



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

I.I.S.S. "BASILE CARAMIA - GIGANTE"

BAIS02400C

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.I.S.S. "BASILE CARAMIA - GIGANTE" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **21/12/2023** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **0011988/U** del **17/10/2022** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **21/12/2023** con delibera n. 95*

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
- 4** Caratteristiche principali della scuola
- 8** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 11** Risorse professionali



Le scelte strategiche

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



L'offerta formativa

- 57** Aspetti generali
- 76** Traguardi attesi in uscita
- 90** Insegnamenti e quadri orario
- 91** Curricolo di Istituto
- 119** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 122** Moduli di orientamento formativo
- 127** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 134** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 175** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 202** Attività previste in relazione al PNSD
- 209** Valutazione degli apprendimenti
- 212** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 220** Aspetti generali
- 224** Modello organizzativo
- 234** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 238** Reti e Convenzioni attivate
- 261** Piano di formazione del personale docente
- 265** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Popolazione scolastica

Opportunità

La popolazione studentesca risulta eterogenea per estrazione socio-culturale di provenienza degli alunni, per interessi, formazione e conoscenze possedute. La scuola è frequentata da studenti provenienti dall'intera regione, grazie alla presenza del convitto e del semiconvitto su entrambe le sedi che rappresenta per gli studenti un'opportunità di confronto e crescita sociale e culturale. Le famiglie degli studenti frequentanti l'indirizzo tecnico provengono da un ceto e da un livello culturale medio, quelle degli studenti frequentanti l'indirizzo professionale provengono da un ceto medio basso. Esse operano per lo più come imprenditori agricoli, imprenditori turistici, piccoli commercianti, artigiani, lavoratori dipendenti e lavoratori saltuari. Ciò premesso, il nostro progetto formativo è finalizzato ad integrare, potenziare e completare le opportunità di formazione, orientamento e valorizzazione delle loro risorse. L'Istituto offre ai giovani l'opportunità di frequentare una scuola ben integrata nel territorio e vicina ai bisogni della società. In questo modo l'Istituto cerca di rispondere alle esigenze del mondo del lavoro nei comparti agroalimentare, enologico, enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera, settori trainanti per l'economia locale e regionale.

Vincoli

In riferimento alla popolazione studentesca la crisi nel settore primario e il calo demografico hanno comportato la riduzione del numero degli iscritti all'indirizzo agrario.

Territorio e capitale sociale

Opportunità

L'Istituto, situato in un territorio caratterizzato da forte vocazione turistica, agricola ed agroalimentare, svolge un ruolo propositivo nella promozione di politiche formative territoriali coinvolgendo le famiglie e gli Enti Locali nella definizione dell'offerta formativa e nella vita scolastica. Nel territorio si registra la presenza di numerose attività turistiche che offrono concrete ed immediate opportunità di lavoro ai neodiplomati in particolar modo per l'indirizzo professionale. L'Istituto attiva relazioni positive con gli altri Istituti scolastici della zona ed è scuola polo per la formazione dell'Ambito 7. Numerose e proficue sono le collaborazioni con il Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura (CRSFA) "Basile Caramia" di Locorotondo, la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia di cui l'Istituto "Basile Caramia-Gigante" è Ente di riferimento,



le Agenzie formative del territorio, i Collegi e gli Ordini professionali, le Associazioni di categoria, le Università, le imprese, numerose Reti. Fondamentale è anche l'Accordo di rete stipulato con il CPIA 2 (BA) di Altamura per la definizione del Patto Formativo Individuale degli studenti dei corsi serali. Inoltre, in collaborazione con le Reti, gli Enti e le associazioni, si organizzano e/o si ospitano convegni, seminari e corsi per la formazione e/o l'aggiornamento professionale.

Vincoli

Si riscontrano alcuni vincoli, di seguito riportati: la disponibilità limitata delle risorse finanziarie; la presenza di piccole imprese e il loro debole potere contrattuale sia per il lavoro sia per la commercializzazione dei prodotti e dei servizi offerti; un basso profilo di comunicazione e di propensione alla cooperazione e all'investimento sulla formazione da parte delle imprese locali. Inoltre, in relazione all'ampio bacino di utenza (regionale), vi è una scarsa offerta delle infrastrutture e dei servizi di trasporto pubblico che costituiscono un limite per l'organizzazione delle attività offerte.

Risorse economiche e materiali

Opportunità

La scuola è dotata di due aziende agrarie ubicate nelle due sedi scolastiche, di un frantoio didattico e di una cantina didattica sperimentale, di strutture sportive ben attrezzate (palestre coperte, campo da tennis, campi di calcetto e pallacanestro) e di laboratori tecnico-professionalizzanti utilizzati per entrambi gli indirizzi. Per il buon funzionamento della scuola e per l'ampliamento dell'offerta formativa, l'Istituto è in grado di attivare opportune azioni strategiche, grazie alla partecipazione a bandi e alla continua ricerca di risorse finanziarie aggiuntive. Le risorse economiche attualmente utilizzate derivano da quelle statali (MIM), comunitarie (PON FSE e FESR, POC), dai contributi volontari delle famiglie e da donazioni provenienti da Associazioni operanti sul territorio nonché dai fondi nell'ambito del PNRR, linea di investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel primo e nel secondo ciclo e alla lotta alla dispersione scolastica" e Piano Scuola 4.0. Inoltre, in questi ultimi anni la scuola sta attivando convenzioni con associazioni e aziende private in qualità di sponsor, disponibili ad erogare risorse finanziarie e materiali finalizzate alla messa in sicurezza degli spazi scolastici, all'ampliamento dell'offerta formativa e al potenziamento dei laboratori tecnico-professionalizzanti.

Vincoli

Si ravvisa la necessità di migliorare e potenziare gli ambienti destinati alla didattica (aule didattiche, palestre, laboratori, convitti, strutture aziendali, ecc). Questo risulta ancora più necessario



relativamente ai laboratori di indirizzo professionale alberghiero, dove il numero degli iscritti è in costante aumento. Stante la vetustà degli edifici, sono necessarie frequenti opere di manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi didattici.

Risorse professionali

Opportunità

La scuola può contare su una buona percentuale di personale di ruolo e qualificato, il 47% di essi presta servizio nella nostra scuola da più di cinque anni. Negli ultimi anni, si sono aggiunti nuovi docenti, in grado di agevolare una maggiore apertura verso strategie didattiche innovative e dotati di maggiori competenze digitali. Tutti i docenti curano la propria formazione attraverso corsi di formazione organizzati dalla scuola o da Enti riconosciuti dal MIM. Molti hanno conseguito delle certificazioni (ICDL e certificazioni linguistiche) o hanno seguito corsi all'estero (formazione Erasmus Plus). Per quanto riguarda il tema dell'inclusione, molti docenti (di sostegno e su disciplina) hanno seguito lo scorso anno un corso di formazione specifica organizzato dalla Scuola secondo le indicazioni ministeriali. I docenti di sostegno possono contare sui coordinatori, specializzati e di ruolo da più di cinque anni, e lavorano in sinergia, condividendo strategie didattiche e buone pratiche. La scuola si avvale della presenza di educatori e assistenti alla comunicazione, dipendenti dalla Città Metropolitana di Bari e dalla Provincia di Taranto. Tali figure collaborano con i consigli di classe, interagendo con i docenti di sostegno al fine di sviluppare l'autonomia degli studenti. Anche il personale ATA può considerarsi stabile. Dall' a.s. 2019/20 Dirigente e DSGA operano stabilmente curando l'organizzazione della scuola in ogni campo con responsabilità e competenza.

Vincoli

Emerge la necessità di una formazione specifica del personale amministrativo, soprattutto nell'area della contabilità e nell'utilizzo dei nuovi strumenti digitali.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

I.I.S.S. "BASILE CARAMIA - GIGANTE" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	BAIS02400C
Indirizzo	VIA CISTERNINO 284 CARAMIA 70010 LOCOROTONDO
Telefono	0804311011
Email	BAIS02400C@istruzione.it
Pec	bais02400c@pec.istruzione.it

Plessi

ALBEROBELLO (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	BARH02401L
Indirizzo	- ALBEROBELLO
Edifici	<ul style="list-style-type: none">Via TEN. G. GIGANTE 14 - 70011 ALBEROBELLO BA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA



- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Totale Alunni 186

IPSSEOA ALBEROBELLO SERALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	BARH024501
Indirizzo	ALBEROBELLO ALBEROBELLO
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

GIGANTE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Codice	BATA024018
Indirizzo	VIA TEN. ORONZO GIGANTE ALBEROBELLO 70011 ALBEROBELLO
Edifici	<ul style="list-style-type: none">• Via TEN. G. GIGANTE 14 - 70011 ALBEROBELLO BA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.• GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO• PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI
Totale Alunni	181

BASILE CARAMIA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
---------------	----------------------------



Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Codice	BATA024029
Indirizzo	VIA CISTERNINO 284 CARAMIA 70010 LOCOROTONDO
Edifici	<ul style="list-style-type: none">• Via CISTERNINO 284 - 70010 LOCOROTONDO BA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.• GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO• PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI• VITICOLTURA ED ENOLOGIA• ENOTENICO - SESTO ANNO - OPZIONE
Totale Alunni	427

BASILE CARAMIA SERALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Codice	BATA02452P
Indirizzo	VIA CISTERNINO 284 - 70010 LOCOROTONDO
Edifici	<ul style="list-style-type: none">• Via CISTERNINO 284 - 70010 LOCOROTONDO BA
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

LOCOROTONDO-IISS BASIL CARAM-GIGAN-BASIL (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	CONVITTO ANNESSO
Codice	BAVC02000P



Indirizzo VIA CISTERNINO 284 LOCOROTONDO 70010
LOCOROTONDO

Edifici • Via CISTERNINO 284 - 70010 LOCOROTONDO
BA

ALBEROBELLO-IISS BASIL CARAM-GIGAN-GIGAN (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola CONVITTO ANNESSO

Codice BAVC030009

Indirizzo VIA TEN. ORONZO GIGANTE 14 ALBEROBELLO 70011
ALBEROBELLO

Edifici • Via TEN. G. GIGANTE 14 - 70011 ALBEROBELLO
BA

Approfondimento

www.caramiagigante.edu.it



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	17
	Chimica	2
	Enologico	1
	Fisica	2
	Informatica	2
	Multimediale	1
	Musica	1
	Scienze	2
	Cucina	1
	Sala e Bar	1
	Microbiologia	2
	Prod.ni Animali	1
	Prod. Vegetali	2
	Cantina didattica	1
	Oleificio didattico	1
Biblioteche	Classica	2
Aule	Magna	2
	Teatro	2
Strutture sportive	Calcetto	2
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	1
	Palestra	2
	Campo da Tennis	2
Servizi	Mensa	



	Scuolabus	
	Servizio navetta	
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	250
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	11
	PC e Tablet presenti nelle biblioteche	6
	PC e Tablet presenti in altre aule	53
	MONITOR INTERATTIVI CON FUNZIONALITA' PLAYSTORE	45

Approfondimento

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Basile Caramia-Gigante" di Locorotondo-Alberobello, da circa 60 anni, è impegnato nel processo di formazione dei Periti Agrari ed Enotecnici.

La Regione Puglia, dall'a.s.2014-2015, ha autorizzato, presso la sede di Alberobello, l'attivazione di un ulteriore percorso di studi "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera".

L'Istituto, nel rispetto di una consolidata tradizione, offre ai giovani pugliesi l'opportunità di frequentare una scuola ben integrata nel territorio, aperta ad ampi confronti e collaborazioni, perseguendo i seguenti obiettivi: formare figure tecniche capaci di pianificare processi di produzione, trasformazione e valorizzazione nel rispetto dei principi della sostenibilità, sicurezza e qualità dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici, salvaguardare le biodiversità e l'integrità degli ecosistemi naturali in perfetta linea con l'Agenda 2030.

A tal fine, questo Istituto ha elaborato strategie di intervento che permettono di acquisire nuove e più interessanti abilità, per rispondere alle esigenze del mondo del lavoro con un'offerta formativa di qualità in chiave digitale nei comparti agroambientale, agroalimentare, viticolo ed enologico, enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera, trainanti l'economia locale, regionale e



nazionale.

L'istituto si articola in una sede centrale ubicata in Locorotondo e una sede associata in Alberobello.

Entrambe le sedi sono dotate di aziende agrarie condotte con tecniche a basso impatto ambientale. In esse si sperimentano tecniche di agricoltura di precisione 4.0, nelle quali gli studenti hanno la possibilità di applicare le conoscenze e acquisire nuove competenze e abilità fondamentali per il loro futuro professionale.

Le aziende agrarie rappresentano il luogo di produzione delle materie prime che vengono trasformate e valorizzate nei laboratori di cucina e sala della scuola, dagli studenti frequentanti l'alberghiero, in un'ottica di filiera corta.

Inoltre, le sedi di Locorotondo e Alberobello dell'Istituto sono dotate di convitto che consente agli studenti residenti in centri lontani, di trovare una confortevole sistemazione, dando la possibilità agli stessi di alloggiare, studiare ed effettuare attività extracurricolari, dal lunedì al venerdì, sotto la vigile cura del personale educativo.

Agli studenti che abitano nei centri vicini alle sedi scolastiche, per entrambi le sedi, viene offerta la possibilità di frequentare il semiconvitto, che consente di pranzare e studiare nel pomeriggio ed effettuare attività extracurricolari sempre sotto la vigile cura del personale educativo.

Smart farming, Agricoltura 4.0, alimentazione e cucina sostenibile e biologica, sono le nuove sfide accolte dal nostro istituto al fine di interpretare e dare risposte concrete alla domanda formativa proveniente dal mondo delle piccole e medie imprese che operano nella produzione e valorizzazione del made in Italy e nella Green Economy.

L'azienda zootecnica di Alberobello ospita cavalli e asini per percorsi di Pet therapy.

La scuola è dotata di laboratori ben attrezzati di chimica, biologia e microbiologia consentono agli studenti di eseguire analisi chimiche e microbiologiche, qualitative e quantitative dei prodotti delle industrie agrarie dei terreni e delle acque.



Risorse professionali

Docenti	127
Personale ATA	101



Aspetti generali

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

OBIETTIVI GENERALI DELLA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA

- 1. Ampliare l'offerta formativa nel biennio di orientamento (Indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria e Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), secondo criteri di maggiore flessibilità didattico-organizzativa, con Unità di apprendimento disciplinari e interdisciplinari più funzionali alla didattica laboratoriale e alla definizione di percorsi di insegnamento /apprendimento individualizzati per la realizzazione di una equivalenza nella formazione generale di base, con la certificazione delle competenze acquisite che consenta agli studenti di transitare da un tipo di biennio ad un altro e di orientarsi per il secondo biennio;**
2. Fornire un'iniziale specializzazione professionale nel secondo biennio e nel quinto anno, attraverso l'indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria con le articolazioni "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio", "Viticultura ed enologia" e l'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, secondo l'ordinamento avviato nel 2012-13 e le Linee Guida dei Nuovi Professionali del 2019.
3. Adeguare i curricula formativi alle richieste del mondo del lavoro ed agli standard del sistema europeo;
4. Sviluppare la consapevolezza della cittadinanza europea rafforzando la dimensione europea della formazione attraverso programmi di cooperazione internazionale con Istituti di formazione ed aziende estere;
5. Valorizzare l'offerta formativa migliorando la qualità delle prestazioni professionali del personale attraverso iniziative di formazione/aggiornamento e progetti di valutazione/ autovalutazione che recuperino la motivazione dei docenti all'insegnamento come condizione determinante per motivare gli studenti all'apprendimento e l'efficienza dei servizi amministrativi e tecnici.
6. Creare le condizioni indispensabili perché il personale della scuola e gli alunni "stiano bene con se stessi per stare bene con gli altri".
7. Realizzare una compiuta ed efficiente autonomia organizzativa, amministrativa e di gestione



delle risorse umane e finanziarie per rendere l'Istituto, attraverso rapporti di cooperazione, punto di riferimento per altre istituzioni scolastiche (SCUOLA - POLO) e per lo sviluppo delle realtà locali.

8. Potenziare le capacità di osservazione e di analisi delle peculiarità del proprio territorio per valorizzarne le potenzialità.
9. Realizzare un circuito di Formazione Superiore Integrata (nei settori Vitivinicolo, Vivaistico, Zootecnico, Lattiero-caseario, ecc.) col mondo del lavoro attraverso Corsi post-Diploma, convenzioni con la Fondazione ITS di Locorotondo, il C.R.S.F.A. "BASILE-CARAMIA", il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari, il CNR di Bari, l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, le Aziende.
10. Favorire le eccellenze
11. Recuperare la dispersione
12. Formazione permanente
13. Potenziare le competenze digitali
14. Potenziare la conoscenza della lingua straniera.

IL NOSTRO PROGETTO FORMATIVO

Il nostro progetto formativo consiste nel guidare gli allievi all'osservazione e all'analisi del territorio fortemente antropizzato in cui si colloca la scuola ed all'applicazione di tecniche finalizzate ad incidere sull'attività biologica degli organismi viventi per ricavarne, direttamente o attraverso processi di trasformazione, produzioni più abbondanti e qualitativamente migliorate.

Le figure professionali che vengono formate in questa scuola possono, dunque, vantare più di tante altre una conoscenza ampia, profonda, problematica dell'ambiente e degli effetti che in esso vengono prodotti dai vari tipi di intervento umano e, per queste ragioni, risultano anche tra le più adeguate per realizzare nuovi modelli di sviluppo sostenibile, rispondendo coerentemente agli obiettivi presenti nell'Agenda 2030 e nel Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, nonché nel Piano di Transizione Ecologica.

Questa impostazione formativa può contribuire ad evitare comportamenti capaci di determinare non solo danni materiali all'ambiente ma anche i danni fisici, psicologici e sociali che dal degrado possono derivare.



La partecipazione a numerosissimi progetti di respiro europeo e internazionali consente, inoltre, ai nostri docenti di affinare costantemente le proprie competenze professionali e di realizzare percorsi formativi innovativi molto stimolanti per gli studenti che possono anche verificare il loro livello di competenze con i coetanei di altri paesi.

La formazione che viene offerta oggi ai nostri studenti è adeguata alla specificità richiesta dal territorio e, in una visione più ampia, a livello Europeo, consentendo l'acquisizione di crediti professionali spendibili.

ACCOGLIENZA

L'I.I.S.S. "BASILE CARAMIA GIGANTE", nelle prime settimane di attività didattica, sviluppa un progetto di accoglienza attraverso il quale si propone di favorire l'inserimento degli studenti nella nuova realtà scolastica con un atteggiamento di disponibilità, ascolto, apertura, accettazione, che contribuisca a trasmettere il senso di appartenenza all'istituzione.

Dalla reciproca conoscenza nasce un clima di fiducia che è alla base di un rapporto collaborativo e costruttivo tra alunni, docenti e genitori, ciascuno con la propria specificità e il proprio ruolo.

Tutti i docenti sono coinvolti nel progetto accoglienza in ruoli attivi, in quanto l'accettazione e l'omogeneità dell'intervento sono condizioni irrinunciabili per un esito positivo.

Il proposito è quello di agevolare l'inserimento degli alunni nella nuova realtà della scuola secondaria. Il progetto è realizzato durante le prime settimane di attività didattica, ed affiancato alla diagnosi delle condizioni di partenza degli studenti (test d'ingresso), per promuovere così una più proficua capacità di lavoro scolastico, impostando un'azione didattica mirata alle esigenze del singolo alunno.

Da un lato, quindi, conoscenza, cura, valorizzazione del territorio e delle sue risorse, materiali e umane, in un'ottica di rispetto della tradizione e di costante modernizzazione, dall'altro lato apertura al turismo e all'interculturalità. Per questa dimensione culturale così ampia ma chiara e definita negli obiettivi, l'I.I.S.S. si configura come una scuola dotata di una sua unicità e di enormi sbocchi formativi e professionali.

PROCESSI DIDATTICI INNOVATIVI



Attraverso l'applicazione di metodologie didattiche innovative si favorisce l'acquisizione delle competenze rendendo gli studenti protagonisti attivi del processo di apprendimento e garantendo l'interdisciplinarietà e la multidisciplinarietà e il lavoro collaborativo, anche attraverso la promozione di ambienti di apprendimento innovativi attrezzati con risorse tecnologiche innovative, capaci di integrare nella didattica le nuove tecnologie, e la realizzazione di attività quali la pet therapy, in grado di migliorare l'autostima e la fiducia nelle proprie possibilità.

Aree di Innovazione

SVILUPPO COMPETENZE TRASVERSALI

L'attenta analisi dei bisogni sociali, culturali e professionali degli studenti appartenenti alla nostra comunità scolastica ci ha guidato alla programmazione di attività integrative e complementari con il processo formativo ordinario, con la finalità di promuovere il successo scolastico attraverso il conseguimento dei seguenti obiettivi:

- Motivare i giovani ad essere protagonisti/catalizzatori della loro crescita sociale, culturale e professionale.
- Promuovere iniziative di socializzazione tra i giovani adolescenti, guidandoli verso il rispetto reciproco, la collaborazione, l'integrazione dei meno fortunati, intraprendendo un percorso di dialogo con gli adulti per la valorizzazione delle risorse umane.
- Sviluppare capacità di trasferire in esperienza pratica le conoscenze acquisite.
- Rafforzare un atteggiamento positivo ed attivo in vista della progettazione del percorso di crescita professionale.
- Accrescere la stima dell'individuo nelle proprie possibilità e farne emergere le capacità e le attitudini attraverso le molteplici attività di formazione/orientamento.
- Educare ai rapporti sociali attraverso la condivisione degli spazi e delle cose, al di fuori di quelli che possono essere i rigidi schemi scolastici.
- Stimolare la partecipazione, suscitare l'interesse e le capacità di autopromozione, sviluppare le attitudini e far emergere la creatività di ognuno.

L'analisi dei bisogni condotta ha scomposto il campo di indagine in aree omogenee di intervento, sintetizzando i bisogni rilevati, comuni o specifici, e raggruppando gli stessi in categorie di possibile azione:

- Ø Area della dispersione ed emarginazione scolastica



- Ø Area del disagio sociale
- Ø Area che non presenta nessun tipo di disagio sociale e culturale

Gli studenti appartenenti all'ultima area, potranno costituire l'anello di congiunzione verso la socializzazione dei più deboli. Si organizzeranno gruppi di lavoro al fine di coinvolgere e motivare gli alunni in tutte le fasi del processo formativo. In tali ambienti gli alunni saranno gli attori principali, attraverso il fare, impareranno a progettare, eseguire, interpretare e soprattutto a confrontarsi fra di loro.

Si intende progettare e realizzare le seguenti opere:

- Ø riorganizzazione ed abbellimento delle aree verdi adiacenti gli edifici scolastici, con la collaborazione degli studenti, da adibire alla creazione di spazi scolastici all'aperto dotati di panchine e tavoli confortevoli, fruibile dagli studenti durante tutto l'arco dell'anno, anche per svolgere attività didattiche all'aperto.
- Ø Realizzazione delle seguenti attività laboratoriali: pet therapy, analisi sensoriali del vino e dell'olio, conoscenza della storia del nostro patrimonio artistico e culturale, valorizzazione delle biodiversità in cucina, Giornalino della scuola.

