontri con esperti del mondo del lavoro;

- visite ad aziende e laboratori;

- progettazione di percorsi di studio e professionali individualizzati (Life design) col supporto del tutor.

- laboratori di orientamento per lo sviluppo di competenze con sviluppo di project work (sezioni MAT)

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- visite guidate con esperti

○ Modulo n° 4: Modulo di orientamento formativo per la classe II

Conosco me stesso; Conosco il mio territorio

Costruire una carta d'Identità "Come sono e come mi vedono gli altri";

- brainstorming di gruppo per analizzare le proprie attitudini e competenze (ad es. gioco



dell'attribuzione di aggettivi con cui creare una wordcloud);

- Presentazione in formato digitale: creazione di un curriculum vitae digitale (fatto di foto, frasi, musiche);

- Discussione in classe dei risultati;

- Lavoro di ricerca e mappatura delle aziende del territorio (ricerca e consultazione di fonti preposte);

- Visite sul territorio

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe II	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi

○ Modulo n° 5: Modulo di orientamento formativo per la classe I

Conosco me stesso e gli altri; Conosco il mio territorio

- Costruire una carta d'Identità "Come sono e come mi vedono gli altri";

- brainstorming di gruppo per analizzare le proprie attitudini e competenze (ad es. gioco dell'attribuzione di aggettivi con cui creare una wordcloud);

- Presentazione in formato digitale: creazione di un curriculum vitae digitale (fatto di foto,



frasi, musiche);

- Discussione in classe dei risultati;

- Lavoro di ricerca e mappatura delle aziende del territorio (ricerca e consultazione di fonti preposte);

- Visite sul territorio

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe I	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- visite guidate con esperti

Dettaglio plesso: IPSIA MATTEI SERALE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe V



"La scelta consapevole e il mondo del lavoro"

- Simulazione colloqui di lavoro;
- Progettazione di percorsi di studio individualizzati col supporto del tutor;
- Stesura del curriculum vitae in formato europeo;
- Incontri con esperti del mondo del lavoro.

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi



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

● **STAGE IN AZIENDE DI SETTORE**

I percorsi PCTO sono sviluppati con metodologia formativa, rivolta ai ragazzi tra i 15 ed i 18 anni che frequentano gli Istituti di istruzione secondaria e di formazione professionale, articolata tra periodi di formazione in aula e momenti d'apprendimento mediante esperienza di lavoro. Le ore erogate dalla scuola per l'assolvimento all'obbligo sono definite in 210 per l'indirizzo professionale e 150 per l'indirizzo tecnico.

Nel rispetto delle norme vigenti e in particolare delle linee guida ai sensi dell'art.1 comma 785 legge 30/12/2018 n. 145 e dell'O.M. 205/2019 i PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono, a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. Sono inoltre oggetto di colloquio da parte del candidato in sede di Esame di Stato, con conseguente ricaduta sulla valutazione.

La scelta della forma organizzativa di questi percorsi è legata all'indirizzo di studi e alla realtà territoriale e distribuite secondo le esigenze del territorio e dell'Istituto. I PCTO adottati dall'Istituto San Benedetto permettono agli studenti di acquisire/potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze del proprio indirizzo di studi e le competenze trasversali. Al fine di un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica, tutte le attività condotte in PCTO, siano esse condotte in contesti organizzativi e professionali, in aula, in laboratorio, o in forme simulate, sono finalizzate principalmente a questo scopo.

I percorsi si pongono in linea di continuità con le azioni orientative del biennio, presenti nelle Unità di Apprendimento, e si innestano e si coniugano con le azioni didattiche previste nelle classi per il triennio.

Nel percorso di sviluppo dell'autonomia personale e di auto-orientamento di fronte alle scelte formative e professionali che ogni studente deve saper gestire in maniera consapevole ed efficace, la scuola si inserisce con una duplice funzione:



- IMPLICITA, in quanto riflette una finalità propria della scuola e di tutte le discipline, connessa alla mission prioritaria del sistema scolastico, ossia la sua funzione formativa per la crescita della persona e lo sviluppo di abilità metodologiche. La scuola ha, in questo senso, responsabilità per quanto attiene alla didattica orientativa, parte integrante del progetto formativo d'istituto.
- ESPLICITA, rispetto a quegli interventi che sono intenzionalmente attivati all'interno del sistema scolastico e influenzano lo svolgersi dell'esperienza orientativa dello studente, producendo effetti immediati sulla prosecuzione del percorso formativo individuale.

Con riferimento a questa seconda più specifica funzione, i PCTO progettati in Istituto, in linea con le indicazioni ministeriali, hanno le seguenti finalità:

a) rispetto ai BISOGNI DEGLI STUDENTI

- Accompagnare gli studenti alla migliore conoscenza di sé
- Consolidare e potenziare negli studenti la capacità di reperire, interpretare e gestire le informazioni sul mondo esterno socio-culturale ed economico, in funzione della capacità di auto-orientamento
- Sostenere i processi decisionali e la progettualità personale nell'acquisizione tanto di comunicazione, di team-working e cooperazione, informatiche, quanto di competenze imprenditoriali e creative, sempre più necessarie per promuovere innovazione e crescita.

b) rispetto AL SISTEMA SCUOLA - TERRITORIO

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica
- Incrementare la collaborazione con il contesto territoriale e realizzare un organico collegamento con le istituzioni scolastiche e formative e con il mondo del lavoro e la società civile
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio
- Tenere sotto controllo il mismatch tra capacità formativa e evoluzione delle professionalità

Il percorso formativo sulla sicurezza è, di norma, sviluppato in orario curricolare. La scelta "curricolare" è voluta per rimarcare ulteriormente come il "tema" possa, o meglio, debba rivestire carattere di quotidianità.



