



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

IIS F. DATINI

POIS004008

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IIS F. DATINI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **10/10/2023** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **13358** del **06/10/2023** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **15/12/2023** con delibera n. 29*

Anno di aggiornamento:

2023/24

Triennio di riferimento:

2022 - 2025



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 10** Caratteristiche principali della scuola
- 13** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 15** Risorse professionali



Le scelte strategiche

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



L'offerta formativa

- 31** Aspetti generali
- 37** Traguardi attesi in uscita
- 63** Insegnamenti e quadri orario
- 64** Curricolo di Istituto
- 77** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 81** Moduli di orientamento formativo
- 89** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 100** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 141** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 146** Attività previste in relazione al PNSD
- 148** Valutazione degli apprendimenti
- 151** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 157** Aspetti generali
- 159** Modello organizzativo
- 164** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 166** Reti e Convenzioni attivate
- 172** Piano di formazione del personale docente
- 179** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e bisogni del territorio

Negli anni l'offerta formativa dell'Istituto Professionale Francesco Datini si è notevolmente evoluta, in risposta alle esigenze di un territorio al quale la scuola è sempre stata profondamente legata. L'anno scolastico 2006-2007 ha visto la nascita dell'indirizzo alberghiero, mentre a partire dall'A.S. 2014-2015 è stato introdotto l'indirizzo Tecnico Agrario, a ulteriore testimonianza della dinamicità dell'offerta formativa rispetto alle esigenze della comunità.

La scuola è situata nel quartiere San Giusto, riqualificato grazie al polo scolastico di via di Reggiana, che raccoglie tre diverse Scuole Secondarie di Secondo grado l'una accanto all'altra, e alla costruzione di un centro commerciale e di un cinema multisala a breve distanza. L'analisi demografica del contesto mostra una popolazione scolastica che riflette la composizione della popolazione del distretto cittadino.

A questo proposito, è da registrare per il 2021 una diminuzione della popolazione ascrivibile a un decremento consistente della popolazione italiana a fronte di una crescita moderata della popolazione straniera. Per quel che riguarda la popolazione straniera, occorre tenere in considerazione anche il calo di unità dovuto all'acquisizione della cittadinanza italiana che compensa parzialmente il saldo naturale della popolazione italiana in peggioramento anche a causa del calo delle nascite. Nonostante questo, l'aumento del numero di cittadini stranieri è dovuto principalmente al saldo migratorio, che appare in ripresa dopo la contrazione nel primo anno di pandemia.

La composizione etnico-demografica degli studenti che frequentano l'Istituto Datini riflette quella della città di Prato. Alla fine del 2021 risiedono a Prato 44.507 cittadini stranieri, che



rappresenta un'incidenza pari al 22,9%, il valore più alto in Italia tra i comuni capoluogo.

Le cittadinanze straniere più diffuse a Prato si mantengono nello stesso ordine dal 2008, ma solo quella cinese è in continua crescita, le altre sono stabili o in diminuzione. La comunità cinese, che a fine 2021 rappresenta il 62,5% degli stranieri presenti a Prato, nel corso dell'anno ha registrato un nuovo saldo positivo di quasi 1.500 persone (+1.483 nel 2020, +1.440 nel 2021), da imputare principalmente alle migrazioni in ingresso.

Le altre cittadinanze più presenti sono in ordine quella albanese (3.814 residenti, -235 rispetto al 2020), rumena (3.220, -98), pakistana (2.161, +2), marocchina (1.372, -65) e nigeriana 766, -80).

Per quanto riguarda la cittadinanza albanese, il saldo appare negativo principalmente a causa dell'acquisizione della cittadinanza italiana da parte di un buon numero di persone. Anche la cittadinanza pakistana vede un saldo positivo di sole due unità per questa ragione. La cittadinanza italiana influenza anche il dato relativo alla comunità magrebina. Da sottolineare quanto invece si registra a carico della cittadinanza rumena, che vede un saldo negativo principalmente a causa delle cancellazioni per irreperibilità. Le popolazioni cinese e rumena si accomunano tra di loro, differenziandosi dalle altre, per l'elevato numero di cancellazioni per irreperibilità e un numero basso di acquisizioni di cittadinanza italiana. Per l'analisi dei dati demografici è fatto riferimento a quanto pubblicato dal Comune di Prato, in riferimento al 2021 (<https://www.comune.prato.it/statistica/popolazione/comune-prato/popolazione-tot/dati-annuali/analisi-demografica/media10998.php>, consultato il 4/10/22).

La popolazione straniera nella fascia di età compresa tra 0 e 17 anni ammonta a 10.000 unità (<https://www.comune.prato.it/it/statistica/popolazione-anagrafica-trimestrale/pagina2527.html>, consultato il 4/10/22), bambini e adolescenti che faranno o fanno già parte della comunità



scolastica. La composizione di questa sottopopolazione riflette in tutto e per tutto quanto discusso in precedenza per quanto riguarda la popolazione generale, suggerendo quindi con una certa urgenza lo sviluppo di un clima multiculturale che crei l'opportunità di mantenere un equilibrio socio-culturale volto a favorire la piena integrazione e inclusione scolastica degli studenti allofoni, per i quali è fondamentale in prima istanza l'indipendenza linguistica vista anche come mezzo per combattere la dispersione scolastica. Il mancato raggiungimento del successo formativo, infatti, potrebbe rappresentare un pericoloso incentivo per l'abbandono scolastico specie se vissuto in un contesto percepito dagli studenti a rischio come non sufficientemente accogliente. Ad oggi gli studenti non italofoeni iscritti presso l'Istituto Datini sono concentrati prevalentemente nell'indirizzo alberghiero, con una maggiore rappresentanza nei primi anni di corso: i dati riportati dal SNV per l'AS 2021-2022 indicano infatti una percentuale pari al 35.9% di studenti stranieri iscritti all'Indirizzo Alberghiero contro il 6.9% dell'indirizzo agrario. Gli studenti stranieri iscritti per l'AS 2022-2023 rappresentano quasi il 31% del totale, la composizione etnografica di questa popolazione riflette quanto analizzato in precedenza per quanto riguarda la realtà territoriale. La maggiore numerosità degli studenti stranieri nei primi anni di corso rimanda ancora una volta alla necessità di arginare e controllare il fenomeno della dispersione scolastica, ostacolando l'uscita dal percorso scolastico una volta compiuto l'obbligo grazie a una proposta adeguata.

Inoltre, l'Istituto annoverava tra i suoi iscritti nell'A.S. 2021-2022 102 studenti in situazione di disabilità certificata ai sensi della Legge 104/92, e 229 studenti con disturbi specifici dell'apprendimento certificati ai sensi della Legge 170/2010. La presenza di alunni con bisogni educativi speciali che spaziano dalla difficoltà linguistica a quella cognitiva, per arrivare ai disturbi specifici dell'apprendimento, rende manifesta la necessità di un ambiente didattico



aperto e inclusivo, teso a favorire il successo formativo e scoraggiare l'abbandono scolastico.

Dal punto di vista didattico, il trend dei risultati raggiunti dagli studenti iscritti all'Indirizzo Alberghiero appare in evoluzione, come mostrato dal Grafico 1.

Grafico 1. andamento dei risultati scolastici a partire dall'AS 2017-2018.

La percentuale degli ammessi alla classe successiva rispetto agli iscritti totali subisce due drastiche variazioni, in conseguenza rispettivamente dell'entrata in vigore del D. Lgs. 61/2017 e della pandemia da COVID-19.

L'anno scolastico 2017- 2018 ha visto ammessi alla classe successiva soprattutto gli studenti del triennio, confermando l'impressione di fragilità riferita al primo biennio, specialmente al primo anno in cui si registra una percentuale di ammessi al secondo anno pari al 39.4% (Grafico 2).



Grafico 2: percentuali di ammessi alla classe successiva nelle classi I

Nel 2018-2019, infatti, gli ammessi dal primo al secondo anno passano dal 39.4% del 2017-2018 al 65%: questa percentuale di studenti comprende anche gli studenti ammessi con revisione del PFI, che frequenteranno comunque il secondo anno per effetto dell'applicazione del D. Lgs. 61/2017.

Nel 2019-2020 si assiste invece alla conseguenza più diretta della pandemia, gli studenti non ammessi alla classe successiva sono pochissimi e appartengono a gruppi particolari: studenti stranieri, o studenti in condizioni di svantaggio socio-economico con difficoltà di colmare la distanza tecnologica.

L'A.S. 2020-2021 vede un ritorno a percentuali che si discostano meno dalla media degli anni precedenti, mostrando sempre però una tendenza all'aumento delle ammissioni alla classe successiva o all'Esame di Stato. Osservando i dati in chiave puramente analitica, è possibile che questo leggero bias sia una conseguenza più o meno diretta della pandemia e dei pesanti strascichi psico-sociali che si è lasciata dietro.

Dal punto di vista della frequenza, invece, emerge come nel corso dell'AS 2020-2021 la



percentuale degli alunni ripetenti rispetto a quella dei frequentanti sia risultata sensibilmente più bassa se confrontata con i dati regionali e nazionali (<https://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/PORC004028/ist-prof-alberghiero-f-datini/alunni/ripetenti/>, consultato il 4/10/22). La percentuale di studenti che hanno interrotto la frequenza in corso d'anno risulta sensibilmente più bassa della media regionale e nazionale per gli alunni iscritti al secondo anno, mentre risulta sensibilmente più alta rispetto alla media nazionale e regionale per gli studenti iscritti al quinto anno di corso.

I dati riportati dal SNV per il 2021-2022 (<https://snv.pubblica.istruzione.it/SistemaNazionaleValutazione/indicatori.do?dispatch=ind&codind=2.1.a>, consultato il 15 ottobre 2022) mostrano una percentuale di studenti ammessi alla classe successiva leggermente inferiore alla media riportata per la provincia di Prato, a sua volta inferiore alla media regionale e nazionale. Le sospensioni di giudizio per debito formativo relative all'AS 2021-2022 sono invece in linea con i dati provinciali, regionali e nazionali fino al III anno, mentre risultano sensibilmente più alte per quanto riguarda il IV anno, suggerendo probabili ripercussioni alla pandemia del 2019.

L'indirizzo tecnico agrario mostra un andamento più costante nel tempo, con percentuali di studenti ammessi all'anno successivo sempre intorno all'80%.

Inoltre, l'indirizzo tecnico agrario mostra valori superiori alla media per quanto riguarda l'ammissione al terzo anno, superando sia la media provinciale che quella regionale e nazionale.

I dati mostrano un discostamento per le ammissioni successive al III e IV anno, con risultati sensibilmente peggiori rispetto alle percentuali rilevati per gli Istituti tecnici a livello provinciale, regionale e nazionale. I dati sulla sospensione del giudizio per l'AS 2021-2022 sottolineano un trend in aumento per il III anno, che si riduce drasticamente al IV anno, con percentuali



sensibilmente migliori di quelle riportate a livello provinciale, regionale e nazionale.

Le statistiche relative all'abbandono in corso d'anno mostrano valori superiori alla media provinciale, regionale e nazionale per quanto riguarda gli studenti iscritti al II e V anno dell'Indirizzo Professionale alberghiero. Se è possibile ipotizzare una collocazione professionale di qualche genere per gli studenti che abbandonano al V anno, altra considerazione deve essere fatta per gli abbandoni al II anno che dovrebbero essere monitorati e disincentivati.

Per quanto riguarda l'Istruzione degli adulti, sono attivi il corso serale e l'istruzione carceraria. Nel corso dell'A.S. 2021-2022 si sono iscritti al corso serale 51 studenti. Gli iscritti al Primo periodo hanno fatto registrare un'età media pari a 26.6 anni, con un range che va dai 17 ai 58 anni, mentre l'età media per il 2 Periodo-terzo anno è pari a 27 anni (range 18-54), 27.5 anni per il 3 Periodo- quarto anno (range 19-44), e 22 per il 3 Periodo (range 19-27). Tra i 51 iscritti risultavano 18 studenti lavoratori con regolare contratto, pari al 35% del totale. Un'età media che va dai 17 anni in su nel corso del Primo periodo mette in luce la necessità di attuare strategie che permettano di ridurre l'abbandono scolastico legato all'insuccesso che a sua volta può essere legato a condizioni socio-economiche sfavorevoli, prima fra tutti la provenienza etnica non italiana.

L'Istruzione carceraria, inoltre, mostra un numero di iscritti incoraggiante, ma per sua stessa natura risente e ha risentito delle condizioni a contorno. Il numero di iscritti che terminano il percorso è strettamente legato, infatti, alla presenza nella struttura degli studenti, che spesso vengono trasferiti o terminano il loro periodo all'interno della Casa circondariale.

I risultati dei Test INVALSI per le classi II, inoltre, mostrano risultati inferiori agli standard per quanto riguarda le competenze di Italiano, per praticamente tutte le classi testate tranne una classe afferente all'Indirizzo tecnico agrario. La situazione migliora per le competenze



matematiche, che appaiono in linea con gli standard di riferimento in più di una classe che ha effettuato la rilevazione.

Per quanto riguarda le classi V, i risultati dei test sono disomogenei, sia per quanto riguarda le competenze di base che per quanto riguarda le classi che mostrano risultati in linea con le percentuali di riferimento.

Il livello di competenze raggiunto nelle prove standardizzate nazionali mostra, nelle classi seconde dell'Indirizzo Professionale alberghiero, come gli alunni siano in linea di massima distribuiti tra il Livello di competenza 1 e il 2. Le classi dell'Indirizzo Tecnico agrario, invece, presentano una percentuale maggiore di studenti tra il Livello due e il tre.

La situazione non cambia particolarmente per quel che riguarda le competenze matematiche: gli studenti dell'agrario sono distribuiti principalmente tra il livello 2 e il livello 3, mentre la maggior parte degli studenti dell'alberghiero si colloca tra il livello uno e il livello 2.

Al termine del corso di studi i risultati delle prove mostrano competenze nella lingua italiana prevalentemente di Livello 1 per quanto riguarda entrambi gli indirizzi di studio. Se questo appare in linea con i risultati provinciali, regionali e nazionali per l'Indirizzo alberghiero, per il Tecnico agrario rappresenta un sensibile scostamento verso il basso.

Per quanto concerne le competenze matematiche, l'Indirizzo tecnico agrario ha fatto registrare una distribuzione orientata verso i Livelli 2 e 3, migliorando sensibilmente anche rispetto ai valori medi di riferimento. L'Indirizzo professionale alberghiero rispecchia invece gli standard di riferimento, orientandosi decisamente verso il Livello 1, seguito dal Livello 2.

Le prove di lettura e comprensione del testo in inglese per il Tecnico agrario mettono in luce una situazione nettamente migliore rispetto ai valori standard, con quasi il 90% degli studenti che raggiungono il Livello B1. Anche per quanto riguarda l'Indirizzo professionale alberghiero i



risultati sono soddisfacenti e superano i valori standard.

La prova di ascolto in lingua inglese mostra risultati migliori rispetto ai valori medi provinciali, regionali e nazionali sia per quanto riguarda l'indirizzo tecnico agrario che quello professionale alberghiero.

L'analisi del contesto scolastico mostra quindi una situazione estremamente complessa e variegata, riflesso di un territorio votato ormai alla multietnicità. I risultati raggiunti suggeriscono l'importanza di azioni volte a superare le difficoltà relative ai bisogni educativi, promuovendo un ambiente di apprendimento innovativo, inclusivo e altamente stimolante. I risultati delle prove standardizzate, così come i risultati inerenti al mero successo formativo, mostrano un quadro in chiaroscuro che lascia spazio a un'evoluzione positiva nel caso in cui siano svolte azioni mirate.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

IIS F. DATINI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	POIS004008
Indirizzo	VIA DI REGGIANA, 26 - 59100 PRATO
Telefono	0574630511
Email	POIS004008@istruzione.it
Pec	POIS004008@pec.istruzione.it

Plessi

IST. F. DATINI-CASA CIRCONDARIALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI
Codice	PORC004017
Indirizzo	- PRATO
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
Totale Alunni	63

IST. PROF. ALBERGHIERO F. DATINI (PLESSO)



Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI
Codice	PORC004028
Indirizzo	VIA DI REGGIANA, 26 - 59100 PRATO
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA• AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.• GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO• VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Totale Alunni	1078

IST. F. DATINI-SERALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI
Codice	PORC00452N
Indirizzo	VIA DI REGGIANA, 27 - 59100 PRATO
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

IST. TECN. AGRARIO F. DATINI (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Codice	POTA004014
Indirizzo	VIA DI REGGIANA, 26 PRATO 59100 PRATO
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.• GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO• VITICOLTURA ED ENOLOGIA



Totale Alunni

176



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	6
	Chimica	1
	Enologico	1
	Fisica	1
	Informatica	4
	Multimediale	1
	Scienze	1
	Sala Bar	2
	LABORATORI DI CUCINA	5
	LABORATORI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	1
Biblioteche	Classica	1
Aule	Magna	1
Strutture sportive	Calcetto	1
	Calcio a 11	1
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	1
	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	102
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	68
	PC e Tablet presenti in altre aule	68
	Ledwall	1



Approfondimento

Il campo sperimentale è stato potenziato grazie all'acquisto di strumentazione per l'agricoltura di precisione 4.0. Quest'ultima è una strategia gestionale per il settore agricolo che si avvale di moderne strumentazioni e sistemi connessi per intervenire sul campo solo dove e quando è veramente necessario, ottimizzando e rendendo più efficienti i trattamenti e gli interventi. I sensori sono in tutto 13, posizionati nel campo sperimentale del nostro Istituto e collegati con un kit per l'irrigazione automatica tramite tecnologia LoRaWAN®, acronimo di Long Range Wide Area Network, protocollo di trasmissione dei dati ad ampio spettro e a lunga portata. L'architettura LoRaWAN® è ottimizzata per un basso consumo energetico ed è progettata per scalare da un'installazione di un singolo gateway, fino a grandi reti con moltissimi dispositivi.

Le cucine sono state rese maggiormente funzionali e tecnologiche grazie all'acquisto di device per la cottura collegati in modalità wireless con smartphone o PC, e di nuovi macchinari di impianto più tradizionale ma di maggiore efficienza in termini di consumi energetici e prestazioni.



Risorse professionali

Docenti	195
Personale ATA	45



Aspetti generali

Le prove standardizzate permettono alla scuola di verificare in maniera oggettiva l'andamento didattico degli studenti. Nella fase di accoglienza e di progettazione del primo biennio, l'utilizzo di nuovi ambienti e modalità di apprendimento permetteranno il potenziamento delle competenze chiave di cittadinanza (digitali, imparare ad imparare, sociali e civiche) in coerenza con le azioni di formazione previste e avviate per i docenti.

RISULTATI SCOLASTICI

PRIORITA' N°1

PRIORITA': Accrescere le competenze di base degli alunni del biennio, potenziare le competenze professionali degli alunni del triennio attraverso l'articolazione di percorsi formativi, con ricorso anche ad attività extracurricolari (progetti PON)

TRAGUARDI: Implementare percorsi educativo-didattici curricolari ed extracurricolari finalizzati al recupero e al potenziamento di conoscenze, abilità e competenze

Obiettivi di processo collegati alla priorità 1 e al traguardo

1. Curricolo, progettazione e valutazione

costruzione del curricolo per Unità di apprendimento

2. Curricolo, progettazione e valutazione

collegamento fra unità di apprendimento e competenze di base / tecnico-professionali

3. Curricolo, progettazione e valutazione

Stabilire criteri comuni di valutazione omogenei e condivisi

4. Ambiente di apprendimento

Favorire approcci didattici innovativi con l'utilizzo delle nuove tecnologie.