Spazi e Infrastrutture

Progetto "Sperimentazione di tecniche innovative di vinificazione/conservazione per la produzione di vini di qualità" che prevede nel corrente anno scolastico la realizzazione di opere di ammodernamento e potenziamento delle dotazioni tecnologiche utilizzate nel ciclo di produzione dei vini della scuola, al fine di offrire ai ragazzi frequentanti l'articolazione "Viticoltura ed Enologia" e corso di specializzazione di "Enotecnico" un ambiente didattico innovativo e tecnologicamente avanzato.

Progetto "Tutti uniti grazie alla scuola SMART": con questa iniziativa la scuola si è fornita dei supporti strumentali utili a portare la didattica nelle case degli studenti e delle studentesse, nei periodi di sospensione delle attività in presenza a seguito delle misure restrittive adottate a causa della diffusione dell'epidemia da Covid-19. Oltre a prevedere il comodato d'uso in didattica a distanza, il materiale acquistato è utilizzato nelle attività didattiche della fase post emergenziale.

Grazie all'intervento dell'Ente proprietario, la scuola potrà procedere alla riorganizzazione gli spazi dedicati ai laboratori di Agronomia. In entrambe le sedi, saranno riorganizzate le serre dell'azienda agraria ed ulteriori spazi (magazzino, ricovero attrezzi e spogliatoi).

La scuola aderirà ai progetti di finanziamento previsti nel PNRR, al fine di rendere laboratori e aziende al passo con i tempi, sempre più sicure e pronte ad attivare i cambiamenti annunciati nel



campo della transizione ecologica.

Nella sede di Alberobello è stato realizzato uno spazio Auditorium, già presente presso la sede di Locorotondo, dove realizzare attività laboratoriali per gli studenti dell'articolazione "Accoglienza" e attività espressivo-artistiche per tutti gli alunni dell'Istituto, nonché realizzare eventi e convegni.

Spazi e strumenti digitali per le STEM

In attuazione del decreto del Ministro dell'istruzione 30 aprile 2021, n. 147, il Ministero ha promosso l'iniziativa di realizzare spazi laboratoriali attraverso la dotazione di strumenti digitali idonei a sostenere l'apprendimento curricolare e l'insegnamento delle discipline STEM (Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica). La scuola ha realizzato grazie a un progetto, autorizzato e finanziato, l'innovazione di spazi e strumenti. L'innovazione delle metodologie di insegnamento e apprendimento delle STEM nella scuola rappresenta una sfida fondamentale per il miglioramento dell'efficacia didattica e per l'acquisizione delle competenze tecniche, creative, digitali, delle competenze di comunicazione e collaborazione, delle capacità di problem solving, di flessibilità e adattabilità al cambiamento, di pensiero critico. Entrambe le sedi saranno dotate di spazi laboratoriali appositamente allestiti.

A questo finanziamento si aggiunge quello, già autorizzato, per l'acquisto di Monitor Touch, che ha consentito la sostituzione parziale delle lavagne LIM presenti nelle classi di entrambe le sedi, consentendo l'applicazione di metodologie didattiche innovative ed integrate, oltre all'iniziativa del PNRR "Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori".

La scuola ha inoltre implementato il cablaggio in fibra ottica di entrambi le sedi al fine di migliorare il sistema di connessione.



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Migliorare i risultati scolastici, soprattutto in riferimento al numero degli studenti che abbandonano gli studi all'assolvimento dell'obbligo scolastico e al numero di quelli con giudizio sospeso. Rafforzare la motivazione nel prosieguo degli studi e nel buon andamento degli stessi.

Traguardo

Mantenere al primo biennio una percentuale di ammessi alla classe terza di almeno l'85% per l'indirizzo professionale e di almeno il 90% per l'indirizzo tecnico. Allineare i dati relativi all'abbandono scolastico con quelli di riferimento. Ridurre la percentuale dei trasferimenti in uscita.

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati nelle prove Invalsi dell'indirizzo tecnico.

Traguardo

Ridurre la percentuale degli alunni che si collocano nei livelli di competenza 1-2 nelle prove standardizzate. Ridurre il divario tra i punteggi medi ottenuti nelle prove al quinto anno dagli studenti dell'indirizzo tecnico e i punteggi di riferimento almeno locali e regionali.



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

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

valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

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
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento



Piano di miglioramento

● Percorso n° 1: MIGLIORARE LE COMPETENZE DEI DOCENTI

L'IISS Basile Caramia Gigante è scuola polo per la formazione e come tale organizza, in accordo con l'USR Puglia, le attività formative per le 22 scuole dell'ambito territoriale 7 su tematiche di interesse nazionale.

Ogni scuola ha poi la possibilità di sviluppare tematiche specifiche.

Per specifiche e ulteriori iniziative formative per il personale docente si rimanda e successiva nota dell'USR Puglia.

Relativamente alle iniziative formative nazionali, l'Istituto ha aderito alle seguenti proposte:

1. Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico

ANIMATORE DIGITALE: FORMAZIONE DEL PERSONALE INTERNO (Animatori digitali 2022-2023)

- ICLD

- STEM

2. Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023) - Intervento B

a) competenze linguistiche e conoscenza della metodologia CLIL

- nella prima annualità, due corsi di inglese di livello B1 del QCER (un corso per ciascuna sede del nostro Istituto) durante la prima annualità di progettazione;

- nella seconda annualità, due corsi di inglese di livello B2 del QCER (un corso per ciascuna sede del nostro Istituto);



- entro il 15 maggio 2025, un corso unico per entrambe le sedi del nostro Istituto, finalizzato all'acquisizione delle competenze nel campo della metodologia CLIL.

3. Corso Privacy e Sicurezza

4. Migrazione al cloud: trasferimento dei servizi Axios sul web

5. Formazione neoassunti (come da nota dell'USR Puglia del 07/11/2023)

Le diverse iniziative formative rispondono a finalità differenti e coerenti con le esigenze formative complessive dell'Istituzione scolastica.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare i risultati scolastici, soprattutto in riferimento al numero degli studenti che abbandonano gli studi all'assolvimento dell'obbligo scolastico e al numero di quelli con giudizio sospeso. Rafforzare la motivazione nel prosieguo degli studi e nel buon andamento degli stessi.

Traguardo

Mantenere al primo biennio una percentuale di ammessi alla classe terza di almeno l'85% per l'indirizzo professionale e di almeno il 90% per l'indirizzo tecnico. Allineare i dati relativi all'abbandono scolastico con quelli di riferimento. Ridurre la percentuale dei trasferimenti in uscita.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Curricolo, progettazione e valutazione



Incentivare l'adozione, da parte dei docenti, di strategie comuni e di metodologie innovative e metacognitive sperimentate e condivise.

○ **Ambiente di apprendimento**

Strutturare situazioni di apprendimento innovative e motivanti, anche per classi aperte, potenziando le esercitazioni aziendali e di laboratorio.

Organizzare corsi di formazione e/o di aggiornamento sulle nuove tecnologie e sui nuovi ambienti di apprendimento

Allestire i laboratori con nuova strumentazione.

○ **Inclusione e differenziazione**

Migliorare l'inclusione attiva di tutti gli studenti attraverso percorsi di integrazione, attività di aggiornamento e formazione continua per tutto il personale e condivisione di strategie e azioni.

○ **Continuita' e orientamento**

Migliorare le interazioni con le scuole secondarie di primo grado (orientamento in



entrata) con ITS, Università e mondo del lavoro (orientamento in uscita) mediante l'organizzazione di stage e azioni mirate, quali condivisione di momenti formativi e laboratoriali.

○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Predisporre questionari atti a monitorare le azioni effettive di miglioramento.

○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

Incentivare la formazione a cascata tramite la condivisione e la disseminazione da parte di personale già formato.

Migliorare le competenze dei docenti nella lingua straniera e nell'uso delle nuove tecnologie e della didattica digitale.

Migliorare la comunicazione tra docenti e istitutori dei Convitti.

○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Coinvolgere in maggior misura le famiglie nelle attività della scuola e migliorare



l'assunzione di responsabilità da parte degli alunni nella gestione dei rapporti e nella cura degli ambienti.

Mantenere attivi i rapporti con il territorio (Enti locali, imprese e aziende di settore, associazioni).

Attività prevista nel percorso: ANIMATORE DIGITALE: FORMAZIONE DEL PERSONALE INTERNO

Descrizione dell'attività	Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico: ICLD e STEM
Destinatari	Docenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Iniziative finanziate collegate	Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico
Risultati attesi	Potenziare le competenze digitali dei docenti per agevolare la transizione digitale.

Attività prevista nel percorso: Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali - Intervento B (D.M. 65/2023)

Descrizione dell'attività	La progettazione degli interventi destinati ai docenti riguarderà la realizzazione di corsi di formazione linguistica per i docenti di materie non linguistiche e avrà come obiettivo principale quello
---------------------------	---



	di potenziare le competenze linguistiche e permettere loro di raggiungere gradualmente la competenza di insegnamento CLIL.
Destinatari	Docenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)
Risultati attesi	Potenziare le competenze linguistiche dei docenti e permettere loro di raggiungere gradualmente la competenza di insegnamento CLIL.

Attività prevista nel percorso: Migrazione al cloud

Descrizione dell'attività	Trasferimento dei servizi Axios sul web
Destinatari	Docenti ATA
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Iniziative finanziate collegate	Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico
Risultati attesi	Potenziare le competenze digitali nell'ambito del trasferimento dei servizi amministrativi sul cloud.

● **Percorso n° 2: LOTTA ALLA DISPERSIONE E AL RECUPERO DEL DIVARIO TERRITORIALE**

In coerenza con quanto previsto dalla Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 30 Giugno 2022 adottata il 22 novembre del medesimo anno, che disegna nuovi orizzonti per impedire ogni forma di dispersione, manifesta o latente e con le Linee Guida per l'Orientamento con D.M. 328/2022 emanate dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, L'istituto intende



potenziare l'orientamento scolastico e il contrasto alla dispersione scolastica.

Nell'ambito del D.M. 382/2022, saranno privilegiati percorsi modulari di tipo laboratoriale, diversificati, complementari e integrativi al percorso formativo scelto, al fine di rendere l'alunno non più spettatore passivo del proprio orientamento, ma attore consapevole tanto della propria transizione dalla realtà scolastica a quella lavorativa, quanto della promozione dell'occupazione attiva, della crescita personale e dell'inclusione sociale.

Relativamente al D.M. 65/2023 (Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali - Intervento A), invece, saranno organizzati n. 3 percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM, al fine di orientare, secondo un approccio personalizzato, le studentesse e gli studenti ad intraprendere gli studi e le carriere professionali nelle discipline STEM, valorizzando i loro talenti, le loro esperienze e le inclinazioni verso le discipline matematiche, scientifiche e tecnologiche. I percorsi della durata di 10h saranno svolti in piccoli gruppi, prevedendo anche il coinvolgimento delle famiglie nella fase di restituzione finale.

In continuità con le iniziative intraprese nell'a.s. 2022/2023, saranno garantite le seguenti attività:

- 1) Pet Therapy
- 2) Sportello psicologico.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare i risultati scolastici, soprattutto in riferimento al numero degli studenti che abbandonano gli studi all'assolvimento dell'obbligo scolastico e al numero di quelli con giudizio sospeso. Rafforzare la motivazione nel prosieguo degli studi e nel buon andamento degli stessi.

Traguardo

Mantenere al primo biennio una percentuale di ammessi alla classe terza di almeno



l'85% per l'indirizzo professionale e di almeno il 90% per l'indirizzo tecnico. Allineare i dati relativi all'abbandono scolastico con quelli di riferimento. Ridurre la percentuale dei trasferimenti in uscita.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Incentivare l'adozione, da parte dei docenti, di strategie comuni e di metodologie innovative sperimentate e condivise.

○ **Ambiente di apprendimento**

Strutturare situazioni di apprendimento innovative e motivanti, anche per classi aperte, potenziando le esercitazioni aziendali e di laboratorio.

○ **Inclusione e differenziazione**

Migliorare l'inclusione attiva di tutti gli studenti attraverso percorsi di integrazione, attività di aggiornamento e formazione continua per tutto il personale e condivisione di strategie e azioni.

Implementare e condividere il piano di inclusione (PAI). Promuovere attività che stimolino la partecipazione alla convivenza civile nell'Istituto e nella società e migliorare il livello delle competenze chiave e di cittadinanza.



○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Attualizzare la Mission e la Vision dell'Istituto mediante l'aggiornamento del Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF).

Potenziare i rapporti con il territorio e il coinvolgimento dei portatori d'interesse.

Ottimizzare la gestione dei Convitti.

○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Coinvolgere in maggior misura le famiglie nelle attività della scuola e migliorare l'assunzione di responsabilità da parte degli alunni nella gestione dei rapporti e nella cura degli ambienti.

Mettere in atto una raccolta sistematica dei dati inerenti il grado di soddisfazione dell'utenza.

Attività prevista nel percorso: Interventi Assistiti con gli Animali (I.A.A.) - Pet Therapy



Descrizione dell'attività	L'IISS Basile Caramia-Gigante, in collaborazione con il Rotary Club Putignano Trulli e Grotte, ha istituito un Centro Specializzato in Interventi Assistiti con Animali - il primo nella Provincia di Bari ed il primo in Italia presso una Istituzione Scolastica - con animali residenziali (Asini e Cavalli) i cui primi fruitori siano i ragazzi con bisogni educativi speciali, disturbi evolutivi specifici, deficit di attenzione, iperattività, disabilità motorie e cognitive, disturbi legati a fattori socio-economici, linguistici e culturali, disturbi dello spettro autistico.
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	7/2024
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti ATA Studenti Genitori Consulenti esterni Associazioni
Responsabile	Prof. Massimo Barnaba, coordinatore Azienda zootecnica.
Risultati attesi	L'attività sociale programmata, opportunamente strutturata ed articolata in adeguati percorsi di apprendimento, è in grado di: • concorrere allo sviluppo di coerenti comportamenti relazionali; • favorire lo sviluppo cognitivo, stimolando la capacità di iniziativa e di risoluzione dei problemi; • costituire un prezioso supporto alla didattica, soprattutto quando tale attività è mirata ad un pieno inserimento di tutti gli alunni e ad una reale integrazione degli alunni diversamente abili. Il progetto di Educazione Assistita con gli animali (EAA) è attivato in partenariato con l'Associazione "Rotary Club" e ha il fine di promuovere, attivare e sostenere le risorse e le potenzialità di crescita e progettualità individuale, di relazione e inserimento sociale delle persone con difficoltà. Tra gli obiettivi dell'EAA vi sono: - contribuire a migliorare la qualità della vita; - rinforzare



l'autostima del soggetto coinvolto; - favorire la socializzazione e la corretta interazione uomo-animale. Si impiegheranno animali domestici in grado di instaurare relazioni sociali con l'uomo, nello specifico l'asino. L'attività prevista dal Progetto è rivolta ad alunni a rischio dispersione e coloro che evidenziano un disagio emotivo, fisico o relazionale. **RISULTATI DA MONITORARE:** Promozione di azioni finalizzate ad una reale inclusione. Sviluppo di competenze trasversali, quali la capacità di iniziativa e il problem solving.

Attività prevista nel percorso: Psicologo a scuola

Descrizione dell'attività

A seguito della sottoscrizione di un protocollo di intesa tra MI e il Consiglio Nazionale dell'Ordine degli Psicologi, a partire da lunedì 16 ottobre 2023 è stato riattivato lo sportello di ascolto e sostegno psicologico finalizzato a: • fornire un supporto psicologico rivolto al personale scolastico, alle famiglie, agli studenti e alle studentesse attraverso colloqui per prevenire l'insorgere di forme di disagio e/o malessere psicofisico; • fornire ai docenti strumenti e strategie per gestire percorsi di ed. alla salute psicofisica. Gli incontri di supporto psicologico sono gestiti dalla dott.ssa Gentile Anna Maria Grazia in presenza e, su richiesta, in modalità online su piattaforma Google, secondo un calendario degli incontri.

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

7/2024

Destinatari

Docenti

Studenti

Genitori

Soggetti interni/esterni coinvolti

Consulenti esterni

Associazioni

Iniziative finanziate collegate

Riduzione dei divari territoriali



Responsabile

Referenti Progetto Educazione alla salute: prof. Palmisano Francesco e prof.ssa Basile Mariana

Risultati attesi

La scuola promuove due percorsi paralleli: 1) il primo percorso si sviluppa in collaborazione con il CAV (Centro anti-violenza) Andromeda, promuovendo la partecipazione di docenti, studenti e genitori alle attività di sensibilizzazione, di informazione e di formazione di base previste nell'ambito degli interventi di prevenzione della violenza su donne e minori; 2) il secondo percorso si attua, come da indicazioni ministeriali, attraverso la selezione di una figura specializzata che fornisca supporto psicologico a studenti e docenti per rispondere a traumi e disagi derivanti dall'emergenza Covid-19 e per fornire supporto nei casi di stress lavorativo, difficoltà relazionali, traumi psicologici e per prevenire l'insorgere di forme di disagio e /o malessere psico-fisico. Sono previsti in entrambi i percorsi degli sportelli di ascolto all'interno dell'Istituto Scolastico, con la finalità di monitorare situazioni di disagio personale, intrafamiliare e professionale e migliorare la comunicazione e la percezione di sé e dell'altro. **RISULTATI DA MONITORARE:** realizzazione delle azioni progettuali.

Attività prevista nel percorso: Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali - Intervento A

Descrizione dell'attività

Saranno organizzati n. 3 percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM, al fine di orientare, secondo un approccio personalizzato, le studentesse e gli studenti ad intraprendere gli studi e le carriere professionali nelle discipline STEM, valorizzando i loro talenti, le loro esperienze e le inclinazioni verso le discipline matematiche, scientifiche e tecnologiche. I percorsi della durata di 10h saranno svolti in piccoli gruppi, prevedendo anche il coinvolgimento delle famiglie nella fase di restituzione finale.



Destinatari	Studenti Genitori
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti Studenti Genitori Consulenti esterni
Iniziative finanziate collegate	Riduzione dei divari territoriali Nuove competenze e nuovi linguaggi
Risultati attesi	Orientare, studenti e studentesse, secondo un approccio personalizzato, ad intraprendere gli studi e le carriere professionali nelle discipline STEM, valorizzando i talenti.

● Percorso n° 3: IL GIUSTO ORIENTAMENTO PER UNA SCELTA CONSAPEVOLE

In coerenza con quanto previsto dalla Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 30 Giugno 2022 adottata il 22 novembre del medesimo anno, che disegna nuovi orizzonti per impedire ogni forma di dispersione, manifesta o latente e con le Linee Guida per l'Orientamento con D.M. 328/2022 emanate dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, l'istituto intende potenziare l'orientamento scolastico e il contrasto alla dispersione scolastica.

Nell'ambito del D.M. 382/2022, saranno privilegiati percorsi modulari di tipo laboratoriale, diversificati, complementari e integrativi al percorso formativo scelto, al fine di rendere l'alunno non più spettatore passivo del proprio orientamento, ma attore consapevole tanto della propria transizione dalla realtà scolastica a quella lavorativa, quanto della promozione dell'occupazione attiva, della crescita personale e dell'inclusione sociale.

Relativamente al D.M. 65/2023 (Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali - Intervento A), invece, saranno organizzati n. 3 percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM, al fine di orientare, secondo un approccio personalizzato, le studentesse e gli studenti ad intraprendere gli studi e le carriere professionali nelle discipline STEM, valorizzando i loro talenti, le loro esperienze e le inclinazioni verso le discipline matematiche,



scientifiche e tecnologiche. I percorsi della durata di 10h saranno svolti in piccoli gruppi, prevedendo anche il coinvolgimento delle famiglie nella fase di restituzione finale.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare i risultati scolastici, soprattutto in riferimento al numero degli studenti che abbandonano gli studi all'assolvimento dell'obbligo scolastico e al numero di quelli con giudizio sospeso. Rafforzare la motivazione nel prosieguo degli studi e nel buon andamento degli stessi.

Traguardo

Mantenere al primo biennio una percentuale di ammessi alla classe terza di almeno l'85% per l'indirizzo professionale e di almeno il 90% per l'indirizzo tecnico. Allineare i dati relativi all'abbandono scolastico con quelli di riferimento. Ridurre la percentuale dei trasferimenti in uscita.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Curriculum, progettazione e valutazione

Incentivare l'adozione, da parte dei docenti, di strategie comuni e di metodologie innovative sperimentate e condivise.

○ Ambiente di apprendimento



Strutturare situazioni di apprendimento innovative e motivanti, anche per classi aperte, potenziando le esercitazioni aziendali e di laboratorio.

Organizzare corsi di formazione e/o di aggiornamento sulle nuove tecnologie e sui nuovi ambienti di apprendimento.

○ **Inclusione e differenziazione**

Migliorare l'inclusione attiva di tutti gli studenti attraverso percorsi di integrazione, attività di aggiornamento e formazione continua per tutto il personale e condivisione di strategie e azioni.

○ **Continuita' e orientamento**

Migliorare le interazioni con le scuole secondarie di primo grado (orientamento in entrata) con ITS, Università e mondo del lavoro (orientamento in uscita) mediante l'organizzazione di stage e azioni mirate, quali condivisione di momenti formativi e laboratoriali.

Adottare la didattica orientativa e le azioni di monitoraggio nella fase post-diploma anche attraverso la realizzazione di una banca dati dei ragazzi neo-diplomati da diffondere, previo consenso, presso le aziende richiedenti.

Accogliere le iniziative proposte ed inserirle nel curriculum dello studente.



○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Attualizzare la Mission e la Vision dell'Istituto mediante l'aggiornamento del Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF).

Potenziare i rapporti con il territorio e il coinvolgimento dei portatori d'interesse.

○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

Monitorare le risorse umane e professionali al fine di valorizzare le potenzialità di ciascuno. Offrire occasioni di sviluppo del capitale umano e creare le condizioni per fornire un apporto positivo alla vita della scuola.

Migliorare le competenze dei docenti nella lingua straniera e nell'uso delle nuove tecnologie e della didattica digitale.

○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Coinvolgere in maggior misura le famiglie nelle attività della scuola e migliorare l'assunzione di responsabilità da parte degli alunni nella gestione dei rapporti e nella cura degli ambienti.



Attività prevista nel percorso: Piano di Orientamento (D.M. 382/2022)

Descrizione dell'attività	Saranno privilegiati percorsi modulari di tipo laboratoriale, diversificati, complementari e integrativi al percorso formativo scelto, al fine di rendere l'alunno non più spettatore passivo del proprio orientamento, ma attore consapevole tanto della propria transizione dalla realtà scolastica a quella lavorativa, quanto della promozione dell'occupazione attiva, della crescita personale e dell'inclusione sociale.
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Consulenti esterni
Risultati attesi	Potenziare l'orientamento scolastico e contrastare la dispersione scolastica

Attività prevista nel percorso: Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali - Intervento A (D.M. 65/2023)

Descrizione dell'attività	Saranno organizzati n. 3 percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM, al fine di orientare, secondo un approccio personalizzato, le studentesse e gli studenti ad intraprendere gli studi e le carriere professionali nelle discipline STEM, valorizzando i loro talenti, le loro esperienze e le inclinazioni verso le discipline matematiche, scientifiche e tecnologiche.
Destinatari	Studenti



Soggetti interni/esterni coinvolti Studenti

Risultati attesi

Valorizzare i talenti, le esperienze e le inclinazioni verso le discipline matematiche, scientifiche e tecnologiche degli studenti e delle studentesse.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Il nostro progetto formativo consiste nel guidare gli allievi all'osservazione e all'analisi del territorio fortemente antropizzato in cui si colloca la scuola ed all'applicazione di tecniche finalizzate ad incidere sull'attività biologica degli organismi viventi per ricavarne, direttamente o attraverso processi di trasformazione, produzioni più abbondanti e qualitativamente migliorate.