Sulla base dell'esperienza che storicamente ha contribuito a costruire uno stretto legame cooperativo con le realtà istituzionali, formative e produttive del territorio e dell'attività progettuale dei Consigli di Classe, si propongono diversi "modelli di PCTO" che prevedono incontri con figure professionali, visite guidate in aziende e realtà produttive/fiere di settore, simulazione d'impresa, stage aziendali.

Le attività coinvolgono gli studenti a partire dalle classi terze.

I periodi di apprendimento mediante esperienze in contesti lavorativi sono previsti anche in momenti diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni, cioè durante la sospensione delle attività didattiche, con riferimento soprattutto ai casi in cui le strutture ospitanti ritenute idonee dall'Istituto siano caratterizzate da attività stagionali.

INDIRIZZO AGRARIO

CLASSI 3° SERVIZI	Stage in azienda interna 2 settimane (50h) Qualifiche di settore (30h) Visite aziendali
CLASSI 4° SERVIZI	Stage esterno 3 settimane (108 h) Seminari (agenzie interinali) Visite aziendali
CLASSI 5 ° SERVIZI	Stage in azienda interna (50 h) Seminari (agenzie interinali) Visite aziendali
CLASSI 3° TECNICO	Stage in azienda interna 2 settimane (50 h) Seminari (agenzie interinali) Visite aziendali
CLASSI 4° TECNICO	Stage in azienda esterna 2 settimane (72 h)



L'OFFERTA FORMATIVA

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

PTOF 2022 - 2025

	Seminari (agenzie interinali) Visite aziendali
--	---

INDIRIZZO CHIMICO

CLASSI 3° TECNICO	Corso di formazione (30 h) Stage esterno (30 h) - Visite Aziendali
CLASSI 4° TECNICO	Corso di formazione (30 h) Stage esterno (30 h) Visite aziendali
CLASSI 5° TECNICO	Stage esterno (30 h) Seminari Visite aziendali

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

CLASSI 3°	Stage esterno (144 h) Eventi di settore Visite aziendali Seminari (agenzie interinali)
CLASSI 4°	Stage esterno (96 h) Eventi di settore Visite aziendali



Seminari (agenzie interinali)

Per l'a.s. 2020-21, vista la situazione epidemiologica, parte delle attività saranno declinate attraverso Unità di Apprendimento (UdA) formative interdisciplinari, in particolar modo per le classi quinte che non hanno potuto completare il loro percorso nel precedente anno scolastico.

Ciascuna delle UdA:

1. rileva, a fronte di un compito-problema dotato di valore reale, la capacità d'azione degli studenti, vista come mobilitazione di risorse (conoscenze, abilità, soft skills) in un contesto operativo e lavorativo, quindi non routinario e non di puro addestramento, che prevede criticità ed imprevisti e presenta diverse possibili soluzioni;
2. identifica le competenze concretamente osservate e verificate nella situazione problema descritta, selezionando quelle
 - a) connesse in modo significativo al compito prefissato
 - b) volte a favorire un apprendimento significativo rispetto alle competenze orientative generali e specifiche.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto



- Triennale

Modalità di valutazione prevista

DIPARTIMENTI: Contribuiscono ad organizzare lo sviluppo per competenze del curricolo, quindi promuovono l'individuazione di competenze disciplinari afferenti alla realizzazione del percorso PCTO. Stabiliscono quindi gli indicatori da sottoporre a verifica per valutare il conseguimento della competenza individuata. La stessa viene poi certificata secondo apposita modulistica, predisposta dalla referente PCTO, riportante il livello raggiunto espresso con modalità EQF. Si ritengono necessariamente coinvolti i dipartimenti di italiano, lingua straniera, discipline di indirizzo (chimica e biologia, agraria, alberghiero).

CONSIGLI DI CLASSE: Assumono le decisioni dei rispettivi dipartimenti, erogano contenuti afferenti e predispongono prove di verifica sull'attività di stage secondo le aree disciplinari di riferimento. Certificano le competenze finali su apposita modulistica predisposta dalla referente dell'area.

TUTOR SCOLASTICO: In collaborazione con il tutor aziendale procede alla valutazione delle competenze trasversali verificando il livello di presenza di una serie di fattori relativi al relazionarsi, all'affrontare problemi e al diagnosticare situazioni da parte dei partecipanti al tirocinio formativo. Il tutor scolastico, ha altresì il compito di consegnare all'allievo la modulistica prevista e di monitorare con assiduità lo svolgersi dell'attività rilevando le esigenze ambientali dell'allievo. Cura la compilazione puntuale e corretta del registro personale delle attività dal quale si ricaveranno i dati necessari alla predisposizione delle prove di verifica oltre che i dati di tipo amministrativo (giorni di presenza). Compila l'apposito modulo riepilogativo delle attività da allegare al fascicolo di classe (il report si rende necessario oltre che al computo delle attività, alla stesura del modello di certificazione dell'allievo e al trasferimento dati su portale MIUR). Contribuisce alla ricerca di partners di settore.