5. Inclusione e differenziazione

Potenziare il tutoraggio e le modalità didattiche adeguate per sostenere l'apprendimento e il metodo di studio



degli alunni

PRIORITA' N°2

PRIORITA': Considerato il generale livello medio-basso estrapolato dai dati disponibili per la situazione in ingresso, con risultati in entrambe le prove lievemente inferiori, sia rispetto al livello omogeneo territoriale che nazionale, la scuola si prefigge di individuare strumenti metodologici e didattici adeguati e condivisi.

TRAGUARDI: Raggiungere un innalzamento generale degli esiti nelle prove, sia all'interno della classe che per classi parallele, in considerazione delle novità previste dal nuovo esame di Stato

Obiettivi di processo collegati alla priorità 2 e al traguardo Obiettivi di processo collegati alla priorità 2 e al traguardo

1. Curricolo, progettazione e valutazione

costruzione del curricolo per Unità di apprendimento

2. Curricolo, progettazione e valutazione

collegamento fra unità di apprendimento e competenze di base / tecnico-professionali

3. Ambiente di apprendimento

Favorire approcci didattici innovativi con l'utilizzo delle nuove tecnologie.

4. Inclusione e differenziazione

Potenziare il tutoraggio e le modalità didattiche adeguate per sostenere l'apprendimento e il metodo di studio

degli alunni



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Accrescere le competenze di base degli alunni del biennio, potenziare le competenze professionali degli alunni del triennio attraverso l'articolazione di percorsi formativi, con ricorso anche ad attività extracurricolari.

Traguardo

Aumentare il numero degli studenti coinvolti e dei percorsi educativo-didattici curricolari ed extracurricolari finalizzati al recupero e al potenziamento di conoscenze, abilità e competenze.

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Considerato il generale livello medio-basso nelle prove standardizzate di italiano e matematica, la scuola si prefigge di costruire e consolidare le competenze di base.

Traguardo

Avvicinamento dei risultati del benchmark provinciale.



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Percorso numero 1**

Viste le considerazioni fatte in sede di autovalutazione, appare chiara la necessità di incrementare il numero degli studenti coinvolti nell'offerta formativa che riguarda il potenziamento delle competenze linguistiche soprattutto. L'acquisizione e il consolidamento delle competenze linguistiche in italiano, infatti, rappresentano il foglio di via per uno studio maggiormente efficace. Le competenze linguistiche nelle lingua comunitarie sono invece fondamentali per l'inserimento nel mondo del lavoro di settore.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Accrescere le competenze di base degli alunni del biennio, potenziare le competenze professionali degli alunni del triennio attraverso l'articolazione di percorsi formativi, con ricorso anche ad attività extracurricolari.

Traguardo

Aumentare il numero degli studenti coinvolti e dei percorsi educativo-didattici curricolari ed extracurricolari finalizzati al recupero e al potenziamento di conoscenze, abilità e competenze.



○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Considerato il generale livello medio-basso nelle prove standardizzate di italiano e matematica, la scuola si prefigge di costruire e consolidare le competenze di base.

Traguardo

Avvicinamento dei risultati del benchmark provinciale.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Curricolo, progettazione e valutazione

collegamento fra unita' di apprendimento e competenze di base / tecnico-professionali

○ Ambiente di apprendimento

Favorire approcci didattici innovativi con l'utilizzo delle nuove tecnologie.

○ Inclusione e differenziazione

Potenziare il tutoraggio e le modalita' didattiche adeguate per sostenere l'apprendimento e il metodo di studio degli alunni BES.

○ Continuita' e orientamento



Strutturare un sistema di orientamento efficace, finalizzato alla riduzione della dispersione scolastica nel biennio, anche attraverso percorsi di ri-orientamento, e all'orientamento professionale e/o universitario nel triennio.

Attività prevista nel percorso: Attività previste per il percorso

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	2/2024
Destinatari	Docenti Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Consulenti esterni
Responsabile	Formazione dei docenti: si è pensato a percorsi di formazione volti all'integrazione nella consuetudine delle pratiche didattiche della progettazione per competenze. I corsi, proposti da agenzie formative o in sede di formazione di ambito, hanno come scopo quello di proporre pratiche didattiche inclusive e innovative da poter integrare nelle pratiche quotidiane. Formazione degli studenti: sono stati previsti percorsi di formazione dedicati all'acquisizione e al consolidamento delle competenze linguistiche. Per gli studenti del biennio non italofoni è prevista la possibilità di usufruire di laboratori differenziati a seconda del livello linguistico in ingresso. Questo permette di aumentare il numero di studenti afferenti ai corsi, migliorando l'offerta didattica. Per gli studenti del triennio, sono previsti laboratori per il conseguimento di certificazioni linguistiche di vario livello per quanto riguarda le lingue straniere comunitarie.
Risultati attesi	-un aumento del numero di studenti coinvolti nei corsi; - miglioramento delle competenze rilevabili nelle prove standardizzate; - incremento dell'utilizzo di metodologie didattiche innovative; - incremento del numero di UdA



multidisciplinari proposte.

● **Percorso n° 2: Percorso numero 2**

A fronte dell'organizzazione di corsi di recupero e attività in itinere, vengono programmati corsi integrativi per il recupero delle competenze di base.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Accrescere le competenze di base degli alunni del biennio, potenziare le competenze professionali degli alunni del triennio attraverso l'articolazione di percorsi formativi, con ricorso anche ad attività extracurricolari.

Traguardo

Aumentare il numero degli studenti coinvolti e dei percorsi educativo-didattici curricolari ed extracurricolari finalizzati al recupero e al potenziamento di conoscenze, abilità e competenze.

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

Considerato il generale livello medio-basso nelle prove standardizzate di italiano e matematica, la scuola si prefigge di costruire e consolidare le competenze di base.

Traguardo

Avvicinamento dei risultati del benchmark provinciale.



Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

collegamento fra unita' di apprendimento e competenze di base / tecnico-professionali

○ **Ambiente di apprendimento**

Favorire approcci didattici innovativi con l'utilizzo delle nuove tecnologie.

○ **Inclusione e differenziazione**

Potenziare il tutoraggio e le modalita' didattiche adeguate per sostenere l'apprendimento e il metodo di studio degli alunni BES.

○ **Continuita' e orientamento**

Strutturare un sistema di orientamento efficace, finalizzato alla riduzione della dispersione scolastica nel biennio, anche attraverso percorsi di ri-orientamento, e all'orientamento professionale e/o universitario nel triennio.

Attività prevista nel percorso: Attività previste per il percorso

Destinatari

Docenti



	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Consulenti esterni
Responsabile	Per il recupero delle competenze di base, oltre alle attività previste dal piano formativo intese come recupero in itinere e durante le pause didattiche, sono in programma corsi da attivare in orario extracurricolare.
Risultati attesi	- un aumento del numero di studenti coinvolti nei corsi; - miglioramento delle competenze rilevabili nelle prove standardizzate.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

AREA SCELTE STRATEGICHE

PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

A seguito dell'attuazione del D.Lgs 61/2017 gli Istituti Professionali presentano di per sé marcati tratti di innovazione: la personalizzazione del percorso educativo, la didattica per competenze e il learning by doing che ne sono i connotati principali rappresentano già elementi di innovazione. A questo si aggiungono l'organizzazione di percorsi di PCTO che promuovono la formazione permanente e l'apprendimento non formale oltre alle competenze trasversali e alle competenze chiave europee. I saperi messi in campo in questi percorsi così peculiari sono sostenuti e consolidati grazie alla messa in atto di metodologie didattiche innovative che si avvalgono anche di strumenti digitali, oltre a laboratori all'avanguardia come quello sensoriale. Il learning by doing viene praticato anche tra le mura dell'Istituto grazie alla possibilità di utilizzare laboratori di scienze come quello di chimica, o di praticare colture idroponiche direttamente in classe.

POSSIBILI AREE DI INNOVAZIONE

CONTENUTI E CURRICOLI

L'integrazione tra gli apprendimenti formali e non formali è un campo nel quale impegnarsi per la costruzione di una solida professionalità. L'Istituto persegue questo obiettivo ormai da anni, grazie alla costruzione di una rete di convenzioni con le aziende del territorio che permettono di svolgere periodi di stage durante i quali gli studenti possano sviluppare e consolidare le competenze professionali e quelle trasversali, oltre alle competenze chiave europee. La scuola è attiva anche dal punto di vista dell'organizzazione di eventi in collaborazione con vari enti del territorio, che



costituiscono il legame ideale tra l'apprendimento formale, seppur veicolato a insegnamenti strettamente tecnico-pratici, e quello informale e permanente. L'impianto didattico, che si fonda sulle competenze, presenta un carattere di per sé innovativo, sul quale si innesta l'ingresso delle tecnologie non solo in cucina (device di cottura che possono essere programmati e utilizzati da remoto), ma anche nel campo sperimentale dove si sperimentano le basi dell'Agricoltura 4.0.

SPAZI E INFRASTRUTTURE

L'integrazione delle TIC nella didattica è una pratica radicata nell'Istituto, nel quale alcuni degli insegnamenti fondanti hanno un profondo legame con l'utilizzo delle tecnologie informatiche. Come se non bastasse, la recente emergenza sanitaria ha accentuato l'importanza dei mezzi tecnologici ponendo l'accento sulla necessità di dematerializzare parte degli strumenti veicolari come testi o appunti, e gestire comunicazioni e creazione di nuovi contenuti attraverso le piattaforme. Ci si propone quindi di consolidare queste pratiche, integrandole sempre più nella didattica.

L'acquisto di sensori per l'Agricoltura 4.0, di device di cottura programmabili da remoto permette di migliorare le infrastrutture e implementare la didattica.

Aree di innovazione

○ CONTENUTI E CURRICOLI

L'integrazione tra gli apprendimenti formali e non formali è un campo nel quale impegnarsi per la costruzione di una solida professionalità. L'Istituto persegue questo obiettivo ormai da anni, grazie alla costruzione di una rete di convenzioni con le aziende del territorio che permettono di svolgere periodi di stage durante i quali gli studenti possano sviluppare e consolidare le competenze professionali e quelle trasversali, oltre alle competenze chiave europee. La scuola è attiva anche dal punto di vista dell'organizzazione di eventi in collaborazione con vari enti del territorio, che



costituiscono il legame ideale tra l'apprendimento formale, seppur veicolato a insegnamenti strettamente tecnico-pratici, e quello informale e permanente.

○ SPAZI E INFRASTRUTTURE

L'integrazione delle TIC nella didattica è una pratica radicata nell'Istituto, nel quale alcuni degli insegnamenti fondanti hanno un profondo legame con l'utilizzo delle tecnologie informatiche. Come se non bastasse, la recente emergenza sanitaria ha accentuato l'importanza dei mezzi tecnologici ponendo l'accento sulla necessità di dematerializzare parte degli strumenti veicolari come testi o appunti, e gestire comunicazioni e creazione di nuovi contenuti attraverso le piattaforme. Ci si propone quindi di consolidare queste pratiche, integrandole sempre più nella didattica.



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

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

Approfondimento

Si allega.

Allegati:

SCHEMA PNRR.pdf



Aspetti generali

L'offerta formativa dell'Istituto è articolata in un indirizzo Professionale Alberghiero, che vede attivo anche il ramo dell'istruzione per gli adulti (corso serale e istruzione carceraria), e un indirizzo Tecnico Agrario. L'offerta formativa comprende anche la possibilità di attivare la Scuola in Ospedale, ove se ne verifichino le condizioni.

Istituto Professionale Alberghiero

In seguito dell'approvazione del Decreto Legislativo n.61 del 13 Aprile 2017 gli Istituti professionali vivono un momento di riordino, la cui necessità scaturisce dal bisogno di integrare il rapporto tra scuola e territorio curvando l'offerta formativa verso le esigenze della comunità. Da questa nuova prospettiva nasce quindi un indirizzo unitario, plasmabile in base alle esigenze e caratteristiche scolastiche e della comunità. Per quanto riguarda invece il D. Lgs. 61/2017, l'articolo 10 comma 2 definisce lo stretto legame tra territorio e offerta formativa dando l'opportunità alla scuola di declinare profili in uscita in base alle esigenze del territorio stesso, esplicitate mediante monitoraggi periodici garantiti da un tavolo professionale coordinato dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca. I profili in uscita sono quindi articolati e declinati sulla base della connotazione economico-sociale del territorio, corredati da codici ATECO e NUP che facilitano ulteriormente la connessione con il mondo del lavoro. Al momento i profili in uscita attivati sono i seguenti: Accoglienza turistica, Enogastronomia settore cucina, Prodotti dolciari artigianali e industriali, Servizi di Sala e Vendita. L'offerta formativa si completa e si integra grazie alla partecipazione a progetti di vario tipo, il cui elenco può essere consultato nella sezione apposita del presente documento.

Istituto Tecnico agrario

L'Istituto Tecnico agrario, settore tecnologico agraria/agroalimentare/agroindustria secondo il nuovo ordinamento, prevede un ciclo di studi di cinque anni per conseguire il diploma, valido per l'inserimento nel mondo del lavoro tramite l'ammissione a concorsi pubblici, nonché dirigere aziende agrarie allevamenti o industrie di trasformazione. Per i diplomati presso l'Istituto Tecnico Agrario è inoltre possibile avere accesso alla libera professione, dopo due anni di tirocinio e l'iscrizione all'Albo di categoria. Il passaggio al nuovo ordinamento è regolato da apposite Linee guida in ottemperanza al DPR del 15 marzo 2010, articolo 8 comma 3. Citando le Linee guida: "Agli



istituti tecnici è affidato il compito di far acquisire agli studenti non solo le competenze necessarie al mondo del lavoro e delle professioni, ma anche le capacità di comprensione e applicazione delle innovazioni che lo sviluppo della scienza e della tecnica continuamente produce. Per diventare vere "scuole dell'innovazione", gli istituti tecnici sono chiamati ad operare scelte orientate permanentemente al cambiamento e, allo stesso tempo, a favorire attitudini all'autoapprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua." In quest'ottica l'azione del PECuP ha un ruolo chiave, ha come riferimento quanto definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A, ed è finalizzato a: a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni; b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio; c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale. La declinazione di quanto esplicitato sopra è apprezzabile consultando i traguardi attesi in uscita per ogni disciplina.

Istruzione degli Adulti

Per quanto riguarda l'Istruzione degli adulti, sono attivi il corso serale e l'istruzione carceraria. L'assetto organizzativo e didattico vede nei Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti una tipologia di istituzione scolastica che realizza i percorsi di scuola primaria e di certificazione linguistica (Percorsi di primo livello) e - mediante specifici accordi con le istituzioni scolastiche di secondo grado - i percorsi di istruzione secondaria (Percorsi di secondo livello). I Percorsi di istruzione di secondo livello sono finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e/o artistica e sono realizzati dalle istituzioni scolastiche presso le quali funzionano i percorsi di istruzione tecnica, professionale ed artistica, collegate ai CPIA mediante specifici accordi. L'Istituto costituisce un centro per l'istruzione di secondo livello, ai sensi del DPR n. 263 del 29 ottobre 2012, in cui si stabilisce quanto segue: I percorsi di secondo livello di istruzione tecnica e professionale [...], sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati:

- a) il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo;
- b) il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il



secondo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo;

c) il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo.

La normativa stabilisce inoltre che “ i percorsi di secondo livello [...], hanno, rispettivamente, un orario complessivo pari al 70 per cento di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo. ”

Infine, la normativa sancisce che “sono definiti i criteri generali e le modalità per rendere sostenibili, per lo studente, i carichi orari [...], attraverso:

a) il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;

b) la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal patto formativo individuale di cui all'articolo 5, comma 1, lettera e);

c) la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto, di regola, per non più del 20 per cento del corrispondente monte ore complessivo;

d) la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del Patto formativo individuale, per non più del 10 per cento del corrispondente monte ore complessivo del percorso.”

Il percorso di istruzione per gli adulti, ai sensi del DPR 263/2012, è strutturato e progettato per unità di apprendimento “ intese come insieme autonomamente significativo di conoscenze, abilità e competenze, correlate ai livelli e ai periodi didattici [...], da erogare anche a distanza, secondo le modalità stabilite nelle linee guida [...]”, che rappresentano il riferimento per il riconoscimento dei crediti. I percorsi di istruzione sono riferiti al PECuP per gli Istituti professionali (DPR 87/2010), in special modo per quanto riguarda i risultati di apprendimento declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze, relativi agli insegnamenti stabiliti secondo le modalità previste. Tuttavia, l'organizzazione prevede la personalizzazione del percorso che si esplicita sulla base di un Patto formativo individuale “definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali,



informali e non formali posseduti dall'adulto secondo i criteri generali e le modalità stabilite nelle linee guida di cui all'articolo 11, comma 10" (DPR 263/2012).

La valutazione è definita sulla base del Patto formativo individuale, in modo da accertare le competenze degli adulti in relazione ai risultati di apprendimento attesi in relazione a ogni periodo didattico, con l'obiettivo di valorizzare le competenze acquisite. Il terzo periodo didattico dei percorsi di secondo livello si conclude con un esame di Stato che permette il rilascio del diploma. L'esame di Stato è articolato in due prove scritte e un colloquio pluridisciplinare, ed è svolto secondo quanto previsto dal DPR 87/2010.

La Scuola in ospedale

L'offerta formativa si articola anche nella risposta ai bisogni degli studenti che, per gravi e comprovati motivi di salute, siano costretti a percorsi terapeutici che implicano lungo-degenze o trattamenti che impediscono la regolare frequenza a scuola per un periodo non inferiore a 30 giorni. In questo caso, dietro richiesta della famiglia supportata da certificazione medica rilasciata dal medico ospedaliero o comunque dal sistema sanitario nazionale, è possibile attivare percorsi di istruzione in ospedale. Il percorso di Scuola in Ospedale "garantisce, alle bambine e i bambini come alle ragazze e ai ragazzi ricoverati, il diritto a conoscere e ad apprendere in ospedale, nonostante la malattia. Consente la continuità degli studi e permette agli alunni e alle famiglie di continuare a sperare, a credere e a investire sul futuro. Scopo principale delle attività svolte con i degenti in età scolare, che si trovano ricoverati in ospedale, è aiutarli a intraprendere un percorso cognitivo, emotivo e didattico che permetta di mantenere i legami con il proprio ambiente di vita scolastico. La Scuola in Ospedale è riconosciuta e apprezzata in ambito sanitario come parte integrante del programma terapeutico" (<https://www.miur.gov.it/scuola-in-ospedale-e-istruzione-domiciliare>).

Le Linee di Indirizzo nazionali chiariscono quanto segue:

"La scuola in ospedale costituisce uno dei modelli di eccellenza del sistema nazionale di istruzione e si configura come un vero e proprio laboratorio di ricerca e innovazione, in quanto per primo ha sperimentato e validato nuovi modelli pedagogici e didattici, volti:

- alla flessibilità organizzativa, metodologica e valutativa,
- alla personalizzazione delle azioni di insegnamento-apprendimento,
- all'utilizzo didattico delle tecnologie,



- alla particolare cura della relazione educativa.

Si svolge in sezioni scolastiche dipendenti da istituzioni scolastiche statali, il cui funzionamento è autorizzato all'interno dell'Ospedale sulla base di apposite convenzioni, nel rispetto delle priorità terapeutico-assistenziali.

La scuola in ospedale consente la continuità degli studi (il diritto allo studio e il diritto alla salute sono diritti fondamentali garantiti dalla Costituzione, ai sensi degli articoli 3, 34 e 38) e garantisce, alle bambine e ai bambini, alle studentesse e agli studenti e alle ragazze e ai ragazzi ricoverati, il diritto di conoscere e apprendere in ospedale, nonostante la malattia.