Le figure professionali del domani che si formano possono, pertanto, vantare una conoscenza ampia, profonda, problematica sia dell'ambiente sia degli effetti che in esso vengono prodotti dai vari tipi di intervento umano e, per queste ragioni, risultano anche tra le più adeguate per realizzare nuovi modelli di sviluppo sostenibile da tanti invocato.

Questa impostazione formativa può contribuire ad evitare comportamenti capaci di determinare non solo danni materiali all'ambiente ma anche i danni fisici, psicologici e sociali che dal degrado possono derivare.

La partecipazione ai progetti che si contestualizzano con le iniziative nazionali, quali quelle del PNRR consente, inoltre, ai docenti di affinare costantemente le proprie competenze professionali e di realizzare percorsi formativi innovativi molto stimolanti per gli studenti che possono anche verificare il loro livello di competenze con i coetanei di altri paesi.

Di conseguenza, la formazione che viene offerta agli studenti è adeguata alla specificità richiesta dal territorio e, in una visione più ampia, a livello Europeo, consentendo l'acquisizione di crediti professionali spendibili.

Attraverso l'applicazione di metodologie didattiche innovative si favorisce l'acquisizione delle competenze multilinguistiche, digitali nonché trasversali rendendo gli studenti protagonisti attivi del processo di apprendimento. Si garantiscono l'interdisciplinarietà e la multidisciplinarietà che, seguendo metodologie didattiche promuovono il lavoro collaborativo e, conseguentemente, lo sviluppo delle soft skills e delle hard skills. Nei laboratori, rinnovati negli anni grazie al susseguirsi di vari finanziamenti (in ultimo quelli previsti dal PNRR) molti dei quali a cielo aperto, gli studenti imparano non solo a "saper fare" ma soprattutto a "saper essere", sviluppando competenze tecnico-professionali,



digitali e sociali.

Spazi innovativi

L'adesione a vari progetti ha consentito l'implementazione e/o ammodernamento di spazi laboratoriali già esistenti e la realizzazione di ambienti di apprendimento innovativi attrezzati con risorse tecnologiche innovative, capaci di integrare nella didattica le nuove tecnologie. In entrambe le sedi è stato realizzato il cablaggio in fibra ottica e tutte le aule sono state dotate di monitor touch interattivi. La Cantina è stata dotata di un nuovo impianto di refrigerazione e di imbottigliamento; i vigneti presentano un nuovo sistema di agricoltura 4.0, grazie all'utilizzo di droni e sensori per l'analisi del fabbisogno irriguo e l'individuazione di parassiti. Presso l'azienda di Alberobello la serra è stata dotata di un sistema idroponico. Nella stessa azienda è attivo un percorso di IAA (Interventi Assistiti con gli Animali).

Iniziative progettuali

Piano Scuola 4.0

a) Azione 1 Next generation class - Ambienti di apprendimento innovativi "I NUOVI LUOGHI DELLA CULTURA"

La proposta progettuale riguarda la realizzazione di ambienti e le modalità di apprendimento innovativi basati sull'integrazione e sull'interazione tra gli spazi fisici delle aule opportunamente arredate e piattaforme virtuali che consentiranno, grazie all'uso di tecnologie informatiche, la fruizione e la realizzazione di esperienze didattiche interattive, partecipative ed inclusive. Il progetto ha previsto diverse forme di intervento definite in seguito all'analisi del fabbisogno digitale delle due sedi e sulle caratteristiche degli ambienti fisici, che si pongono in continuita' con altri finanziamenti sull'innovazione digitale della scuola: sostituzione di buona parte dei computer d'aula per avere un accesso piu' veloce alla rete; completamento della sostituzione delle LIM con i monitor interattivi per rendere la lezione più coinvolgente, per facilitare la condivisione, la visualizzazione dei contenuti e la loro accessibilità; predisposizione di carrelli mobili con tablet, computer portatili e visori AR/VR da utilizzare nelle classi che ne fanno richiesta; dotazione di alcune aule con arredi modulari e flessibili che permettano di riconfigurare la disposizione dei banchi in funzione delle esigenze didattiche e metodologiche per



favorire l'inclusione; realizzazione di due aule dedicate alla modellazione 2D/3D e prototipazione attraverso l'utilizzo di stampante 3D; realizzazione di un'aula accoglienza turistica per l'indirizzo alberghiero finalizzata all'utilizzo di nuove tecnologie, strumenti e software in ambito ricettivo; ammodernamento delle due aule multimediali sostituendo parte dei dispositivi digitali esistenti obsoleti con nuovi dispositivi digitali; ammodernamento dell'aula di assaggio della sede di Alberobello.

**b) Azione 2 Next generation labs - Laboratori per le professioni digitali del futuro
"FUTURE LABS FOR FUTURE JOBS"**

Le finalità del progetto scaturiscono dall'analisi dei bisogni culturali e professionali degli studenti, necessari all'inserimento nel mondo del lavoro e/o per la prosecuzione degli studi. Essi mirano al rafforzamento e alla qualificazione dell'offerta formativa scolastica ampliando la sua integrazione con il sistema produttivo, favorendo la loro crescita culturale e professionale, lo sviluppo e il consolidamento delle competenze chiave e il rafforzamento delle competenze tecnico-professionali. Gli interventi hanno consentito di rinnovare ed integrare gli spazi laboratoriali con dotazioni innovative che consentano una partecipazione attiva ed inclusiva degli studenti al processo di apprendimento.

Per la sede di Locorotondo è stato rinnovato il laboratorio di degustazione con 10 postazione panel per l'analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari. Inoltre, sono stati rinnovati gli spazi laboratoriali realizzando, in particolare, un Laboratorio di trasformazione per sperimentare importanti aspetti della trasformazione e della valutazione nelle filiere agroindustriali, al fine di fornire le competenze necessarie all'applicazione dei sistemi di qualità. Il laboratorio è stato dotato di apparecchiature digitalizzate per la produzione di formaggi (minicaseificio da 50 l), di birra (microbirrificio da 70 l) e per la conservazione dei prodotti (pastorizzatore/sterilizzatore da 50 l, essiccatore); l'innovazione del laboratorio di microbiologia con centrifuga e 2 microscopi digitali.

Per la sede di Alberobello è stato rinnovato il laboratorio elaiotecnico, a partire dall'impianto già esistente con tecnologia 4.0, al fine di realizzare un laboratorio per le professioni digitali del settore agroalimentare. Lo stesso è stato dotato di un sistema di analisi chimiche CDR OxiTester per rendere le metodiche analitiche rapide e semplici, immediatamente fruibili e rispettose delle norme internazionali ed eliminare le contaminazioni.

Riduzione dei divari territoriali: Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M.



170/2022) "NEXT GENERATION ALLA CONQUISTA DEL FUTURO"

Al fine di potenziare le competenze multilinguistiche, le competenze in materia di cittadinanza attiva e le competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale negli studenti e nelle studentesse, per entrambe le sedi sono previste 3 tipologie di attività, alcune già avviate, altre da avviarsi durante l'a.s. in corso:

- Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari;
- Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento;
- Percorsi di mentoring e orientamento (in corso 72 alunni su 96 minimo da realizzare).

Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023) - Intervento A "PER CRESCERE INSIEME":

- n. 19 Percorsi formativi per l'acquisizione e il potenziamento delle competenze STEM;
- n. 3 Percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM;
- n. 5 Percorsi potenziamento competenze linguistiche.

Aree di innovazione

○ SVILUPPO PROFESSIONALE

Erasmus KA1 mobilità docenti job shadowing

tematiche: 1) nuove metodologie didattiche 2) pratiche inclusive

Attività di formazione rivolta ai docenti di discipline tecniche e professionali



○ SPAZI E INFRASTRUTTURE

Progetto "Sperimentazione di tecniche innovative di vinificazione/conservazione per la produzione di vini di qualità" che prevede nel corrente anno scolastico la realizzazione di opere di ammodernamento e potenziamento delle dotazioni tecnologiche utilizzate nel ciclo di produzione dei vini della scuola, al fine di offrire ai ragazzi frequentanti l'articolazione "Viticultura ed Enologia" e corso di specializzazione di "Enotecnico" un ambiente didattico innovativo e tecnologicamente avanzato.

Progetto "Tutti uniti grazie alla scuola SMART": con questa iniziativa la scuola si fornirà dei supporti strumentali utili a portare la didattica nelle case degli studenti e delle studentesse, nei periodi di sospensione delle attività in presenza a seguito delle misure restrittive adottate a causa della diffusione dell'epidemia da Covid-19. Oltre a prevedere il comodato d'uso, il materiale acquistato potrà essere utilizzato nelle attività didattiche della fase post-emergenziale.

Grazie all'intervento dell'Ente proprietario, la scuola potrà procedere alla riorganizzazione gli spazi dedicati ai laboratori di Agronomia finora poco utilizzati. Per la sede di Alberobello è stata rinnovata la serra attrezzandola con impianti innovativi per le colture idroponiche. In entrambe le sedi, saranno riorganizzati ulteriori spazi (magazzino, ricovero attrezzi e spogliatoi).



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

Progetti dell'istituzione scolastica



Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

● Progetto: I NUOVI LUOGHI DELLA CULTURA

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 1 - Next generation class - Ambienti di apprendimento innovativi

Descrizione del progetto

La proposta progettuale riguarda ambienti e modalita' di apprendimento innovativi basati sull'integrazione e sull'interazione tra gli spazi fisici delle aule opportunamente arredate e piattaforme virtuali che consentiranno, grazie all'uso di tecnologie informatiche, la fruizione e la realizzazione di esperienze didattiche interattive, partecipative ed inclusive. Si potranno così adottare metodologie didattiche basate sulla condivisione, sulla collaborazione, sul lavoro di gruppo, sull'interazione e sulla ricerca, favorendo lo spirito analitico e critico, la creativita', il pensiero computazionale, le capacita' di problem solving, la disposizione all'inclusione, la capacita' di lavorare in gruppo. Il progetto prevede diverse forme di intervento definite in seguito all'analisi del fabbisogno digitale delle due sedi e sulle caratteristiche degli ambienti fisici, che si pongono in continuita' con altri finanziamenti sull'innovazione digitale della scuola: sostituzione di buona parte dei computer d'aula per avere un accesso piu' veloce alla rete ed una piu' agevole fruibilita' dei software di produttivita' in modalita' standalone; completamento della sostituzione delle LIM con i monitor interattivi per rendere la lezione piu' coinvolgente, per facilitare la condivisione, la visualizzazione dei contenuti e la loro accessibilita'; installazione



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

(solo per alcune aule) di dispositivi professionali (es. videocamere e microfoni) per migliorare la qualità delle videoconferenze allo scopo di rendere più partecipative le lezioni a distanza, le manifestazioni online, il collegamento con i laboratori, l'interazione con studenti di altre scuole; predisposizione di carrelli mobili con tablet, computer portatili e visori AR/VR da utilizzare nelle classi che ne fanno richiesta; installazione di software con tecnologia server/client per monitorare e gestire l'utilizzo dei dispositivi connessi alla rete; acquisizione di licenze per ambienti di apprendimento e software online (accessibili anche dai laboratori collegati in rete), che consentiranno di approcciare in modo interattivo e coinvolgente i contenuti disciplinari, di scoprire, verificare e sperimentare conoscenze, di formalizzare, di semplificare e comprendere i concetti, di organizzare ed elaborare dati, di rappresentare e presentare i contenuti, di potenziare le competenze digitali e il pensiero computazionale, di personalizzare l'apprendimento; dotazione di alcune aule con arredi modulari e flessibili che permettano di riconfigurare la disposizione dei banchi in funzione delle esigenze didattiche e metodologiche per favorire l'inclusione; realizzazione di due aule dedicate alla modellazione 2D/3D e prototipazione attraverso l'utilizzo di stampante 3D, rappresentazioni grafiche in realtà aumentata e strumenti digitali innovativi, inclusi software e strumenti per l'agricoltura 4.0. Questo al fine di creare competenze relative all'analisi e all'interpretazione dei dati e favorire lo sviluppo deduttivo di ragionamenti sugli stessi; realizzazione di un'aula accoglienza turistica per l'indirizzo alberghiero finalizzata all'utilizzo di nuove tecnologie, strumenti e software in ambito ricettivo; ammodernamento delle due aule multimediali sostituendo parte dei dispositivi digitali esistenti obsoleti con nuovi dispositivi digitali e software in modalità standalone; ammodernamento dell'aula di assaggio finalizzata al tracciamento qualitativo dei prodotti per il miglioramento del ciclo produttivo.

Importo del finanziamento

€ 206.857,05

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	26.0	0

● Progetto: FUTURE LABS FOR FUTURE JOBS

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 2 - Next generation labs - Laboratori per le professioni digitali del futuro

Descrizione del progetto

Le finalita' del progetto scaturiscono dall'analisi dei bisogni culturali e professionali degli studenti, necessari all'inserimento nel mondo del lavoro e/o per la prosecuzione degli studi. Essi mirano al rafforzamento e alla qualificazione dell'offerta formativa scolastica ampliando la sua integrazione con il sistema produttivo, favorendo la loro crescita culturale e professionale, lo sviluppo e il consolidamento delle competenze chiave e il rafforzamento delle competenze tecnico-professionali. Il raggiungimento delle suddette finalita' avverra' attraverso il conseguimento di obiettivi individuati secondo criteri strutturali di crescente complessita' e l'adozione di adeguate strategie operative. In quest'ottica, gli interventi previsti si propongono di rinnovare ed integrare gli spazi laboratoriali con dotazioni innovative che consentiranno una partecipazione attiva ed inclusiva degli studenti al processo di apprendimento. La didattica laboratoriale rappresenta, per il nostro Istituto, lo strumento e il metodo con cui gli studenti scoprono e confermano le loro conoscenze tecnico-scientifiche e costruiscono le competenze professionali per gestire il sistema agroindustriale rispettando l'ambiente e valorizzando il territorio. Per la sede di Locorotondo si propone di: introdurre e migliorare i sistemi di automazione e di controllo digitalizzato dei processi e delle attivita' laboratoriali; realizzare o rinnovare di spazi laboratoriali per sperimentare importanti aspetti della trasformazione e della valutazione nelle filiere agroindustriali, al fine di fornire le competenze necessarie all'applicazione dei sistemi di qualita'; collegare digitalmente i flussi di dati e di informazioni tra i



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

vari laboratori attraverso piattaforme di condivisione al fine di analizzare, elaborare e interpretare in maniera disciplinare ed interdipendente i dati raccolti; questo costituisce una componente indispensabile per le competenze nel campo della certificazione, della tracciabilità agroalimentare e della valutazione globale dei prodotti e dei processi; introdurre e potenziare gli strumenti e le risorse digitali per la presentazione e la comprensione dei fenomeni studiati in laboratorio al fine di favorire le capacità di formalizzazione, le abilità comunicative, la partecipazione, il coinvolgimento e l'inclusione. Per la sede di Alberobello, si propone di innovare il laboratorio elaiotecnico, a partire dall'impianto già esistente, per realizzare un laboratorio per le professioni digitali del settore agroalimentare. Attraverso il miglioramento dell'impianto di trasformazione con attrezzature digitali avanzate per l'apprendimento di competenze e adottando software gestionali per la produzione elaiotecnica e sistemi di monitoraggio e controllo delle macchine, nonché sistemi di analisi dei dati, si vuole promuovere l'adozione della metodologia Blockchain quale strumento ideale per tracciare la provenienza dei prodotti e risolvere con controllo remoto la produttività delle macchine e il buon funzionamento del ciclo produttivo, velocizzando i tempi di assistenza e garantendo una continuità lavorativa, principio fondamentale per i prodotti di qualità. Le opere in progetto, complementari fra di loro, si integrano fortemente con le attrezzature presenti nei laboratori scientifici dell'istituto e consentiranno di apportare l'innovazione tecnologica necessaria per migliorare la qualità dell'offerta formativa e per creare una scuola inclusiva e attraente.

Importo del finanziamento

€ 164.644,23

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	1.0	0



● Progetto: Innovazione e sostenibilità con le STEM

Titolo avviso/decreto di riferimento

Spazi e strumenti digitali per le STEM

Descrizione del progetto

Il laboratorio ha l'obiettivo di potenziare l'insegnamento delle STEM utilizzando metodologie e strumenti didattici innovativi, offerti dalle avanguardie educative. Lo studente potrà scoprire e rafforzare le proprie conoscenze attraverso percorsi di indagine e sperimentazione, che favoriscano nel contempo la partecipazione attiva, l'inclusione e la collaborazione. Si intende realizzare un ambiente unico e multifunzionale per tutti gli studenti e che possa essere adattato alle specifiche esigenze didattiche del nostro Istituto, adoperando anche materiali e strumenti già nelle disponibilità della scuola. Si prevedono 4 spazi di lavoro tematici ma interconnessi.

Area per la modellazione 3D. Gli studenti rafforzeranno la loro creatività e approfondiranno le loro conoscenze STEM creando oggetti con software di modellazione e prototipazione con stampanti 3D.

Arena per robot e droni. La robotica educativa, grazie anche alla sua componente ludica, potenzierà il pensiero computazionale. La funzionalità dei robot sarà estesa dalla modellazione 3D, stimolando creatività e problem solving. Gli studenti potranno apprendere, inoltre, i principi dell'agricoltura 4.0 utilizzando robot e droni per rilievi ed operazioni di campo.

Area dell'automazione. Attraverso semplici linguaggi di programmazione si utilizzeranno le schede elettroniche Arduino e le loro espansioni per supportare la robotica educativa, per gestire sensori ambientali e raccogliere dati. Gli studenti acquisiranno le basi dell'automazione importanti per l'efficienza e la sostenibilità delle tecniche agroindustriali.

Angolo per l'esplorazione scientifica. L'uso di una fotocamera a 360, di visori 3D (già in dotazione alla scuola) e di software dedicati avvicineranno gli studenti alle frontiere della realtà virtuale, aumentata ed immersiva, rendendo più coinvolgente lo studio delle scienze. I kit di fisica e di biologia consentiranno di riprodurre fenomeni scientifici facilitandone lo studio e la comprensione.

Importo del finanziamento



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

€ 16.000,00

Data inizio prevista

01/06/2022

Data fine prevista

31/12/2022

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	1.0	2



Riduzione dei divari territoriali

● Progetto: NEXT GENERATION ALLA CONQUISTA DEL FUTURO

Titolo avviso/decreto di riferimento

Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

Descrizione del progetto

Le iniziative tradizionali di formazione riescono a coinvolgere soltanto l'area sociale meno esposta agli effetti della devianza. Per i giovani provenienti da famiglie economicamente deboli, a basso tasso di scolarizzazione o che vivono in ambienti poco sereni, l'offerta formativa tradizionale necessita di opportune rimodulazioni. Le difficoltà dello studente possono anche riguardare l'adattamento alla vita scolastica, legate al processo di apprendimento e/o all'interazione con compagni o insegnanti. Ci possono essere anche ragioni di ordine personale legate, per esempio, ad aspetti della personalità individuale; da difficoltà derivanti dal contesto



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

socio-economico culturale e familiare in cui lo studente vive. In questi ultimi anni scolastici nella nostra scuola e nelle scuole della rete, anche a causa dell'emergenza pandemica legata al COVID 19, si registra la presenza di alunni con evidente disagio scolastico legato soprattutto al contesto socio-economico di provenienza. Esistono, pertanto, alcune famiglie che affidano alla scuola, in modo esclusivo e permanente, l'istruzione e l'educazione dei propri figli. Il Progetto nasce dalla necessità di contrastare la dispersione scolastica e promuovere il successo formativo, anche in un'ottica di genere, tramite un approccio globale e integrato, teso a motivare ciascuno rafforzando le inclinazioni e i talenti, lavorando, tra scuola e fuori scuola, grazie alle alleanze con le risorse del territorio. Esso, in perfetta sintonia con le linee di indirizzo del PTOF, prevede il coinvolgimento di tutte le componenti scolastiche (insegnanti, studenti e genitori) e associazioni del terzo settore, mediante l'attivazione di sinergie positive volte alla collaborazione, alla partecipazione attiva e allo scambio di esperienze al fine di riqualificare gli ambienti scolastici e aumentare la partecipazione degli studenti all'apprendimento permanente, all'istruzione e alla formazione lifelong learning che permetta loro di frequentare una scuola in sicurezza e inserirsi in maniera proficua, costruttiva, efficace/efficiente nel tessuto sociale, lavorativo e relazionale. Le attività progettuali si ristruttureranno in percorsi di orientamento, anche in rete con altre scuole, per quanto riguarda l'orientamento in entrata, fornendo guida e supporto ad alunni e famiglie, e con l'ITS, il CRSFA e le associazioni del territorio per la scelta formativa post diploma e per sanare il mismatch tra scuola e lavoro. Una parte fondamentale del progetto riguarda il recupero delle competenze di base, ma anche il potenziamento e la rimotivazione di quegli studenti che nel corso degli anni hanno subito una sorta di scollamento dai propri interessi. L'ampliamento delle attività formative prevede un ampio ventaglio di attività, dalla musica allo sport agli approfondimenti tecnico-professionali, come pure azioni di supporto nella gestione delle proprie emozioni, anche in collaborazione con la NPIA. L'analisi è stata condotta sintetizzando i bisogni rilevati e raggruppando gli stessi in categorie di possibile azione nell'ambito del progetto. Le azioni in progetto saranno destinate alle seguenti categorie di studenti: 1) apatici, che "non danno fastidio", ma che mostrano scarso interesse 2) misteriosi, che si assentano spesso dalla scuola, entrano spesso con ritardo ed escono con frequenza 3) a rischio dispersione, che tendono ad interrompere continuamente il lavoro della classe

Importo del finanziamento

€ 266.608,97

Data inizio prevista

Data fine prevista



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

05/01/2023

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	322.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di orientamento post diploma	Numero	322.0	0



Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico

● Progetto: Animatore digitale: formazione del personale interno

Titolo avviso/decreto di riferimento

Animatori digitali 2022-2024

Descrizione del progetto

Il progetto prevede lo svolgimento di attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti in attività di formazione di personale scolastico, realizzate con modalità innovative e sperimentazioni sul campo, mirate e personalizzate, sulla base dell'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche innovative da sperimentare nelle classi per il potenziamento delle competenze digitali degli studenti, anche attraverso l'utilizzo della piattaforma "Scuola futura". Le iniziative formative si svolgeranno sia nell'anno scolastico 2022-2023 che nell'anno scolastico 2023-2024 e si concluderanno entro il 31 agosto 2024. E' previsto un unico intervento che porterà alla formazione di almeno venti unità di personale scolastico tra dirigenti, docenti e personale ATA, insistendo anche su più attività che ,dove opportuno, potranno essere



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

trasversali alle figure professionali coinvolte. Le azioni formative realizzate concorrono al raggiungimento dei target e milestone dell'investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" di cui alla Missione 4 - Componente 1 - del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU, attraverso attività di formazione alla transizione digitale del personale scolastico e di coinvolgimento della comunità scolastica per il potenziamento dell'innovazione didattica e digitale nelle scuole.