DOCENTE DI SOSTEGNO: Ha cura di progettare, seguire e coadiuvare nella valutazione il progetto formativo dell'allievo con disabilità, nonché allievo BES e DSA.

COORDINATORE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO IN USCITA: Ha cura di effettuare percorsi il più possibile personalizzati di orientamento al lavoro in senso formativo. Coinvolge le agenzie formative pubbliche e private (CPI, COL, agenzie interinali, ITS ed Università, Corpi di polizia ecc.), nonché testimoni d'impresa dei diversi settori formativi presenti in Istituto. Organizza, per selezionati gruppi di interesse, visite in facoltà universitarie di settore confluite a quello di



provenienza.

REFERENTE PCTO: Cura i rapporti con le Aziende dei diversi settori collegati agli indirizzi di studio, per quanto riguarda la convenzione base e le procedure standard da attivare a seguito della sottoscrizione della convenzione medesima. Coordina il gruppo di lavoro che segue direttamente le convenzioni e le attività di alternanza dei tre indirizzi: agrario, alberghiero, chimico. Pianifica i calendari delle attività interagendo con i coordinatori di indirizzo. Svolge opera di educazione dei docenti ai principi formativi PCTO. Cura in particolare l'ampliamento e la selezione del numero dei partner. Coadiuvata la segreteria didattica nella raccolta dei dati relativi ai percorsi posti in essere nell'anno scolastico di riferimento. Predispone i modelli di Certificazione delle Competenze.

● PCTO estero

Grazie ai fondi PON si è sostenuta l'offerta formativa attraverso percorsi formativi di lingua straniera e percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) all'estero. L'attività proseguirà anche nell'anno scolastico 2024-25.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale



Modalità di valutazione prevista



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● PROGETTO BIBLIOTECA

La biblioteca intende comunicare il piacere della lettura e della ricerca, sollecitare la riflessione sull'identità culturale del territorio, integrare i curricoli previsti dal PTOF della scuola. Attività progettuali e didattiche proposte: Giornata della Memoria; Percorsi di formazione; Libriamoci, il Maggio dei libri; adesione al Patto per la lettura di "Latina città che legge"; L'orto medievale; Gli studenti incontrano i classici.

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

Fare dello studente un utente abituale ed esperto della biblioteca; coinvolgere i docenti nel progetto; attivare percorsi didattici in collaborazione con i dipartimenti, enti esterni, associazioni esterne; offrire percorsi di alfabetizzazione biblioteconomica, acquisire capacità progettuali sul tema ambiente attraverso incontri con l'autore e a tema; promuovere lo sviluppo del pensiero critico negli alunni; promuovere giornate di formazione per alunni e docenti

Destinatari

Gruppi classe

Altro

Risorse professionali

Esterno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
Biblioteche	Classica
Aule	Magna
	Aula generica

● IL GIORNALINO D'ISTITUTO

Il Giornale d'Istituto, Il Perché, coinvolge ragazzi provenienti da tutti gli indirizzi di studio offerti dal "San Benedetto". Esso è infatti rappresentativo delle molteplici realtà presenti nell'Istituto e svolge, tra le altre, la funzione di dare visibilità interna ed esterna alla scuola e a quanto da essa prodotto in termini di progetti, eventi, iniziative di indirizzo, convegni, partecipazione a gare nazionali in ambiti specifici. Questo è possibile grazie alla pubblicazione on line del giornale sul sito istituzionale d'Istituto. La redazione dei ragazzi, seguita dai prof.ri Angiello Cristiana e collaboratori, oltre a documentare le attività promosse dalla scuola, affronta in ogni numero tematiche di varia natura e interesse, scelte e decise insieme, per procedere poi alla stesura di articoli, interviste, approfondimenti destinati alla pubblicazione on line. Il Giornale d'Istituto si propone inoltre di approfondire tematiche legate al problema dei rifugiati al fine di promuovere il rispetto dei diritti umani, il dialogo e l'integrazione.

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

Potenziare le competenze comunicative degli alunni; stimolare lo spirito critico e di osservazione della realtà circostante; sviluppare le capacità di sintesi e di elaborazione dei testi; incentivare la scrittura e altre forme di espressione come processo comunicativo; conoscere e far utilizzare il linguaggio di un quotidiano; promuovere un uso più consapevole delle nuove tecnologie attraverso la realizzazione di un GIORNALE ON LINE.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
Aule	Magna
	Aula generica

● SPORTELLO D'ASCOLTO

Colloqui motivazionali e di sostegno per gli studenti. In quest'ambito rientra il progetto CONTATTO

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

Risultati attesi

Prevenire il disagio e le situazioni a rischio; regolare l'emotività; migliorare il senso di autostima

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● ATTIVITÀ DEL GRUPPO SPORTIVO

ATTIVITÀ E REFERENTI SCHOOL ATHLETIC GAMES (atletica leggera – corsa campestre) CALCIO A 5 (F. – M.) BASKET TENNIS TAVOLO DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ Coinvolgere gli alunni di tutte le classi e dare importanza all'attività sportiva come sano stile di vita senza la ricerca assoluta del risultato



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
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- 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