La scuola in ospedale persegue un progetto di tutela globale del bambino/a/ragazzo/a ospedalizzato, che viene preso "in carico", non solo come paziente o semplice alunno, ma in modo globale e condiviso tra tutti gli operatori con cui viene in contatto, secondo il principio dell'alleanza terapeutica, grazie al quale lo studente è al centro dell'azione sanitaria ed educativa, svolgendovi parte attiva."

Istruzione domiciliare

Il servizio di Istruzione domiciliare può essere erogato nei confronti di alunni, iscritti a scuole di ogni ordine e grado, i quali, a causa di gravi patologie, siano sottoposti a terapie domiciliari che impediscono la frequenza regolare della scuola per un periodo non inferiore ai 30 giorni (anche non continuativi). Il servizio è erogato anche per periodi temporali non continuativi, qualora siano previsti cicli di cura ospedaliera alternati a cicli di cura domiciliare, oppure siano previsti e autorizzati, dalla struttura sanitaria, eventuali rientri a scuola durante i periodi di cura domiciliare.

Vista l'evoluzione degli interventi e delle cure mediche, effettuati con sempre maggiore frequenza a domicilio, l'attivazione di progetti di istruzione domiciliare non necessariamente deve seguire l'ospedalizzazione.

Per gli alunni con disabilità certificata ex lege 104/92, impossibilitati a frequentare la scuola, l'istruzione domiciliare potrà essere garantita dall'insegnante di sostegno, assegnato in coerenza con il progetto individuale ed il piano educativo individualizzato (PEI).





Traguardi attesi in uscita

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

Istituto/Plessi	Codice Scuola
IST. F. DATINI-CASA CIRCONDARIALE	PORC004017
IST. PROF. ALBERGHIERO F. DATINI	PORC004028
IST. F. DATINI-SERALE	PORC00452N

Indirizzo di studio

- **ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE**
- **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 un'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

● **AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.**

● **GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

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



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

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

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

● VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze



comunicative

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

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento

permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi

e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.

- organizzare attività produttive ecocompatibili.

- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando

tracciabilità e sicurezza.

- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi



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

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Istituto/Plessi

Codice Scuola

IST. TECN. AGRARIO F. DATINI

POTA004014

Indirizzo di studio

● **AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.**





GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

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

Competenze specifiche:



competenze specifiche di indirizzo:

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

tracciabilità e sicurezza.

- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi;

riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.

- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.

- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole

integrate.

- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni

ambientali e territoriali.

- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle

caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Nell'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" vengono approfondite le problematiche della

conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo

e al genio rurale.

● VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

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

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.



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

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- organizzare attività produttive ecocompatibili.
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle



attività

agricole integrate.

- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni

ambientali e territoriali.

- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle

caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate

all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione

dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Approfondimento

Traguardi attesi in uscita

Istituto professionale alberghiero

I profili in uscita seguono una curvatura strettamente legata e influenzata dal contesto, che porta il diplomato ad essere parte integrante del contesto stesso. L'istituzione scolastica, attraverso un costante dialogo con il territorio, predispone percorsi didattico-formativi che abbiano una curvatura significativa verso un determinato ambito professionalizzante, come illustrato nei profili in uscita stilati ad hoc per l'Istituto.

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, profilo Accoglienza turistica.



DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

C1 QNQ 4

Diversificare **DESCRIZIONE** e il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.

Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care

C2 QNQ2

Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.

C3 QNQ2

Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

C4 QNQ2

Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

C6 QNQ4

Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

C7 QNQ2

Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

C8 QNQ4

Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente



con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità. Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.

C9 QNQ4

Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.

C10 QNQ4

Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, e dei risultati.

C11 QNQ4

Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.

CODICI ATECO
I 55
I 55.1 (alberghi e strutture simili)
55.10 alberghi e strutture simili
I 55.2 (alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni)
55.20 (alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni)
I 55.9 (altri alloggi)
55.9.20 (alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero)

CODICI NUP
5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e ristorative
5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate



5.2.3.2 Accompagnatori turistici

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, profilo Enogastronomia settore cucina

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

Il Diplomato sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

C1 QNQ 4

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

C2 QNQ4

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

C3 QNQ4

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

C4 QNQ4

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 QNQ2

Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti

C7 QNQ4

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



C8 QNQ4

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.

C11 QNQ4

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

CODICI ATECO
I 56
I 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile)
56.10.11 (Ristorazione con somministrazione)
56.10.12 (attività di ristorazione connesse alle aziende agricole)
56.10.20 (Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto)
I 56.2 (fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione)
56.21 (fornitura di pasti preparati, catering per eventi)
56.29 (mense e catering continuativo su base contrattuale)

CODICI NUP
5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e ristorative
5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione
5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione dei cibi
5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione



DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, profilo Enogastronomia- Prodotti dolciari artigianali e industriali

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

Il Diplomato sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche, con particolare riferimento alla produzione dolciaria sia tradizionale che innovativa, e infine di controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

C1 QNQ 2

Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione

C4 QNQ4

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 QNQ 4

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.

C6 QNQ 2

Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

C7 QNQ2

Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

C9 QNQ2

Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.



C10 QNQ2

Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.

C11 QNQ4

Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.

CODICI ATECO

I 56

I 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile)

56.10.30 ([Gelaterie e pasticcerie](#))

56.10.12 (attività di ristorazione connesse alle aziende agricole)

56.10.20 (Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto)

I 56.2 (fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione)

56.21 (fornitura di pasti preparati, catering per eventi)

CODICI NUP

5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e ristorative

5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione

5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione dei cibi

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, profilo Servizi di Sala e Vendita.



DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

Il Diplomato sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche, con particolare riferimento alla produzione dolciaria sia tradizionale che innovativa, e infine di controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

C1 QNQ 2

Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

C2 QNQ 4

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.

C3 QNQ4

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

C4 QNQ4

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita



sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.

C6 QNQ4

Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.

Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.

Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.

Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.

Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

C7 QNQ4

Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.

C8 QNQ3

Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio

C9 QNQ2

Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte



C10 QNQ2

Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.

C11 QNQ4

Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.

CODICI ATECO

I 56

I 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile)

56.10.12 (attività di ristorazione connesse alle aziende agricole)

56.10.20 (Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto)

I 56.2 (fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione)

56.21 (fornitura di pasti preparati, catering per eventi)

I 56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

56.3.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

CODICI NUP

5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e ristorative

5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione

5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione dei cibi

5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate

5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione



Istituto Tecnico agrario

L'Istituto Tecnico agrario, settore tecnologico agraria/agroalimentare/agroindustria secondo il nuovo ordinamento, prevede un ciclo di studi di cinque anni per conseguire il diploma, valido per l'inserimento nel mondo del lavoro tramite l'ammissione a concorsi pubblici, nonché dirigere aziende agrarie allevamenti o industrie di trasformazione. Per i diplomati presso l'Istituto Tecnico Agrario è inoltre possibile avere accesso alla libera professione, dopo due anni di tirocinio e l'iscrizione all'Albo di categoria. Il passaggio al nuovo ordinamento è regolato da apposite Linee guida in ottemperanza al DPR del 15 marzo 2010, articolo 8 comma 3. Citando le Linee guida: "Agli istituti tecnici è affidato il compito di far acquisire agli studenti non solo le competenze necessarie al mondo del lavoro e delle professioni, ma anche le capacità di comprensione e applicazione delle innovazioni che lo sviluppo della scienza e della tecnica continuamente produce. Per diventare vere "scuole dell'innovazione", gli istituti tecnici sono chiamati ad operare scelte orientate permanentemente al cambiamento e, allo stesso tempo, a favorire attitudini all'autoapprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua." In quest'ottica l'azione del PECuP ha un ruolo chiave, ha come riferimento quanto definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A, ed è finalizzato a: a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni; b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio; c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale. La declinazione di quanto esplicitato sopra è apprezzabile consultando i traguardi attesi in uscita per ogni disciplina. Nell'ottica di acquisire competenze che uniscono il sapere e il saper fare, viene dato ampio spazio alla didattica di laboratorio e all'apprendimento mediato da esperienze in contesti applicativi, analisi e soluzione di problemi ispirati a situazioni reali, lavoro per progetti. Appare quindi chiara l'importanza di



una connessione sinergica con il mondo del lavoro e delle professioni, esplicitata attraverso stage, tirocini e percorsi di alternanza scuola-lavoro o PCTO. Tuttavia, proprio a differenza di quanto accade per i percorsi di apprendimento progettati per i licei, gli istituti tecnici sono definiti da un nucleo fondante di saperi e competenze “riferiti soprattutto agli insegnamenti di lingua e letteratura italiana, lingua inglese, matematica, storia e scienze, che hanno già trovato un primo consolidamento degli aspetti comuni nelle indicazioni nazionali riguardanti l’obbligo di istruzione (D.M. n.139/07)”. Al termine del percorso di studi il diplomato all’Istituto Tecnico Agrario consegue competenze nel campo dell’organizzazione e della gestione delle attività di produzione, trasformazione e valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell’ambiente; può intervenire su aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali ed a quelli idrogeologici e paesaggistici. In particolare, al termine del percorso quinquennale il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze: 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 per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di



riferimento per le lingue (QCER). Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Competenze specifiche di indirizzo: Agraria Agroalimentare e Agroindustrie Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali. Organizzare attività produttive ecocompatibili. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza. Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza. Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate. Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente. Nell'articolazione "Viticoltura ed Enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. Nell'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale. L'Istituto Datini ha attivato al momento le articolazioni "Gestione dell'ambiente e del territorio" e "Viticoltura ed enologia".





Insegnamenti e quadri orario

IIS F. DATINI

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

vedi allegato

Allegati:

CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA a.s. 2022-23.docx.pdf

Approfondimento

si allegano i quadri orario

Allegati:

Allegato 1 Quadro Orario IIS F. Datini.pdf



Curricolo di Istituto

IIS F. DATINI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Il curricolo di istituto, inteso come l'insieme delle esperienze educative formali e non formali proposte per favorire il raggiungimento delle competenze previste, è articolato, per quanto riguarda l'indirizzo Professionale Alberghiero, in funzione della normativa di riferimento (D. Lgs. 61/2017) in quattro diversi profili in uscita. Per quanto riguarda l'Indirizzo Tecnico Agrario, invece, le articolazioni sono al momento due.

I profili in uscita dell'Istituto Professionale alberghiero corrispondono a diverse curvature, cioè declinazioni del percorso di studi in funzione del legame con il territorio e delle risorse coinvolte, che sono definite da un insieme di competenze che gli insegnamenti sia di area professionale che generale concorrono a far sviluppare dagli alunni. Le competenze, declinate in modo da raggiungere un profilo professionale coerente con la richiesta del territorio, afferiscono all'area generale a quella professionalizzante o sono competenze trasversali legate alle competenze chiave europee da vedersi nell'ottica di promuovere l'apprendimento permanente. Le competenze, declinate secondo le esigenze didattico disciplinari, sono sviluppate grazie a una progettazione per unità di apprendimento (UdA), progettate a livello di istituto sotto forma di modelli da adattare alle esigenze degli alunni da parte dei singoli consigli di classe. Inoltre, le competenze trasversali sono sviluppate, potenziate e consolidate grazie allo sviluppo di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO). Il PCTO rappresenta un collegamento di rilevanza indiscussa tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società, promuovendo il raggiungimento di competenze professionali e trasversali grazie a una didattica informale e immersiva. Anche l'offerta didattica complementare, rappresentata essenzialmente da una progettualità che abbraccia vari ambiti della formazione, favorisce lo sviluppo delle competenze trasversali e delle competenze chiave. Per facilitare il raggiungimento delle competenze e



favorire l'apprendimento, sono da sempre favorite le metodologie didattiche che incentivino l'imparare ad imparare come la didattica induttiva.

Per quanto riguarda l'indirizzo tecnico agrario, anche in questo caso le scelte didattiche riflettono la grande importanza che riveste una didattica induttiva ed esperienziale, volta a sviluppare le capacità di autoapprendimento e professionali che permettano un sereno inserimento nel mondo del lavoro. Proprio come accade per l'indirizzo Professionale Alberghiero, l'indirizzo Tecnico Agrario affonda le sue radici nella pratica e nella didattica laboratoriale. Le esperienze di PCTO, inoltre, sono diversificate e significative, mirate al raggiungimento di competenze specifiche ma anche all'orientamento professionale. Proposte come la coltura idroponica e la didattica laboratoriale permettono di sviluppare le competenze in uscita previste dal PECuP, e contemporaneamente di potenziare anche le competenze trasversali e la competenza chiave imparare ad imparare.

Il curriculum trasversale di Educazione civica risponde alle richieste normative, ed è stato organizzato a livello di Istituto in modo diverso per i due indirizzi attivi. Per quanto riguarda l'Istituto Professionale alberghiero, durante il biennio sono stati identificati e selezionati una serie di interventi dei singoli docenti legati a una o più tematiche di interesse collegate alla progettazione didattica fino al raggiungimento delle 33 ore previste. Dalla classe terza in poi, invece, nei diversi profili in uscita vengono approfondite in modo trasversale tematiche collegate con le competenze professionali e generali, con modalità che permettano di sviluppare anche le competenze trasversali. In riferimento all'Agenda 2030 sono previsti approfondimenti legati allo spreco alimentare, alla sostenibilità in cucina e a livello turistico, mentre dal punto di vista generale sono previsti interventi didattici che riguardano il conflitto, la legalità, il consumo consapevole di alcool. Gli interventi descritti, oltre a eventuali conferenze, garantiscono il raggiungimento del monte ore previsto.

Per quanto riguarda l'indirizzo Tecnico Agrario, sono stati progettati anche una serie di interventi volti ad approfondire alcuni aspetti di interesse riguardanti il territorio e la sua ecologia, in una chiave di sostenibilità. Sono stati programmati numerosi interventi da parte di esperti esterni o associazioni del terzo settore, per approfondire tematiche varie inerenti la formazione degli studenti anche in quanto cittadini.



Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Traguardi di competenza

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Naufragar m'è dolce in questo lab**

UdA trasversale proposta agli studenti delle classi III, Istituto Professionale Alberghiero, che prevede la realizzazione di due ricette anti-spreco in laboratorio di pasticceria.

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Il turismo sostenibile, responsabile ed equo-solidale a confronto**

UdA trasversale proposta agli studenti del III anno dell'Istituto Professionale Alberghiero, profilo in uscita Accoglienza turistica.

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: CONSUMI E**



PRODUZIONI RESPONSABILI (Agenda 2030: goal n. 12 e n. 3)

UdA trasversale pensata per studenti del III anno dell'Istituto Professionale Alberghiero, profilo in uscita Enogastronomia.

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

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: CONSUMI E PRODUZIONI RESPONSABILI (Agenda 2030: goal n. 12 e n. 3): LA RICETTA ANTISPRECO.

UdA trasversale proposta a studenti del III anno dell'Istituto Alberghiero, profilo in uscita Enogastronomia.

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

○ Nucleo tematico collegato al traguardo: CONSUMI E PRODUZIONI RESPONSABILI (Agenda 2030: goal n. 3 e 12): il consumo responsabile di alcol

UdA trasversale proposta a studenti delle classi III, indirizzo Professionale alberghiero, profilo in uscita Sala e vendita.

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: L'Agenda 2030 e gli obiettivi 4 "Istruzione di qualità" e 5 "Uguaglianza di genere"**

UdA trasversale rivolta a studenti del IV anno dell'Istituto Professionale alberghiero, profilo in uscita Enogastronomia, Sala e Vendita, Produzione dolciaria artigianale e industriale.

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Il mondo del lavoro. il cv efficace**

UdA trasversale destinata a studenti del IV anno dell'Indirizzo Professionale alberghiero, profilo in uscita Accoglienza turistica.

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Il territorio e i suoi prodotti: filiera e produzione responsabile**

UdA trasversale pensata per studenti del IV anno dell'Indirizzo professionale alberghiero, profilo in uscita Enogastronomia, Sala e Vendita, Produzione dolciaria.

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



○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: Etichette e qualità: EtichettiAMOlo**

UdA trasversale pensata per studenti del V dell'Indirizzo Professionale Alberghiero, profili in uscita Enogastronomia, Sala e vendita, Produzione dolciaria.

- 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: Educazione Civica per il biennio**

Di seguito un elenco degli argomenti proposti con monte-ore indicativo.

**1° ANNO - TEMATICHE: INCLUSIONE, RISPETTO, AGENDA 2030****2° ANNO – TEMATICHE: INCLUSIONE, RISPETTO, AGENDA 2030**

DISCIPLINE	TITOLO DELL'UDA
ITALIANO	LE DISUGUAGLIANZE DI GENERE L'ACQUA
BIOLOGIA	UN MARE DI PLASTICA
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA LA CELIACHIA
CHIMICA	RISPETTO DELL'ACQUA E SOSTENIBILITA'
DIRITTO ED ECONOMIA	GLI ORGANI COSTITUZIONALI LE ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI – ONU
INGLESE	CHANGING WEATHER
TEDESCO	AGENDA 2030
LAB. ACC. TURISTICA	TURISMO E ACCESSIBILITA'
LAB. SALA E VENDITA	GALATEO E BON TON
LAB. CUCINA	SICUREZZA ALIMENTARE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO
TIC	LE FAKE NEWS SICUREZZA, RISPETTO E PERICOLI DELLA RETE
SCIENZE MOTORIE	EDUCAZIONE STRADALE

**3° ANNO – TEMATICHE: LAVORO, SICUREZZA, SOSTENIBILITA', AGENDA 2030**

DISCIPLINE	TITOLO DELL'UDA
ITALIANO/STORIA ITALIANO/STORIA/INGLESE/ RELIGIONE	CITTADINI PER UN MONDO SOSTENIBILE LA NEGAZIONE DEI DIRITTI UMANI E LA LOTTA PER LA LORO AFFERMAZIONE NEL PROGREDIRE STORICO ATTRAVERSO IL
MATEMATICA	IMPRONTA ECOLOGICA
DIRITTO E TEC. AMM.	IL TURISMO SOSTENIBILE L'EVASIONE FISCALE
INGLESE	DISCRIMINATION & SOLIDARITY
TEDESCO	GLOBALE ERWÄRMUNG
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	PIRAMIDE ALIMENTARE- PIRAMIDE AMBIENTALE
LAB. ACC. TURISTICA	TURISMO SOSTENIBILE, RESPONSABILE ED EQUO
LAB. SALA E VENDITA	IL BERE RESPONSABILE
LAB. CUCINA	LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI

4° ANNO – TEMATICHE: LAVORO, SICUREZZA, SOSTENIBILITA', AGENDA 2030

DISCIPLINE	TITOLO DELL'UDA
ITALIANO/STORIA ITALIANO/STORIA/INGLESE/ RELIGIONE	AGENDA 2030 LA NEGAZIONE DEI DIRITTI UMANI E LA LOTTA PER LA LORO AFFERMAZIONE NEL PROGREDIRE STORICO ATTRAVERSO IL
MATEMATICA	LA MATEMATICA DEI VACCINI
DIRITTO E TEC. AMM.	L'IMPORTANZA DELLE BANCHE NELL'ECONOMIA DEL MERCATO LA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO
INGLESE	PEACEFUL PEOPLE
FRANCESE	VIAGGIARE IN MODO SOSTENIBILE – TURISMO VERDE
TEDESCO	WAS IST GESUND
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	LE LINEE GUIDA INRAN
LAB. ACC. TURISTICA	IL MONDO DEL LAVORO – CURRICULUM VITAE EFFICACE
LAB. SALA E VENDITA	VALORIZZAZIONE DEI VINI DEL TERRITORIO
LAB. CUCINA	VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEI PRODOTTI TRADIZIONALI ENOGASTRONOMICI



5° ANNO – TEMATICHE: LAVORO, SICUREZZA, SOSTENIBILITA', AGENDA 2030

DISCIPLINE	TITOLO DELL'UDA
ITALIANO/STORIA	GIOVANI AL LAVORO
ITALIANO/STORIA/INGLESE/ RELIGIONE	LA NEGAZIONE DEI DIRITTI UMANI E LA LOTTA PER LA AFFERMAZIONE NEL PROGREDIRE STORICO ATTRAVERSO
MATEMATICA	VERSO IL LAVORO
DIRITTO E TEC. AMM.	IL LAVORO SOSTENIBILITA' E PRODOTTI A KM 0 TUTELA DEI PRODOTTI MADE IN ITALY L'ONU
INGLESE	THE SECRET OF A LONG LIFE
FRANCESE	LE ISTITUZIONI POLITICHE FRANCESI
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	LE MALATTIE DEL BENESSERE
CHIMICA (ind. PASTICCERIA)	ACQUA E ANALISI DEI RELATIVI PARAMETRI DI QUALITA
LAB. ACC. TURISTICA	IL MONDO DEL LAVORO: FIGURE PROFESSIONALI EMER
LAB. SALA E VENDITA	QUALITA', SICUREZZA E SALUTE NELLA RISTORAZIONE
LAB. CUCINA	CITTADINANZA ALIMENTARE: LA QUALITA' DEGLI ALIM UN'OTTICA SOSTENIBILE

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

○ **Nucleo tematico collegato al traguardo: FAKE FOOD:
IL FENOMENO DELLE FRODI ALIMENTARI**



UdA trasversale pensata per studenti del V anno dell'Istituto Professionale Alberghiero, profili in uscita Enogastronomia, Sala e vendita, Produzione dolciaria.