Importo del finanziamento

€ 2.000,00

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/08/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	20.0	0



Nuove competenze e nuovi linguaggi

● Progetto: PER CRESCERE INSIEME

Titolo avviso/decreto di riferimento

Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023)



Descrizione del progetto

Il progetto consta di due interventi: l'intervento A (per l'acquisizione e il potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche degli studenti e delle studentesse) e l'intervento B (per il potenziamento delle competenze linguistiche e metodologiche di insegnamento dei docenti). La progettazione degli interventi destinati agli studenti riguarderà percorsi didattici, formativi e di orientamento volti ad integrare, all'interno dei curricula, nuove attività e nuove metodologie al fine di sviluppare le competenze STEM, digitali e di innovazione, nonché quelle linguistiche. Il progetto mira a garantire pari opportunità e parità di genere in termini di approccio metodologico e di attività di orientamento STEM. In particolare, in un'ottica di lifelong learning, l'obiettivo è quello di potenziare le capacità di: - utilizzare altre lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare; - sviluppare e applicare il pensiero critico e computazionale per risolvere problemi in situazioni quotidiane; - adoperare l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per porsi problemi e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, al fine di spiegare il mondo che ci circonda e dare risposta ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. I piani di intervento condurranno all'utilizzo delle tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile, per apprendere, lavorare, partecipare in modo proattivo alla vita sociale. La progettazione degli interventi destinati ai docenti riguarderà la realizzazione di corsi di formazione linguistica per i docenti di materie non linguistiche e avrà come obiettivo principale quello di potenziare le competenze linguistiche e permettere loro di raggiungere gradualmente la competenza di insegnamento CLIL.

Importo del finanziamento

€ 107.466,36

Data inizio prevista

15/11/2023

Data fine prevista

15/05/2025

Risultati attesi e raggiunti



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Studenti che hanno frequentato corsi di lingua extracurricolari nel 2024	Numero	0.0	0
Classi attivate nei progetti STEM nel 2024/25	Numero	0.0	0
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM nel 2024/25	Numero	1.0	0
Corsi annuali di lingua e metodologia offerti agli insegnanti	Numero	1.0	0

Approfondimento

La realizzazione delle attività previste nell'ambito della Missione 1.4 - Istruzione del PNRR sarà preceduta da un'azione di monitoraggio mirata a rilevare i fabbisogni della popolazione scolastica (monitoraggio sui disagi giovanili (disturbi alimentari, le incertezze, i conflitti, e le crisi personali; monitoraggio dei fabbisogni dei docenti e il personale scolastico). Ciò consentirà di avviare attività di mentoring -counseling per migliorare lo sviluppo del percorso educativo e di pianificare interventi di inclusione e attività per accrescere il benessere .

PIANO RIDUZIONE DISPERSIONE

Nell'ambito del PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione – la nostra scuola è risultata beneficiaria di un finanziamento nell'ambito dell'Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nella scuola secondaria I e II grado, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU. L'intervento straordinario si pone l'obiettivo di:

- misurare e monitorare i divari territoriali, anche attraverso il consolidamento e la generalizzazione delle prove PISA/INVALSI;



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

- ridurre i divari territoriali in Italia per quanto concerne il livello delle competenze di base (italiano, matematica e inglese) e, in particolare, nel Mezzogiorno;

- sviluppare una strategia per contrastare in modo strutturale l'abbandono scolastico.

Si prevede espressamente che "a partire da un'analisi degli andamenti scolastici, si predisponga un contesto educativo complessivamente favorevole all'apprendimento per tutti e, in particolare, per le studentesse e gli studenti con maggiori difficoltà e a rischio di abbandono. A questo scopo si mira a: a) potenziare le competenze di base con attenzione ai singoli studenti fragili, organizzando un ordinario lavoro di recupero e consolidamento delle conoscenze e competenze irrinunciabili anche per gruppi a ciò dedicati per ridurre quanto prima e preventivamente i divari territoriali ad esse connesse; b) contrastare la dispersione scolastica e promuovere il successo formativo, anche in un'ottica di genere, tramite un approccio globale e integrato, teso a motivare ciascuno rafforzandone le inclinazioni e i talenti, lavorando, tra scuola e fuori scuola, grazie ad alleanze tra scuola e risorse del territorio, enti locali (Comuni, Province e Città metropolitane), comunità locali e organizzazioni del volontariato e del terzo settore, curando in modo costante i passaggi tra scuole e l'orientamento; c) promuovere l'inclusione sociale, la cura di socializzazione e motivazione e l'educazione digitale integrata per le persone con disabilità sensoriali e/o intellettive; d) promuovere un significativo miglioramento delle scuole coinvolte, la loro effettiva "capacitazione" dal punto di vista delle risorse interne e delle modalità organizzative, pedagogiche e manageriali; La scuola intende promuovere: percorsi di mentoring e orientamento; percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento degli studenti che mostrano particolari fragilità disciplinari; percorsi di orientamento per le famiglie; percorsi formativi e laboratoriali extracurricolari.

Il team dispersione, nominato in seno al Collegio docenti, si occuperà dell'analisi dei fabbisogni degli studenti e della pianificazione degli interventi di seguito elencati, deliberati dal Collegio:

ICDL e ICDL specialized Gis;

Potenziamento linguistico

Progetti sportivi

Utilizzo di droni e macchine agricole

Giornalino

IAA



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Ortoterapia

Laboratorio teatrale e gestione delle emozioni

Laboratorio musicale

Orientamento e inclusione

Laboratorio di analisi sensoriale

Corsi sommelier inclusivi



Aspetti generali

Insegnamenti attivati

L'Istituto, nel rispetto di una consolidata tradizione, ma con una concreta attenzione al nuovo, è impegnato nel processo di formazione dei Periti Agrari ed Enotecnici in grado di coniugare efficacemente le esigenze della produttività aziendale con la qualità delle produzioni e la tutela dell'ambiente e del territorio.

La Regione Puglia, dall'a.s.2014-2015, ha autorizzato, presso la sede di Alberobello, l'attivazione del percorso di studi Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

A tal fine, questo Istituto ha elaborato strategie di intervento che permettono di acquisire nuove e più interessanti abilità, per rispondere alle esigenze del mondo del lavoro con un'offerta formativa di qualità nei comparti agroambientale, agroalimentare, enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera, settori trainanti l'economia locale e regionale.

Significativa è la contiguità di strutture e di attività dell'Istituto con un Centro Risorse contro la dispersione scolastica del territorio, con il Centro di Ricerca, Formazione e Sperimentazione in Agricoltura (CRSFA) "Basile Caramia", con l'Istituto Tecnico Superiore (ITS) Agroalimentare della Puglia.

L'Istituto si articola in una sede centrale a Locorotondo e una sede associata ad Alberobello.

I nuovi regolamenti della Riforma delle Scuole di Istruzione Secondaria Superiore inseriscono l'Istituto nei seguenti settori:

TECNOLOGICO con l'indirizzo **AGRARIA E AGROINDUSTRIA** che prevede tre articolazioni:

- Produzioni e trasformazioni (Locorotondo-Alberobello);
- Gestione dell'ambiente e territorio (Locorotondo- Alberobello);
- Viticoltura ed enologia (Locorotondo);
- Anno di specializzazione per conseguire il titolo di Enotecnico (Locorotondo).

PROFESSIONALE - SETTORE SERVIZI con l'indirizzo Servizi enogastronomici e dell'ospitalità



alberghiera

In entrambe le sedi è attivo il corso serale per adulti, in continuità con il CTP presente presso l'IC Morea Tinelli di Alberobello.

Al fine di interpretare e dare risposte concrete alla domanda formativa proveniente dal mondo delle piccole e medie imprese che operano nel comparto agroalimentare, agroindustriale, vitivinicolo, dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera del territorio regionale, l'Istituto ha realizzato numerose attività formative in rete con altre scuole, coinvolgendo, a diversi livelli, Enti locali, Università, Enti di Ricerca, Organizzazioni professionali e operatori del settore produttivo.

L'I.I.S.S. Basile Caramia - Gigante è socio fondatore dell'ITS Academy AgriPuglia relativo all'Area "Nuove tecnologie per il Made in Italy" Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari della Puglia con sede in Locorotondo.

Link dei Piano di studi Istruzione tecnica - Indirizzo "AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA"

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/agrario/>

Link dei Piano di studi "OPZIONE ENOTECNICO"

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/opzione-sesto-anno-enotecnico/>

Link dei Piano di studi Istruzione professionale - Settore Servizi. Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/alberghiero/>

Link dei Piano di studi Istruzione tecnica - Indirizzo "AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA" - CORSO SERALE

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/agraria-agroalimentare-e-agroindustria-serale-locorotondo/>

Link dei Piano di studi Istruzione professionale - Indirizzo "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" - CORSO SERALE

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/servizi-per-lenogastronomia-e-lospitalita->



[alberghiera-serale/](#)

Curricolo d'Istituto

L'azione didattica è finalizzata a:

- sviluppare le competenze chiave di cittadinanza europea riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche);
- operare per la reale personalizzazione dei curricoli, sia in termini di supporto agli alunni in difficoltà, sia nella direzione dello sviluppo delle potenzialità, delle attitudini, della valorizzazione delle eccellenze;
- potenziare la didattica per competenze;
- educare all'autoimprenditorialità.

La proposta progettuale dell'ampliamento dell'offerta formativa mira a potenziare l'inclusione sociale (progetto di vita), la premialità e il merito, nonché la valutazione basata sugli standard di competenza, dei nuovi approcci curricolo-disciplinari (web- conoscenza, reti sociali, mondo digitale, cittadinanza attiva, innovazione tecnologica).

LE ATTIVITÀ DIDATTICHE CURRICULARI

Le attività didattiche curriculari comprendono: l'indirizzo per il conseguimento del diploma in Agraria: Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" (Settore Tecnologico di Istituto Tecnico)

Articolazioni:

- ***"Produzioni e trasformazioni"***
- ***"Gestione dell'ambiente e del territorio"***
- ***"Viticoltura ed enologia"***
- ***Sesto anno di Opzione "Enotecnico"***



Indirizzo per il conseguimento di qualifica e diploma professionale nel settore alberghiero: Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" (Settore dei Servizi di Istituto Professionale)

Articolazioni:

- **"Enogastronomia"**

- **"Servizi di Sala e Vendita"**

- **"Accoglienza Turistica"**.

Corso Serale Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"

Articolazione:

"Produzioni e trasformazioni".

Corso Serale Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazioni:

"Enogastronomia"

Dall'a.s. 2017/2018 si dispone, nell'ambito della flessibilità oraria, di aggiungere, nelle classi seconde dell'indirizzo agrario, la compresenza dell'ITP durante una delle due ore di insegnamento della disciplina Scienze e tecnologie applicate per svolgere esercitazioni agrarie e, inoltre, si aggiunge un'ora di Esercitazioni agrarie svolta solo dall'ITP. Nel primo biennio viene svolto un modulo interdisciplinare integrato che permette agli alunni di svolgere attività pratiche nell'azienda agraria. Le discipline coinvolte sono Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia), Scienze Integrate (Fisica), Scienze Integrate (Chimica), Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica, Scienze e tecnologie applicate (solo al 2° anno), con l'ausilio degli ITP compresenti con dette discipline.

Profilo Professionale

Il Diplomato in "Agraria, agroalimentare e agroindustria":

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



dell'ambiente;

- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici. In particolare, è in grado di:

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

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

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

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

- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;

- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi; effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;

- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;

- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;

- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Dopo il Diploma il diplomato in Agraria, agroalimentare e agroindustria è in grado di aggiornare le proprie competenze alla luce del divenire del sapere scientifico anche in relazione al rapido mutamento dei ruoli professionali. Il diplomato è in grado di accedere alla formazione tecnica e professionale post diploma e alla formazione universitaria. Il diploma in Agraria, agroalimentare ed agroindustria dà la possibilità di:

- proseguire gli studi presso Università, corsi ITS (Istruzione Tecnica Superiore) ed altri corsi di specializzazione post diploma



- esercitare la professione libera come Perito Agrario dopo aver adempiuto a quanto richiesto per l'ammissione all'Esame di Stato di abilitazione professionale e averlo superato.

-Inoltre, il diplomato in Agraria ha la possibilità di operare come tecnico: nelle aziende agricole e agrozootecniche nelle industrie agroalimentari e agroindustriali nelle imprese commerciali del comparto agroalimentare e agroindustriale nei laboratori di analisi chimiche del suolo, dell'acqua e dei prodotti agroalimentari nel settore della tutela e salvaguardia dell'ambiente e del territorio nel settore delle bonifiche ambientali nelle amministrazioni pubbliche, negli uffici tecnici Regionali, Provinciali e Comunali che si occupano di Agricoltura, Ambiente, Ecologia e Territorio.

Piano di studi:

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (Settore dei Servizi di Istituto Professionale)

Il percorso si articola in cinque anni. Il biennio presenta una struttura unitaria e consente il raggiungimento degli obiettivi fondamentali dell'obbligo di istruzione e crea le basi di una formazione professionalizzante. Il relativo quadro orario è composto di attività e insegnamenti di istruzione generale e di attività e insegnamenti di indirizzo. Il successivo triennio è articolato con una struttura oraria ripartita in un terzo, quarto e quinto anno e si caratterizza per la prevalenza delle ore dell'Area di indirizzo rispetto a quelle dell'Area di istruzione generale, nonché per una più incisiva dimensione laboratoriale.

Profilo di Indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Profilo Professionale

Il Diplomato in "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera":

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito



specificati in termini di competenze:

Competenza in uscita n. 1 | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza in uscita n. 2 | Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza in uscita n. 3 | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Competenza in uscita n. 4 | Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza in uscita n. 5 | Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza in uscita n. 6 | Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza in uscita n. 7 | Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza in uscita n. 8 | Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

Competenza in uscita n. 9 | Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza in uscita n. 10 | Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività



attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza in uscita n. 11 | 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.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Introdotta con la Legge 20 agosto 2019, n.92, l'insegnamento/apprendimento della Educazione civica, nella sua dimensione trasversale, implica una dimensione integrata con le materie di tutti gli ambiti disciplinari dell'istruzione tecnica, comprese le attività di PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro). In particolare, gli argomenti oggetto di tale insegnamento, spesso, vengono affrontati sia dal docente di Diritto che da quello di Storia, mentre le competenze da potenziare afferiscono a tutti gli insegnamenti del Consiglio di Classe. Si è ritenuto opportuno, pertanto, progettare un percorso di Educazione civica che si sviluppi nell'arco del quinquennio e che possa essere realizzato in modalità flessibile e trasversale, in codocenza, destinando a tale insegnamento, per un totale di 33 ore annue, i diversi docenti individuati dai Consigli di Classe, attraverso Unità di apprendimento interdisciplinari appositamente progettate in seno agli stessi Consigli.

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

La continuità dei percorsi individuali di apprendimento degli alunni si valorizza attraverso le seguenti azioni:

Attività di Orientamento in Ingresso con gli istituti secondari di I grado: Open Day, accoglienza, predisposizione di moduli formativi integrati;

Attività di Orientamento in Uscita con l'Università, per l'orientamento in uscita, nonché attività di preparazione ai test universitari;

Attività di Orientamento per l'Inserimento nel mondo del lavoro attraverso attività di PCTO ed incontri con associazioni di categoria;

Attività di Riorientamento con gli Enti di Formazione professionale, finalizzata al recupero della



dispersione scolastica e alla promozione del successo formativo (progettazione integrata con gli altri Enti istituzionali locali, provinciali, regionali, nazionali ed europei);

Promozione e potenziamento del successo formativo, finalizzato alle attività di riorientamento, esami di idoneità, esami integrativi, recupero delle carenze e dei debiti formativi.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Introdotta con la Legge 20 agosto 2019, n. 92, l'insegnamento/apprendimento della educazione civica, nella sua dimensione trasversale, implica una dimensione integrata con le materie di tutti gli ambiti disciplinari dell'istruzione tecnica, comprese le attività di alternanza scuola-lavoro. In particolare, gli argomenti oggetto di tale insegnamento, spesso, vengono affrontati sia dal docente di Diritto che da quello di Storia, mentre le competenze da potenziare afferiscono a tutti gli insegnamenti del Consiglio di Classe. Si è ritenuto opportuno, pertanto, progettare un percorso di Educazione civica che si sviluppi nell'arco del quinquennio e che possa essere realizzato in modalità flessibile e trasversale, in codocenza, destinando a tale insegnamento, per un totale di 33 ore annue, i diversi docenti individuati dai Consigli di Classe, attraverso Unità di apprendimento interdisciplinari appositamente progettate in seno agli stessi Consigli.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Il nostro istituto sviluppa in modo condiviso e unitario le competenze trasversali riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche).

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Le "competenze di cittadinanza" richieste dalla normativa italiana, in coerenza con le "competenze chiave per l'apprendimento permanente" indicate dalle più recenti indicazioni europee (Raccomandazione del Consiglio europeo relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, 23 maggio 2018) costituiscono una priorità all'interno del curricolo del nostro Istituto.

COMPETENZE DI CITTADINANZA: Imparare ad imparare - Comunicare - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Risolvere problemi - Progettare - Agire in modo autonomo e responsabile - Collaborare e partecipare



COMPETENZE CHIAVE (EUROPEE) PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Competenza alfabetica funzionale - Competenza multilinguistica - Competenza digitale - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali - Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria Competenza imprenditoriale - Competenza in materia di cittadinanza

Tutte le discipline concorrono in egual misura al raggiungimento di tali competenze, non solo attraverso l'insegnamento di contenuti specifici, ma soprattutto operando scelte metodologiche attive e collaborative. Giocano un ruolo altrettanto importante i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, di Educazione Civica , ma anche la partecipazione alla vita dell'istituto e ai progetti di carattere extra-curricolare.

Utilizzo della quota di autonomia

Dall'a.s. 2017/2018 si dispone, nell'ambito della flessibilità oraria, di aggiungere, nelle classi seconde dell'indirizzo agrario, la compresenza dell'ITP durante una delle due ore di insegnamento di scienze e tecnologie applicate per svolgere esercitazioni agrarie e inoltre si aggiunge un'ora di esercitazioni agrarie svolta solo dall'ITP. Nel primo biennio viene svolto un modulo interdisciplinare integrato che permette agli alunni di svolgere attività pratiche nell'azienda agraria. Le discipline coinvolte sono Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia), Scienze Integrate (Fisica), Scienze Integrate (Chimica), Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica, Scienze e tecnologie applicate (solo al 2° anno), con l'ausilio degli ITP compresenti con dette discipline. L'insegnamento di Educazione Civica, nell'ambito della flessibilità oraria per l'indirizzo tecnico, prevede un'ora settimanale attribuita a discipline concorrenti individuate all'interno del Consiglio di classe e coordinate dal docente di discipline giuridico economiche.

Insegnamenti opzionali

Sesto anno di Opzione "Enotecnico Il corso di specializzazione per Enotecnico si articola in 1056 ore di attività teorica di tipo laboratoriale, di cui 330 di attività pratiche e 400 ore di PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro), svolte presso aziende specializzate nel settore enologico. L'ENOTECNICO è un professionista che, dalla coltivazione della vite alla raccolta dell'uva, alla sua vinificazione e all'imbottigliamento del prodotto ottenuto, sovrintende e determina quanto serve, sia pure a diversi livelli, per la produzione di vino e di altri prodotti derivanti dalla vite, fino ad arrivare alla loro commercializzazione. La sua professionalità si sviluppa principalmente nella responsabilità e nella



gestione di complessi viticoli, enologici e vitivinicoli con grandi ricadute anche sulla salubrità e genuinità del vino e pertanto verso i consumatori. La sua attività può esplicarsi in una o più delle cinque fasi produttive che caratterizzano la filiera vitivinicola: Produzione dell'uva Trasformazione dell'uva, produzione del vino Controllo di qualità delle produzioni enologiche Marketing e Commercializzazione dei prodotti enologici Analisi chimica e microbiologica del mosto e del vino In particolare, le conoscenze e competenze acquisite durante il corso di specializzazione consentiranno al futuro Enotecnico di: Organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili; Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio; Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare; Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto; Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative; Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione; Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali. Le competenze acquisite sono sfruttabili nelle seguenti attività ed impieghi: conduzione e gestione di vigneti, ma anche arboreti; conduzione e gestione di cantine, ma anche industrie agroalimentari in genere; rappresentanza di prodotti enologici, ma anche agroalimentari in genere, gestione e conduzione di laboratori di analisi enologica, ma anche agraria ed alimentare; nella partecipazione a concorsi nell'ambito delle istituzioni dedite al controllo alimentare (es. ICQRF, NAS, Camera di Commercio). La specializzazione di Enotecnico da titolo per accedere agli Esami di Stato per Perito Agrario evitando il tirocinio professionale presso lo studio di un tecnico abilitato. Inoltre, il protocollo siglato tra l'Associazione Enologi ed Enotecnici italiani e l'Ateneo abruzzese dà la possibilità di ottenere fino a un massimo di 12 CFU a coloro che, iscritti ad Asso-enologi, hanno conseguito il diploma di specializzazione di Enotecnico e si sono iscritti al primo anno del Corso di Viticoltura ed Enologia a partire dall'anno accademico 2020-2021.

Iniziative di Ampliamento Curricolare

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

1. Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori:

a) I NUOVI LUOGHI DELLA CULTURA (Piano 4.0 - Azione 1, Next generation class - Ambienti di apprendimento);



b) FUTURE LABS FOR FUTURE JOBS (Piano 4.0 - Azione 2, Next generation labs - Laboratori per le professioni digitali del futuro);

c) INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ CON LE STEM (Spazi e strumenti digitali per le STEM);

2. Riduzione dei divari territoriali:

a) NEXT GENERATION ALLA CONQUISTA DEL FUTURO (Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica, D.M. 170/2022)

i) Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari:

TITOLO ATTIVITA'	OBIETTIVO	SEDE DI SVOLGIMENTO	DURATA DEL MODULO
"Liberamente"...il nostro Giornalino	Competenza multilinguistica	Locorotondo e Alberobello	30 ore
Progettazione e realizzazione di spazi da utilizzare in ortoterapia	Competenza in materia di	Locorotondo e Alberobello	30 ore
Diciamolo con la Musica	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Locorotondo	30 ore
Oggi cucino IO	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Alberobello	30 ore
Emozioniamoci insieme - Laboratorio di gestione delle emozioni	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Locorotondo e Alberobello	30 ore



ii) Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento:

- luglio 2023: n. 4 percorsi competenze di base;

- in corso: n. 7 percorsi competenze di base;

- si prevede di attivare ulteriori percorsi per il recupero delle carenze formative nel secondo quadrimestre.

iii) Percorsi di mentoring e orientamento (in corso 72 alunni su 96 minimo da realizzare).

3. Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023) - Intervento A "PER CRESCERE INSIEME": si intende proporre

a) n. 19 percorsi formativi di 15h sulle seguenti tematiche:

- coding e robotica;

- utilizzo dei droni;

- tecnologia GIS;

- tecnologia per l'agricoltura 4.0;

- creazione di contenuti digitali nel rispetto delle norme della Sicurezza informatica;

- uso di spazi laboratoriali per la sperimentazione, la simulazione e la modellizzazione dei fenomeni naturali;

b) n. 3 Percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM

c) n. 5 Percorsi potenziamento competenze linguistiche:

Prima annualità:

- 1 corso di lingua francese, livello A2 del QCER, per studenti e studentesse dell'alberghiero presso la sede di Alberobello per n. 15 partecipanti;

- 2 corsi di lingua inglese, livello B1 del QCER (un corso per ciascuna sede del nostro istituto) per un numero per n. 15 partecipanti



Seconda annualità:

- 1 corso di lingua francese, livello B1 del QCER, per studenti e studentesse dell'alberghiero presso la sede di Alberobello per n. 15 partecipanti;

- 2 corsi di lingua inglese, livello B2 del QCER (un corso per ciascuna sede del nostro istituto) per per n. 15 partecipanti.