Favorire negli studenti una sensibilizzazione al movimento e allo star bene a scuola Sviluppare la consapevolezza del ruolo formativo svolto dall'attività motoria e sportiva Creare un'abitudine al movimento e alla pratica sportiva come stile di vita regolare e quotidiana Favorire la presa di coscienza delle proprie potenzialità, autostima, autocontrollo, osservazione delle regole e assunzione di un comportamento leale Miglioramento delle capacità di relazionarsi e di socializzare Coinvolgere e qualificare gli alunni nei compiti di Alunno tutor per il conseguimento di una sempre più efficace organizzazione e gestione del Centro Sportivo Studentesco.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:



Strutture sportive

Palestra

● PROGETTI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE

- PREVENZIONE TUMORI E RELAZIONE CON SANA ALIMENTAZIONE E CORRETTI STILI DI VITA, conoscenza di un corretto stile di vita alimentare, come prevenzione primaria oncologia e cardiovascolare. - ANLAIDS "PROGETTO SCUOLE", Informazione e prevenzione sull'infezione HIV, AIDS e le altre infezioni a trasmissione sessuale - DIAGNOSI PRENATALE, è un intervento educativo di formazione/informazione volto a presentare agli studenti l'elevata specializzazione ed il contributo al progresso della Diagnostica Prenatale, i servizi e le soluzioni diagnostiche avanzate di oggi con riflessione sul passaggio dalla medicina curativa a quella predittiva.

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
- 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

Miglioramento dei comportamenti individuali e crescita della consapevolezza dell'importanza di uno stile di vita sano

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno



Risorse materiali necessarie:

Aule	Magna
	Aula generica

● #Bullismo

Il progetto nasce dalla necessità di conoscere, controllare e prevenire fenomeni di bullismo e cyberbullismo, promuovere una riflessione sulle tematiche della sicurezza on line, favorire l'integrazione delle tecnologie digitali nella didattica con l'obiettivo di garantire un uso consapevole e corretto della rete attraverso la costruzione di strategie finalizzate a rendere internet un luogo più sicuro.

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

Costruire dinamiche relazionali positive per prevenire, contrastare e recuperare i fenomeni del bullismo e del cyberbullismo; promuovere interventi di collaborazione, tutoring, aiuto reciproco e competenze di cittadinanza attiva e costituzione; conoscere e riconoscere i pericoli della Rete;



utilizzare in modo corretto e responsabile gli strumenti di comunicazione/interazione attualmente disponibili su internet.

Destinatari	Classi aperte parallele Altro
Risorse professionali	Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
Aule	Magna Aula generica

● POTENZIAMENTO LINGUISTICO

Attivazione di corsi pomeridiani di lingua con possibilità di accedere all'esame di certificazione europea.

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

Miglioramenti delle competenze linguistiche L2 e diffusione delle certificazioni linguistiche nella popolazione scolastica.



Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Lingue

Aule

Aula generica

● Orientamento in entrata

Azione 1: OPEN DAY – PRESENTAZIONE OFFERTA FORMATIVA NELLE SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO – SPORTELLINO INFORMATIVO PER LE FAMIGLIE Azione 2: curriculum verticale di scienze con le scuole medie □ Biochimicando □ L'origine del nostro cibo

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

Risultati attesi

Maggiore integrazione con gli stockholder del territorio Consapevole orientamento e riorientamento della popolazione scolastica

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Chimica
	Fisica
	Informatica
	Lingue
	Cucina
	Pasticceria
	Sala
	Bar
	Accoglienza turistica
	Agraria



Aule

Magna

Strutture sportive

Campo Basket-Pallavolo all'aperto

Palestra

PALESTRA LEGGERA



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● Eco-schools puliamo il mondo: iniziamo dal San Benedetto

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Superare il pensiero antropocentrico
- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia
- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE



L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025

- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico

- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura



Obiettivi economici

- Conoscere la bioeconomia

- Conoscere il sistema dell'economia circolare

- Acquisire competenze green

Risultati attesi

Orientare verso comportamenti sostenibili

Orientare verso l'economia circolare.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici
- 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

La scuola ha aderito al progetto internazionale "Eco-Schools" nel quadro di un ampio intervento promosso dal Comune di Latina. Il piano si pone l'obiettivo di porre gli studenti al centro del cambiamento orientandoli all'adozione di comportamenti sostenibili e rispettosi dell'ambiente. Nell'ambito del programma la scuola è indirizzata a compiere "7 passi" per orientare l'istituto scolastico verso l'adozione di pratiche di gestione sostenibili.

Concretamente nell'anno scolastico 2021-2022 L'Istituto San Benedetto si è concentrato su quattro temi: SALUTE, RIFIUTI, MOBILITÀ e TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ. Si è scelto questo percorso, partendo dalla necessità di avviare a scuola un sistema di raccolta differenziata, non ancora messo a sistema. Esigenza molto sentita vista la natura dell'Istituto che conta anche un convitto, un'azienda agraria e diversi laboratori a servizio degli indirizzi alberghiero, agrario e chimico. Il progetto che ha visto il riconoscimento della bandiera arancione per il nostro Istituto, ha sviluppato due percorsi paralleli: la promozione di diverse iniziative promosse da Legambiente, WWF e Carabinieri Forestali, allo scopo di sensibilizzare l'intera comunità scolastica e la formazione. I percorsi di formazione, integrati nel curriculum scolastico, hanno visto la collaborazione di diversi soggetti e ambiti. In particolare sono state svolte giornate di formazione rivolte a studenti e personale ATA da "ABC Ambiente" del Comune di Latina; partecipazione alla Conferenza SAMFIX promossa dall'Ente parco del Circeo. Inoltre il percorso è stato integrato assieme ai progetti "LIFE greenchange", "Educare all'Europa per una nuova generazione di europei" e "GREEN learning". A tutto ciò sono seguite azioni concrete quali l'organizzazione della raccolta differenziata nelle aule, la sperimentazione del compostaggio nell'azienda agraria e la partecipazione al "mercato della solidarietà", nel calendario delle azioni del progetto UNICEF "Lost in education".