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

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: IST. PROF. ALBERGHIERO F.
DATINI**

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione



civica

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

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

Approfondimento

Il curricolo di istituto, inteso come l'insieme delle esperienze educative formali e non formali proposte per favorire il raggiungimento delle competenze previste, è articolato in funzione della normativa di riferimento (D. Lgs. 61/2017). Grazie allo sviluppo di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) mirati è possibile favorire lo sviluppo di ulteriori competenze professionali ma anche delle competenze trasversali, fondamentali nella prospettiva di formare i cittadini di domani. Il PCTO rappresenta infatti un collegamento di rilevanza indiscussa tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società, promuovendo il raggiungimento di competenze professionali e trasversali grazie a una didattica laboratoriale e immersiva. Anche l'offerta didattica complementare, rappresentata essenzialmente da una



progettualità che abbraccia vari ambiti della formazione, favorisce lo sviluppo delle competenze trasversali e delle competenze chiave. Per facilitare il raggiungimento delle competenze e favorire l'apprendimento, sono da sempre favorite le metodologie didattiche che incentivino l'imparare ad imparare come la didattica induttiva. Per prendere visione della programmazione didattica dipartimentale si rimanda al sito web dell'Istituto. A seguito del riordino degli istituti professionali, promosso ai sensi del D. Lgs. 61/2017, è stato introdotto il profilo unico in uscita, che le istituzioni scolastiche possono interpretare in funzione delle proprie esigenze e peculiarità, e dei bisogni del territorio. Le diverse curvature che si ottengono sono definite da un set di competenze che gli insegnamenti sia di area professionale che generale concorrono a far sviluppare agli alunni. Le competenze, declinate in modo da raggiungere un profilo professionale congruo con la richiesta del territorio, sono allegate al presente documento. Le competenze, declinate secondo le esigenze didattico disciplinari, sono sviluppate grazie a una progettazione per unità di apprendimento (UdA). Le UdA, strumento principale di applicazione del riordino grazie alla peculiare versatilità, sono progettate a livello di istituto sotto forma di modelli da adattare alle esigenze degli alunni da parte dei singoli consigli di classe. Per un elenco completo delle UdA applicate si rimanda al sito dell'Istituto. Per quanto riguarda l'indirizzo tecnico agrario, anche in questo caso le scelte didattiche riflettono la grande importanza che riveste una didattica induttiva ed esperienziale, volta a sviluppare le capacità di autoapprendimento e professionali che permettano un sereno inserimento nel mondo del lavoro. Proprio come accade per l'indirizzo Professionale Alberghiero, l'indirizzo Tecnico Agrario affonda le sue radici nella pratica e nella didattica laboratoriale. Per la visione della progettazione didattica si rimanda al sito dell'Istituto. Le esperienze di PCTO, inoltre, sono diversificate e significative, mirate al raggiungimento di competenze specifiche ma anche



all'orientamento professionale. Proposte come la coltura idroponica e la didattica laboratoriale permettono di sviluppare le competenze in uscita previste dal PECuP, e contemporaneamente di potenziare anche le competenze trasversali e la competenza chiave imparare ad imparare.



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

IIS F. DATINI (ISTITUTO PRINCIPALE)

○ Azione n° 1: Agricoltura 4.0

L'acquisto di sensori da destinare all'agricoltura 4.0 ha lo scopo di rendere più efficiente l'intervento sul terreno, e di minimizzarne l'impatto. I sensori acquistati e posti nel campo sperimentale permettono infatti di:

- rilevare umidità (contenuto H₂O), conduttività e temperatura del terreno;
- rilevare pH e temperatura del terreno per monitorare l'acidità e l'alcalinità del suolo;
- misurare la temperatura dell'ambiente circostante e la relativa umidità dell'aria (termoigrometro);
- rilevare luminosità (o irraggiamento solare) per misurare e monitorare l'intensità della radiazione elettromagnetica solare che raggiunge la superficie terrestre in una data area;
- rilevare la quantità di condensa/rugiada presenti sulla superficie fogliare;
- rilevare la quantità dell'azoto, del fosforo e del potassio nel terreno progettato per misurare i nutrienti relativi alla fertilità del suolo e fornire, così, un set di dati ed informazioni per ottimizzare la coltivazione delle piante.

E' stato inoltre acquistato un KIT LORAWAN® IRRIGAZIONE Attuatore IoT LoRaWAN che permette di attivare e disattivare il flusso dell'acqua in maniera automatica in base agli input automatici che arrivano dalla piattaforma in cloud Gizero.

Tutti i sensori acquistati sono impermeabili e wireless ed utilizzano la Tecnologia Smart IoT Wireless LoRaWAN.



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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

○ **Azione n° 2: La cucina wireless**

Grazie all'evoluzione della tecnologia, anche i forni sono diventati dei veri e propri device per la cottura. Questo permette di impostare alcune funzioni in modalità wireless, e di mantenere e garantire una migliore efficienza grazie alla possibilità di impostare programmi di diagnostica per il monitoraggio costante della funzionalità, e di avvalersi dell'aiuto dell'assistente virtuale per migliorare la tecnica di utilizzo.

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
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo



○ **Azione n° 3: Tecnologie informatiche nella didattica**

La recente emergenza sanitaria ha accelerato il processo di ingresso e integrazione delle tecnologie informatiche e della comunicazione nella pratica didattica, a partire dall'utilizzo della G-suite per la condivisione, creazione e utilizzo di materiale con gli studenti.

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

- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

○ **Azione n° 4: A lezione di ... show-cooking o bartending**

L'acquisto di un ledwall permette di sfruttare le caratteristiche della sala e le postazioni mobili di recente acquisizione per promuovere lezioni dimostrative in cui sfruttare la possibilità di proiettare su un maxischermo quanto si svolge a livello delle postazioni mobili.

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

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio



○ Azione n° 5: A lezione di CAD

Nell'ambito della materia tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica, il biennio dell'istituto tecnico agrario apprende il disegno di forme geometriche di base e la progettazione di edifici rurali 2D e 3D con l'utilizzo del software Autocad presso le aule di informatica dell'istituto.

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

IIS F. DATINI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

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

Sono attivati percorsi per l'orientamento in uscita così strutturati:

- Conoscenza e utilizzo della Piattaforma Unica
- Accompagnamento alla definizione del "capolavoro"
- L'imprenditore agricolo e l'impresa agricola
- Opportunità di lavoro in agricoltura: le attività connesse
- Tecniche di marketing per la promozione dell'impresa agricola
- Come strutturare il proprio Curriculum Vitae
- Strategie efficaci per affrontare un colloquio di lavoro
- Orientamento alla scelta post-diploma. Presentazione dei servizi dei centri per l'impiego per i giovani.
- Il Gusto delle Storie
- Digitalizzazione in agricoltura per un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari
- Energia rinnovabile ed Economia circolare per uno sviluppo sostenibile



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

- percorsi di orientamento in uscita per l'inserimento del mondo del lavoro

Scuola Secondaria II grado

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

Sono attivati percorsi per l'orientamento in uscita così strutturati:

- Conoscenza e utilizzo della Piattaforma Unica
- Accompagnamento alla definizione del "capolavoro"
- L'imprenditore agricolo e l'impresa agricola
- Opportunità di lavoro in agricoltura: le attività connesse
- Tecniche di marketing per la promozione dell'impresa agricola
- Come strutturare il proprio Curriculum Vitae
- Strategie efficaci per affrontare un colloquio di lavoro
- Orientamento alla scelta post-diploma. Presentazione dei servizi dei centri per l'impiego



per i giovani.

- Il Gusto delle Storie
- Digitalizzazione in agricoltura per un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari
- Energia rinnovabile ed Economia circolare per uno sviluppo sostenibile

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

- percorsi di orientamento in uscita per l'inserimento del mondo del lavoro o proseguimento della carriera scolastica

Scuola Secondaria II grado

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

Si attivano percorsi finalizzati al ri-orientamento degli studenti, volti al miglioramento delle competenze di base, avvalendosi anche dello strumento costituito dal PFI.

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

- percorsi di orientamento interno

Scuola Secondaria II grado

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

Si attivano percorsi per l'orientamento interno alla scuola, relativo alla scelta del profilo in uscita o della curvatura nel caso dell'indirizzo Tecnico Agrario.

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

- percorsi di orientamento interno



Scuola Secondaria II grado

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

Per le classi III sono attivati percorsi di orientamento professionale incentrati sul conseguimento di attestati di formazione relativi alla sicurezza sul lavoro. E' previsto un monte-ore diverso a seconda dell'indirizzo scelto, che dipende dall'indirizzo di studio. Il resto del monte-ore viene coperto da percorsi di orientamento in uscita organizzati dalla scuola o da enti del territorio.

Inoltre il tutor supporterà gli studenti nelle seguenti attività:

- Accompagnamento alla definizione del "capolavoro"
- Conoscenza e utilizzo della Piattaforma Unica

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

- Corsi di sicurezza sul lavoro, di sicurezza alimentare (HACCP) se richiesto



Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 6: Modulo di orientamento formativo per la classe IV Alberghiero**

Vengono attivati moduli di orientamento in uscita in collaborazione con enti e aziende del territorio. Sono previste visite in aziende e incontri con enti esterni e scuole di alta formazione o ITS.

Inoltre il tutor supporterà gli studenti nelle seguenti attività:

- Accompagnamento alla definizione del "capolavoro"
- Conoscenza e utilizzo della Piattaforma Unica

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

- percorsi di orientamento in uscita



Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 7: Modulo di orientamento formativo per la classe V Alberghiero**

Vengono attivati moduli di orientamento in uscita in collaborazione con enti e aziende del territorio. Sono previste visite in aziende e incontri con enti esterni e scuole di alta formazione o ITS. Sono previsti anche incontri di orientamento con l'Università, e partecipazione agli Open Day universitari.

Inoltre il tutor supporterà gli studenti nelle seguenti attività:

- Conoscenza e utilizzo della Piattaforma Unica
- Accompagnamento alla definizione del "capolavoro"

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

percorsi di orientamento in uscita per l'inserimento del mondo del lavoro o proseguimento della carriera scolastica





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

● PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO - ACCOGLIENZA TURISTICA ENOGASTRONOMIA CUCINA PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI SALA VENDITA

Gli studenti dell'accoglienza effettueranno il loro stage in strutture ricettive, agenzie di viaggio, uffici turistici o assessorati per il turismo, dove potranno mettere in pratica conoscenze e competenze acquisite durante l'anno scolastico. Con compiti di realtà si avrà la possibilità di valutare al meglio le loro competenze.

Il Progetto si realizza con l'inserimento degli studenti in Enti ed Aziende scelte dal Tutor Scolastico al fine di delineare un modello di studio che consenta di realizzare la parte pratica-gestionale con quella teorica relazionando successivamente in aula. La formazione in azienda con l'impiego di almeno 210 ore suddivise nell'ultimo triennio del percorso scolastico e la partecipazione a manifestazioni interne ed esterne, porta al consolidamento delle competenze di base, trasversali e professionali.

Durante lo svolgimento delle attività di alternanza verrà garantita una costante attività di monitoraggio svolta dal tutor scolastico che, confrontandosi sia col tutor aziendale, sia con lo studente, permetterà di introdurre eventuali azioni correttive, condivise col responsabile del progetto e con la struttura ospitante. Compiti, iniziative, attività che i tutor scolastici ed i tutor aziendali svolgeranno in relazione al progetto:

Il TUTOR SCOLASTICO, designato dall'istituzione scolastica tra coloro che, avendone fatto richiesta, possiedono titoli documentabili e certificabili, svolge le seguenti funzioni: a) elabora, insieme al tutor aziendale, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale); b)



assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor aziendale, il corretto svolgimento; c) gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza del percorso, rapportandosi con il tutor aziendale; d) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse; e) valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente; f) promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto; g) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe; h) assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziando il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione. Il TUTOR AZIENDALE, selezionato dalla struttura ospitante tra soggetti che possono essere anche esterni alla stessa, assicura il raccordo tra la struttura ospitante e l'istituzione scolastica. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni: a) collabora con il tutor scolastico alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza del percorso; b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso; c) garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne; d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante; e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza; f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI In relazione alle funzioni e alle attività d'impresa, professionali o comunque istituzionali esercitate, i soggetti ospitanti devono essere in possesso di: a) capacità strutturali, ovvero spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche; b) capacità tecnologiche, ossia la disponibilità di attrezzature idonee per l'esercizio delle attività previste nella convenzione, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, tali da garantire, per ogni studente, un'esperienza adeguata e diretta del processo di lavoro in condizioni di sicurezza; c) capacità organizzative, consistenti in adeguate competenze professionali per la realizzazione delle attività; a tal fine deve essere garantita la presenza di un tutor incaricato dalla struttura ospitante, anche esterno alla stessa, a supporto delle attività di alternanza scuola lavoro, dotato di competenze professionali e di affiancamento formativo, con oneri a carico del soggetto ospitante. Dette capacità strutturali, tecnologiche e organizzative sono specificamente indicate nel testo della convenzione, previo puntuale accertamento da parte dell'istituzione scolastica.



Gestione del front office con specifico riferimento all'attività di check-in, centralino, accoglienza clienti e booking, per gli allievi che andranno in strutture ricettive; per gli allievi che andranno nelle altre tipologie di aziende le attività riguarderanno l'accoglienza e la gestione del cliente, l'identificazione dei bisogni e l'individuazione di soluzioni idonee in termini di servizi e/o informazioni. attività di project work: hostess e steward in convegni e congressi.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

● "ALL IN HALL"

Referente responsabile del progetto: Fiamingo Beatrice – Bruno Antonietta – Coniglio Daniela – Masti Claudio Gruppo di lavoro: Docenti di Laboratorio Accoglienza turistica Breve descrizione dell'attività Gestione e coordinamento delle attività che si svolgono nella



hall e nella portineria dell'Istituto: accoglienza, attività di centralino, informazioni ai visitatori e ulteriori iniziative che i referenti del progetto riterranno opportuno provare a far svolgere dagli studenti. Il progetto prevede due reparti: reparto 1: FRONT OFFICE e BACK OFFICE reparto 2: CENTRALINO TELEFONICO - PORTINERIA Obiettivi che si intendono perseguire: Il front office svolge un ruolo basilare all'interno di un'azienda: è colui che entra in contatto diretto con il cliente gestendo l'immagine aziendale. Per questo è fondamentale far acquisire agli alunni la consapevolezza dell'importanza dell'etica professionale e della responsabilità necessaria sia per le mansioni di front office sia per quelle di carattere organizzativo e di coordinamento del centralino telefonico svolte con il metodo learning by doing. Destinatari: Alunni del terzo e del quarto anno dell'indirizzo di accoglienza turistica, in qualità di tutor. Finalità e metodologie : Stimolare l'interesse e la propositività degli alunni rendendoli consapevoli dell'impegno, della costanza e delle capacità che il settore richiede per raggiungere risultati soddisfacenti, sia sotto il punto di vista tecnico sia motivazionale attraverso attività pratiche e particolarmente vicine al mondo del lavoro. Mansioni: centralino telefonico dell'Istituto: saper rispondere al telefono, saper gestire le richieste nel modo migliore, dare una risposta quando non si sa cosa dire, mettere in attesa senza indisporre, riuscire a gestire situazioni anche molto diverse tra loro, presa e consegna messaggi. Consegna delle circolari alle classi: sensibilizzare gli allievi ad acquisire le buone maniere, saper comunicare in modo efficace. Accoglienza dei visitatori esterni: conoscere il galateo dell'accoglienza, quali sono le cose giuste da dire e da fare e le cose assolutamente da non dire e da non fare. Conoscenza degli eventi, riunioni, appuntamenti calendarizzati o all'ordine del giorno per effettuare attività di accoglienza, assistenza ed eventuale coordinamento. Accompagnamento per visite in Istituto. Attività necessarie allo svolgimento degli eventi che l'Istituto organizza. Creazione di presentazione Powerpoint giornaliera da esporre all'utenza scolastica che contenga: previsioni meteo aforisma/frase del giorno Accadde oggi oroscopo Creazione di un Menù del giorno esposto al bar Creazione di Menù per le esercitazioni in sala Valutazione da parte dei docenti degli alunni delle classi terze e quarte con scheda di valutazione apposita Altro secondo necessità Risultati attesi: Formare un professionista in grado di utilizzare le conoscenze acquisite per



trasmettere una buona immagine dell'azienda e che gestisca in modo efficace ed autonomo il centralino telefonico e tutto ciò che è correlato all'accoglienza dell'ospite.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- L'Istituto stesso