B) PROGETTO INTERCULTURA

C) PROGETTI P.O.F. (progetti di ampliamento offerta formativa): recupero 33h da flessibilità oraria per le classi prime agrario *, patentino per l'utilizzo di piccoli attrezzi, patentino per la guida di trattori, patentino fitofarmaci, certificazione HACCP

* Progetto educazione fisica, recupero competenze di base, visite guidate sul territorio

D) SCAMBI E MOBILITA' studentesca KA2

E) SPORTELLO DI SUPPORTO PSICOLOGICO in entrambe le sedi

F) PORTE D'EUROPA L'Europa inizia a Lampedusa (progetto FAMI di conoscenza e riflessione sul fenomeno migratorio)

G) LEGALITRIA, progetto di lettura e lotta alle mafie, riflessione sui temi della legalità

H) Confronto con associazioni operanti sul territorio per contrastare i fenomeni di bullismo, cyberbullismo e dipendenze

I) PROGETTO VITA PER LA TERRA (utilizzo concimi sostenibili)

J) DAGRI (impianto di colture mellifere per il ripopolamento degli insetti pronubi)

K) IL BANCO DELL'ASINO (Pet Therapy)

L) BAR DIDATTICO

M) PROGETTO ENOLOGIA SOSTENIBILE

N) PROGETTO SIRCLESS

O) PATTI DI COMUNITÀ

P) SOSTEGNO AL PERCORSO FORMATIVO



- Q) PROGETTO EDUCAZIONE ALLA SALUTE
- R) PROGETTO SPORT E CAMPIONATI SPORTIVI STUDENTESCHI
- S) PROGETTO STUDENTE ATLETA
- T) CENTRO ANTIVIOLENZA ANDROMEDA
- U) PROGETTO CONVIVIAM
- V) PROGETTO SOMMELIER ASTEMIO
- W) OGGI CUCINO IO, 2a ed. 2023
- X) PROGETTO ORTOTERAPIA
- Y) PROGETTO MUSICOTERAPIA

Attività previste dal PNSD

Sul presupposto che le tecnologie digitali intervengono a supporto di tutte le dimensioni (cognitiva, operativa, relazionale, metacognitiva) delle competenze chiave, e peraltro vi si inseriscono anche verticalmente in quanto parte dell'alfabetizzazione del nostro tempo, l'azione intende rispondere all'esigenza di produrre una mappatura e una certificazione delle competenze digitali degli alunni al termine del primo biennio e del triennio.

A partire dal documento europeo DIGICOMP 2.2, che individua 21 competenze (descritte in termini di conoscenze, abilità e atteggiamenti e comprese in 5 aree), la scuola è impegnata nell'elaborazione di un framework condiviso, che orienti docenti e organi collegiali preposti alla progettazione didattica a individuare le competenze digitali specifiche richieste per la Information Literacy.

Attraverso le azioni del PNSD gli studenti miglioreranno le capacità di utilizzare gli strumenti di comunicazione, di ricercare fonti di informazione su Internet e di utilizzare ambienti di apprendimento online per poter svolgere in maniera attiva, efficace ed efficiente attività didattiche individuali o di gruppo. Grazie a questi interventi gli studenti potenzieranno le proprie conoscenze e competenze disciplinari e svilupperanno alcune soft skills importanti per il loro futuro ingresso nel mondo del lavoro quali la capacità di utilizzare tecnologie informatiche innovative, la disponibilità a condividere il materiale didattico prodotto, la capacità di lavorare in gruppo, la capacità di lavoro autonomo.



Valutazione degli apprendimenti

Criteri di valutazione comuni

- il livello di partenza e le reali possibilità e capacità di ogni alunno;
- la provenienza socio-culturale dell'alunno e aspetti del carattere;
- la costanza di impegno, interesse partecipazione e la volontà manifestati nelle attività didattiche;
- gli obiettivi conseguiti in rapporto a quelli ipotizzati e alle attività organizzate in funzione della crescita autonoma di ciascun alunno.

Criteri di valutazione del comportamento

La valutazione degli studenti, già prevista da precedenti norme, è stata integrata dal voto di comportamento, in base all'art. 2 della Legge 169/2008.

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

Nell'ambito dello scrutinio finale, è decisa l'ammissione di ogni singolo alunno alla classe successiva o, eventualmente, la sospensione del giudizio o la non ammissione. Sono ammessi alla classe successiva gli alunni che in sede di scrutinio finale conseguono un voto di comportamento non inferiore a sei decimi e una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente. La valutazione finale degli apprendimenti e del comportamento dell'alunno è riferita a ciascun anno scolastico.

Criteri per l'ammissione/non ammissione all'Esame di Stato:

L'ammissione all'esame di Stato, a decorrere dall'a.s. 2009-2010, è subordinata al conseguimento del voto non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina di studio e nel comportamento, secondo quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento sulla valutazione (D.P.R. 122/2009).



Criteria per l'attribuzione del credito scolastico

La valutazione viene utilizzata nella prospettiva della individualizzazione dei percorsi di apprendimento, al fine di favorire attività di studio continuo, impegno, partecipazione, interesse, capacità di autovalutazione da parte degli alunni. Essa consente di mantenere i processi di apprendimento sempre sotto controllo, attraverso verifiche frequenti, e di adeguare le situazioni di apprendimento alle effettive capacità ed esigenze degli alunni.

L'attività di valutazione rappresenta un aspetto fondamentale dell'attività didattica e, pertanto, la nostra scuola ha stabilito alcuni criteri fondamentali ai quali i docenti debbono attenersi quali: il livello di partenza e le reali possibilità e capacità di ogni alunno; la provenienza socio-culturale dell'alunno e aspetti del carattere; la costanza di impegno, interesse partecipazione e la volontà manifestati nelle attività didattiche gli obiettivi conseguiti in rapporto a quelli ipotizzati e alle attività organizzate in funzione della crescita autonoma di ciascun alunno.

Griglie di valutazioni

<https://archivio.caramiagigante.edu.it/modulistica-didattica/1139-modulistica-scrutini>

Azioni per l'Inclusione scolastica

L'I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante", in linea con il D. Lgs. 66/2017 s.m.i., si propone di potenziare la cultura dell'inclusione per rispondere in modo efficace alle necessità di ogni studente. Annualmente è adottato il Piano per l'inclusione e tutto il personale, nell'ambito delle rispettive competenze, è impegnato a intervenire concretamente, nelle prassi quotidiane, affinché ogni studente si senta inserito in una scuola "per tutti e per ciascuno". Ovviamente, particolare cura - anche d'intesa con famiglie, équipe multidisciplinare, esperti esterni - è rivolta a favorire il successo formativo di tutti gli studenti che presentano una richiesta di speciale attenzione e per i quali può essere predisposta una programmazione personalizzata o individualizzata dei percorsi educativi, rispettando le peculiarità di approccio, metodo, stile e livello di apprendimento di tutti i discenti e dei BES.

Gli alunni disabili hanno bisogni educativi speciali che devono trovare risposta in una scuola che renda significativa ogni loro singola esperienza. Pertanto, l'istituzione scolastica, nel ribadire come proprio fondamento, la centralità di ogni alunno, riconoscendone l'unicità della persona e la specificità, promuove la socializzazione, l'autonomia ed il miglioramento della sfera cognitiva degli



alunni diversamente abili, attraverso la definizione di percorsi di sviluppo, che vanno oltre la scuola, per diventare un progetto di vita, che si proietta in archi temporali più ampi.

Ruolo della famiglia

Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative. In base ai Decreti Ministeriali e coerentemente con la Legge 107, il ruolo della famiglia, in particolare, risulterà sempre più attivo in seno alla condivisione dei percorsi didattici ed educativi per l'inclusione. La famiglia osserva e dà informazioni sulla realtà extrascolastica dell'alunno; partecipa ai momenti di incontro e confronto con i docenti dell'istituto e con i professionisti esterni, contribuendo alla stesura del PEI o del PDP ed approvandolo (ove richiesto); partecipa alle attività del consiglio di classe, agli incontri tecnici e al GLH. La comunità attraverso il lavoro di educatori, formatori, professionisti, volontari, contribuisce alle attività educative, ricreative e di socializzazione dell'alunno (si pensi a centri culturali, parrocchie, centri sportivi, Associazioni, realtà educative e luoghi di socializzazione frequentati dagli alunni nel loro tempo libero).

VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO

Criteri e modalità per la valutazione La valutazione assume funzione formativa, di accompagnamento dei processi di apprendimento e di stimolo di miglioramento continuo avendo come oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico. Sentenza della Corte costituzionale 215/1987 "Capacità e merito degli alunni con disabilità vanno valutati secondo parametri peculiari, adeguati alle rispettive situazioni di minorazione". Valutazione degli alunni con disabilità (D.P.R. 122/ 2009 - art. 9) La valutazione degli alunni con disabilità è riferita al comportamento, alle discipline e alle attività svolte sulla base del PEI ed è espressa con voto in decimi.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Le strategie di orientamento formativo e lavorativo sono tese alla valorizzazione delle reali capacità degli alunni e finalizzata all'acquisizione di competenze sul campo, è seguita e monitorata dai docenti di sostegno che fungono da tutor nella esperienza favorendo una maggior consapevolezza



del possibile inserimento lavorativo dell'alunno. Nella fattispecie, si intende dare maggior attenzione alla interfaccia con realtà territoriali capaci e predisposti ad accogliere i ragazzi diversamente abili per le esperienze di PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro).



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Istituto/Plessi	Codice Scuola
GIGANTE	BATA024018
BASILE CARAMIA	BATA024029
BASILE CARAMIA SERALE	BATA02452P

Indirizzo di studio

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

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

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



critico e

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.

- organizzare attività produttive ecocompatibili.

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

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

riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.

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

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



integrate.

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

- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

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

conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

● **PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI**

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

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

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

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

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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



- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

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

assicurando tracciabilità e sicurezza.

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



● VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

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

Competenze specifiche:



competenze specifiche di indirizzo

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

● ENOTENICO - SESTO ANNO - OPZIONE

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: CONVITTO ANNESSO

Istituto/Plessi

Codice Scuola

LOCOROTONDO-IISS BASIL CARAM-GIGAN-
BASIL

BAVC02000P



Istituto/Plessi

Codice Scuola

ALBEROBELLO-IISS BASIL CARAM-GIGAN-
GIGAN

BAVC030009

Indirizzo di studio

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Istituto/Plessi

Codice Scuola

ALBEROBELLO

BARH02401L

IPSSCOA ALBEROBELLO SERALE

BARH024501

Indirizzo di studio

● 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

Approfondimento

Presso entrambe le sedi di Locorotondo e Alberobello è attivato l'indirizzo di studio "Agraria, agroalimentare e agroindustria" con le seguenti [articolazioni](#):

- 1. Produzioni e trasformazioni;**
- 2. Gestione dell'ambiente e del territorio**

Profilo Professionale

Il Diplomato in "Agraria, agroalimentare e agroindustria":

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;



- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Dopo il diploma

Il diploma dà la possibilità di:

- proseguire gli studi presso corsi IFTS (Istruzione Formazione Tecnica Superiore) ed altri corsi di specializzazione post diploma
- di esercitare la professione libera come Perito Agrario dopo aver superato l'Esame di Stato di abilitazione professionale.

Inoltre, il diplomato in Agraria ha la possibilità di operare come tecnico:

- nelle aziende agricole e agrozootecniche
- nelle industrie agroalimentari e agroindustriali
- nelle imprese commerciali del comparto agroalimentare e agroindustriale
- nei laboratori di analisi chimiche del suolo, dell'acqua e dei prodotti agroalimentari
- nel settore della tutela e salvaguardia dell'ambiente e del territorio
- nel settore delle bonifiche ambientali
- nella scuola come Insegnante Tecnico Pratico
- negli uffici tecnici Regionali, Provinciali e Comunali che si occupano di Agricoltura, Ambiente, Ecologia e Territori

Il percorso di Istruzione professionale indirizzo Enogastronomia e "Ospitalità alberghiera", attivato presso la sede di Alberobello in base alla revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, è suddiviso in un primo biennio e un successivo triennio, in un curriculum quinquennale terminante con l'Esame di Stato e il rilascio del diploma di maturità professionale.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**", a conclusione del percorso quinquennale, in termini di competenze sarà in grado di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei



prodotti.

- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Nella filiera **DELL' ENOGASTRONOMIA E DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA:**

- 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 a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nella filiera **DELL' OSPITALITÀ ALBERGHIERA:**

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



Insegnamenti e quadri orario

I.I.S.S. "BASILE CARAMIA - GIGANTE"

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

Introdotta con La legge 20 agosto 2019, n.92, l'insegnamento/apprendimento della Educazione civica, nella sua dimensione trasversale, implica una dimensione integrata con le materie di tutti gli ambiti disciplinari dell'istruzione tecnica, comprese le attività di alternanza scuola-lavoro. In particolare, gli argomenti oggetto di tale insegnamento vengono affrontati dal docente di Diritto che si coordina con i restanti docenti del CdC in base alle tematiche affrontate al fine di potenziare le competenze trasversali. Si è ritenuto opportuno, pertanto, progettare un percorso di Educazione civica che si sviluppi nell'arco del quinquennio e che possa essere realizzato in modalità interdisciplinare flessibile e trasversale, per **un totale di 33 ore annue**.

Approfondimento

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/agrario/>

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/opzione-sesto-anno-enotecnico/>

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/alberghiero/>

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/agraria-agroalimentare-e-agroindustria-serale-locorotondo/>

<https://www.caramiagigante.edu.it/indirizzo-di-studio/servizi-per-lenogastronomia-e-lospitalita-alberghiera-serale/>



Curricolo di Istituto

I.I.S.S. "BASILE CARAMIA - GIGANTE"

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

L'OFFERTA FORMATIVA L'offerta formativa struttura i processi di insegnamento-apprendimento in modo che essi rispondano esattamente alle indicazioni nazionali ed ai PECUP di competenza, tenendo presente che con essi il MIUR esplicita i LEP (livelli essenziali di prestazione), dunque non il punto di arrivo per gli studenti migliori, bensì i livelli che obbligatoriamente devono essere conseguiti da ciascuno studente nell'esercizio del diritto-dovere all'istruzione. L'azione didattica è finalizzata a:

- sviluppare le competenze chiave di cittadinanza europea che sono riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche);
- operare per la reale personalizzazione dei curricoli, sia in termini di supporto agli alunni in difficoltà, sia nella direzione dello sviluppo delle potenzialità, delle attitudini, della valorizzazione delle eccellenze;
- potenziare la didattica per competenze;
- educare all'autoimprenditorialità.

La proposta progettuale dell'ampliamento dell'offerta formativa mira a potenziare l'inclusione sociale (progetto di vita), la premialità e il merito, nonché la valutazione basata sugli standard di competenza, dei nuovi approcci curricolo-disciplinari (web- conoscenza, reti sociali, mondo digitale, cittadinanza attiva, innovazione tecnologica).

LE ATTIVITÀ DIDATTICHE CURRICULARI

Le attività didattiche curriculari comprendono:

- Indirizzo per il conseguimento del diploma in Agraria: Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" (Settore Tecnologico di Istituto Tecnico) Articolazioni: "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio", "Viticoltura ed enologia" (solo a Locorotondo ed unico in Puglia).
- Sesto anno di Opzione "Enotecnico" (solo a Locorotondo ed unico in Puglia)
- Indirizzo per il conseguimento di qualifica e diploma professionale nel settore alberghiero : Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" (Settore dei Servizi di Istituto Professionale) Articolazioni:



“Enogastronomia”, Servizi di Sala e di Vendita”, “Accoglienza Turistica”. □ Corso Serale Indirizzo “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria” (Settore Tecnologico di Istituto Tecnico) Articolazione: “Produzioni e trasformazioni”. □ Corso Serale Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” (Settore dei Servizi di Istituto Professionale) Articolazioni: “Enogastronomia”

INDIRIZZO “AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA” (SETTORE TECNOLOGICO DI ISTITUTO TECNICO) Con il D.p.R. 15 marzo 2010, recante norme concernenti il riordino degli istituti tecnici ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, registrato dalla Corte dei Conti il 1° giugno 2010, registro 9, foglio 215, (Riforma Gelmini) presso le sedi di Alberobello e Locorotondo è stato attivato a partire dall'anno scolastico 2010-2011 l'indirizzo di studio "Agraria, agroalimentare e agroindustria". Nell'indirizzo sono attuate tre articolazioni: 1. Produzioni e trasformazioni (Alberobello e Locorotondo); 2. Gestione dell'ambiente e del territorio (Alberobello e Locorotondo); 3. Viticoltura ed enologia (Locorotondo) Inoltre, presso la sede di Locorotondo, si svolge il sesto anno di Opzione “Enotecnico”. Dall'a.s. 2017/2018 si dispone, nell'ambito della flessibilità oraria, di aggiungere, nelle classi seconde dell'indirizzo agrario, la compresenza dell'ITP durante una delle due ore di insegnamento di scienze e tecnologie applicate per svolgere esercitazioni agrarie e inoltre si aggiunge un'ora di esercitazioni agrarie svolta solo dall'ITP. Nel primo biennio viene svolto un modulo interdisciplinare integrato che permette agli alunni di svolgere attività pratiche nell'azienda agraria. Le discipline coinvolte sono Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia), Scienze Integrate (Fisica), Scienze Integrate (Chimica), Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica, Scienze e tecnologie applicate (solo al 2° anno), con l'ausilio degli ITP compresenti con dette discipline. Profilo Professionale Il Diplomato in "Agraria, agroalimentare e agroindustria": □ ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente; □ interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici. In particolare, è in grado di: □ collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate; □ controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico; □ individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale; □ intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui; □ controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza; □ esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi; □ effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione;



interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio; □ rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio; □ collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali; □ collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità. Dopo il Diploma Il diplomato in Agraria, agroalimentare e agroindustria è in grado di aggiornare le proprie competenze alla luce del divenire del sapere scientifico anche in relazione al rapido mutamento dei ruoli professionali. Il diplomato è in grado di accedere alla formazione tecnica e professionale post diploma e alla formazione universitaria. Il diploma in Agraria, agroalimentare ed agroindustria dà la possibilità di: □ proseguire gli studi presso corsi ITS (Istruzione Tecnica Superiore) ed altri corsi di specializzazione post diploma □ di esercitare la professione libera come Perito Agrario dopo aver adempiuto a quanto richiesto per l'ammissione all'Esame di Stato di abilitazione professionale e averlo superato. Inoltre, il diplomato in Agraria ha la possibilità di operare come tecnico: □ nelle aziende agricole e agrozootecniche □ nelle industrie agroalimentari e agroindustriali □ nelle imprese commerciali del comparto agroalimentare e agroindustriale □ nei laboratori di analisi chimiche del suolo, dell'acqua e dei prodotti agroalimentari nel settore della tutela e salvaguardia dell'ambiente e del territorio □ nel settore delle bonifiche ambientali □ nella scuola come personale ATA □ negli uffici tecnici Regionali, Provinciali e Comunali che si occupano di Agricoltura, Ambiente, Ecologia e Territorio. Articolazione "Produzioni e trasformazioni" Vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. 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. 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.

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" (SETTORE DEI SERVIZI DI ISTITUTO PROFESSIONALE) In seguito alla legge sulla Riforma dell'Istruzione tecnica e professionale e alle norme introdotte dal regolamento sul riordino degli Istituti professionali, presso la sede di Alberobello è stato attivato a partire dall'anno scolastico 2014-2015 l'indirizzo di studio "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Profilo Professionale Il diplomato di istruzione professionale in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: □ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; □ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle



risorse umane; □ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; □ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; □ comunicare in almeno due lingue straniere; □ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; □ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; □ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" possiedono le seguenti competenze: □ 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 a specifiche necessità dietologiche. □ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. □ 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. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Accoglienza turistica" possiedono le seguenti competenze: □ Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. □ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. □ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.



Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. Dopo il diploma Il diploma in Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera dà la possibilità di:

- Controllare gli alimenti e le bevande sotto vari profili
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- 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. Il diplomato di istruzione professionale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:
- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I





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

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

La continuità dei percorsi individuali di apprendimento degli alunni si valorizza attraverso le seguenti azioni; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN INGRESSO con gli istituti secondari di I grado: Open Day, accoglienza, predisposizione di moduli formativi integrati; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN USCITA con l'Università, per l'orientamento in uscita, nonché attività di preparazione ai test universitari; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO attraverso attività di PCTO ed incontri con associazioni di categoria; ATTIVITÀ DI RIORIENTAMENTO con gli Enti di Formazione professionale, finalizzata al recupero della dispersione scolastica e alla promozione del successo formativo (progettazione integrata con gli altri Enti istituzionali locali, provinciali, regionali, nazionali ed europei); PROMOZIONE E POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO, finalizzato alle attività di riorientamento, esami di idoneità, esami integrativi, recupero delle carenze e dei debiti formativi.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Il nostro istituto sviluppa in modo condiviso e unitario le competenze trasversali riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche).



Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Le "competenze di cittadinanza" richieste dalla normativa italiana, in coerenza con le "competenze chiave per l'apprendimento permanente" indicate dalle più recenti indicazioni europee (Raccomandazione del Consiglio europeo relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, 23 maggio 2018) costituiscono una priorità all'interno del curricolo del nostro Istituto. COMPETENZE DI CITTADINANZA: Imparare ad imparare - Comunicare - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Risolvere problemi - Progettare - Agire in modo autonomo e responsabile - Collaborare e partecipare COMPETENZE CHIAVE (EUROPEE) PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Competenza alfabetica funzionale - Competenza multilinguistica - Competenza digitale - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali - Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria - Competenza imprenditoriale - Competenza in materia di cittadinanza Tutte le discipline concorrono in egual misura al raggiungimento di tali competenze, non solo attraverso l'insegnamento di contenuti specifici, ma soprattutto operando scelte metodologiche attive e collaborative. Giocano un ruolo altrettanto importante i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, di Educazione Civica, ma anche la partecipazione alla vita dell'istituto e ai progetti di carattere extra-curricolare.

Utilizzo della quota di autonomia

Dall'a.s. 2017/2018 si dispone, nell'ambito della flessibilità oraria, di aggiungere, nelle classi seconde dell'indirizzo agrario, la compresenza dell'ITP durante una delle due ore di insegnamento di Scienze e tecnologie applicate per svolgere Esercitazioni agrarie aggiungendo un'ora di Esercitazioni agrarie svolta solo dall'ITP. Nel primo biennio viene svolto un modulo interdisciplinare integrato che permette agli alunni di svolgere attività pratiche nell'azienda agraria. Le discipline coinvolte sono Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia), Scienze Integrate (Fisica), Scienze Integrate (Chimica), Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica, Scienze e tecnologie applicate (solo al 2° anno), con l'ausilio degli ITP compresenti con dette discipline. L'insegnamento di Educazione Civica, nell'ambito della flessibilità oraria per l'indirizzo tecnico, prevede un'ora settimanale attribuita a discipline concorrenti individuate all'interno del Consiglio di classe e coordinate dal docente di discipline giuridico economiche.