Destinatari



- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento
dell'istituzione scolastica

● Attività laboratoriali per serre idroponica e aroponica

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

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

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Superare il pensiero antropocentrico



Obiettivi ambientali

- Diventare consapevoli che i problemi
ambientali vanno affrontati in modo
sistemico



Obiettivi economici

- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura
- Conoscere la bioeconomia
- Conoscere il sistema dell'economia circolare
- Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

Risultati attesi

.Progettazione di serre idroponica e aeroponica

Realizzazione delle serre

Rigenerazione della didattica in senso laboratoriale

Rigenerazione dei contenuti in ambito della sostenibilità ambientale

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 14: Conservare e utilizzare in modo durevole le risorse marine
- 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

L'Istituto tramite il bando EDULAB sta sperimentando la tecnica di coltivazione agronomica aeroponica, questa tecnica nebulizza direttamente la soluzione nutritiva sulle radici della pianta tramite un sistema di controllo computerizzato, che monitora i parametri produttivi delle piante garantendo così una crescita equilibrata della coltura. Il sistema è in grado di recuperare e riutilizzare la soluzione nutritiva non assorbita dalle radici, riducendo così il consumo di acqua, di fertilizzanti e la loro dispersione nell'ambiente.

Scegliere un processo produttivo sostenibile a minor impatto ambientale, rappresenta il modo per utilizzare al meglio e con minor spreco le risorse naturali. Utilizzare tecniche innovative di produzione fuori suolo in ambiente controllato permette di ottenere alimenti più sani e di ridurre fino al 98% il consumo di acqua.

L'Istituto ha scelto due sistemi differenti. Il primo è composto da un modulo container completo di impianti per la coltivazione fuori suolo con tecnica agronomica aeroponica per la produzione di ortaggi a foglia e a frutto, integrati con sistema digitale di controllo e gestione Agricoltura 4.0. dei parametri ambientali fondamentali per lo sviluppo e la crescita delle piante permettendo una gestione ottimale anche da remoto. Il secondo sistema si basa sulla tecnologia aeroponica, per la quale è stata allestita una nuova serra.

La soluzione digitale per la condivisione dei risultati delle varie sperimentazioni all'interno dell'Istituto è capace di mettere a disposizione strumenti, test evoluti a studenti e docenti focalizzabili su obiettivi specifici, come il controllo dei parametri di crescita delle piante.

Destinatari



L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione
ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondi PON



Attività previste in relazione al PNSD

PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: DIGITALIZZAZIONE
AMMINISTRATIVA DELLA SCUOLA
AMMINISTRAZIONE DIGITALE

- Digitalizzazione amministrativa della scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

L'Istituto ha da qualche anno iniziato il percorso di digitalizzazione della scuola, attraverso il software "SCUOLA DIGITALE", il servizio "SPORTELLLO DIGITALE" collegato ad esso e l'impiego del registro elettronico. Questi strumenti sono indispensabili per l'attuazione della normativa sulla dematerializzazione. Lo "SPORTELLLO DIGITALE" consente alla scuola di automatizzare le richieste dei procedimenti amministrativi, come ad esempio certificati, ricostruzioni di carriera, duplicati di documenti, nulla osta, pagelle ecc.. Le richieste possono essere effettuate direttamente sul sito della scuola. Il processo di digitalizzazione amministrativa della scuola è ancora in corso, e in fase di completamento. L'obiettivo finale è quello di azzerare la produzione cartacea e di rendere semplici e immediati i procedimenti amministrativi per il personale scolastico e le famiglie.

Titolo attività: SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO
SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO

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

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati



Ambito 1. Strumenti

Attività

attesi

L'Istituto ha partecipato all'Avviso Pubblico per la Realizzazione di Ambienti di Apprendimento Innovativi (Scad. 17 dicembre 2018). L'Avviso si inserisce nell'ambito dell'Azione #7 "Piano Laboratori" del Piano nazionale per la scuola digitale (PNSD) e intende promuovere la realizzazione nelle scuole di "ambienti di apprendimento innovativi". Il team dei docenti ha progettato spazi multifunzionali. I nuovi "ambienti di apprendimento" sono ispirati a principi e pratiche didattiche innovative che mettono al centro gli studenti con il loro impegno attivo, e intende promuovere l'apprendimento cooperativo ben organizzato e la creatività.

Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Titolo attività: BIBLIOTECHE
SCOLASTICHE COME AMBIENTI DI
ALFABETIZZAZIONE
CONTENUTI DIGITALI

- Biblioteche Scolastiche come ambienti di alfabetizzazione

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati
attesi**

L'Istituto ha partecipato con esito positivo all'Avviso pubblico per la realizzazione da parte delle istituzioni scolastiche ed educative statali di Biblioteche scolastiche innovative, concepite come centri di informazione e documentazione anche in ambito digitale (PNSD Azione#24). La biblioteca è in fase di progettazione, e



Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

potranno usufruirne tutti gli alunni dell'Istituto Comprensivo, con occasioni di apertura al territorio. La biblioteca dovrà promuovere il piacere della lettura, sarà un vero e proprio laboratorio per coltivare e implementare conoscenze, saperi, attitudini e abilità trasversali, utilizzando nuove metodologie didattiche. La biblioteca sarà anche un luogo di documentazione e di alfabetizzazione informativa che fornirà a studenti, docenti e alla comunità locale spazi sia fisici sia digitali attraverso i quali accedere a un vasto panorama di saperi, conoscenze, risorse informative e formative, tradizionali e on line. I servizi offerti dalla biblioteche innovativa dovranno promuovere le competenze legate al reperimento, alla fruizione, alla comprensione, alla valutazione, alla validazione e alla produzione di contenuti sia testuali sia multimediali.

Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

Titolo attività: RAFFORZARE LA
FORMAZIONE INIZIALE
SULL'INNOVAZIONE DIDATTICA
FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati
attesi**

Somministrazione di un questionario ai docenti per la rilevazione dei bisogni formativi nell'ambito delle nuove metodologie didattiche e delle nuove tecnologie.



Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

Organizzazione di corsi o esperienze di ricerca-azione sulle nuove metodologie didattiche e sull'uso efficace degli strumenti tecnologici di cui l'Istituto dispone.

Titolo attività: UN ANIMATORE
DIGITALE IN OGNI SCUOLA
ACCOMPAGNAMENTO

- Un animatore digitale in ogni scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

L'istituto ha individuato un animatore digitale (Nota MIUR Prot. n. 17791 del 19/11/2015) con il compito di coordinare e favorire l'attuazione del PNSD, insieme all'animatore digitale opera il Team per l'Innovazione c Il Team si occuperà di monitorare le esigenze, di proporre esperienze formative e di elaborare e facilitare l'attuazione di progetti PNSD, in collaborazione con lo staff di Istituto.

Titolo attività: GOOGLES APP FOR
EDUCATION
FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Incentivare un utilizzo delle Google Apps for Education nella quotidianità dell'Istituto.

Titolo attività: CREAZIONE DI
SOLUZIONI INNOVATIVE
ACCOMPAGNAMENTO

- Un galleria per la raccolta di pratiche

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi



Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

Co-costruzione di ambienti di apprendimento, anche virtuali, che promuovano l'uso consapevole del digitale.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

SAN BENEDETTO - LTRA01602G

IPA SAN BENEDETTO SERALE - LTRA01650V

L. EINAUDI - LTRC01601D

IPC EINAUDI SERALE - LTRC01651V

E.MATTEI - LTRI016016

IPSIA MATTEI SERALE - LTRI01651G

SAN BENEDETTO - LTDD01601R

SAN BENEDETTO - LTVC010005

Criteri di valutazione comuni

L'Istituto ha individuato per tutti gli indirizzi criteri comuni di valutazione delle prove scritte ed orali, una griglia specifica per l'attribuzione del voto di condotta; adotta la partizione delle attività didattiche in due quadrimestri e per gli scrutini, sia in corso d'anno che finale, voto unico in tutte le discipline.

La valutazione tiene conto dei seguenti elementi essenziali:

il profitto considerato anche in base ai progressi dal livello di partenza al raggiungimento degli obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, abilità e competenze;

l'assiduità nella frequenza;

la partecipazione al dialogo educativo;

l'interesse e l'impegno profusi nel proprio lavoro;

la capacità e le attitudini individuali;

l'acquisizione di competenze trasversali e specifiche del settore professionale.



La valutazione dell'utenza è improntata al principio della trasparenza grazie all'utilizzo del registro elettronico.

I docenti definiscono programmi, obiettivi, tempi, modi delle verifiche, criteri di valutazione e li rendono noti agli studenti, aiutandoli ad individuare i loro punti di forza e di debolezza al fine di accrescerne l'autostima e metterli in condizione di superare eventuali difficoltà.

In questo contesto si inserisce il Progetto Formativo Individuale (PFI) per il biennio e le classi terze del professionale che, modellandosi sul processo evolutivo dell' alunno, ne personalizza iter scolastico . L' art. 5 del D. L.vo n. 61 del 13 aprile 2017, declina l' "Assetto Didattico" che caratterizza la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, operativa dall' AS '18-'19 a partire dalle classi prime. In esso si specifica che il PFI viene effettuato al primo anno di frequenza, si basa su un "bilancio personale" che, evidenziando saperi e competenze acquisite da ciascuno studente anche in modo non formale e informale, è idoneo a rilevare potenzialità e carenze riscontrate al fine di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo. I docenti che assumono la funzione di tutor, individuati all' interno del consiglio di classe, sostengono le studentesse e gli studenti nell' attuazione e nello sviluppo del PFI. Con riferimento alle unità di apprendimento e agli obiettivi formativi delineati nel PFI, si sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite, in relazione alla misura delle competenze attese maturate. E' evidente che l'assetto didattico della riforma va in direzione di una sempre maggiore personalizzazione delle esperienze e dei contesti di apprendimento; tale dinamica amplia il concetto di "inclusione" contribuendo, di conseguenza, a contrastare il fenomeno dell'abbandono scolastico.