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

● AGRARIO - Classi III

Il progetto relativo ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, previsti dal d.lgs. n. 77 del 2005, e così ridenominati dall'art. 1, co. 784, della l. 30 dicembre 2018, si rivolge agli alunni delle classi III e IV dell'Istituto Tecnico Agrario, sia all'indirizzo "Gestione Ambiente e Territorio" che all'indirizzo "Viticoltura ed Enologia", per un totale di almeno 150 ore di attività nel secondo biennio. Il contesto socio-economico in cui è inserito il nostro Istituto è caratterizzato



essenzialmente da attività industriali e del terziario avanzato, con una modesta presenza di imprese agricole medio-piccole, e pochissime attività di allevamento. In tale contesto, tuttavia, quasi tutte le imprese agricole sono orientate alla produzione di prodotti di qualità (agro-alimentari), assumendo una notevole rilevanza economica nel territorio, e rappresentano una buona occasione di accesso al mercato del lavoro di nuove figure professionali in grado di inserirsi positivamente nei processi di sviluppo in atto. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento possono rappresentare una rilevante modalità di raccordo tra il sistema dell'istruzione e della formazione e il contesto economico produttivo, ed in questo senso è opportuno: - rivalutare il ruolo dell'istituzione scolastica nella sua funzione culturale e formativa, anche in vista del futuro inserimento degli studenti nel mondo del lavoro; - attuare forme concrete di cooperazione tra l'Istituto e le aziende agricole per la realizzazione dei percorsi per l'orientamento e le competenze trasversali; - aprire il mondo della scuola alle attività e alle istanze del territorio e del mondo del lavoro; - realizzare uno stretto collegamento tra l'apprendimento teorico in aula e le esperienze pratiche in azienda, arricchendo la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze trasversali spendibili nel mondo del lavoro. Per conseguire tali finalità, il progetto deve assumere una forte valenza educativa e contribuire a formare un cittadino orientato verso il futuro, favorendo la maturazione e l'autonomia dello studente, lo sviluppo delle sue capacità relazionali e l'orientamento professionale, integrando conoscenze teoriche e competenze operative. Il progetto prevede le seguenti attività: - partecipazione a convegni, seminari ecc.; - incontri con esperti; - visite in azienda; - attività pratiche nel campo sperimentale; - formazione in azienda. I risultati attesi da questo progetto sono i seguenti: - realizzare il diritto all'apprendimento e la crescita educativa di tutti gli studenti; - migliorare il processo di insegnamento / apprendimento con l'introduzione di nuove metodologie; - personalizzare l'itinerario formativo di ogni studente anche attraverso l'integrazione col territorio ed il tessuto produttivo. ; - fornire una solida formazione agli studenti, che favorisca il loro inserimento nella vita lavorativa; - sostenere la formazione continua, realizzando un collegamento tra istituzione scolastica e mondo del lavoro; - sostenere gli studenti in difficoltà, mediante la prevenzione e la riduzione della dispersione scolastica; - fornire elementi di qualificazione professionale, anche attraverso l'utilizzo delle attrezzature specifiche e la conoscenza e l'applicazione delle norme sulla sicurezza. L'istituzione scolastica stipulerà specifiche convenzioni con le aziende agricole, nonché con gli enti pubblici locali, garantendo la piena copertura assicurativa per gli studenti impegnati nelle esperienze di orientamento e formative. Le aziende convenzionate verranno selezionate sulla base dell'indirizzo di studi, e le mansioni affidate agli studenti saranno preventivamente concordate sia con i tutor aziendali che scolastici. I soggetti imprenditoriali coinvolti nelle attività di progetto dovranno rispondere a criteri di serietà, sicurezza e efficienza, in modo da offrire agli studenti



concrete opportunità di crescita professionale. Durante il periodo di stage gli studenti saranno seguiti da un tutor che verifica l'andamento delle attività e svolge una funzione di mediazione tra la scuola e le aziende. Le attività in azienda si svolgono anche in periodo di sospensione delle attività didattiche, possibilmente in coerenza con il calendario agricolo, e instaurando un rapporto tra l'Istituto e le realtà produttive locali mirano anche ad un eventuale inserimento lavorativo dei diplomati al termine del loro iter di studi. Il percorso degli studenti sarà monitorato da un tutor scolastico e uno aziendale, che al termine dell'esperienza in azienda, esprimeranno una valutazione complessiva e condivisa. Compiti, iniziative, attività che i tutor scolastici ed i tutor aziendali svolgeranno in relazione al progetto: **IL TUTOR SCOLASTICO**, designato dall'istituzione scolastica tra coloro che, avendone fatto richiesta, possiedono titoli documentabili e certificabili, svolge le seguenti funzioni: a) elabora, insieme al tutor aziendale, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale); b) assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor aziendale, il corretto svolgimento; c) gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza del percorso, rapportandosi con il tutor aziendale; d) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse; e) valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente; f) promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto; g) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe; h) assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione. **TUTOR AZIENDALE**, selezionato dalla struttura ospitante tra soggetti che possono essere anche esterni alla stessa, assicura il raccordo tra la struttura ospitante e l'istituzione scolastica. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni: a) collabora con il tutor scolastico alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza del percorso; b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso; c) garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne; d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante; e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza; f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo. **RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI** In relazione alle funzioni e alle attività



d'impresa, professionali o comunque istituzionali esercitate, i soggetti ospitanti devono essere in possesso di: a) capacità strutturali, ovvero spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche; b) capacità tecnologiche, ossia la disponibilità di attrezzature idonee per l'esercizio delle attività previste nella convenzione, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, tali da garantire, per ogni studente, un'esperienza adeguata e diretta del processo di lavoro in condizioni di sicurezza; c) capacità organizzative, consistenti in adeguate competenze professionali per la realizzazione delle attività; a tal fine deve essere garantita la presenza di un tutor incaricato dalla struttura ospitante, anche esterno alla stessa, a supporto delle attività di alternanza scuola lavoro, dotato di competenze professionali e di affiancamento formativo, con oneri a carico del soggetto ospitante. Dette capacità strutturali, tecnologiche e organizzative sono specificamente indicate nel testo della convenzione, previo puntuale accertamento da parte dell'istituzione scolastica.

compiti di realtà

Applicare le conoscenze apprese nel percorso scolastico. Progettare e realizzare interventi tecnici in azienda. Svolgere le lavorazioni stagionali, sulla base delle indicazioni del tutor aziendale. Apprendere, sia dal punto di vista teorico che pratico, nuove metodologie operative legate al settore produttivo di riferimento.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale



Modalità di valutazione prevista

● PCTO CLASSI TERZE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA-ACCOGLIENZA TURISTICA-PASTICCERIA

La realizzazione del progetto prevede l'inserimento degli studenti in Enti ed Aziende scelte dal Tutor Scolastico al fine di delineare un modello di studio che consenta di integrare la parte pratica-gestionale con quella teorica. La formazione in azienda costituita da 200 ore , porta alle seguente competenze: apprendimento di capacità operative, riferite allo svolgimento di specifici ruoli lavorativi; acquisizione e sviluppo di saperi tecnici in contesti produttivi; acquisizione di competenze relazionali, comunicative ed organizzative; socializzazione nell'ambito della contesto lavorativo; utilizzo efficace, nel percorso formativo didattico, dell'esperienze maturate in azienda; rimotivazione degli allievi poco interessati alla didattica dei percorsi istruzione con l'apporto e il coinvolgimento della realtà professionale; raccordo con il contesto territoriale per il sostegno di iniziative di sviluppo locale

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)



Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

Lo stage in oggetto è requisito di ammissione all'esame IEFP che la scuola organizza con il supporto della regione Toscana al termine del terzo anno di corso e che permette agli studenti di conseguire un esame di qualifica regionale.

● PCTO CLASSI QUARTE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA-ACCOGLIENZA TURISTICA-PASTICCERIA

il progetto ha la durata di 160 ore, in parte svolte durante il periodo scolastiche e in parte fuori dall'orario scolastico, al termine delle attività didattiche, nel periodo che va da fine maggio a fine giugno di ogni anno.

descrizione: Gli studenti svolgeranno il loro stage in strutture ristorative di vario genere dal ristorante al punto pranzo bar e pasticceria, gastronomie e forni, con mansioni assegnate dal tutor aziendale.

obiettivo del progetto: Osservare e collaborare con il personale dell'azienda nello svolgimento dei compiti assegnati e potenziare capacità di autonomia nella soluzione dei problemi

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica



Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione finale ottenuta durante il percorso rientra nella valutazione delle competenze in uscita e concorre alla valutazione di ammissione all'esame di stato. Il percorso risulta essere poi requisito necessario per l'ammissione all'esame.



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Erasmus+ VET n. 2022-1-IT01-KA121-VET-000057062 MOBILITA' STUDENTI Consorzio Emilia Romagna

Il Progetto, promosso dal Consorzio degli Istituti Professionali dell'Emilia Romagna, prevede l'invio degli studenti delle scuole aderenti al Consorzio, in alcuni paesi europei per svolgere uno stage di tre settimane inerente all'indirizzo scolastico frequentato. Anche quest'anno l'Istituto Datini parteciperà al progetto, prevedendo l'invio di alcuni studenti delle quarte dell' indirizzo cucina. Gli obiettivi del progetto si basano sull'attivazione e rafforzamento delle competenze trasversali (soft skills) e professionali per imparare a vivere e lavorare in un paese straniero, sostenere l'orientamento alla professione in vista di una maggiore occupabilità, aperta anche ad un mercato del lavoro a livello europeo, aprirsi maggiormente alle diversità culturali, a esperienze nuove, a nuovi linguaggi, a nuove realtà lavorative mediante un'esperienza di PCTO -Percorso per lo sviluppo delle Competenze Trasversali e l'Orientamento - di tre settimane in un paese straniero.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Gli studenti, inseriti in un contesto lavorativo in un Paese estero, si troveranno a consolidare e potenziare sia le competenze linguistiche che quelle trasversali, ottenendo miglioramenti nell'ambito delle soft skills e delle competenze linguistiche.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno



● Italiano L2 e intercultura

Il progetto si pone come obiettivo principale quello dell'integrazione di ciascun alunno, in un'ottica ampia di conoscenza reciproca e di collaborazione. Ad oggi gli Istituti scolastici sono chiamati ad accogliere una presenza sempre più numerosa di alunni provenienti da paesi diversi, ragazzi con differenze culturali e sociali notevoli, altri con storie e vissuti a volte molto complessi. In tale realtà multiculturale il compito degli insegnanti è di promuovere l'educazione interculturale e i processi che mirino alla piena integrazione di tutti gli alunni, operando nella concretezza quotidiana delle situazioni per incontrare, conoscere, comprendere, accettare e rispettare le diversità. Quest'ultima deve essere intesa come risorsa, arricchimento, straordinaria opportunità di scambio, cooperazione e stimolo alla crescita personale di ognuno. L'educazione interculturale nasce dall'incontro consapevole di soggetti e identità culturali differenti che si muovono insieme verso la costruzione di una nuova convivenza civile. L'esigenza del dialogo e dell'educazione interculturale sono strumenti necessari per avvicinare le culture e per favorire l'integrazione, per una identità pluralista della scuola dentro i contesti moderni. In tal senso gli studenti si connotano come elementi di una realtà complessa che interagiscono secondo proprie dinamiche, che rendono fondamentale la costruzione di condizioni che li aiutino ad accedere alle diverse opportunità offerte dal sistema scolastico-formativo, fruendo di supporti per l'alfabetizzazione, per il sostegno linguistico e per la valorizzazione delle culture differenti, in quanto fattori in grado di contribuire sensibilmente al raggiungimento degli obiettivi di coesione sociale del nostro territorio. Il progetto integra educazione linguistica (L2) e didattica Italstudio con l'intento di creare percorsi di accoglienza, di facilitazione dell'apprendimento, di momenti di socializzazione multiculturale e di agevolare i rapporti scuola-famiglia. Nello specifico il progetto: riduce la sensazione di esclusione che provano spesso i ragazzi stranieri; evita che restino ulteriormente indietro rispetto al programma svolto dai compagni; favorisce l'apprendimento cooperativo valorizzando le competenze di ognuno; evita di far percepire la diversità come uno svantaggio, ma si condivide come ricchezza e valore; promuove l'integrazione dei ragazzi non italofoeni di seconda e terza generazione; previene il disagio e aiuta a migliorare i risultati scolastici e le abilità sociali degli alunni stranieri e degli alunni italiani insieme; viene incontro alle necessità degli insegnanti di rimanere al passo con i programmi ministeriali; sviluppa una sensibilità interculturale nei docenti; monitora i bisogni educativi speciali degli studenti non italofoeni e/o con background migratorio.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali

Risultati attesi

Miglioramento delle competenze linguistiche per studenti non italofofoni, con conseguente calo del senso di frustrazione e ostacolo dell'abbandono scolastico.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Sono previste figure sia interne che esterne.

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● CIC

La scuola non è solamente luogo di apprendimento ma laboratorio di esperienza in cui si entra in rapporto con gli altri sia orizzontalmente che verticalmente; è un luogo dove si sperimentano in un microcosmo protetto le proprie competenze e capacità e dove ciascuno porta il proprio vissuto. Il nostro Istituto da sempre si propone di promuovere iniziative che favoriscano il benessere degli studenti e contrastino il disagio sotto qualsiasi forma esso si presenti. Secondo la definizione di salute dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (1993) sono fondamentali al benessere psicofisico le competenze sociali e relazionali (Skills life) cioè quell'insieme di abilità



personali e relazionali, che servono per interagire in maniera serena e consapevole all'interno della società e per affrontare positivamente la vita quotidiana, Sia le attività che le azioni coordinate o gestite dal CIC, come lo sportello di ascolto o i progetti di peer to peer, tendono a promuovere la crescita di ciascuno secondo le sue inclinazioni e i suoi sogni. IL CIC, in linea con il PEZ (Piano Educativo Zonale), promuove il benessere degli studenti dentro e fuori la scuola. Gli obiettivi del progetto sono: Promuovere il benessere psicofisico dei destinatari del progetto; Promuovere le competenze sociali e relazionali (Skills life) cioè quell'insieme di abilità personali e relazionali che servono per gestire i rapporti interpersonali e per affrontare positivamente la vita quotidiana, Promuovere la crescita di ciascuno secondo le sue inclinazioni e i suoi sogni. · Contrastare i fenomeni di disagio e dispersione attraverso: o l'utilizzo della metodologia "peer education"; o laboratori di varia tipologia o interventi strutturati all'interno delle classi per favorire un clima positivo e la gestione del gruppo classe o lo sportello di ascolto o partecipazione a progetti proposti da enti esterni, che condividano la crescita personale a livello individuale e nelle relazioni sociali o promuovere l'educazione alla salute o promuovere l'educazione alla convivenza, al rispetto ed alla solidarietà o Promuovere azioni di prevenzione e contrasto ai fenomeni del bullismo e cyberbullismo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Risultati attesi

Il progetto intende creare un ambiente scolastico sereno e didatticamente proficuo, grazie anche alla lotta contro i pregiudizi e alla promozione di una cultura dell'inclusione.

Destinatari

Altro



Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● Progetto Timone

Il progetto si propone di facilitare l'inserimento degli studenti nella nuova realtà scolastica, accompagnandoli nel percorso di crescita in una realtà nuova con particolare attenzione verso l'educazione all'affettività e l'arginare le situazioni di disagio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Risultati attesi

Il progetto si propone di impostare dinamiche emotivamente soddisfacenti per facilitare il passaggio tra la Scuola secondaria di primo grado e quella di secondo grado.

Destinatari

Gruppi classe



Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● Comodato d'uso di libri, divise, devices

Il progetto intende fornire agli allievi che versano in particolari situazioni socio economiche i libri necessari in comodato d'uso (prestito gratuito) o le divise per accedere ai laboratori, compatibilmente con la disponibilità. I beneficiari sono individuati sulla base di una graduatoria che tiene conto dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE), determinato sulla base della dichiarazione dei redditi percepiti nell'anno precedente. Entro la fine dell'anno scolastico i libri e i devices devono essere restituiti, senza essere danneggiati, in modo da permettere ad altri studenti, nell'anno scolastico successivo, di poter usufruire di tale servizio. Per quanto riguarda le divise devono essere riconsegnate pulite entro la fine dell'anno scolastico. Gli obiettivi del progetto sono: Raccolta delle domande e compilazione della Graduatoria di Merito - Reperimento testi o divise tramite fornitura gratuita da parte dei distributori editoriali e delle ditte del settore. - Consegna testi nel minor tempo possibile. - Restituzione testi entro la fine dell'anno scolastico o a settembre, nel caso servissero per la preparazione degli esami di recupero.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della



ricerca il 18 dicembre 2014

Risultati attesi

Le attività del comodato d'uso sono volte a diminuire il disagio degli studenti che non possono far fronte integralmente alle spese per l'acquisto di materiale come libri e divise.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule	Aula generica
------	---------------

● imPOSSIBLE

In un'ottica di inclusione e di lotta all'abbandono scolastico, il progetto si propone di "sostenere" e rendere sempre più autonomi nello studio i ragazzi con Bisogni Educativi Speciali durante il corso dei 5 anni della scuola secondaria di secondo grado. Questo, attraverso un dialogo costante con ragazzi, docenti, specialisti e famiglie in un clima di collaborazione. Pertanto, al fine di realizzare quanto sopra il team del progetto imPOSSIBLE : - raccoglie, controlla e aggiorna i dati e le documentazioni relativi agli studenti con DSA, disturbi evolutivi specifici e altri BES, durante tutto l'anno scolastico; - offre supporto ai consigli di classe per una corretta lettura e comprensione delle diagnosi e delle certificazioni; - fornisce indicazioni ai consigli di classe sulle strategie e metodologie didattiche, gli strumenti compensativi e le misure dispensative al fine di realizzare un intervento didattico il più possibile personalizzato; - funge da mediatore tra colleghi, famiglie, specialisti e offre supporto per la progettazione efficace dei PDP; - offre supporto alle famiglie degli studenti con DSA, disturbi evolutivi specifici e altri BES per quanto riguarda la normativa; - collabora con AID ed altre associazioni per diffondere le buone pratiche in ambito di alunni BES a scuola; - prevede percorsi destinati agli studenti e mirati allo sviluppo



di un metodo di studio efficace; - prevede l'organizzazione di incontri di formazione destinati a docenti e finalizzati allo sviluppo di una metodologia sempre più sensibile alle necessità degli studenti. Gli obiettivi del progetto sono: - Promuovere all'interno della scuola la cultura dell'inclusione. - Favorire il successo formativo di tutti gli studenti, con particolare attenzione al sostegno delle varie forme di diversità, di difficoltà e di svantaggio. - Riconoscere e valorizzare la diversità, evitando che si trasformi in discriminazione.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Risultati attesi

Il progetto si propone di accompagnare gli studenti con BES e supportare i docenti, in modo da minimizzare disagio e frustrazione lottando contro la dispersione scolastica sia implicita che esplicita.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica



● Corso di potenziamento linguistico (lingua inglese) per il conseguimento della certificazione PET

Il progetto di potenziamento linguistico per la certificazione in Lingua Inglese si svolge all'Istituto Datini da diversi anni. Il Datini opera in una fitta rete di scambi nazionali e internazionali nel quadro di una molteplicità di progetti e iniziative, per cui si rende necessaria una preparazione adeguata da parte dei nostri studenti. Il corso si propone di approfondire vari aspetti della comunicazione quotidiana nella Lingua Inglese scritta e parlata, in modo tale da permettere agli studenti di destreggiarsi in un'ampia gamma di situazioni quotidiane. A tale scopo si prevede lo svolgimento di attività di lettura e comprensione di testi scritti per usi diversi, la scrittura di brevi testi e il racconto di avvenimenti in forma scritta, l'ascolto e la comprensione di testi orali, la comprensione e l'interazione in dialoghi.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Migliorare le competenze in inglese di studenti del triennio attraverso il conseguimento di certificazioni linguistiche.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:



Aule

Aula generica

● Coordinamento scambi

Organizzazione e gestione di possibilità di scambi linguistici, alternanza scuola-lavoro all'estero, approfondimenti linguistici e certificazioni per gli alunni del triennio indirizzo Alberghiero, partecipazione al gruppo di lavoro Erasmus +, conversation class con enti o scuole presenti sul territorio. Gli obiettivi del progetto sono rinforzare e sviluppare le competenze linguistiche, culturali e professionali attraverso l'inserimento in contesti lavorativi o di studio all'estero.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Il progetto si propone di instaurare scambi culturali con l'estero in cui gli studenti possano entrare in contatto con una realtà lavorativa diversa, potenziando le competenze linguistiche e quelle trasversali.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● GRUPPO SPORTIVO

Il progetto ha lo scopo di potenziare le attività ludico-motorie e sportive, viste come momento di scambio e di acquisizione di soft skills fondamentali per il cittadino di domani. Gli studenti potranno quindi partecipare a sessioni di allenamento ma anche tornei e altre manifestazioni organizzate a livello locale e provinciale.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Risultati attesi

Incremento del numero di studenti che praticano sport, nell'ottica della promozione di uno stile di vita sano.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Strutture sportive

Calcetto

Calcio a 11

Campo Basket-Pallavolo all'aperto

Palestra

● MAPPIAMO LE CONOSCENZE

Il progetto è rivolto agli studenti delle classi I, e ha lo scopo di supportare gli studenti nel percorso di costruzione di mappe e schemi. Un esperto esterno accompagnerà gli studenti nel loro percorso di acquisizione di un metodo di studio, in modo da offrire un supporto prezioso soprattutto per gli studenti con bisogni educativi speciali. Il percorso è stato attivo nel corso



dell'AS 2022-2023.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Miglioramento del metodo di studio, consolidamento della competenza chiave "Imparare ad imparare".