Insegnamenti opzionali

Sesto anno di Opzione "Enotecnico" Il corso di specializzazione per Enotecnico si articola in 1056 ore di attività teorica di tipo laboratoriale, di cui 330 di attività pratiche e 400 ore di PCTO, svolte presso aziende specializzate nel settore enologico. L'ENOTECNICO è un professionista che, dalla coltivazione della vite alla raccolta dell'uva, alla sua vinificazione e all'imbottigliamento del prodotto ottenuto, sovrintende e determina quanto serve, sia pure a diversi livelli, per la produzione di vino e di altri prodotti derivanti dalla vite, fino ad arrivare alla loro commercializzazione. La sua professionalità si sviluppa principalmente nella responsabilità e nella gestione di complessi viticoli, enologici e vitivincoli con grandi ricadute anche sulla salubrità e genuinità del vino e pertanto verso i consumatori. La sua attività può esplicarsi in una o più delle cinque fasi produttive che caratterizzano la filiera vitivinicola: Produzione dell'uva Trasformazione dell'uva, produzione del vino Controllo di qualità delle produzioni enologiche Marketing e Commercializzazione dei prodotti enologici Analisi chimica e microbiologica del mosto e del vino In particolare, le conoscenze e competenze acquisite durante il corso di specializzazione consentiranno al futuro Enotecnico di: Organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili; Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio; Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare; Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto; Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative; Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione; Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali. Le competenze acquisite sono sfruttabili nelle seguenti attività ed impieghi: conduzione e gestione di vigneti, ma anche arboreti; conduzione e gestione di cantine, ma anche industrie agroalimentari in genere; rappresentanza di prodotti enologici, ma anche agroalimentari in genere, gestione e conduzione di laboratori di analisi enologica, ma anche agraria ed alimentare; nella partecipazione a concorsi nell'ambito delle istituzioni dedite al controllo alimentare (es. ICQRF, NAS, Camera di Commercio). La specializzazione di Enotecnico dà titolo per accedere agli Esami di Stato per Perito Agrario evitando il tirocinio professionale



presso lo studio di un tecnico abilitato. Inoltre, il protocollo siglato tra l'Associazione Enologi ed Enotecnici italiani e l'Ateneo abruzzese dà la possibilità di ottenere fino a un massimo di 12 CFU a coloro che, iscritti ad Asso-enologi, hanno conseguito il diploma di specializzazione di Enotecnico e si sono iscritti al primo anno del Corso di Viticoltura ed Enologia a partire dall'anno accademico 2020-2021.

Dettaglio Curricolo plesso: ALBEROBELLO

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Piano di studi

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il percorso si articola in cinque anni.

Il biennio presenta una struttura unitaria e consente il raggiungimento degli obiettivi fondamentali dell'obbligo di istruzione e crea le basi di una formazione professionalizzante. Il relativo quadro orario è composto di attività e insegnamenti di istruzione generale e di attività e insegnamenti di indirizzo.

Il successivo triennio è articolato con una struttura oraria ripartita in un terzo, quarto e quinto anno e si caratterizza per la prevalenza delle ore dell'Area di indirizzo rispetto a quelle dell'Area di istruzione generale, nonché per una più incisiva dimensione laboratoriale.

PROFILO DI INDIRIZZO



Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Profilo Professionale

Il Diplomato in "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera":

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza in uscita n. 1 | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza in uscita n. 2 | Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza in uscita n. 3 | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Competenza in uscita n. 4 | Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza in uscita n. 5 | Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza in uscita n. 6 | Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture,



delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza in uscita n. 7 | Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza in uscita n. 8 | Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

Competenza in uscita n. 9 | Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza in uscita n. 10 | Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza in uscita n. 11 | 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.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I



Classe II





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

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

La continuità dei percorsi individuali di apprendimento degli alunni si valorizza attraverso le seguenti azioni; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN INGRESSO con gli istituti secondari di I grado: Open Day, accoglienza, predisposizione di moduli formativi integrati; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN USCITA con l'Università, per l'orientamento in uscita, nonché attività di preparazione ai test universitari; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO attraverso attività di PCTO ed incontri con associazioni di categoria;; ATTIVITÀ DI RIORIENTAMENTO con gli Enti di Formazione professionale, finalizzata al recupero della dispersione scolastica e alla promozione del successo formativo (progettazione integrata con gli altri Enti istituzionali locali, provinciali, regionali, nazionali ed europei); PROMOZIONE E POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO, finalizzato alle attività di riorientamento, esami di idoneità, esami integrativi, recupero delle carenze e dei debiti formativi.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Sviluppare le competenze chiave di cittadinanza europea che sono riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche); • operare per la reale personalizzazione dei curricoli, sia in termini di supporto agli alunni in difficoltà, sia nella direzione dello sviluppo delle potenzialità, delle attitudini, della valorizzazione delle eccellenze; • potenziare la didattica per competenze; • educare all'autoimprenditorialità. La proposta progettuale dell'ampliamento dell'offerta formativa



mira a potenziare l'inclusione sociale (progetto di vita), la premialità e del merito, nonché la valutazione basata sugli standard di competenza, dei nuovi approcci curricolo-disciplinari (web- conoscenza, reti sociali, mondo digitale, cittadinanza attiva, innovazione tecnologica)

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Le "competenze di cittadinanza" richieste dalla normativa italiana, in coerenza con le "competenze chiave per l'apprendimento permanente" indicate dalle più recenti indicazioni europee (Raccomandazione del Consiglio europeo relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, 23 maggio 2018) costituiscono una priorità all'interno del curricolo del nostro Istituto. **COMPETENZE DI CITTADINANZA:** Imparare ad imparare - Comunicare - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Risolvere problemi - Progettare - Agire in modo autonomo e responsabile - Collaborare e partecipare **COMPETENZE CHIAVE (EUROPEE) PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:** Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Competenza alfabetica funzionale - Competenza multilinguistica - Competenza digitale - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali - Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria - Competenza imprenditoriale - Competenza in materia di cittadinanza Tutte le discipline concorrono in egual misura al raggiungimento di tali competenze, non solo attraverso l'insegnamento di contenuti specifici, ma soprattutto operando scelte metodologiche attive e collaborative. Giocano un ruolo altrettanto importante i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, di Educazione Civica, ma anche la partecipazione alla vita dell'istituto e ai progetti di carattere extra-curricolare.

Utilizzo della quota di autonomia

L'insegnamento di Educazione Civica prevede un'ora settimanale attribuita a discipline concorrenti individuate all'interno del Consiglio di classe e coordinate dal docente di discipline giuridico economiche

Dettaglio Curricolo plesso: IPSSEO ALBEROBELLO SERALE



SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Il percorso di istruzione per adulti è stato attivato per rispondere alle esigenze di di formazione di adulti che intendono rientrare nel sistema formativo. il corso è caratterizzato da - riduzione dell'orario settimanale di lezione; - riconoscimento di crediti formali, professionali e personali; - uso di metodologie didattiche specifiche per gli adulti; - impianto modulare dell'attività didattica; - flessibilità dei percorsi formativi

Obiettivi del corso offrire occasioni di promozione socio-culturale, stimolare la ripresa degli studi, migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro, facilitare la riconversione professionale per gli adulti che debbono ricomporre la propria identità professionale, rispondere alle esigenze socio-economiche-professionali del territorio, favorire l'integrazione culturale e professionale

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" (SETTORE DEI SERVIZI DI ISTITUTO PROFESSIONALE) Profilo Professionale

Il diplomato di istruzione professionale in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

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

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e



vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" possiedono le seguenti competenze: □ 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 a specifiche necessità dietologiche. □ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. □ 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. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Accoglienza turistica" possiedono le seguenti competenze: □ Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. □ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. □ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

Dopo il diploma Il diploma in Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera dà la possibilità di: □ Controllare gli alimenti e le bevande sotto vari profili □ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela □ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati □ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali □ 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. Il diplomato di istruzione professionale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: □ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; □ organizzare



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

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

Riconoscimento di crediti formali, professionali e personali pregressi ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN USCITA con l'Università, per l'orientamento in uscita, nonché attività di preparazione ai test universitari; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO attraverso incontri con associazioni di categoria;; ATTIVITÀ DI RIORIENTAMENTO con gli Enti di Formazione professionale, finalizzata al recupero della dispersione scolastica e alla promozione del successo formativo (progettazione integrata con gli altri Enti istituzionali locali, provinciali, regionali, nazionali ed europei); PROMOZIONE E POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO,

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Sviluppare le competenze chiave di cittadinanza europea che sono riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche); • operare per la reale personalizzazione dei curricoli, sia in termini di supporto agli alunni in difficoltà, sia nella direzione dello sviluppo delle potenzialità, delle attitudini, della valorizzazione delle eccellenze; • potenziare la didattica per competenze; • educare all'autoimprenditorialità. La proposta progettuale dell'ampliamento dell'offerta formativa mira a potenziare l'inclusione sociale (progetto di vita), la premialità e del merito, nonché la valutazione basata sugli standard di competenza, dei nuovi approcci curricolo-disciplinari



(web- conoscenza, reti sociali, mondo digitale, cittadinanza attiva, innovazione tecnologica)

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Le "competenze di cittadinanza" richieste dalla normativa italiana, in coerenza con le "competenze chiave per l'apprendimento permanente" indicate dalle più recenti indicazioni europee (Raccomandazione del Consiglio europeo relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, 23 maggio 2018) costituiscono una priorità all'interno del curricolo del nostro Istituto. **COMPETENZE DI CITTADINANZA:** Imparare ad imparare - Comunicare - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Risolvere problemi - Progettare - Agire in modo autonomo e responsabile - Collaborare e partecipare **COMPETENZE CHIAVE (EUROPEE) PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:** Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Competenza alfabetica funzionale - Competenza multilinguistica - Competenza digitale - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali - Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria - Competenza imprenditoriale - Competenza in materia di cittadinanza Tutte le discipline concorrono in egual misura al raggiungimento di tali competenze, non solo attraverso l'insegnamento di contenuti specifici, ma soprattutto operando scelte metodologiche attive e collaborative. Giocano un ruolo altrettanto importante i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, di Educazione Civica, ma anche la partecipazione alla vita dell'istituto e ai progetti di carattere extra-curricolare.

Dettaglio Curricolo plesso: GIGANTE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Indirizzo per il conseguimento del diploma in Agraria: Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e



Agroindustria" (Settore Tecnologico di Istituto Tecnico) Articolazioni: "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio" Nell'indirizzo sono attuate tre articolazioni: 1. Produzioni e trasformazioni (Alberobello e Locorotondo); 2. Gestione dell'ambiente e del territorio (Alberobello e Locorotondo); 3. Viticoltura ed enologia (Locorotondo) Inoltre, presso la sede di Locorotondo, si svolge il sesto anno di Opzione "Enotecnico". Dall'a.s. 2017/2018 si dispone, nell'ambito della flessibilità oraria, di aggiungere, nelle classi seconde dell'indirizzo agrario, la compresenza dell'ITP durante una delle due ore di insegnamento di scienze e tecnologie applicate per svolgere esercitazioni agrarie e inoltre si aggiunge un'ora di esercitazioni agrarie svolta solo dall'ITP. Nel primo biennio viene svolto un modulo interdisciplinare integrato che permette agli alunni di svolgere attività pratiche nell'azienda agraria. Le discipline coinvolte sono Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia), Scienze Integrate (Fisica), Scienze Integrate (Chimica), Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica, Scienze e tecnologie applicate (solo al 2° anno), con l'ausilio degli ITP compresenti con dette discipline. Profilo Professionale Il Diplomato in "Agraria, agroalimentare e agroindustria": □ ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente; □ interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici. In particolare, è in grado di: □ collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate; □ controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico; □ individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale; □ intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui; □ controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza; □ esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi; □ effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio; □ rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio; □ collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali; □ collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità. Dopo il Diploma Il diplomato in Agraria, agroalimentare e agroindustria è in grado di aggiornare le proprie competenze alla luce del divenire del sapere scientifico anche in relazione al rapido mutamento dei ruoli professionali. Il diplomato è in grado di accedere alla formazione tecnica e professionale post diploma e alla formazione universitaria.



Il diploma in Agraria, agroalimentare ed agroindustria dà la possibilità di: □ proseguire gli studi presso corsi ITS (Istruzione Tecnica Superiore) ed altri corsi di specializzazione post diploma □ di esercitare la professione libera come Perito Agrario dopo aver adempiuto a quanto richiesto per l'ammissione all'Esame di Stato di abilitazione professionale e averlo superato. Inoltre, il diplomato in Agraria ha la possibilità di operare come tecnico: □ nelle aziende agricole e agrozootecniche □ nelle industrie agroalimentari e agroindustriali □ nelle imprese commerciali del comparto agroalimentare e agroindustriale □ nei laboratori di analisi chimiche del suolo, dell'acqua e dei prodotti agroalimentari nel settore della tutela e salvaguardia dell'ambiente e del territorio □ nel settore delle bonifiche ambientali □ nella scuola come personale ATA □ negli uffici tecnici Regionali, Provinciali e Comunali che si occupano di Agricoltura, Ambiente, Ecologia e Territorio. Articolazione "Produzioni e trasformazioni" Vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. 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. 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.

Aspetti qualificanti del curriculum

Curricolo verticale

La continuità dei percorsi individuali di apprendimento degli alunni si valorizza attraverso le seguenti azioni; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN INGRESSO con gli istituti secondari di I grado: Open Day, accoglienza, predisposizione di moduli formativi integrati; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN USCITA con l'Università, per l'orientamento in uscita, nonché attività di preparazione ai test universitari; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO attraverso attività di PCTO ed incontri con associazioni di categoria;; ATTIVITÀ DI RIORIENTAMENTO con gli Enti di Formazione professionale, finalizzata al recupero della dispersione scolastica e alla promozione del successo formativo (progettazione integrata con gli altri Enti istituzionali locali, provinciali, regionali, nazionali ed europei); PROMOZIONE E POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO, finalizzato alle attività di riorientamento, esami di idoneità, esami integrativi, recupero delle carenze e dei debiti formativi.



Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Il nostro istituto sviluppa in modo condiviso e unitario le competenze trasversali riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche).

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Le "competenze di cittadinanza" richieste dalla normativa italiana, in coerenza con le "competenze chiave per l'apprendimento permanente" indicate dalle più recenti indicazioni europee (Raccomandazione del Consiglio europeo relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, 23 maggio 2018) costituiscono una priorità all'interno del curricolo del nostro Istituto. **COMPETENZE DI CITTADINANZA:** Imparare ad imparare - Comunicare - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Risolvere problemi - Progettare - Agire in modo autonomo e responsabile - Collaborare e partecipare **COMPETENZE CHIAVE (EUROPEE) PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:** Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Competenza alfabetica funzionale - Competenza multilinguistica - Competenza digitale - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali - Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria - Competenza imprenditoriale - Competenza in materia di cittadinanza Tutte le discipline concorrono in egual misura al raggiungimento di tali competenze, non solo attraverso l'insegnamento di contenuti specifici, ma soprattutto operando scelte metodologiche attive e collaborative. Giocano un ruolo altrettanto importante i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, di Educazione Civica, ma anche la partecipazione alla vita dell'istituto e ai progetti di carattere extra-curricolare

Utilizzo della quota di autonomia

L'insegnamento di Educazione Civica, nell'ambito della flessibilità oraria per l'indirizzo tecnico, prevede un'ora settimanale attribuita a discipline concorrenti individuate all'interno del Consiglio di classe e coordinate dal docente di discipline giuridico economiche



Dettaglio Curricolo plesso: BASILE CARAMIA

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

L'OFFERTA FORMATIVA L'offerta formativa struttura i processi di insegnamento-apprendimento in modo che essi rispondano esattamente alle indicazioni nazionali ed ai PECUP di competenza, tenendo presente che con essi il MIUR esplicita i LEP (livelli essenziali di prestazione), dunque non il punto di arrivo per gli studenti migliori, bensì i livelli che obbligatoriamente devono essere conseguiti da ciascuno studente nell'esercizio del diritto-dovere all'istruzione. L'azione didattica è finalizzata a:

- sviluppare le competenze chiave di cittadinanza europea che sono riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche);
- operare per la reale personalizzazione dei curricoli, sia in termini di supporto agli alunni in difficoltà, sia nella direzione dello sviluppo delle potenzialità, delle attitudini, della valorizzazione delle eccellenze;
- potenziare la didattica per competenze;
- educare all'autoimprenditorialità.

La proposta progettuale dell'ampliamento dell'offerta formativa mira a potenziare l'inclusione sociale (progetto di vita), la premialità e il merito, nonché la valutazione basata sugli standard di competenza, dei nuovi approcci curricolo-disciplinari (web- conoscenza, reti sociali, mondo digitale, cittadinanza attiva, innovazione tecnologica).

LE ATTIVITÀ DIDATTICHE CURRICULARI Le attività didattiche curriculari comprendono:

- Indirizzo per il conseguimento del diploma in Agraria: Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" (Settore Tecnologico di Istituto Tecnico) Articolazioni: "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio", "Viticultura ed enologia" (solo a Locorotondo ed unico in Puglia).
- Sesto anno di Opzione "Enotecnico" (solo a Locorotondo ed unico in Puglia)

INDIRIZZO "AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA" (SETTORE TECNOLOGICO DI ISTITUTO TECNICO) Con il D.p.R. 15 marzo 2010, recante norme concernenti il riordino degli istituti tecnici ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, registrato dalla Corte dei Conti il 1° giugno 2010, registro 9, foglio 215, (Riforma Gelmini) presso le sedi di Alberobello e Locorotondo è stato attivato a partire dall'anno



scolastico 2010-2011 l'indirizzo di studio "Agraria, agroalimentare e agroindustria". Nell'indirizzo sono attuate tre articolazioni: 1. Produzioni e trasformazioni (Alberobello e Locorotondo); 2. Gestione dell'ambiente e del territorio (Alberobello e Locorotondo); 3. Viticoltura ed enologia (Locorotondo) Inoltre, presso la sede di Locorotondo, si svolge il sesto anno di Opzione "Enotecnico". Dall'a.s. 2017/2018 si dispone, nell'ambito della flessibilità oraria, di aggiungere, nelle classi seconde dell'indirizzo agrario, la compresenza dell'ITP durante una delle due ore di insegnamento di scienze e tecnologie applicate per svolgere esercitazioni agrarie e inoltre si aggiunge un'ora di esercitazioni agrarie svolta solo dall'ITP. Nel primo biennio viene svolto un modulo interdisciplinare integrato che permette agli alunni di svolgere attività pratiche nell'azienda agraria. Le discipline coinvolte sono Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia), Scienze Integrate (Fisica), Scienze Integrate (Chimica), Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica, Scienze e tecnologie applicate (solo al 2° anno), con l'ausilio degli ITP compresenti con dette discipline. Profilo Professionale Il Diplomato in "Agraria, agroalimentare e agroindustria": □ ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente; □ interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici. In particolare, è in grado di: □ collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate; □ controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico; □ individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale; □ intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui; □ controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza; □ esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi; □ effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio; □ rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio; □ collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali; □ collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità. Dopo il Diploma Il diplomato in Agraria, agroalimentare e agroindustria è in grado di aggiornare le proprie competenze alla luce del divenire del sapere scientifico anche in relazione al rapido mutamento dei ruoli professionali. Il diplomato è in grado di accedere alla formazione tecnica e professionale post diploma e alla formazione universitaria. Il diploma in Agraria, agroalimentare ed agroindustria dà la possibilità di: □ proseguire gli studi



presso corsi ITS (Istruzione Tecnica Superiore) ed altri corsi di specializzazione post diploma □ di esercitare la professione libera come Perito Agrario dopo aver adempiuto a quanto richiesto per l'ammissione all'Esame di Stato di abilitazione professionale e averlo superato. Inoltre, il diplomato in Agraria ha la possibilità di operare come tecnico: □ nelle aziende agricole e agrozootecniche □ nelle industrie agroalimentari e agroindustriali □ nelle imprese commerciali del comparto agroalimentare e agroindustriale □ nei laboratori di analisi chimiche del suolo, dell'acqua e dei prodotti agroalimentari nel settore della tutela e salvaguardia dell'ambiente e del territorio □ nel settore delle bonifiche ambientali □ nella scuola come personale ATA □ negli uffici tecnici Regionali, Provinciali e Comunali che si occupano di Agricoltura, Ambiente, Ecologia e Territorio. Articolazione "Produzioni e trasformazioni" Vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. 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. 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.

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

La continuità dei percorsi individuali di apprendimento degli alunni si valorizza attraverso le seguenti azioni; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN INGRESSO con gli istituti secondari di I grado: Open Day, accoglienza, predisposizione di moduli formativi integrati; ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN USCITA con l'Università, per l'orientamento in uscita, nonché attività di preparazione ai test universitari; ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO attraverso attività di PCTO ed incontri con associazioni di categoria;; ATTIVITÀ DI RIORIENTAMENTO con gli Enti di Formazione professionale, finalizzata al recupero della dispersione scolastica e alla promozione del successo formativo (progettazione integrata con gli altri Enti istituzionali locali, provinciali, regionali, nazionali ed europei); PROMOZIONE E POTENZIAMENTO DEL SUCCESSO FORMATIVO, finalizzato alle attività di riorientamento, esami di idoneità, esami integrativi, recupero delle carenze e dei debiti formativi.



Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Il nostro istituto sviluppa in modo condiviso e unitario le competenze trasversali riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche).

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Le "competenze di cittadinanza" richieste dalla normativa italiana, in coerenza con le "competenze chiave per l'apprendimento permanente" indicate dalle più recenti indicazioni europee (Raccomandazione del Consiglio europeo relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, 23 maggio 2018) costituiscono una priorità all'interno del curricolo del nostro Istituto. **COMPETENZE DI CITTADINANZA:** Imparare ad imparare - Comunicare - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Risolvere problemi - Progettare - Agire in modo autonomo e responsabile - Collaborare e partecipare **COMPETENZE CHIAVE (EUROPEE) PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:** Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Competenza alfabetica funzionale - Competenza multilinguistica - Competenza digitale - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali - Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria - Competenza imprenditoriale - Competenza in materia di cittadinanza Tutte le discipline concorrono in egual misura al raggiungimento di tali competenze, non solo attraverso l'insegnamento di contenuti specifici, ma soprattutto operando scelte metodologiche attive e collaborative. Giocano un ruolo altrettanto importante i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, di Educazione Civica, ma anche la partecipazione alla vita dell'istituto e ai progetti di carattere extra-curricolare.

Utilizzo della quota di autonomia

Dall'a.s. 2017/2018 si dispone, nell'ambito della flessibilità oraria, di aggiungere, nelle classi seconde dell'indirizzo agrario, la compresenza dell'ITP durante una delle due ore di insegnamento di scienze e tecnologie applicate per svolgere esercitazioni agrarie e inoltre si aggiunge un'ora di esercitazioni agrarie svolta solo dall'ITP. Nel primo biennio viene svolto



un modulo interdisciplinare integrato che permette agli alunni di svolgere attività pratiche nell'azienda agraria. Le discipline coinvolte sono Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia), Scienze Integrate (Fisica), Scienze Integrate (Chimica), Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica, Scienze e tecnologie applicate (solo al 2° anno), con l'ausilio degli ITP compresenti con dette discipline. L'insegnamento di Educazione Civica, nell'ambito della flessibilità oraria per l'indirizzo tecnico, prevede un'ora settimanale attribuita a discipline concorrenti individuate all'interno del Consiglio di classe e coordinate dal docente di discipline giuridico economiche

Insegnamenti opzionali

Sesto anno di Opzione "Enotecnico" Il corso di specializzazione per Enotecnico si articola in 1056 ore di attività teorica di tipo laboratoriale, di cui 330 di attività pratiche e 400 ore di alternanza Scuola Lavoro, svolte presso aziende specializzate nel settore enologico.