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

La valutazione La Legge dispone che l'insegnamento dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR n. 122/2009. L'attribuzione dei voti è effettuata secondo i criteri e gli strumenti riportati sulla valutazione adottato dal collegio docenti e allegato al PTOF. Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e all'attribuzione del credito scolastico. In ragione di siffatto carattere trasversale della nuova disciplina così come delineato nelle linee guida (all.A al DM 35/2020), la programmazione declinata non costituisce affatto un contenitore rigido (anche con riguardo alle scansioni temporali).

Per la valutazione finale ci si avvarrà di tutte le misurazioni fatte nel corso dell'anno scolastico e si considererà anche il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali prefissati. La valutazione terrà conto inoltre dei seguenti aspetti: - conoscenza degli argomenti - capacità di analisi - capacità di mettere in relazione fenomeni diversi- conoscenza dei linguaggi specifici delle diverse discipline -



capacità critica.

Criteri di valutazione del comportamento

I criteri per l'attribuzione del voto di comportamento tengono conto di quattro indicatori:

- Frequenza
- Rispetto
- Partecipazione
- Impegno

Il Consiglio di classe durante gli scrutini intermedi e finali effettua la valutazione secondo i precedenti criteri graduati per livello in base alla tabella allegata.

Allegato:

CRITERI PER voto comportamento 2023-24.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

VALUTAZIONI

Il Collegio docenti IIS San Benedetto in data 17 maggio 2023 - consapevole che la valutazione per potersi definire trasparente e tempestiva, debba essere esercitata secondo criteri chiari e condivisi e preso atto di quanto già stabilito per i criteri per l'attribuzione del comportamento - delibera i criteri NON ammissione alla classe successiva.

I criteri sono riportati nell'allegato.

ASSENZE

Ai sensi dell'art. 2, comma 10, e dell'art. 14, comma 7, del D.P.R. 122/2009, nella Scuola Secondaria di secondo grado, la validità dell'anno scolastico è vincolata alla frequenza di $\frac{3}{4}$ dell'anno (considerato il monte ore complessivo). Il monte ore annuale è calcolato moltiplicando il numero di ore di lezione settimanale (32 ore) per il numero di settimane di scuola che convenzionalmente viene fissato a trentatré. Il monte ore annuale di riferimento, dunque, è quello complessivo e non quello delle singole discipline.

Sono considerate assenze tutte le situazioni di effettiva non frequenza dello studente all'attività



didattica e quindi: ritardi, uscite anticipate, assenze per l'intero arco della giornata.

Il calcolo delle assenze viene calcolato sulla base della frequenza registrata sul registro elettronico. Non rientrano tra le assenze le ore dedicate ad assemblea d'Istituto e le attività di P.C.T.O svolte n orario curriculare. È da considerarsi attività didattica ordinaria (quindi non calcolabile come assenza, purché effettivamente svolta) la partecipazione degli alunni (classi intere o singoli alunni) con la scuola ad attività e progetti previsti dal P.T.O.F., che comportino una presenza fuori aula o fuori sede.

Tipologie di assenza ammesse alla deroga (art.14, c.7 DPR 122 del 2009). La deroga è prevista per assenze debitamente documentate, a condizione che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del Consiglio di Classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli studenti interessati Le tipologie di assenze ammesse alla deroga riguardano:

- a. Motivi di salute eccezionali e documentati in itinere e non a conclusione dell'anno scolastico, con certificazioni di strutture pubbliche o con codice regionale: ricovero ospedaliero- cure domiciliari per gravi patologie, in forma continuativa o ricorrente, terapie saltuarie e/o ricorrenti per gravi patologie, visite specialistiche ospedaliere e day Hospital (anche riferite ad un giorno);
- b. Motivi personali e/o di famiglia, eccezionali e documentati: provvedimenti dell'autorità giudiziaria, attivazione di separazione dei genitori in coincidenza con l'assenza; gravi patologie e lutti dei componenti del nucleo familiare entro il II grado; rientro nel paese d'origine per motivi legali; trasferimento della famiglia.
- c. Donazioni di sangue;
- d. Gravi motivi di famiglia adeguatamente documentati;;
- e. Adesioni a confessioni religiose che prevedono giorni di riposo.
- f. - Grave disagio socio-culturale certificato dai servizi sociali;
- g. - Alunni stranieri inseriti a scuola ad anno scolastico iniziato o che devono recarsi, nel corso dell'anno, nei loro paesi di origine per inderogabili motivi di famiglia (per 30 giorni);
- h. - Partecipazione a manifestazioni o gare sportive organizzate da federazioni riconosciute dal CONI
- I - Ricongiungimento temporaneo e documentato al genitore sottoposto a misure di privazione della libertà personale
- L. - Stato di gravidanza e congedo di paternità

Per gli alunni con disabilità, il monte ore personalizzato, definito in accordo con l'equipe multidisciplinare e la famiglia, può essere specificato nel Piano Educativo

Personalizzato/Individualizzato. Tali deroghe sono valide a condizione che le assenze non pregiudichino, a giudizio del Consiglio di Classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati, determinando in tal caso l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva e all'esame finale. Si ricorda che la frequenza da parte degli studenti di attività didattiche svolte al di fuori della classe o dall'Istituto rientra pienamente nell'orario annuale.