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● ACI – TrasportACI Sicuri – Premio Giacomo Massoli

Le lezioni di ACI non sono corsi di carattere esclusivamente tecnico, illustrativi di articoli del Codice della Strada da memorizzare. Sono momenti umanamente coinvolgenti che puntano a un reale cambiamento dei comportamenti per strada. La stesura di un testo letterario, anche per scuole apparentemente lontane da queste forme artistiche, serve apposta per fare pensare gli alunni e le alunne, per farli passare da una conoscenza tecnica ad una conoscenza pratica, da applicare quotidianamente nella vita di automobilista, motociclista, ciclista, pedone... La premiazione serve infine non solo come attestazione di un lavoro critico di una commissione, ma anche come feedback necessario per ripassare il recepimento pratico di alcune tematiche. Il



progetto viene regolarmente proposto agli studenti delle classi prime dell'Istituto.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Acquisizione di un comportamento responsabile in materia di codice stradale.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Magna

● PROGETTO EYE

Progetto di educazione all'etica e all'imprenditorialità per la formazione e l'orientamento dei ragazzi italiani e stranieri delle scuole superiori pratesi ad indirizzo tecnico-professionale e liceale per illustrare le regole d'impresa, l'auto-imprenditorialità, i fondamenti della conduzione d'azienda e dell'attività commerciale improntando ai valori e ai principi dell'etica e dello sviluppo sostenibile e al rispetto della legalità e dei diritti umani. Il progetto è realizzato insieme al Comune di Prato, il Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Toscana Nord, CNA Toscana Centro Giovani Imprenditori e Confartigianato Imprese Prato. Gli obiettivi specifici del progetto riguardano la promozione della cultura imprenditoriale e auto-imprenditoriale giovanile, proporre il fare impresa come possibile sbocco di carriera, e infine creare un percorso di



integrazione e condivisione di esperienze fra giovani italiani e di origine straniera che vivono sul territorio pratese. Il progetto viene proposto ogni anno scolastico.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

Consolidamento delle soft skills, valorizzazione delle capacità imprenditoriali.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● PROGETTO REGIONALE "PRIZE 2"

Il progetto ha come scopo quello di prevenire i rischi correlati al gioco d'azzardo negli adolescenti. È previsto un intervento di prevenzione condotto in classe da operatori e operatrici appositamente formati, che è stato dimostrato essere efficace nell'incrementare fattori di protezione cognitivi. Grazie al progetto, giunto alla seconda edizione, è stato possibile rilevare una diminuzione delle distorsioni cognitive sul gioco d'azzardo. Sono inoltre previsti incontri con le famiglie in modo da sensibilizzare le figure adulte di riferimento degli adolescenti, oltre a una restituzione dei risultati finali sia individuale che aggregata, cioè aperta anche alla comunità di riferimento.

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

Consolidamento delle conoscenze relative ai rischi legati al gioco d'azzardo.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Esterno

● FUTURI COLTIVATORI CUSTODI

-Introduzione teorica I docenti interessati presentano il progetto agli studenti della classe quarta tecnico agrario. -Intervento di un esperto dell'Associazione per lo Sviluppo Turistico della Val di Bisenzio Un esperto interviene in aula o in modalità online ed espone gli aspetti teorici. -Attività propedeutica: ricerca delle informazioni relative all'argomento I ragazzi cercano informazioni relative alle caratteristiche della "Mela Savignanina" e del pomodoro "Borsa di Montone", in particolare quali sono le aziende agricole che li coltivano e, se possibile, si recano in loco per un sopralluogo. -Intervento di un esperto esterno Intervento in aula o in modalità online da parte di un esperto che presenti l'iter per diventare coltivatori custodi delle due varietà studiate. -Visita della Banca del Germoplasma presso Terre Regionali Toscane – Alberese (GR) - Condivisione delle informazioni Le ricerche e tutte le informazioni ricavate dagli alunni vengono condivise con la classe terza tecnico agrario.

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

Gli obiettivi del progetto sono: - Acquisire le tecniche di base della coltivazione della "Mela Savignanina" e del pomodoro "Borsa di Montone". - Valorizzare le produzioni tipiche e le risorse enogastronomiche locali. - Promuovere azioni per la salvaguardia della biodiversità toscana.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Sia esperti esterni che docenti.

● LE SENTINELLE DELL'INQUINAMENTO AMBIENTALE

-Primo incontro – 1 ora- teorico "Biologia dell'ape e dell'alveare". Descrizione biologia delle api. Divisione in caste. Genetica. Concetto di superorganismo. L'ape mellifera ligustica. -Secondo incontro – 1 ora- teorico "Le attrezzature apistiche" Descrizione dell'arnia, dei dispositivi di protezione individuale, delle attrezzature occorrenti per l'allevamento e per l'estrazione del miele. Approfondimento sulla cera d'api. -Terzo incontro – 1 ora- teorico "Le malattie delle api" Batteri, virus e funghi. Parassiti. Approfondimento sulla varroatosi. Nuovi nemici (Vespa velutina, aethina tumida). -Quarto incontro – 1 ora- teorico "Il calendario dell'apicoltore" Il controllo della varroa: descrizione dei principi attivi disponibili. La necessità del trattamento estivo ed autunnale. Il preinvernamento e l'invernamento delle famiglie. Svernamento e ripresa primaverile. -Quinto incontro – 1 ora- in apiario Descrizione e utilizzo di DPI. Vestizione prima di recarsi in apiario. Riconoscimento delle api operaie, dei fuchi e dell'ape reginadell'arnia, dei dispositivi di protezione individuale, delle attrezzature occorrenti per l'allevamento e per l'estrazione del miele. Approfondimento sulla cera d'api. -Settimo incontro – 1 ora- teorico "Il miele" Conoscere il miele. Descrizione dei mieli del territorio. La cristallizzazione. Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo in apicoltura. -Ottavo incontro – 1 ora- teorico Api e pesticidi. Effetti letali e sub letali. Il biomonitoraggio con gli alveari.



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

Gli obiettivi del progetto sono: - Acquisizione delle tecniche di base necessarie per condurre un piccolo apiario. - Conoscenza delle normative da rispettare nell'allevamento delle api. - Conoscenza dei prodotti dell'alveare.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Sia esperti esterni che docenti.

● L'ALBERO DEL PANE

-Introduzione teorica I docenti interessati presentano il progetto agli studenti della classe quinta tecnico agrario. -Intervento dell'esperto Alessandro Bracci, presidente dell'Associazione Castanicoltori della Val di Bisenzio Il presidente dell'associazione interviene in aula o in modalità online ed espone gli aspetti teorici. -Attività propedeutica: ricerca delle informazioni relative all'argomento I ragazzi cercano informazioni relative alle coltivazioni, seccatura e/o molitura delle castagne della Val di Bisenzio e, se possibile, si recano in loco per ricavare informazioni. - Intervento dell'esperto Ivo Poli, presidente dell'Associazione Nazionale Città del castagno Intervento in aula o in modalità online per definire gli aspetti scientifici dell'argomento e affrontare il tema del rapporto tra coltivazione e paesaggio. -Visita di un castagneto e raccolta delle castagne - Condivisione delle informazioni Le ricerche e tutte le informazioni ricavate dagli alunni vengono condivise con la classe quarta tecnico agrario.



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

Gli obiettivi del progetto sono: - Acquisire le basi della filiera di produzione della castagna, le problematiche e le cure colturali relative al castagno. - Valorizzare le produzioni tipiche e le risorse enogastronomiche locali. - Promuovere azioni per la salvaguardia della biodiversità toscana.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Sono previste figure sia interne che esterne.

● Il Dottato seccato è la delizia del palato

I docenti interessati presentano il progetto agli studenti della classe quarta tecnico agrario e alle terze di cucina. -Attività propedeutica:ricerca delle informazioni relative all'argomento I ragazzi cercano informazioni relative alla coltivazione, raccolta, tagliatura, essiccazione ed appiccicatura dei fichi della varietà Dottato e, se possibile, si recano in loco per ricavare informazioni. - Intervento di un esperto dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano La presidente dell'associazione o un altro esperto interviene in aula o in modalità online ed espone gli aspetti teorici. -Secondo intervento di un esperto dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano Esposizione, in presenza o in remoto, del Disciplinare di produzione del Fico Secco di Carmignano. -Visita ad una o più aziende produttrici dei fichi secchi di Carmignano. - Partecipazione ad un evento interno od esterno all' Istituto (attività di stage) Partecipazione



all'evento di Benvenuto Fico Secco, che si svolge il terzo finesettimana del mese di Ottobre, in cui alcuni studenti dell'indirizzo agrario descrivono gli aspetti agronomici e di coltivazione del fico, la produzione e la conservazione dei fichi secchi di Carmignano, gli studenti dell'indirizzo alberghiero descrivono i parametri nutrizionali e propongono un piatto realizzato con tale prodotto.

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

Gli obiettivi del progetto sono: - Acquisire le tecniche di coltivazione, raccolta, tagliatura, essiccazione ed appiccatura dei fichi della varietà Dottato. - Valorizzare le produzioni tipiche e le risorse enogastronomiche locali. - Promuovere azioni per la salvaguardia della biodiversità toscana.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Sono previste figure sia interne che esterne.

● ECO-LAB

I docenti coinvolti dovranno stimolare la curiosità e attivare l'interesse rispetto all'esistenza di problematiche legate alla salvaguardia del pianeta. Gli studenti vivranno, direttamente e indirettamente, esperienze che attiveranno piccole modifiche al proprio atteggiamento così da contribuire al miglioramento collettivo. I ragazzi verranno guidati a osservare il mondo secondo una prospettiva differente e saranno parte del progetto così da assumere uno spirito critico



provando a capire quale può essere il loro contributo per un ambiente più sano.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Gli obiettivi del progetto sono l'educazione ambientale, con particolare attenzione all'acquisizione di buone pratiche per ridurre i rifiuti e limitare i consumi ma anche sviluppare e aumentare l'amore e il rispetto per l'ambiente.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

● DAI SENSO AI SENSI

Il progetto è rivolto agli studenti dell'indirizzo agrario, ai quali viene proposto di realizzare un percorso con materiali diversi, un vialetto con erbe aromatiche e un cassone con terra fine per seguire il percorso degli inquinanti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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



Risultati attesi

Gli obiettivi del progetto sono la comprensione dei descrittori eco-sensoriali, l'importanza degli attrattivi sull'entomo-fauna e del consolidamento del suolo, della sua salute e delle componenti ambientali.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

● SALUTE E BENESSERE

Il progetto si propone di valorizzare l'intelligenza emotiva degli studenti che dovranno accompagnare alunni più giovani nel processo cognitivo-ambientale, renderli protagonisti del riconoscimento sensoriale di materiali e aromi fino alla realizzazione di una genuina merenda con alimenti naturali.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Sviluppo delle soft skills.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno



● Ristorante Virtuale della Dieta Mediterranea

Il progetto prevede la selezione di otto studenti su base volontaria e con il supporto dei docenti delle classi quinte. Gli studenti saranno incaricati di svolgere il ruolo di ambasciatori della Dieta Mediterranea presso altre scuole secondarie di secondo grado di Prato, dopo aver seguito una formazione presso la LILT di Prato nel corso della quale vengono illustrati in modo schematico gli effetti salutari della Dieta Mediterranea per la prevenzione delle malattie cronicodegenerative e dei tumori, per la costruzione di un programma computerizzato fruibile con mezzi informatici. Finalità del progetto: Diffondere fra i giovani studenti il messaggio della sana alimentazione antinfiammatoria come modello di prevenzione primaria e renderli partecipi alla comunicazione con lezioni (peer to peer) in altri Istituti scolastici superiori dell'area pratese.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Tra gli obiettivi del progetto, la promozione di uno stile di vita sano che passa attraverso un'alimentazione equilibrata., promosso grazie alla pubblicazione di un vero e proprio ricettario.

Destinatari

Gruppi classe

Altro

Risorse professionali

Sono previste figure sia interne che esterne.



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

LABORATORI DI CUCINA

● I LEGAMI CON IL TERRITORIO

Sono numerose le iniziative che vengono svolte con associazioni del settore ristorazione e hotellerie, non sempre riconducibili a un progetto. L'Istituto collabora infatti con AIS, Amira, FIB per quanto riguarda la sala-bar. Per quanto riguarda la cucina, sono state svolte iniziative di vario genere con Federcuochi, Accademia macelleria italiana, Consorzio Grana Padano

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Partecipazione a eventi e manifestazioni promosse sul territorio.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno



● PCTO

Progetto che si rifà alla legge del 30 dicembre 2018, n. 145 (Legge di Bilancio 2019) che a partire dall'anno scolastico 2018/2019 ha ridenominato i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro in "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO), la cui durata minima complessiva è di 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali. Inoltre, con il D. Lgs 62/2017 che modifica l'Esame di Stato e la successiva OM 205/2019 i PCTO entrano a far parte dell'esame orale in quanto il candidato deve esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di Alternanza svolta nel percorso di studi. Il progetto è caratterizzato dalle seguenti fasi: • Individuazione dei Referenti • Definizione del progetto di PCTO per l'anno in corso • Individuazione degli studenti • Predisposizione della modulistica di progetto (patto formativo, scheda di progetto, registri delle presenze/assenze, schede di valutazione degli studenti, scheda di autovalutazione studenti) • Ricerca delle proposte di PCTO provenienti dal territorio e verifica in termini di disponibilità di Enti/Aziende/Associazioni territoriali • Individuazione dei docenti tutor di classe • Stipula delle convenzioni/accordi con gli enti/aziende/associazioni • Organizzazione della formazione sulla sicurezza e per il settore enogastronomico la formazione HACCP • Calendarizzazione delle attività • Avvio delle attività di Stage/Attività in azienda/Visite guidate/Simulazione/Compiti di realtà/ProjectWork/ per ogni singolo progetto • Valutazione degli studenti • Questionario di autovalutazione • Registrazione sulla piattaforma ministeriale delle attività svolte Il progetto si propone di incentivare la partecipazione degli studenti a manifestazioni ed eventi promossi da enti e aziende locali.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della



ricerca il 18 dicembre 2014

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

L'obiettivo è quello di fornire contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento), oltre a favorire l'acquisizione di competenze trasversali spendibili anche nel mercato del lavoro.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

● Progetto Bar didattico

Gli alunni svolgeranno servizio al bar didattico in orario curricolare in parte ed in parte in orario extra curricolare. Saranno coinvolti tra i 3 e 4 alunni a settimana. Ciascun alunno anziché partecipare alle lezioni in classe, presterà una settimana di servizio al bar, durante la quale si presenterà alle 8.00 in classe per fare l'appello, poi scenderà in autonomia a cambiarsi nello spogliatoio e recarsi entro le ore 8.30 al bar didattico, il servizio terminerà alle ore 15.00. Gli alunni la settimana di servizio al bar usciranno dall'Istituto alle ore 15.00 invece delle ore 14.00.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



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

Risultati attesi

Gli obiettivi del progetto sono: - agevolare il primo approccio col cliente poiché il bar didattico è un ambiente "protetto" - migliorare le capacità tecniche - acquisire sicurezza di sé e maggior dimestichezza nell'utilizzo degli strumenti del bar - vedere i diversi momenti del servizio e capirne le differenze - primo approccio al mondo del lavoro

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● riAmbienti-AMO Prato: frutta antica ed altre varietà vegetali ritrovate

Il progetto propone ai propri studenti, ed alle scuole di tutta la provincia che aderiranno, un'indagine mirata sul territorio ovvero una ricerca territoriale finalizzata, nell'ambito di percorsi di geo-storia, alla ricerca di piante da frutto o varietà orticole di antica origine. E' prevista poi la geolocalizzazione delle piante così individuate e la successiva attivazione delle modalità di propagazione delle stesse per contribuire al recupero ed alla salvaguardia della biodiversità di Prato. Il progetto è una proposta di curriculum verticale e di attività peer to peer.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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



Risultati attesi

Gli obiettivi del progetto sono: - Compiere una ricerca territoriale. - Valorizzare le produzioni tipiche e le risorse enogastronomiche locali. - Promuovere azioni per la salvaguardia della biodiversità toscana.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

● BIODIVERSAMENTE BIO

Facendo riferimento al territorio di Prato e della Val Bisenzio, attraverso un approccio teorico-pratico che integra diverse modalità di apprendimento, il progetto si prefigge di creare una rete di consapevolezza nei futuri cittadini del mondo, che porti alla valorizzazione e preservazione della biodiversità.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- 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

L'obiettivo del progetto è far conoscere e crescere nei giovani l'importanza della valorizzazione del territorio attraverso la scoperta e riscoperta della coltivazione di sementi antichi che mira a rigenerare i terreni e a riscoprire il valore della campagna e delle pratiche agricole tradizionali, frutto di uno stretto legame tra uomo e territorio.



Risorse professionali

Interno

● Corso di potenziamento della lingua tedesca per il conseguimento della certificazione di n. 2 competenze del Goethe-Zertifikat B1 (certificazione valida a livello europeo)

La docente si occupa di reperire i materiali che serviranno per tenere il corso e le informazioni relative alla prova d'esame, mantenendo il contatto con l'ente certificatore (SI-PO, autorizzato da Goethe Institut per la città di Prato). Con questo corso l'Istituto Datini offre la preparazione alle prove d'esame per le due competenze di produzione scritta e produzione orale del livello B1 della lingua tedesca come certificato dal QCER, dato che è possibile sostenere l'esame e ottenere la certificazione linguistica Goethe-Zertifikat B1 anche per un numero inferiore alle n. 4 competenze totali. Si ritiene opportuno offrire la preparazione a due invece che a quattro competenze dato il livello linguistico di partenza delle classi a cui è rivolto il progetto. Durante il corso la docente insegna le strategie esatte per mettere l'alunno in condizione di riconoscere la struttura dell'esame e di poter meglio gestire il tempo nel momento della prova. Parallelamente potenzia il livello linguistico degli alunni.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Il progetto si pone l'obiettivo di preparare gli alunni al conseguimento della certificazione linguistica Goethe- Zertifikat B1 potenziando la lingua tedesca nelle competenze di produzione



orale e produzione scritta.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● Potenziamento della lingua francese per il conseguimento della certificazione europea DELF livello indipendente B1

Il progetto che nell'a.s. 2022/2023 ha visto la partecipazione di 29 studenti si pone l'obiettivo di preparare gli studenti al conseguimento della certificazione linguistica DELF B1. Il diploma livello B1 sulle 4 competenze (produzione scritta, comprensione di uno scritto, produzione orale e comprensione orale) è riconosciuto a livello universitario ed è considerato esame in lingua straniera dalle facoltà e dagli indirizzi di studio che prevedono un esame in lingua straniera.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

L'obiettivo principale del progetto è la preparazione alla certificazione delf B1- Consolidamento delle competenze in lingua francese- Preparazione degli alunni selezionati per lo stage a Fréjus.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno



● La cura del verde – il verde che cura

In quanto partner del progetto “Benessere e Spiritualità: ORTO-GIARDINO LAUDATO SI’ La cura del verde – il verde che cura”, presentato dai “Ricostruttori nella preghiera” de La Villa del Palco di Prato al Ministero della cultura, il nostro istituto organizzerà delle uscite mensili con ogni classe del triennio agrario per contribuire a realizzare spazi vitali sostenibili, resilienti e sufficienti in maniera autonoma al sostentamento di una comunità formata da un determinato numero di individui.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Obiettivi: - Realizzare spazi vitali sostenibili - Valorizzare le produzioni tipiche e le risorse enogastronomiche locali. - Promuovere azioni per la salvaguardia della biodiversità toscana.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● Sporchiamoci le mani insieme!