L'ENOTECNICO è un professionista che, dalla coltivazione della vite alla raccolta dell'uva, alla sua vinificazione e all'imbottigliamento del prodotto ottenuto, sovrintende e determina quanto serve, sia pure a diversi livelli, per la produzione di vino e di altri prodotti derivanti dalla vite, fino ad arrivare alla loro commercializzazione. La sua professionalità si sviluppa principalmente nella responsabilità e nella gestione di complessi viticoli, enologici e vitivinicoli con grandi ricadute anche sulla salubrità e genuinità del vino e pertanto verso i consumatori. La sua attività può esplicarsi in una o più delle cinque fasi produttive che caratterizzano la filiera vitivinicola: Produzione dell'uva Trasformazione dell'uva, produzione del vino Controllo di qualità delle produzioni enologiche Marketing e Commercializzazione dei prodotti enologici Analisi chimica e microbiologica del mosto e del vino In particolare, le conoscenze e competenze acquisite durante il corso di specializzazione consentiranno al futuro Enotecnico di: Organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili; Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio; Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare; Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto; Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative;



Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione; Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali. Le competenze acquisite sono sfruttabili nelle seguenti attività ed impieghi: conduzione e gestione di vigneti, ma anche arboreti; conduzione e gestione di cantine, ma anche industrie agroalimentari in genere; rappresentanza di prodotti enologici, ma anche agroalimentari in genere, gestione e conduzione di laboratori di analisi enologica, ma anche agraria ed alimentare; nella partecipazione a concorsi nell'ambito delle istituzioni dedite al controllo alimentare (es. ICQRF, NAS, Camera di Commercio). La specializzazione di Enotecnico da titolo per accedere agli Esami di Stato per Perito Agrario evitando il tirocinio professionale presso lo studio di un tecnico abilitato. Inoltre, il protocollo siglato tra l'Associazione Enologi ed Enotecnici italiani e l'Ateneo abruzzese dà la possibilità di ottenere fino a un massimo di 12 CFU a coloro che, iscritti ad Asso-enologi, hanno conseguito il diploma di specializzazione di Enotecnico e si sono iscritti al primo anno del Corso di Viticoltura ed Enologia a partire dall'anno accademico 2020-2021.

Dettaglio Curricolo plesso: **BASILE CARAMIA SERALE**

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Indirizzo Cerere unitario corso serale Struttura del corso A partire dal 2003 è stato istituito un corso serale per studenti lavoratori di durata triennale. Viene svolto presso le due sedi di Locorotondo e di Alberobello in orario pomeridiano dal lunedì al venerdì. Il corso serale, conformemente al Nuovo Regolamento per i Corsi d'Istruzione per Adulti, in vigore dall'A.S. 2014/15, ha una monte ore settimanale pari a 23. Obiettivi del corso Il corso risponde ai bisogni di quelle utenze particolari che per svariati motivi (recupero delle carenze nella formazione di base, riconversione professionale, educazione permanente, ...) intendono accedere o completare l'istruzione scolastica superiore. L'istituzione del corso serale si ispira al principio,



ampiamente riconosciuto a livello nazionale e comunitario, che l'educazione permanente è uno strumento fondamentale per assicurare a tutti l'opportunità di raggiungere adeguati livelli culturali e di sviluppare conoscenze e abilità coerenti con le proprie attitudini e funzionali all'inserimento/reinserimento nella vita sociale e nel mondo del lavoro. Pertanto, il corso serale oltre al conseguimento del diploma di Perito Agrario è volto a: offrire occasioni di promozione socio-culturale, stimolare la ripresa degli studi, migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro, facilitare la riconversione professionale per gli adulti che debbono ricomporre la propria identità professionale, rispondere alle esigenze socio-economiche-professionali del territorio, favorire l'integrazione culturale e professionale degli immigrati che operano nel settore agricolo

Riconoscimento dei crediti Le competenze già possedute dagli studenti vengono prese in considerazione come crediti per l'accesso differenziato al percorso scolastico. Vengono valutati: studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in istituti d'istruzione e/o d'istruzione e formazione professionali statali, regionali o legalmente riconosciuti; esperienze maturate in ambito lavorativo o studi personali coerenti con l'indirizzo di studi.

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

Riconoscimento dei crediti Le competenze già possedute dagli studenti vengono prese in considerazione come crediti per l'accesso differenziato al percorso scolastico. Vengono valutati: studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in istituti d'istruzione e/o d'istruzione e formazione professionali statali, regionali o legalmente riconosciuti; esperienze maturate in ambito lavorativo o studi personali coerenti con l'indirizzo di studi.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Il nostro istituto sviluppa in modo condiviso e unitario le competenze trasversali riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche).

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Le "competenze di cittadinanza" richieste dalla normativa italiana, in coerenza con le



“competenze chiave per l'apprendimento permanente” indicate dalle più recenti indicazioni europee (Raccomandazione del Consiglio europeo relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, 23 maggio 2018) costituiscono una priorità all'interno del curricolo del nostro Istituto. **COMPETENZE DI CITTADINANZA:** Imparare ad imparare - Comunicare - Acquisire ed interpretare l'informazione - Individuare collegamenti e relazioni - Risolvere problemi - Progettare - Agire in modo autonomo e responsabile - Collaborare e partecipare **COMPETENZE CHIAVE (EUROPEE) PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:** Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Competenza alfabetica funzionale - Competenza multilinguistica - Competenza digitale - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali - Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria - Competenza imprenditoriale - Competenza in materia di cittadinanza Tutte le discipline concorrono in egual misura al raggiungimento di tali competenze, non solo attraverso l'insegnamento di contenuti specifici, ma soprattutto operando scelte metodologiche attive e collaborative. Giocano un ruolo altrettanto importante i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, di Educazione Civica, ma anche la partecipazione alla vita dell'istituto e ai progetti di carattere extra-curricolare.

Utilizzo della quota di autonomia

L'insegnamento di Educazione Civica, nell'ambito della flessibilità oraria per l'indirizzo tecnico, prevede un'ora settimanale attribuita a discipline concorrenti individuate all'interno del Consiglio di classe e coordinate dal docente di discipline giuridico economiche



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

I.I.S.S. "BASILE CARAMIA - GIGANTE" (ISTITUTO PRINCIPALE)

○ **Azione n° 1: Formazione degli studenti nel settore STEM**

La formazione di competenze STEM è un'istanza importante anche per il nostro istituto, in quanto concorre a costruire profili professionali in grado di inserirsi in maniera attiva e costruttiva nella società tecnologica, risolvendo problemi e proponendo soluzioni.

A tal fine, occorre introdurre ed applicare metodologie di apprendimento basate sullo sviluppo del pensiero critico e su un approccio multidisciplinare, indagativo e sperimentale allo studio dei fenomeni e dei problemi del mondo reale.

La formazione delle competenze STEM sarà perseguita attraverso diversi interventi, tra loro interconnessi, da inserire in modo programmatico nell'offerta formativa della scuola.

Applicare il metodo scientifico in attività curriculari e extra-curriculari

Si procederà, innanzitutto, ad integrare i piani curriculari, in particolare del primo biennio, definendo ed attuando moduli e progetti interdisciplinari che coinvolgano i docenti delle discipline scientifiche e tecnologiche.

Si progetteranno e si svolgeranno, inoltre, attività pratiche e laboratoriali in cui conoscere ed applicare i principi del metodo sperimentale. Applicando metodologie basate sull'indagine (ad es. IBSE), gli studenti impareranno ad osservare i fenomeni a formulare ipotesi interpretative, a predisporre ed attuare esperimenti, a formalizzare i risultati.

Educare al fare

Saranno definite e svolte, anche in orario pomeridiano, attività laboratoriali in cui la



scoperta ed il consolidamento dei saperi avverranno coinvolgendo gli studenti nello sviluppo di progetti e nella realizzazione di prodotti. Le attività serviranno, anche, a potenziare la creatività degli studenti e le loro capacità di problem solving, a stimolare la curiosità e l'entusiasmo, ad abituare al team working.

Sviluppo del pensiero computazionale

Saranno progettate e svolte, anche in orario pomeridiano, attività didattiche per sviluppare il pensiero computazionale attraverso il coding e la robotica. Gli studenti utilizzeranno le procedure del coding per analizzare i diversi aspetti di un problema e per definire gli algoritmi necessari alla sua soluzione trasformandoli, attraverso linguaggi di programmazione visuali a blocco, in sequenze di istruzioni per il computer. Il coding sarà abbinato ad attività di robotica educativa.

Orientamento alle professioni STEM

Saranno promosse collaborazioni con aziende, istituti di ricerca, università e organizzazioni che operano nei settori STEM, organizzando stage, percorsi PCTO e visite guidate. Si cercherà di rendere consapevoli studentesse e studenti delle opportunità e dell'importanza delle carriere STEM, attraverso incontri con professionisti del settore, la partecipazione ad eventi e convegni e percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM.

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
- 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
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM



Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Saranno definiti criteri di valutazione specifici per le competenze STEM, in base all'attività proposta, che tengano conto delle abilità pratiche dello studente (saper utilizzare materiali e strumentazione in modo sicuro ed efficiente), della capacità di risolvere problemi e di applicare le conoscenze, della predisposizione alla collaborazione e al lavoro di squadra, dello sviluppo del pensiero critico ed analitico, della capacità di approcciare i problemi in modo creativo, originale ed innovativo.



Moduli di orientamento formativo

I.I.S.S. "BASILE CARAMIA - GIGANTE" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe I (agrario e alberghiero)

Si allega file pdf con il Piano di Orientamento dell'Istituto

Allegato:

PO_e_Moduli Orientamento_classi_1.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe I	20	10	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Educazione civica, Educazione alla salute, visite guidate sul territorio



Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe II (agrario e alberghiero)

Si allega file pdf.

Allegato:

Moduli Orientamento_classi_2.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe II	20	10	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Educazione civica, Educazione alla salute, Orientamento scelta articolazione, incontri con soggetti del terzo settore

Scuola Secondaria II grado



○ **Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo per la classe III (agrario e alberghiero)**

Si allega file pdf.

Allegato:

Moduli Orientamento_classi_3.pdf

Numero di ore complessive

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

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Educazione civica, Educazione alla salute, visite guidate sul territorio, attività orientative

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 4: Modulo di orientamento formativo per la classe IV (agrario e alberghiero)**

Si allega file pdf.



Allegato:

Moduli Orientamento_classi_4.pdf

Numero di ore complessive

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

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Educazione civica, Educazione alla salute, visite guidate sul territorio, attività orientative

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 5: Modulo di orientamento formativo per la classe V (agrario e alberghiero) e classe VI (specializzazione enotecnico)**

Si allega file pdf. Il modulo di Orientamento proposto ha valenza anche per la classe 6 (corso di specializzazione per Enotecnico).

Allegato:



Moduli Orientamento_classi_5.pdf

Numero di ore complessive

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

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- Educazione civica, Educazione alla salute, visite guidate sul territorio, attività orientative



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

● P.C.T.O. (ex Alternanza Scuola Lavoro)

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, già Alternanza Scuola Lavoro, rivisti dalla Legge n. 145 del 30/12/2018, si configurano come centro di apprendimento che ribalta il rapporto gerarchico tra sapere teorico e sapere pratico, stabilendo una equivalenza tra competenze acquisite in aula e competenze acquisite sul lavoro. Il principio che ne deriva è che in tutti i percorsi formativi alcune competenze possono essere acquisite a pieno titolo non solo da un lavoratore che torna in formazione, ma anche da uno studente che, in quanto tale, fa un'esperienza di lavoro.

Questo è da tempo riconosciuto anche nella normativa italiana. Con la Legge 28/03/2003, n. 53 all'art. 4 viene introdotta la possibilità di effettuare l'intera formazione, attraverso periodi di studio e di lavoro, sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica o formativa, sulla base di convenzioni con imprese o con le rispettive associazioni di rappresentanza, o con le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, o con enti pubblici e privati ivi inclusi quelli del terzo settore, disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di tirocinio che non costituiscono rapporto individuale di lavoro.

L'alternanza scuola-lavoro è stata poi disciplinata dal D.Lgs. n. 77/2005, che la definisce 'una modalità di realizzazione dei corsi del secondo ciclo, sia nei sistemi dei licei sia nei sistemi dell'istruzione e della formazione professionale, per assicurare ai giovani, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro' (art. 1, comma 1 del D.Lgs. n. 77/2005).

La Regione Puglia ha elaborato ed avviato gli accordi-quadro per l'attuazione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro il 09/07/2003, emanando la conseguente normativa di regolamentazione.

L'I.I.S.S. "B. Caramia - F. Gigante" ha fin da allora aderito alle proposte offerte dalla Regione, avviando i percorsi di alternanza scuola-lavoro sin dal 2003. I percorsi duravano tre anni ed iniziavano dal 2° anno, o dal 3° anno nel caso del corso sessennale di specializzazione in



viticoltura ed enologia. L'esperienza di alternanza scuola-lavoro ha portato alla produzione del "vino della scuola" e "dell'olio della scuola" puntando l'attenzione su tutti gli aspetti tecnologici ed analitici che consentono di migliorare e standardizzare la qualità del processo e della produzione vinicola ed olearia.

Con la Legge 107/2015 l'Alternanza scuola lavoro è diventata attività curricolare e obbligatoria, a partire dalle classi terze, e prevede un numero minimo di 200 ore da ripartire nel triennio. La nostra scuola, già impegnata da anni nelle attività di Alternanza, mira al suo potenziamento in quanto è uno strumento che offre agli studenti l'opportunità di apprendere mediante esperienze didattiche in ambienti lavorativi. Rappresenta una metodologia didattica per attuare modalità di apprendimenti che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica, che arricchisca la formazione dell'alunno con l'acquisizione di competenze spendibili anche sul mercato del lavoro. Favorisce l'orientamento degli studenti al fine di sviluppare le vocazioni e gli interessi personali. Ciò prevede un costante collegamento tra la scuola ed il mondo del lavoro per consentire la partecipazione e la collaborazione delle aziende ai processi formativi mediante la coprogettazione del percorso.

La modalità dell'alternanza, pertanto, non significa solo inserire gli allievi per alcuni periodi in aziende e strutture operative nel territorio, ma ha lo scopo di affiancare la scuola nella progettazione dell'attività, contribuendo all'innovazione didattica e all'orientamento lavorativo dei giovani.

Il D.Lgs. n. 62/2017 ha sottolineato l'importanza dei percorsi di alternanza scuola lavoro nella valutazione e certificazione delle competenze a conclusione del secondo ciclo, essendo essi parte integrante del colloquio degli Esami di Stato.

La legge di bilancio 2019 (Legge 145/18) ha apportato modifiche al sistema di ASL a partire dal 1° gennaio 2019. In particolare, i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono stati ridenominati PCTO (Percorsi per le **C**ompetenze **T**rasversali e per l'**O**rientamento) è stata prevista una riduzione del monte ore minimo obbligatorio: non inferiore a 210 ore nel triennio per gli istituti professionali, non inferiore a 150 ore nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi degli istituti tecnici.

Ai sensi della stessa Legge 145/2018, sono state emanate le Linee Guida per i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, aventi ad oggetto la programmazione flessibile e personalizzata, la partecipazione, le misure di tutela e sicurezza, la valutazione degli apprendimenti e la certificazione delle competenze. Fermo restando il vincolo del monte ore minimo, l'istituzione scolastica, nella sua autonomia, può realizzare i PCTO anche per un periodo



superiore.

Per l'attività di Alternanza Scuola Lavoro sarà privilegiata la scelta di aziende e di enti esterni, presenti nei territori di provenienza degli studenti e in alcuni casi anche di aziende di altre regioni italiane o altre nazioni europee, che verranno valutati dalla scuola in base alla collaborazione nella progettazione, alla capacità di seguire gli allievi, alla presenza di strutture a norma e di impianti e metodologie di lavoro innovative.

La fase di preparazione comprende un modulo base sulla sicurezza a completamento di quello obbligatorio (4 ore di corso generale base e 8 ore specifiche per il rischio medio e rischio alto, secondo le caratteristiche dell'azienda), un modulo sull'HACCP di 4 ore con conseguimento di attestato valido per 3 anni per gli studenti del percorso Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera sezione Sala e Vendita ed Enogastronomia, un modulo organizzativo (l'individuazione dell'azienda, il progetto formativo, la convenzione di stage, le funzioni del tutor scolastico e aziendale), un modulo relazionale (indicazioni sulla stesura di una relazione sull'attività svolta), un modulo gestionale-economico-giuridico (le rilevazioni fiscali, economiche e giuridiche da effettuare in azienda), un modulo tecnico professionale (aspetti tecnici da rilevare in azienda in relazione agli aspetti produttivi), un modulo comportamentale (norme comportamentali durante lo stage, la capacità di ascolto, l'interesse, l'abbigliamento, la cura dell'aspetto fisico).

In fase di attuazione l'attività in azienda/ente viene continuamente monitorata attraverso un contatto diretto tra il tutor aziendale e il tutor scolastico per risolvere eventuali criticità, viene monitorato l'andamento dei singoli studenti attraverso la registrazione delle attività svolte e delle ore su un diario di bordo online compilato giornalmente da ogni studente per tutto il periodo di permanenza in azienda, vengono effettuati sopralluoghi direttamente in azienda da parte dei tutor scolastici per accertarsi del corretto andamento dell'esperienza in coerenza con quanto concordato e riportato nel patto formativo.

In fase di rendicontazione finale i singoli studenti relazionano sull'attività svolta attraverso la presentazione orale di PowerPoint che illustrano l'esperienza svolta sotto l'aspetto tecnico-professionale e di orientamento a lavoro. Il percorso è oggetto di valutazione finale da parte del consiglio di classe che ne tiene conto, ove dovuto, con un incremento dei voti attribuiti prioritariamente nelle discipline tecniche e pratiche.

Rientrano fra le attività di PCTO anche:

1. Progetto EUROPEO SIRCLES (triennio Agrario Alberobello);
2. Progetto FERTILEVA (classi terze agrario Locorotondo e classi quarte e quinte Agrario



Alberobello);

3. Progetto Agricoltura 4.0;

4. Progetti POF che prevedono il coinvolgimento dell'intera classe nella gestione delle Aziende Agricole dell'Istituto (Oliveto, Vigneto, Orto, Gestione del verde, Frantoio, Cantina, Serre);

5. alcuni PON in ambito locale, interregionale e transnazionali che coinvolgono gruppi di studenti e docenti, alcuni dei quali già realizzati anche in anni precedenti altri in corso di realizzazione, altri ancora da realizzare.

L'istituzione scolastica vanta inoltre collaborazioni con enti esterni come l'Anpal Servizi S.p.A. che è una società in totale controllo pubblico che opera nel campo delle politiche attive del lavoro anche con l'obiettivo di assistere gli istituti scolastici nell'implementazione dei servizi per l'alternanza scuola-lavoro e la transizione scuola-lavoro.

Altre attività previste possono essere quelle legate alle attività promozionali e divulgative che la scuola organizza sul territorio (partecipazione a fiere e manifestazioni di vario genere).

Con i PCTO possono essere progettate anche attività di collaborazione con il territorio (collaborazione con enti locali o associazioni per attività ambientali, manutenzione di aree verdi).

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale



Modalità di valutazione prevista

La fase di restituzione richiede la stesura di un elaborato e la sua presentazione, anche in forma orale, al Consiglio di classe.

Per il quinto anno può essere previsto un project work. Durante questa attività gli studenti dovranno riassumere e valutare l'esperienza vissuta, evidenziando punti di forza e di debolezza della struttura conosciuta, realizzando un progetto concreto.

La valutazione dell'attività PCTO coinvolge la scuola e l'azienda ospite.

Con l'azienda che accetta di ospitare l'allievo si stabilisce (con il tutor aziendale) quali saranno le mansioni svolte in stage e quali dovranno essere le competenze in esito al percorso.

Le competenze saranno sia quelle di tipo professionale e sia quelle chiave di cittadinanza.

La valutazione deve avvenire mediante la compilazione della rubrica delle competenze ed avrà una ricaduta su tutte le discipline coinvolte e sul voto di condotta .

E' prevista infine, d'intesa tra la scuola e l'azienda ospitante, la certificazione delle competenze conseguite nell'esperienza PCTO tenendo conto di cosa ha effettivamente fatto l'allievo e come lo ha fatto, competenze che costituiranno il curriculum dello studente.

● PERCORSO SPERIMENTALE AVANZATO PER LE COMPETENZE IMPRENDITORIALI E L'INNOVAZIONE NELLA FILIERA AGRICOLA/AGROALIMENTARE

Il percorso avanzato, dalla durata complessiva di 130 ore, prevede due articolazioni di



riferimento tra cui aderire:

- l'innovazione e l'imprenditorialità nella commercializzazione per la filiera agricola/agroalimentare;
- l'innovazione green/circolare per la filiera agricola/alimentare, articolate su due livelli (nazionale e territoriale).

Il percorso prevede tre aree di intervento con i seguenti moduli:

- a) Design thinking & Business modeling (30 ore);
- b) Conoscenze e abilità per l'innovazione (80 ore);
- c) Progetto di sviluppo dell'innovazione (20 ore).

L'iniziativa, di concerto tra UNIONCAMERE e Rete Re.N.Is.A., ha l'obiettivo di implementare un sistema di certificazione di parte terza, promosso da Unioncamere e dalle Camere di commercio e riconosciuto dagli istituti scolastici e dalle imprese, al fine di promuovere e potenziare le competenze strategiche per il mercato del lavoro acquisite in contesti non formali quali sono i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) di qualità svolti in contesti di sicurezza. A valle di PCTO co-progettati tra scuola e impresa, lo studente accede al servizio di certificazione di parte terza erogato dalle Camere di commercio.

Le esperienze formative in azienda saranno gestite e monitorate attraverso una piattaforma dedicata in cui si procederà a implementare il dossier delle "evidenze" dello studente, si svolgeranno le prove di valutazione per il rilascio della certificazione basate su standard nazionali e saranno rilasciati gli attestati di competenza oltre agli open badge (certificazione digitale) di parte terza a cura delle Camere di commercio.

La certificazione sarà importante per il curriculum, sia per trovare lavoro che la successiva carriera professionale in quanto facilmente caricabile e gestibile sui canali social, dimostrando ai datori di lavoro di essere in possesso di competenze chiave certificate nel proprio ambito professionale.

La certificazione sarà rilasciata da un ente terzo (Camera di commercio) e garantirà il raggiungimento delle reali competenze tecnico-professionali fondamentali e spendibili nel mondo del lavoro di oggi.

Questa attività rientra nell'ambito delle funzioni delle Camere di commercio tra le quali sono



presenti l'informazione e l'orientamento a supporto dell'individuazione di modelli per la certificazione delle competenze, anche mediante accordi di collaborazione con i soggetti pubblici e organizzazioni/enti di rappresentanza.