Gli studenti che al termine delle lezioni non possono essere valutati per malattia o trasferimento



della famiglia, sono ammessi a sostenere, prima dell'inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo, prove suppletive (Legge n. 352/1995).

Allegato:

CRITERI DI AMMISSIONE maggio 2023.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato

L'ammissione/non ammissione all'Esame di Stato è oggetto di O.M. di Ministero dell'Istruzione pubblicata per ogni anno scolastico

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

È possibile integrare i crediti scolastici con i crediti formativi, attribuiti a seguito di attività extrascolastiche svolte in differenti ambiti; in questo caso la validità dell'attestato e l'attribuzione del punteggio sono stabiliti dal Consiglio di classe, il quale procede alla valutazione dei crediti formativi sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei vari Consigli di Classe, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati. Le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi sono acquisite al di fuori della scuola di appartenenza. Ai fini del credito formativo saranno considerate valide le sotto indicate attività

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

Esperienze di studio all'estero certificate da enti accreditati (trimestre, semestre, annuale) punti 0.5

Progetti europei (Erasmus+) punti 0.3

Conseguimento patente europea (E.C.D.L. - EIPASS) accreditati punti 0.4

Certificazioni/diplomi di lingua straniera rilasciati presso enti e istituti accreditati punti 0.4

Attività di volontariato svolte presso associazioni riconosciute a livello nazionale (minimo 20 ore) punti 0.3

Attività sportive:

partecipazione a campionati almeno regionali, classificazione nelle prime tre posizioni di gare almeno provinciali (certificazione rilasciata dalla federazione di appartenenza) punti 0.4

Corsi di musica (Conservatorio) punti 0.3



La partecipazione a iniziative complementari e integrative non dà luogo all'acquisizione dei crediti formativi, ma rientrando tra le esperienze acquisite all'interno della scuola di appartenenza, concorrono alla definizione del credito scolastico all'interno della banda di oscillazione individuata dalla media dei voti con attribuzione di punti 0.1:

Frequenza assidua (max 20% di assenza per disciplina)

PARAMETRI PER IL CALCOLO PUNTI OSCILLAZIONE con attribuzione di punti 0.1

Frequenza Assidua (max 20% di ore di assenza per disciplina)

Interesse e impegno

campionati studenteschi

eventi dell'istituto

Religione Cattolica / Attività alternative



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Opportunità

Individuazione efficace nel PAI degli aspetti organizzativi e gestionali possibilità attraverso lo stesso di verifica efficace degli obiettivi

Possibilità di strutturare percorsi specifici di formazione e aggiornamento degli insegnanti

Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive

Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola

Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi inclusivi da parte del corpo docente con strategie riferite ai singoli casi, concretizzate attraverso PEI e PDP con relativo monitoraggio ed eventuale aggiornamento dei Piani Educativi effettuati nei consigli di classe ordinari e specifici, a partire dal corrente anno e ampliato con il PFI.

Regolarità nell'attuazione delle azioni per inclusione da parte dell'assistenza sensoriale e dell'assistenza specialistica che consente coinvolgimenti di tipo didattico e relazionale

Valorizzazione delle risorse esistenti attraverso l'offerta dello sportello d'ascolto e di laboratori inclusivi

Acquisizione e distribuzione di risorse aggiuntive utilizzabili per la realizzazione dei progetti di inclusione

Attenzione dedicata alle fasi di transizione che scandiscono l'ingresso nel sistema scolastico per la continuità tra i diversi ordini di scuola

Progettazione dei PCTO con personalizzazione delle attività

Vincoli

Definizione parziale di un progetto inclusivo d'Istituto

Partecipazione disomogenea dei CDC nella formulazione dei Piani Educativi Individualizzati



Scarsa formazione sulle tematiche inclusive nel corpo docente d'istituto

Assenza di reti tra scuola ed enti territoriali per l'attuazione della piena inclusività del soggetto fragile

Mancanza di supporti altri , quali spazi didattici, trasporti e risorse per l'organizzazione di attività formative per l'inclusività di soggetti fragili

Difficoltà di comunicazione e condivisione dei piani con i servizi TMSEER

Popolazione genitoriale con difficoltà socio_culturale_economico che difficilmente coadiuva nella formazione

Dislocazione della sede scolastica in zona periferica che in orario pomeridiano non facilita la fruibilità di attività laboratoriali / e o di studio aggiuntive a quelle curriculari

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

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno

Assistenza specialistica

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Il piano viene elaborato in collaborazione tra famiglia, ASL e consiglio di classe tenendo conto della documentazione e dell'osservazione durante l'attività didattica.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI



Famiglia, docenti e Asl

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

La famiglia collabora con la scuola nella predisposizione del PEI, partecipa al GLHO, al ricevimento dei genitori e fornisce periodicamente le informazioni riguardo l'alunno e informa la scuola per eventuali aggiornamenti della certificazione

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in progetti di inclusione
- Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e	Partecipazione a GLI



simili)

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili)

Tutoraggio alunni

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili)

Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva

Assistenti alla
comunicazione

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione
multidisciplinare

Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto
individuale

Unità di valutazione
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento sulla disabilità