Il progetto si propone di creare momenti di interazione e scambio tra diversi contesti sociali (scuola e cooperative sociali), per promuovere socializzazione, sviluppare competenze relazionali, empatiche e consentire esperienze pratiche, legate all'area tecnico-agraria.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Obiettivi: - Creare le premesse adeguate per poter progettare percorsi di PCTO; - Promuovere il "fare" insieme; - Sviluppare esperienze pratiche inerenti al percorso di studi; - Lavorare in gruppo e socializzare; - Favorire l'inclusione; - Sviluppare capacità empatiche; - Sviluppare capacità creative.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● EDUCAZIONE FINANZIARIA

I giovani si trovano oggi a dover fronteggiare situazioni e scelte finanziarie più impegnative di quelle vissute alla stessa età dai loro genitori in un contesto economico in continua variazione. Le raccomandazioni dell' OCSE (2005) e le esperienze internazionali mostrano come la scuola costituisca un canale privilegiato per proporre iniziative, conoscenze e competenze di educazione finanziaria poichè consente di raggiungere una vasta fascia della popolazione, con riferimento a tutti i ceti sociali, al fine di agevolare il processo di familiarizzazione dei



consumatori di domani con i temi finanziari, prima che giunga il momento della vita in cui vengono effettuate scelte che incidono sul benessere economico. Per questo il Ministero della Pubblica Istruzione e la Banca d'Italia hanno sottoscritto un nuovo Protocollo d'intesa "per potenziare l'educazione finanziaria e la promozione della cittadinanza sociale nelle istituzioni scolastiche, al fine di rafforzare le competenze dei giovani, il loro orientamento formativo e la loro futura occupabilità". Quando gli individui sono in grado di gestire le proprie finanze in maniera ottimale e sanno prendere decisioni accorte in tema di risparmi e investimenti, acquisiscono una maggiore sicurezza economica. Volendo riassumere quanto finora detto, in sintesi, possiamo rappresentare l'educazione finanziaria come la consapevolezza sulla gestione del proprio patrimonio. Per il raggiungimento dei propri obiettivi finanziari, possedere tale consapevolezza è un requisito essenziale. Argomenti trattati: Nozioni di pianificazione finanziaria Introduzione agli investimenti Introduzione alla finanza comportamentale Bitcoin, criptovalute, blockchain

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Potenziare l'educazione finanziaria e la promozione della cittadinanza sociale, rafforzare le competenze dei giovani in ambito finanziario, il loro orientamento formativo e la loro futura occupabilità

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale



Aule

Magna

● AUTOIMPREDITORIALITA'

Rivolto agli studenti dell'ultimo anno. Il percorso formativo, rivolto agli studenti della classe quinta, interessati all'attività imprenditoriale, ha una durata complessiva di 16 ore, ed è composto da 4 seminari: • I seminario: L'idea può diventare impresa? • Il seminario: Come organizzarci • III seminario: Come finanziarci • IV seminario: Innovare per Rinnovarsi Temi affrontati: - Analisi di mercato: analisi della situazione e strategia di marketing (con riferimento anche alla Marketing experience) - Analisi di fattibilità organizzativa: dal modello di business ai passi operativi. I nuovi modelli di crescita collaborativa - Analisi di fattibilità tecnica ed economico-finanziaria Struttura del Business Plan e descrizione dell'azienda - Modelli di investimento formali e informali (3f, crowdfunding, seed capital, corporate venture, etc.): dal fund raising al reporting, fasi e tecniche di presentazione elevator pitch - Comunicazione interna ed esterna Metodologia: Ogni seminario ha una durata di circa 4 ore e prevede un mix di metodologie funzionali ad un approccio partecipativo basato sul learning by doing

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Fornire agli studenti gli strumenti di base per la costituzione di imprese

Destinatari

Gruppi classe

Risorse materiali necessarie:



Laboratori

Informatica

Multimediale

● PROGETTO SCUOLA IN OSPEDALE E ISTRUZIONE DOMICILIARE

Il progetto si divide in due parti: una prima parte: progetto di istruzione domiciliare verrà erogato nei confronti di alunni per i quali si prevede una lunga degenza domiciliare una seconda parte: La scuola in Ospedale, invece, è rivolto ad alunni ricoverati lungo degenti. Per la parte burocratica il progetto farà riferimento a tutta la normativa e la modulistica presente sul sito dell'USR Toscana e del MIM. Obiettivi formativi e competenze attese: Intervenire per rimuovere ostacoli che impediscono la fruizione di attività educative di competenza specifica della scuola e garantire contestualmente il diritto allo studio e il diritto alla salute. Obiettivi generali 1. Limitare il disagio e l'isolamento sociale dovuto allo stato di salute con proposte educative mirate. 2. Soddisfare il bisogno di apprendere, conoscere e comunicare 3. Agevolare la prospettiva del reinserimento nel percorso scolastico 4. Curare l'aspetto socializzante della scuola. 5. Obiettivi educativi e didattici Obiettivi educativi e didattici 1. Sviluppare abilità cognitive e conoscenze disciplinari compatibilmente con lo stato di salute dell'alunno/a 2. Incrementare la motivazione allo studio attraverso le potenzialità offerte dalle nuove tecnologie. Metodologie educative e didattiche: Gli interventi, se da una parte dovranno promuovere apprendimenti, dall'altra dovranno necessariamente organizzare un contesto di operatività adeguata. Gli insegnanti coinvolti terranno conto dei seguenti aspetti: □ Elasticità oraria - Flessibilità degli obiettivi e svolgimento di unità didattiche a breve termine □ Attenta valutazione, prima di qualunque tipo di intervento, dei tempi di applicazione allo studio, dei limiti fisici e psicologici dell'alunno □ Attivazione, quando possibile, di lavori di gruppo, anche virtuali, per mantenere il collegamento con i coetanei □ Potenziamento delle capacità espressive anche con l'uso di diversi codici comunicativi Obiettivi di apprendimento Per ciò che riguarda gli obiettivi formativi, gli obiettivi specifici di apprendimento e le attività relative alle varie discipline, si precisa che verrà seguito il Piano di Lavoro Personalizzato, sottolineando che verrà privilegiata l'acquisizione di competenze fondamentali. Si precisa inoltre che tutti gli interventi didattico-educativi saranno: □ Coerenti con le scelte culturali del P.T.O.F dell'Istituzione scolastica □ Mirati ai saperi essenziali per conseguire in particolare le competenze richieste □ Privilegeranno apprendimenti relativi alle aree disciplinari pur con valutazioni e verifiche nelle singole materie.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

integrazione dell'alunno/a nel contesto classe, riduzione dell'abbandono scolastico

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Approfondimento

L'istruzione domiciliare verrà impartita, in orario aggiuntivo all'orario d'obbligo dai docenti del cdc della scuola che si occuperanno di effettuare l'insegnamento delle principali discipline previste dal curriculum nazionale e in orario normale mediante videoconferenza. Potrà essere valutata la possibilità per i docenti della classe di recarsi presso il suo domicilio per mantenere un contatto relazionale diretto con l'alunno/a e la famiglia. Il docente referente -coordinatore del cdc del progetto si occuperà anche di instaurare un rapporto proficuo e costruttivo con la famiglia dell'alunno/a, informandola sulle fasi progettuali e rilevando la disponibilità della stessa ad ospitare i vari insegnanti che si susseguiranno per il regolare svolgimento del progetto stesso.



● Laboratorio Mappe e metodo di studio

Il progetto è rivolto agli studenti delle classi I, e ha lo scopo di supportare gli studenti nel percorso di costruzione di mappe e schemi. Un esperto esterno accompagnerà gli studenti nel loro percorso di acquisizione di un metodo di studio, in modo da offrire un supporto prezioso soprattutto per gli studenti con bisogni educativi speciali. Il laboratorio è attivo nell'AS 2023-2024.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

CI si attende un miglioramento nel rendimento scolastico.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● CONCORSO " Best Future Chef" - Istituto Datini e Molino



Borgioli

Il Concorso consiste nella presentazione di un piatto, nella fattispecie un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto o un dessert il cui ingrediente di riferimento sia uno tra i prodotti di grano duro del Molino Borgioli. Nello specifico, gli studenti dovranno sperimentare una ricetta per la realizzazione di un piatto che, oltre all'utilizzo dei citati prodotti, preveda la commistione con degli ingredienti da individuare in un paniere di ingredienti accessori reso noto durante la prova della fase transitoria. Per la finale è prevista invece una "mystery box" che contenga parte degli ingredienti dello stesso paniere.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Creazione di ricette rispondenti agli standard.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Commissione mista tra esperti esterni e docenti.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

LABORATORI DI CUCINA



● "PATENTINO" TRATTORI AGRICOLI SU RUOTE

I destinatari del progetto sono studenti delle classi IV dell'Indirizzo tecnico agrario. I trattori agricoli gommati sono mezzi impiegati per il normale svolgimento delle attività di ogni azienda agricola. La circolare n°12 del 11/03/2013 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali evidenzia l'obbligo di conseguire una specifica abilitazione anche per chi fa un utilizzo saltuario od occasionale delle attrezzature di lavoro, individuate dall'Accordo Stato Regioni. Viene pertanto organizzato un corso di guida in sicurezza dei trattori agricoli e forestali, destinato agli studenti interessati a partecipare, in collaborazione con Sinergia Verde. Il corso è strutturato in ore di formazione di teoria e ore di pratica alla guida di un trattore su ruote da parte degli allievi sotto visione del docente e dell'esperto esterno. Al termine di entrambi i moduli viene svolto l'esame finale per ottenere l'attestato di abilitazione. Il costo del corso è a carico dei partecipanti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Conseguimento del titolo.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno

● "Patentino" Fitofarmaci

I destinatari del progetto sono gli studenti delle classi V dell'Indirizzo tecnico agrario. Da novembre 2015, chi intenda acquistare e/o utilizzare prodotti fitosanitari dovrà essere in



possesto di un "certificato di abilitazione" (c.d. patentino), rilasciato da un'agenzia formativa a seguito di un corso di formazione e del superamento del relativo esame (con commissione esterna). Viene pertanto organizzato un corso strutturato di 20 ore di formazione con la partecipazione di un docente e di un esperto esterno in collaborazione con Coldiretti. Al termine del corso viene svolto l'esame finale per ottenere l'attestato di abilitazione. Il costo totale è a carico dei partecipanti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Conseguimento del titolo.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Sono previste figure sia interne che esterne.

● Erasmus + Schools'n eMotion 2022-1-IT02-KA120-SCH-000109919_ Santa Cesarea Terme

Progetto di mobilità per personale docente e studenti, articolato in più anni scolastici, che prevede attività di formazione per docenti finalizzate all'acquisizione o consolidamento di competenze che favoriscano una dimensione internazionale e inclusiva delle istituzioni scolastiche. L'Istituto è partner in una rete di scuole il cui capofila è l'IISS Aldo Moro di Santa Cesarea Terme.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

Risultati attesi

Produzione di materiale didattico innovativo da integrare nella pratica didattica.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● Erasmus+ 2022-1-IT01-KA121-VET-000057968

Il Piano Erasmus sviluppato dall'IIS "F. DATINI" , capofila della rete consorziale, ha l'obiettivo generale di avviare un confronto didattico, formativo ed economico anche con le realtà turistiche europee, rappresentate dal partenariato estero costituito da host companies ed enti di incoming di Malta, Spagna, Francia, Regno Unito e Portogallo. L'Erasmus plan sul quale si basa l'accreditamento IIS "F. DATINI" ha come focus principale la realizzazione di tirocini formativi in Portogallo, Albania, Malta, Irlanda, Germania e Spagna.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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



Risultati attesi

Partecipazione di studenti e acquisizione di competenze trasversali e soft skills.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Sono previste figure sia interne che esterne.



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● La cucina contro lo spreco

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità

- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

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



Obiettivi economici

- Acquisire competenze green

Risultati attesi



La transizione ecologica e culturale viene proposta come un percorso civico verso un nuovo percorso abitativo. Il significato è quello di andare verso un nuovo modello di società con nuovi stili di vita in cui l'attività antropica sia in equilibrio con la natura. Lo scopo di questo nuovo approccio è quello di fornire strumenti culturali alle nuove generazioni per comprendere i nuovi paradigmi lavorativi e i nuovi contesti sociali, nell'ottica di minimizzare lo spreco e la logica dell'usa e getta. In stretto collegamento con l'Agenda 2030, le attività coinvolgeranno in modo trasversale gli insegnamenti previsti dal piano di studi in modo da mettere in risalto e far entrare a regime il circolo virtuoso tra produzione agricola e cucina contro lo spreco, sottolineando ancora una volta la comunione d'intenti e l'importanza della commistione tra i due indirizzi dell'Istituto.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 12: Consumo responsabile

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Informazioni

Descrizione attività

Destinatari



L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Annuale

Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica

● Agricoltura 4.0

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione delle infrastrutture
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali



Obiettivi ambientali

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



Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'



Obiettivi economici

Risultati attesi

L'agricoltura 4.0 si propone di migliorare l'intervento sul campo sperimentale ottimizzando le azioni e minimizzando l'impatto grazie all'utilizzo dei sensori.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Informazioni

Descrizione attività

L'attività si colloca nell'ambito di una didattica innovativa e attenta alla salvaguardia dell'ambiente.



L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione
ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025

Destinatari

- Studenti

Tempistica

- Annuale

Tipologia finanziamento

L'attività è a costo zero in quanto

- integrata nella progettazione di Istituto



Attività previste in relazione al PNSD

PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: Miglioramento dell'accesso
ACCESSO

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

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

La scuola con l'utilizzo dei fondi ricevuti attraverso il progetto PON relativo all'awiso 9035 del 13/07/2015 - FESR - realizzazione/ampliamento rete Lan Wlan ha implementato la capacità di accesso alle dotazioni tecnologiche in un primo momento per l'utilizzo del laptop come registro di classe e per la dematerializzazione del materiale cartaceo Successivamente attraverso gli avvisi: 10478 del 06/05/2020 - FESR - Realizzazione di smart class - CPIA e sezioni carcerarie e 11978 del 15/06/2020 - FESR - Realizzazione di smart class per la scuola del secondo ciclo ha aumentato la dotazione dei devices per la DAD sia per l'utilizzo da parte dei docenti che per il comodato d'uso per le famiglie.

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

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Attraverso gli avvisi: 12810 del 15/10/2015 -FESR - Realizzazione AMBIENTI DIGITALI e 37944 del 12/12/2017 -



Ambito 1. Strumenti

Attività

FESR - Laboratori Innovativi, l'istituto si è dotato di spazi per apprendimenti con metodologie originali.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

IST. F. DATINI-CASA CIRCONDARIALE - PORC004017

IST. PROF. ALBERGHIERO F. DATINI - PORC004028

IST. F. DATINI-SERALE - PORC00452N

IST. TECN. AGRARIO F. DATINI - POTA004014

Criteri di valutazione comuni

La valutazione delle competenze acquisite è strettamente legata alla progettazione didattica per UdA che caratterizza il nuovo impianto degli Istituti professionali: gli studenti che invece non sono interessati dal riordino seguono un sistema di valutazione per competenze che non si lega alle UdA svolte.

Anche gli studenti che frequentano l'Indirizzo Tecnico Agrario seguono un sistema di valutazione per competenze le cui rubriche definiscono le modalità di valutazione di processo e di prodotto

Per favorire la maggiore uniformità possibile nella valutazione, vengono proposte delle rubriche di valutazione di processo e di prodotto che tengano in considerazione indicatori condivisi dal collegio docenti, poi declinati a livello dipartimentale e di singolo insegnante nel rispetto dell'art. 33 della Costituzione.

In ottemperanza alla normativa vigente, qualora si verificano le condizioni necessarie, è possibile rilasciare un certificato di competenze che si riferisce alle ultime competenze acquisite e certificate in ordine di tempo.

Allegato:

CERTIFICATI di COMPETENZE.pdf



Criteria di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

L'insegnamento dell'Educazione civica verrà avvertito nelle ordinarie attività curriculari e progettuali e saranno extrapolate al fine valutativo e per il conteggio delle ore obbligatorie. I criteri di valutazione degli apprendimenti con specifici indicatori riferiti all'insegnamento dell'Educazione fanno riferimento a quanto previsto

della legge 20 agosto 2019 n. 92. Si propone una valutazione per processo e non per prodotto perché, in questo modo, lo studente potrà essere valutato dopo un'attenta osservazione non solo da parte del docente che svolge l'attività ma dell'intero Consiglio di Classe.

Criteria di valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento fa riferimento allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, in base a quanto stabilito nello 'statuto delle studentesse e degli studenti', dal 'Patto educativo di corresponsabilità', firmato dagli studenti e dalle famiglie al momento dell'iscrizione, e dai regolamenti di ciascuna scuola."

Criteria per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Per quanto riguarda la valutazione intermedia e finale dello studente nel corso dell'anno scolastico, è previsto l'utilizzo di un'apposita rubrica di valutazione, accompagnata dalla rubrica di valutazione per la condotta.

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

I criteri per la non ammissione all'esame di Stato seguono quanto previsto dalla normativa vigente.



Criteria per l'attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico viene attribuito seguendo i criteri proposti dalla normativa, ferma restando la necessità di vedere in ottica premiante la partecipazione ad attività o manifestazioni considerate rilevanti per l'acquisizione di competenze



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

Storica disponibilit  dell'Istituto ad accogliere allievi in situazione di disagio e svantaggio culturale, con istituzionalizzazione di un gruppo di lavoro che fin dal primo anno cura il rapporto con il territorio e con le scuole di origine. Punti cardine delle azioni svolte: * Accoglienza degli allievi e delle loro famiglie e ascolto dei loro bisogni per programmare e pianificare un percorso scolastico soddisfacente ma adeguato alle potenzialit  di ciascuno. * Aiuto per gli allievi a individuare il proprio settore o i propri settori d'interesse formativo e professionale al fine di individuare profili professionali in uscita adeguati per ciascun studente. * Cura costante dei rapporti con le istituzioni e le Reti (Comune, ASL di Prato, servizi sociali, mediatori culturali e linguistici, Ufficio Scolastico Territoriale, Ufficio Regionale Scolastico per la Toscana, Centro Territoriale Supporti, GLH provinciale, Centro per l'Impiego, associazioni), con le famiglie e con le altre scuole della provincia. * Attenzione alla formazione professionale specificata dei docenti sulle tematiche sopra citate. * Attenzione alle forme di integrazione soprattutto nelle classi terminali in vista del futuro inserimento nel mondo del lavoro.

Punti di debolezza:

- personale docente non stabilizzato e non sempre formato per affrontare la complessit  delle classi che presentano vari tipologie di bisogni educativi speciali: studenti con disabilit , con disturbi specifici dell'apprendimento, in situazione di svantaggio sociale, culturale e/o linguistico; - professionalit  docenti di sostegno (personale precario e/o temporaneo) non sempre adeguata rispetto alle esigenze di classi ed allievi.

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

Dirigente scolastico

Docenti curricolari



Docenti di sostegno
Specialisti ASL
Famiglie
Studenti

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Il PEI viene predisposto dal gruppo di lavoro dei docenti di sostegno di concerto con i docenti curricolari, viene successivamente integrato con le proposte degli altri componenti del GLO e condiviso in sede di approvazione.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Nella compilazione del PEI sono coinvolti: gli insegnanti di sostegno, gli insegnanti curricolari del consiglio di classe, le famiglie, gli operatori sanitari di riferimenti e gli studenti (ove possibile)

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

La famiglia riveste un ruolo determinante nella condivisione degli obiettivi didattici e disciplinari dello studente, il contatto con i docenti di tutto il consiglio di classe permette di monitorare in modo continuativo la situazione didattica e il benessere dello studente all'interno della comunità scolastica.

Modalità di rapporto scuola-famiglia



- Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva
- Coinvolgimento in progetti di inclusione
- Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno CIC

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili) Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili) Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili) Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva

Assistente Educativo
Culturale (AEC) Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Assistente Educativo
Culturale (AEC) Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)



Assistenti alla
comunicazione

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

Personale ATA

Progetti di inclusione/laboratori integrati

Rapporti con soggetti esterni

Associazioni di riferimento

Progetti territoriali integrati

Associazioni di riferimento

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati sulla disabilità

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Accordi di programma/protocolli di intesa formalizzati su disagio e simili

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Procedure condivise di intervento su disagio e simili

Rapporti con
GLIR/GIT/Scuole polo per
l'inclusione territoriale

Progetti integrati a livello di singola scuola



Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

L'istituto ha predisposto apposite griglie di valutazione personalizzate

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

L'istituto progetta nel corso del triennio percorsi di PCTO personalizzati per gli studenti con PEI al fine di costruire un "percorso di vita" per l'inserimento nel mondo del lavoro,

Approfondimento

La scuola predispone annualmente il PIANO ANNUALE PER L'INCLUSIONE (PAI) che si allega.

Inoltre, il gruppo per il coordinamento dei docenti di sostegno svolge le seguenti attività:

- Individuazione dell'organico di diritto e di fatto
- Assegnazione dei casi ai docenti di sostegno
- Formazione di base dei docenti non specializzati
- Organizzazione oraria degli interventi socio-educativi degli educatori
- Organizzazione degli incontri del GLO per definire e approvare il PEI
- Monitoraggio documenti PEI, verbali delle riunioni Pei e delle relazioni di fine anno scolastico
- Attività di orientamento in entrata degli alunni in disabilità tramite open day, partecipazione alle riunioni PEI delle scuole di primo grado, incontri personalizzati e comunque tramite tutte le azioni



necessarie per fornire alle famiglie e agli allievi i chiarimenti utili per la scelta dell'indirizzo e sull'organizzazione delle attività di sostegno dell'istituto.

- Garantire la continuità educativa e didattica con i colleghi delle scuole di primo grado per favorire l'inclusione dei neoiscritti
- Attività di ascolto dei bisogni degli allievi e delle loro famiglie
- Attività di ascolto dei bisogni per le attività di sostegno dei docenti di sostegno e curricolari

Gli obiettivi del progetto sono:

- Programmare e pianificare per gli allievi in disabilità percorsi scolastici soddisfacenti e funzionali per aiutarli a individuare i profili professionali congrui alle proprie capacità.
- Curare i rapporti con le famiglie.
- Curare i rapporti con le istituzioni: Neuropsichiatria di Prato-Azienda USL Toscana Centro, Servizi Sociali del comune di Prato, Ufficio Scolastico Provinciale Prato, Centro Territoriale Supporti - Prato, con le scuole di primo e secondo grado del territorio.

Allegato:

PAI-as-2022-2023-POIS004008.pdf



Aspetti generali

Criteri per l'assegnazione dei docenti alle classi. L'assegnazione dei docenti alle classi è finalizzata alla piena attuazione del PTOF. Continuità didattica, compatibilmente con il completamento a 18h delle singole cattedre; tale continuità si può interrompere per la complessità organizzativa accertata nel corso dell'a.s. precedente e/o per conclusione del ciclo, e/o per il trasferimenti di insegnanti. In questi casi il DS valuterà i desiderata dei docenti che potranno (non potranno, naturalmente) essere accolti nel rispetto dei criteri indicati:

- Rotazione dei corsi;
- Equilibrio ed armonia di lavoro tra i docenti del C.d.C.;
- Equilibrio ed armonia nei rapporti tra i docenti del C.d.C. e gli alunni;
- Equilibrio nella composizione dei C.d.c. fra docenti di ruolo e docenti incaricati;
- Competenze specifiche maturate nel percorso di formazione e nelle esperienze di lavoro precedenti;
- • Graduatoria d'istituto
- Numero equo di classi per docente
- Esclusione dall'assegnazione a classi dove sono iscritti parenti (e affini entro il quarto grado) o dove insegna il coniuge
- • Preferibilmente, non più di una classe terminale a docente
- Assegnazione di due docenti di lettere (uno per italiano e uno per storia) ove sarà necessario per esigenze organizzative

Insegnanti di sostegno Anche nella assegnazione degli insegnanti di sostegno saranno rispettati per quanto possibile i criteri definiti per l'assegnazione dei docenti alle classi (non significa alla sezione; anzi è assolutamente consigliabili evitare che la sezione sia ricondotta ad un nome, e precisamente: favorire la continuità didattica (solo quando è possibile e quando non ci sono interessi didattico-educativi più importanti da tutelare e garantire);

- distribuire in maniera il più possibile equilibrata tra i plessi i docenti con contratto a tempo indeterminato, incaricati e supplenti, che non possono quindi garantire la continuità didattica;
- assegnare docenti ad alunni, valorizzando le qualifiche di specializzazione accertate e



documentate; • esaminare le proposte organizzative formulate dai docenti di sostegno e le preferenze espresse dai singoli; • situazioni personali che comportino trattamento specifico per incompatibilità ambientali, che possono essere rilevate da docenti e genitori, devono essere opportunamente comprovate da elementi oggettivi, riscontrabili in episodi documentati e segnalati ripetutamente nel tempo; • nel caso di ipotesi concorrenziali, l'assegnazione verrà effettuata seguendo l'ordine di graduatoria interna dell'istituto. • Per quanto riguarda lo specifico dei docenti di sostegno, nell'assegnazione si terrà conto: • delle ore effettivamente riconosciute e assegnate all'alunno dall'AT della eventuale presenza di più alunni certificati nella stessa classe o della presenza in classe di personale assegnato come assistente: il Dirigente valuterà con i docenti di sostegno la possibilità di rivalutare le ore previste nella assegnazione dell'AT, tenendo conto della effettiva possibilità di seguire i due alunni insieme nel contesto classe; della possibilità di rivalutare le ore previste dalla assegnazione AT anche per alunni appartenenti a classi diverse qualora, per somiglianza di profilo funzionale o progetto educativo, possano essere seguiti contemporaneamente da uno stesso insegnante; • della opportunità di contenere il numero di insegnanti specializzati da introdurre in classe: nel caso di più bambini / ragazzi diversamente abili inseriti in una classe, si cercherà di assegnare più alunni a uno stesso docente.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Primo trimestre+ secondo
pentamestre

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	Le mansioni principali prevedono la sostituzione del Dirigente Scolastico in caso di assenza o impedimento, impegni istituzionali o ferie, con delega alla firma, l'esercizio di tutte le funzioni del DS anche negli Organi collegiali, redigendo atti, firmando documenti interni, curando i rapporti con l'esterno. E' previsto inoltre il supporto al DS nell'organizzazione generale della scuola.	2
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	Le mansioni principali prevedono la gestione dell'orario e delle sostituzioni dei docenti assenti con rimodulazione dell'orario.	2
Funzione strumentale	Funzione strumentale Sono state individuate dal Collegio Docenti le seguenti Funzioni Strumentali: FUNZIONE PTOF-RAV-PDM; FUNZIONE SOCIAL; FUNZIONE EVENTI.	5
Animatore digitale	L'animatore coordina la diffusione dell'innovazione a scuola e le attività del PNSD anche previste nel Piano triennale dell'offerta formativa.	1
Coordinatore dell'educazione civica	Il Referente dell'Educazione Civica si occupa di coordinare le fasi di progettazione e	1



	realizzazione dei percorsi di Educazione Civica anche attraverso la promozione della realizzazione e/o partecipazione a concorsi, convegni, seminari di studio/approfondimento, in correlazione con i diversi ambiti disciplinari garantendo funzionalità, efficacia e coerenza con il PTOF.	
Coordinatore attività ASL	Il Referente PCTO si occupa prevalentemente di attivare progetti di alternanza scuola-lavoro per le classi del triennio, progettare tutte le fasi del percorso di alternanza, predisporre documenti per archivio, per data base, per fascicolo personale studente, per consigli di classe, e infine dell'aggiornamento dei fascicoli digitali.	2
Referenti di Dipartimento	I Referenti di Dipartimento si occupano principalmente di presiedere le riunioni di dipartimento, coordinare le attività di progettazione educativo-didattica sulla base di una mappatura dei bisogni dell'utenza.	15
Referenti Cyberbullismo-CIC	I Referenti per il Cyberbullismo e il CIC si occupano prevalentemente di organizzare le attività del C.I.C. e promuovere iniziative volte al benessere psico-fisico-sociale degli studenti; mantenere i contatti con gli esperti esterni; prevenzione e promozione di iniziative di contrasto al fenomeno in oggetto.	2
Referenti di area	I Referenti di Area si occupano di coordinare i docenti delle materie professionalizzanti, in accordo con le esigenze didattiche.	4
Referenti alunni in condizione di disabilità	I Referenti si occupano prevalentemente di supportare la redazione del Piano Annuale dell'Inclusione e restituzione al Collegio Docenti; rispondono alle esigenze di formazione dei	4



	docenti su tematiche riferite ad alunni con BES/DSA e promozione/organizzazione di proposte dedicate; formulare progetti per l'inserimento/inclusione degli alunni diversamente abili.	
Referenti DSA/BES	I Referenti DSA/BES si occupano prevalentemente di supportare i docenti nella lettura delle certificazioni specialistiche finalizzate alla stesura di PDP, aggiornare i fascicoli degli studenti e curare i rapporti scuola-famiglia.	2
Referente Sezione Carceraria	Il Referente per l'Istruzione degli Adulti (Sezione carceraria) si occupa principalmente di curare i rapporti con la struttura carceraria e ascoltare i bisogni educativi degli studenti, partecipare alle riunioni con il CPIA, svolgere le funzioni che assicurano il pieno e quotidiano funzionamento del corso.	1
Referente per l'Istruzione degli Adulti- corso serale	Il Referente per l'Istruzione degli Adulti (corso serale) si occupa principalmente di curare i rapporti con il CPIA, ascoltare i bisogni educativi degli studenti, svolgere le funzioni che assicurano il pieno e quotidiano funzionamento del corso	1
Referenti progetti PON-Erasmus	I Referenti per i Progetti PON/Erasmus si occupano principalmente di redigere progetti per la partecipazione ai bandi, gestire i rapporti con le strutture esterne, curare lo svolgimento dei progetti stessi.	5
Mobility Manager	Coordinamento mobilità	1
Referente ed. ambientale	Coordinamento attività e proposte formative di ed. ambientale	1



Referente ed. alla salute	Coordinamento progetti e attività di ed. alla salute	2
---------------------------	--	---

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso

Attività realizzata	N. unità attive
---------------------	-----------------

A026 - MATEMATICA	Attività organizzative Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Coordinamento	1
-------------------	--	---

A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	Sostituzione colleghi assenti e coordinamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Coordinamento	1
------------------------------------	--	---

A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	Sostituzione docenti assenti Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento	1
-------------------------------------	---	---

AA24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (FRANCESE)	Sostituzione docenti assenti e potenziamento Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento	2
---	---	---

ADSS - SOSTEGNO	Potenziamento e organizzazione Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Potenziamento	4
-----------------	--	---



Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
---	---------------------	-----------------

- Organizzazione

B019 - LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Sostituzione colleghi assenti e organizzazione Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Organizzazione	1
--	---	---

B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	Organizzazione Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Organizzazione	1
---	--	---



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali amministrativo-contabili, ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti, al personale ATA, posto alle sue dirette.

Ufficio protocollo

L'ufficio protocollo ha il compito di registrare tutti i documenti in arrivo, che possono pervenire per posta, per e-mail oppure possono essere consegnati di persona.

Ufficio acquisti

L'ufficio si occupa prevalentemente di gestione acquisti, richiesta preventivi, ordini, verbali di collaudo. Registrazione beni registro facile consumo, beni durevoli, beni inventariabili e beni donati. Inventario beni statali informatizzato.

Ufficio per la didattica

La segreteria didattica studenti si occupa di compiti inerenti ai bisogni degli studenti: provvede alle iscrizioni, prepara i certificati di frequenza o di maturità, le pagelle, organizza gli scrutini, le gite e gli scambi scolastici.

Ufficio per il personale A.T.D.

L'Ufficio personale si occupa prevalentemente di amministrazione del personale e gestione delle pratiche: stipula contratti, ricostruzione di carriera, anno di prova, gestione fascicoli e documentazione.

Tecnici informatici AR02

L'Ufficio si occupa prevalentemente della gestione delle LIM, laboratori di informatica e della connettività (server, rete



internet).

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online

Pagelle on line

Modulistica da sito scolastico



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: RE.NA.IA- RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: RETE PROGETTO MADE IN ITALY

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali



- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di scopo

Denominazione della rete: RE.N.IS.A- RETE NAZIONALE ISTITUTI AGRARI

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: RETE RISPO



Azioni realizzate/da realizzare • Attività amministrative

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Denominazione della rete: CONSORZIO NAZIONALE PER LA FORMAZIONE L'AGGIORNAMENTO E L'ORIENTAMENTO – CONFAO

Azioni realizzate/da realizzare • Formazione del personale

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altre scuole
• Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo



Denominazione della rete: **CONSORZIO ISTITUTI PROFESSIONALI**

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **RETE ISTITUTI SECONDO CICLO ADULTI TOSCANA-RISCAT**

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: CONSORZIO ISTITUTI PROFESSIONALI ASSOCIATI TOSCANI-CIPAT

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: RETE DI AMBITO- AMBITO 23

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative



Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila per il settore formazione



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: FORMAZIONE SICUREZZA

Corso di formazione sulla sicurezza, tematiche: - Piano di emergenza e prove di evacuazione - Sicurezza e misure anti-Covid Corso proposto ogni anno.

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Valutazione e miglioramento

Destinatari

Tutti i docenti sono tenuti alla formazione per la sicurezza.

Modalità di lavoro

• Workshop

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: FORMAZIONE DOCENTI NEO-ASSUNTI

Corso articolato in lezioni e laboratori per la formazione dei docenti neo-assunti. Le tematiche cardine del corso sono l'inclusione degli alunni non italofofoni, la gestione della classe, gli alunni in situazione di disabilità e gli alunni con bisogni educativi speciali.

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Collegamento con le priorità del Piano di Miglioramento

Destinatari

Docenti neo-assunti



Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: FORMAZIONE ANTINCENDIO

Corso di aggiornamento della formazione per attività di prevenzione incendi.

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Collegamento con le priorità del Piano di Miglioramento

Destinatari

Gruppi di miglioramento

Modalità di lavoro

- Workshop

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: FORMAZIONE PRIMO SOCCORSO BLSD

Attività di formazione per i docenti addetti al primo soccorso e all'utilizzo del BLSD.

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Collegamento con le priorità del Piano di Miglioramento



Destinatari

Gruppi di docenti selezionati.

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: PERCORSO FORMATIVO “ Progettare per tutti con Lo universal Design for Learning: tecnologie integrate e didattica”

Il corso, offerto dalla scuola a un gruppo di docenti nell’ottica di una diffusione peer-to-peer dei saperi, si propone di avviare i docenti ad applicare i tre principi dello Universal Design for learning (UDL) alla progettazione didattica. I e le partecipanti impareranno non solo a progettare scenari didattici altamente inclusivi all’interno delle specifiche discipline, ma anche a modificare stabilmente il proprio modo di agire la didattica affinché metodi e strategie siano applicati per consentire l’accessibilità all’intero contesto classe. Un’attenzione particolare verrà dedicata all'utilizzo integrato delle tecnologie , intese come mezzo per promuovere l’accelerazione dei processi di apprendimento, la personalizzazione dei contenuti e il livello di coinvolgimento. Obiettivi del percorso: □ Conoscere e saper applicare i tre principi dell UDL all’interno della progettazione didattica □ Conoscere i Bisogni educativi speciali ed imparare a presentare gli oggetti didattici attraverso metodi e strategie che garantiscano l’accessibilità per tutti □ Imparare a valutare il percorso scolastico di studenti e studentesse attraverso strategie che favoriscano la valorizzazione del talento e la valutazione autentica □ Imparare a costruire griglie e rubriche di valutazione pertinenti con l’azione didattica □ Conoscere la funzionalità didattica di metodi, strategie e soluzioni tecnologiche integrate, utili ad amplificare l’accessibilità e il coinvolgimento di studenti e studentesse □ Saper applicare l’ UDL per costruire percorsi di tipo interdisciplinare Il corso è stato proposto in edizione unica all'inizio dell'A.S. 2022-2023.

Collegamento con le priorità

Inclusione e disabilità



del PNF docenti

Destinatari Uno o due docenti per dipartimento

Modalità di lavoro

- Workshop
- Ricerca-azione

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Percorso di formazione sulla rendicontazione sociale

Formazione di tre incontri offerta da CIPAT agli Istituti che fanno parte del Consorzio, durante i quali un esperto esterno promuove lezioni teorico-pratiche sulla compilazione di un corretto report di rendicontazione sociale. Il corso è aperto a due componenti del NIV.

Collegamento con le priorità del PNF docenti Valutazione e miglioramento

Destinatari Gruppi di miglioramento

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola



Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Corso di formazione nuovo PEI e la verifica degli apprendimenti

Corso di 12 ore online, destinato ai docenti di sostegno proposto nel I trimestre dell'AS 2023-2024.

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Inclusione e disabilità

Destinatari

Docenti di sostegno

Modalità di lavoro

- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Orientamenti

Corso sul tutoring, svolto online.

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile

Destinatari

Adesione su base volontaria



Modalità di lavoro

- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività selezionata da una proposta formativa

Titolo attività di formazione: Teacher pro: tutoring, coaching e mentoring per l'educazione SS2

Corso online proposto da Rizzoli education su teaching e mentoring.

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile

Destinatari

Adesione su base volontaria

Modalità di lavoro

- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività selezionata da una proposta formativa

Titolo attività di formazione: Intercultura

Corso di due ore, in presenza, rivolto al collegio docenti e proposto all'inizio di ogni anno scolastico.

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Inclusione e disabilità

Destinatari

Collegio docenti



Modalità di lavoro

- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Corso di formazione su DSA e BES

Corso di formazione di due ore, in presenza, tenuto da un esperto esterno e proposto all'inizio di ogni anno scolastico.

Collegamento con le priorità del PNF docenti

Inclusione e disabilità

Destinatari

Collegio docenti

Modalità di lavoro

- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



Piano di formazione del personale ATA

FORMAZIONE SICUREZZA

Descrizione dell'attività di formazione La rilevazione dei rischi e delle condizioni igienico- ambientali

Destinatari Personale tecnico

Modalità di Lavoro

- Laboratori
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

PRIMO SOCCORSO

Descrizione dell'attività di formazione La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso

Destinatari Personale tecnico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

BLSD

Descrizione dell'attività di formazione BLSD



Destinatari Personale tecnico

Modalità di Lavoro • Attività in presenza

PASSWEB

Descrizione dell'attività di formazione PENSIONI

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro • Attività in presenza
• Formazione on line

CONTABILITA'

Descrizione dell'attività di formazione I contratti, le procedure amministrativo-contabili e i controlli

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro • Attività in presenza

Approfondimento



Iniziative di formazione su legge 81/2008, primo soccorso, antincendio per il personale docente,
ATA secondo il livello di rischio correlato