L'istituto nell'a.s. 2023/2024 ha aderito all'articolazione "L'innovazione green/circolare per la filiera agricola/alimentare" coinvolgendo una classe quarta della sede di Locorotondo.

Modalità

- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Soggetti coinvolti

- Camera di Commercio di Bari e Unioncamere

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Intercultura

PROGETTO INTERCULTURA ED EDUCAZIONE INTERCULTURALE Ci sono alunni, di solito del penultimo anno di corso, che fanno esperienze di studio all'estero, della durata di un anno scolastico o di una parte di esso, con l'Associazione Intercultura (www.intercultura.it) al fine di conoscere altre culture e altre lingue. Il soggiorno all'estero di un allievo è una sfida molto impegnativa perché lo porta ad affrontare direttamente i temi della conoscenza del diverso da noi, dell'apertura verso altre culture e dello scambio. Il consiglio di classe, nell'ambito della valorizzazione delle eccellenze, è chiamato ad esprimere indicazioni sui contenuti e sulle competenze che l'allievo deve acquisire durante lo studio all'estero in modo che al rientro a scuola non si crei disparità con i compagni di classe. La mobilità internazionale degli studenti è una delle priorità dell'Unione Europea che, già da tempo, ha approvato la Carta Europea per i programmi di mobilità, che indica le caratteristiche fondamentali per la qualità degli scambi, inerenti la buona preparazione iniziale prima di partire, l'assistenza durante la permanenza all'estero e il reinserimento al termine dell'esperienza. Questo genere di esperienze contribuisce significativamente a sviluppare competenze di alto profilo che portano a rifiutare la violenza, riconoscere la comune appartenenza alla specie umana, accettare il confronto e adattarsi ai cambiamenti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione



all'autoimprenditorialità

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

Risultati attesi

Comprendere i propri e gli altrui comportamenti e modificare il proprio modo di pensare, favorendo una migliore integrazione sociale e culturale

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Enologico
	Informatica
	Lingue
	Multimediale
	Cucina
	Sala e Bar
	Cantina didattica
	Oleificio didattico
Aule	Magna
	Teatro



Approfondimento

PROTOCOLLO PER IL RIENTRO DEGLI ALUNNI DA UN PERIODO DI STUDIO ALL'ESTERO

PREMESSA Partire per un periodo di studio all'estero è una forte esperienza di formazione interculturale. Il soggiorno di studio in un altro paese e il rapporto di dialogo e di amicizia con coetanei che vivono e studiano in un'altra parte del mondo rappresentano un'esperienza che fa crescere nei giovani e nelle famiglie la comprensione internazionale, la conoscenza di altre abitudini di vita e di altre culture, insieme alla scoperta dei valori della propria cultura di appartenenza. Si tratta di un'esperienza altamente formativa per la crescita personale dello studente che deve imparare ad organizzarsi, prendere decisioni e agire senza contare sull'aiuto della famiglia, dei suoi docenti, degli amici, trovandosi in un contesto completamente nuovo, al quale deve adattarsi, sviluppando positive relazioni interpersonali. Trovandosi in un contesto del tutto nuovo, lo studente deve imparare a comunicare con gli altri usando i loro modi di esprimersi, aumentare l'adattabilità a situazioni sociali diverse, capire la natura delle differenze culturali. Dal punto di vista didattico deve acquisire il sapere delle discipline di studio mostrando capacità adattative alle nuove relazioni, lingua, metodologie. Si tratta, pertanto, di un'esperienza che favorisce enormemente lo sviluppo di competenze, ed è in quest'ottica che il percorso all'estero va valutato e valorizzato, aiutando lo studente a riconoscere il valore delle acquisizioni, anche non disciplinari, e ad integrarle come competenze utili per la vita, anziché sottovalutarle. Le competenze interculturali acquisite durante l'esperienza all'estero (capacità di relativizzare le culture, di avere fiducia nelle proprie qualità, di sviluppare responsabilità e autonomia per il proprio progetto di vita e il pensiero critico e creativo) sono coerenti con molte delle competenze chiave stabilite dall'Unione Europea e con tutte le competenze di cittadinanza. Essendo sempre più alto il numero dei nostri studenti che decide di trascorrere un periodo di studio all'estero, si rileva la necessità di stabilire regole trasversali comuni a tutti gli studenti del nostro Istituto. E' importante riconoscere una validità formativa a tutto campo a tale esperienza, nel confronto fra realtà diverse, come momento di crescita e maturazione che non solo arricchisce lo studente, ma che può avere una ricaduta positiva su tutta la classe se opportunamente guidata ed aiutata dai docenti.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Si fa riferimento alla normativa ministeriale vigente: □ Decreto Legislativo n.297 del 1994 (Testo Unico), art.192, comma 3 che prevede: - l'iscrizione di giovani provenienti dall'estero all'anno successivo - la valutazione da parte del Consiglio di Classe che decide l'ammissione diretta oppure subordinata a esperimenti e prove su materie non studiate all'estero. □ D.P.R. n.275 del



1999 (Regolamento dell'Autonomia scolastica), art. 14 che stabilisce: I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015 SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA INDIRIZZI: ARTICOLAZIONI: - "che le istituzioni scolastiche provvedono a tutti gli adempimenti relativi alla carriera scolastica degli alunni e disciplinano, nel rispetto della legislazione vigente, le iscrizioni, le frequenze, le certificazioni, la documentazione, la valutazione, il riconoscimento degli studi compiuti in Italia e all'estero ai fini della prosecuzione degli studi medesimi, la valutazione dei crediti e debiti formativi, la partecipazione a progetti territoriali e internazionali, la realizzazione di scambi educativi internazionali. (...)". □ Nota MIUR prot. n. 2787 del 20 aprile 2011 (Titoli di studio conseguiti all'estero), Titolo V che richiama la C.M. 181/97 e precisa quanto segue: - "...considerato il significativo valore educativo delle esperienze di studio compiute all'estero e l'arricchimento culturale della personalità dello studente che ne deriva, si invitano le istituzioni scolastiche a facilitare per quanto possibile, nel rispetto della normativa del settore, tale tipologia educativa" □ Nota MIUR prot. n. 843 del 10 aprile 2013 (Linee di indirizzo sulla mobilità studentesca internazionale individuale) che invita le scuole a: - " Dare a studenti e famiglie una corretta informazione sulle opportunità disponibili di studio all'estero (...) e borse di studio messe a disposizione da Enti vari" - " Un corretto piano di apprendimento progettato dal Consiglio di classe ... deve essere basato sulla centralità dell'alunno e quindi tenere presente lo sviluppo di conoscenze disciplinari, ma anche e soprattutto lo sviluppo di nuove competenze, capacità trasversali e nuovi atteggiamenti. " - " Il Consiglio di classe ha la responsabilità ultima di riconoscere e valutare le competenze acquisite durante l'esperienza all'estero considerandola nella sua globalità e valorizzandone i punti di forza."

PREREQUISITI

Tenendo presente la normativa sopra citata, l'I.I.S.S. Basile Caramia Gigante riconosce la grande valenza formativa delle esperienze di studio all'estero e raccomanda ai Consigli di classe di favorirle e sostenerle in considerazione del loro valore culturale ed umano, sia per gli alunni che le vivono sia per l'evoluzione della scuola in direzione della sua internazionalizzazione. A tal fine si stabilisce che: 1. Le domande di ammissione ai programmi di studio all'estero sono consentite, preferibilmente, durante la frequenza della terza classe e dovranno riferirsi alla futura classe quarta, che potrà essere trascorsa per l'intero anno scolastico, o porzione di esso, presso una scuola estera 2. Gli studenti che intendano trascorrere un periodo di studio



all'estero dovranno iscriversi regolarmente alla classe che non frequenteranno in Italia. Sul registro di classe sarà riportata la dicitura "assente perché frequentante una scuola estera"

FIGURE COINVOLTE E LORO FUNZIONE

Commissione Interculturalità, presente nell'Istituto e formata dal referente Intercultura (prof. Francesco Palmisano) e da due docenti di cui uno di lingua straniera, con il compito di: I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015 SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA INDIRIZZI: ARTICOLAZIONI: □ Promuovere e coordinare le attività e le esperienze di confronto interculturale realizzate, dal soggiorno studio individuale all'estero agli scambi di classe con paesi europei, dall'accoglienza a scuola e/o in famiglia alla partnership progettuale con scuole estere, ecc. □ Valorizzare all'interno dell'Istituto dell'esperienza dei partecipanti ai programmi di scambio e i materiali da loro prodotti □ Garantire una corretta e plurale informazione a famiglie e alunni in merito alla mobilità internazionale e alle diverse proposte di studio all'estero provenienti dalle agenzie preposte alla mobilità studentesca □ Raccordare le diverse attività inerenti la mobilità internazionale □ Supportare e coordinare i Consigli di classe al fine di assumere una linea di comportamento unitaria □ Realizzare un database delle esperienze realizzate all'interno dell'Istituto Studente, che si impegna a: □ Comunicare al tutor il nome della scuola estera, le discipline che seguirà nella scuola del Paese ospitante e ogni altra informazione utile alla conoscenza della scuola straniera □ Mantenere regolari contatti con il tutor, sia durante la permanenza all'estero che al rientro in Italia, consegnando materiali e la documentazione in suo possesso ed informandolo sull'attività formativa svolta all'estero □ Informarsi, tramite il tutor e la segreteria, sui programmi e gli argomenti svolti nelle singole discipline in Italia; sulle eventuali modalità e i tempi previsti per il recupero □ Attivarsi per procurare tutta la documentazione necessaria al reinserimento □ Relazionare sull'attività formativa svolta all'estero □ Recuperare, durante e dopo il soggiorno all'estero, gli argomenti indicati dai docenti come irrinunciabili, in particolare delle discipline non studiate all'estero Consiglio di classe, che ha la responsabilità ultima di riconoscere e valutare le competenze acquisite durante l'esperienza di studio all'estero, considerandola nella sua globalità, valorizzandone i punti di forza, sostenendo lo studente nel colmare eventuali lacune, attribuendole il credito previsto e facendone oggetto di valutazione, nella consapevolezza che tale valutazione riguarda il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico complessivo. Nello specifico, il Consiglio di classe: □ Esprime un parere sull'opportunità dell'esperienza all'estero dello studente che ne ha manifestato l'intenzione □



Indica i contenuti minimi irrinunciabili/ le conoscenze indispensabili per il reinserimento e le competenze da raggiungere □ Nomina un tutor e stabilisce modalità e periodicità dei contatti con lo studente □ Esamina la documentazione e acquisisce informazioni sui programmi di studio, nonché sui risultati conseguiti e sul sistema di valutazione della scuola estera, per deliberare sulla riammissione dell'alunno nella sua classe di origine □ Stabilisce le materie nelle quali ritiene necessario far effettuare allo studente una prova integrativa, tenendo presente che, nell'ottica di una programmazione e valutazione per competenze, l'attenzione non sarà focalizzata esclusivamente sui contenuti non svolti nella scuola all'estero, quanto sulla valorizzazione delle competenze acquisite, sul pensiero critico e creativo, sulla capacità di autovalutazione e responsabilizzazione □ Comunica allo studente i programmi svolti e gli argomenti trattati nel corso dell'anno □ Effettua un colloquio interdisciplinare/ multidisciplinare (prova integrativa) al fine di verificare il recupero delle discipline o dei contenuti non svolti I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015 SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA INDIRIZZI: ARTICOLAZIONI: □ Sulla base delle valutazioni conseguite all'estero, del giudizio espresso a seguito dell'incontro di presentazione dell'esperienza internazionale e dei risultati della eventuale prova integrativa, attribuisce il credito scolastico □ Valorizza l'esperienza di studio dell'alunno ed il materiale prodotto Tutor, il quale viene designato all'interno del Consiglio di classe al fine di facilitare la comunicazione tra lo studente all'estero e gli altri docenti del Consiglio. Nello specifico: Prima della partenza □ Segue l'alunno negli aspetti burocratici e didattici □ Prende contatti con la famiglia Durante il soggiorno all'estero □ Si pone come il punto di riferimento facendo da tramite tra lo studente, la famiglia, la nostra scuola e, in caso di necessità, la scuola straniera □ Aggiorna il Dirigente scolastico, il docente coordinatore, i colleghi del Consiglio di classe e i componenti della Commissione interculturalità □ Consegna ai vari docenti del Consiglio di classe gli eventuali materiali inviati dallo studente □ Mantiene i contatti periodici con lo studente e lo aggiorna Al rientro dello studente □ Informa lo studente circa le scelte fatte dal Consiglio di classe per la sua riammissione nel gruppo classe di origine, relativamente alle materie e agli argomenti oggetto di accertamento, alle conoscenze da acquisire, ai tempi e alle modalità di recupero, alle date di verifica □ Raccoglie dallo studente e trasmette al Coordinatore di classe i lavori svolti all'estero e i documenti attestanti il percorso di studio seguito (attestato di frequenza, valutazioni, indicazione delle materie frequentate, programmi svolti per ogni materia, pagella, relazioni dello studente sul percorso formativo seguito). □ Segue il reinserimento dello studente nella classe



PROCEDURE CHE REGOLANO IL SOGGIORNO DI STUDIO ALL'ESTERO

Prima della partenza □ Gli studenti interessati a trascorrere, nell'anno successivo, un periodo scolastico all'estero lo comunicano al Coordinatore di classe □ Su richiesta del Coordinatore, il Consiglio di classe esprime un motivato parere consultivo sull'opportunità o meno di tale esperienza, sulla base delle competenze possedute dallo studente, anche in relazione a ciò che possa garantire al rientro un positivo reinserimento nella classe. (Allegato 1) □ Il Consiglio di classe indica, dandone comunicazione alla famiglia dello studente, il nome di un docentetutor a cui l'allievo e i genitori faranno riferimento per i contatti burocratico-didattici, prima della partenza, durante il periodo di soggiorno all'estero e al rientro dello studente I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015 SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA INDIRIZZI : ARTICOLAZIONI: □ La famiglia dà comunicazione formale, con lettera protocollata, al Dirigente della partecipazione dell'alunno al programma di studio all'estero e comunica al tutor, appena disponibile, la destinazione e il nome della scuola che frequenterà, con i relativi contatti □ Il docente-tutor consegna allo studente un documento, denominato concordato con il Consiglio di classe, indicante: Contratto formativo (Allegato 2), - i contenuti minimi per ogni disciplina per affrontare l'anno scolastico successivo e le competenze da acquisire - le modalità e periodicità dei contatti Durante la permanenza all'estero □ Lo studente comunica al tutor le materie frequentate nella scuola all'estero e gli argomenti affrontati □ Attraverso la mediazione del tutor, lo studente mantiene il contatto con la scuola di appartenenza □ Il docente tutor raccoglie tutti i materiali inviati dallo studente (indicazione delle materie e argomenti svolti, risultati e certificazione di competenze e di titoli acquisiti) per consegnarli al Consiglio di classe e/o in segreteria □ Allo studente vengono consegnati, al suo rientro, i programmi svolti con l'indicazione degli argomenti irrinunciabili da acquisire. Tali programmi devono essere ritirati dallo studente presso la Segreteria didattica, con firma per ricevuta. Reinserimento nella classe □ Lo studente rientrante presenta alla scuola la certificazione dell'anno all'estero con la relativa valutazione; □ Nel periodo iniziale del nuovo anno scolastico ha luogo un incontro di presentazione della esperienza di studio all'estero a cui partecipa il Consiglio di classe ed è aperto a genitori e studenti al fine di favorire la disseminazione dell'esperienza. La presentazione può avvenire nelle modalità scelte dall'alunno, ad esempio attraverso l'uso di documenti, video, supporti multimediali; altrettanto efficaci sono le modalità affidate al racconto creativo o alla scrittura critica ed argomentata dell'esperienza. La presentazione si conclude con l'attribuzione di un valore, espresso in un giudizio



complessivo, considerando competenze trasversali, quali, ad esempio: a) efficacia comunicativa; b) competenza nell'uso di mezzi tecnologici innovativi; c) pensiero critico e creativo; d) spirito di iniziativa, autonomia e responsabilità per il proprio progetto di vita; e) capacità di relativizzare le proprie conoscenze, abitudini, valori; f) capacità di riconoscere i modelli cognitivi, valoriali e comportamentali che differenziano le culture. □ Il Consiglio di classe calendarizza l'eventuale prova integrativa orale attestante il recupero del curriculum non svolto all'estero e finalizzata all'acquisizione di dati fondamentali per un corretto e proficuo proseguimento degli studi. A tal fine i docenti indicano -o, laddove possibile, concordano- con lo studente alcuni argomenti irrinunciabili che devono essere assimilati e valutati e offrono indicazioni operative per la preparazione degli stessi. Se necessario, lo studente potrà usufruire di interventi di recupero eventualmente attivati dalla scuola. Parallelamente, nell'ottica della peer education, potrà avvalersi dell'aiuto e della collaborazione dei compagni di classe, □ La suddetta prova dovrà avere luogo entro la fine del trimestre oppure, laddove non possibili, entro il mese di febbraio.. □ In sede di scrutinio vengono attribuiti i voti per ogni disciplina considerando: a) il giudizio relativo all'incontro di presentazione dell'esperienza all'estero b) la valutazione della scuola estera c) i risultati della prova integrativa. Il Dirigente Scolastico: prof.ssa Angelinda Griseta I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

ALLEGATO 1 PARERE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Lo studente, frequentante la classe, sez. dell'I.I.S.S. Basile Caramia Gigante, ha dichiarato la propria intenzione a svolgere un periodo di istruzione all'estero nel prossimo anno scolastico Considerato che lo studente - (percorso scolastico regolare/non regolare) - (determinazione/o meno a realizzare un'esperienza formativa all'estero) - (capacità di relazionarsi con gli altri, di adattarsi a nuovi ambienti e nuove situazioni, di collaborare e lavorare in gruppo) - (abilità comunicative, spirito d'iniziativa, personalità aperta e socievole, interessi extra-scolastici) - (maturità ed equilibrio) - (livello di competenza nella lingua straniera) - (impegno, motivazione) - preparazione complessiva e raggiungimento di competenze e conoscenze minime nelle discipline il Consiglio di classe esprime/non esprime il proprio parere positivo in merito allo svolgimento del percorso di istruzione e formazione all'estero. Si individua come eventuale docente-tutor il prof..... Data Il coordinatore di classe I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015
SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA INDIRIZZI:
ARTICOLAZIONI:

ALLEGATO 2 CONTRATTO FORMATIVO

Nome e cognome alunno Classe Destinazione Data inizio e conclusione del soggiorno Nome ed e-mail del tutor Nome e indirizzo della scuola ospitante Il seguente accordo viene condiviso e sottoscritto dallo studente partecipante ad un programma di mobilità individuale, dalla sua famiglia, dalla scuola al fine di: - Concordare un iter formativo personalizzato e trasparente, volto a valorizzare l'esperienza all'estero nelle procedure di riammissione nella classe di origine - Chiarire gli obiettivi formativi disciplinari e trasversali relativi al soggiorno di studio all'estero e le modalità e i criteri per la valutazione - Promuovere un clima di collaborazione nelle esperienze di mobilità individuale fortemente sostenute dall'Unione Europea - Valorizzare tali esperienze ai fini di una ricaduta nell'intera comunità scolastica PERTANTO Lo studente si impegna a: • Frequentare regolarmente, con interesse e partecipazione, la scuola ospitante all'estero • Informare periodicamente il Consiglio di Classe, tramite il tutor, del piano di studi seguito e dell'andamento scolastico nella scuola ospitante • Trasmettere alla scuola italiana un certificato di frequenza (appena avvenuta l'iscrizione e iniziate le lezioni) ed eventuali valutazioni conseguite nella scuola estera nel corso dell'anno • Informarsi, tramite il tutor, sui programmi e gli argomenti svolti nelle singole discipline in Italia e ogni altra informazione necessaria al suo reinserimento • Richiedere alla scuola ospitante e trasmettere tempestivamente tutta la documentazione necessaria per il reinserimento e il riconoscimento dell'esperienza, in particolare: attestato di frequenza e valutazione (su carta intestata e firmato dal dirigente) e programma di studio seguito per ogni materia • Relazionare, sia periodicamente che al rientro, sull'attività formativa seguita all'estero facendo anche riferimento al contesto scolastico e di vita, alle attività curriculari ed extracurriculari, ai metodi di studio e di valutazione • Recuperare durante il soggiorno all'estero e/o al rientro i contenuti ritenuti dai docenti irrinunciabili La famiglia si impegna a: • Curare gli atti burocratici • Sostenere e sollecitare il passaggio di informazioni tra lo studente all'estero e la scuola I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015 SETTORE TECNICO SETTORE PROFESSIONALE INDIRIZZI : AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE ENOGASTRONOMIA GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA La scuola si impegna a: • Incaricare un docente-tutor come figura di riferimento per lo studente e la famiglia • Indicare alcuni contenuti irrinunciabili per le discipline presenti nel programma del liceo scientifico e le competenze



attese per il rientro dello studente dall'esperienza all'estero • Informare lo studente sulle modalità e sui tempi per l'accertamento dopo il rientro • Esprimere una valutazione globale che tenga conto del percorso di studio compiuto all'estero, dell'accertamento sui contenuti disciplinari irrinunciabili e delle competenze trasversali acquisite • Curare la valorizzazione dell'esperienza nella classe e nella scuola attraverso attività di disseminazione del percorso realizzato anche nel documento di presentazione all'esame di stato. Data La scuola Lo studente La famiglia

Allegato 3 Linee guide per la presentazione (Studente)

Per il Protocollo di valutazione Intercultura è previsto che lo/a studente/ssa che ha partecipato a un progetto annuale all'estero svolga una presentazione orale di 15/20 minuti rispetto alla propria esperienza. Pertanto, prepara una presentazione che tocchi i seguenti temi: CONTESTO OSPITANTE: illustra brevemente il contesto ospitante. Quali aspetti culturali, valoriali, storici, religiosi, politici etc. hai imparato durante la tua esperienza all'estero? Quali sono le tue impressioni personali su tale contesto? LINGUA E COMUNICAZIONE (svolgi parte di questo tema nella/e lingua/e del Paese ospitante e predisponi una traduzione): quali sono state le principali difficoltà, se ci sono state, nell'imparare la/e lingua/e del contesto ospitante? Alla fine della tua esperienza, ritieni di essere in grado di

mantenere una conversazione con una persona che parla la lingua del contesto ospitante? Se sì, su quali tematiche (ad es., questioni quotidiane, argomenti sensibili)? SCUOLA OSPITANTE: presenta la scuola ospitante. Come era organizzata la scuola? Qual era la modalità di insegnamento? Come venivano valutati gli studenti? Che tipo di rapporto c'era fra insegnante e alunno/a? Confronta tali aspetti con la tua esperienza scolastica italiana. Descrivi una giornata tipo a scuola o una lezione che è stata particolarmente significativa. RELAZIONI: illustra che tipo di relazioni hai instaurato con le persone che hai incontrato nella tua esperienza all'estero (ad es., famiglia ospitante, compagni di classe, insegnanti, etc.). Quali difficoltà, se ci sono state, hai incontrato nel relazionarti con le persone? Come le hai superate? I pregiudizi e gli stereotipi (tuoi e delle persone che hai incontrato) che ruolo hanno giocato nel relazionarti? Stai mantenendo alcune relazioni con alcune persone che hai conosciuto nella tua esperienza? Se sì, con chi e come? 2 Questo tema è stato ispirato da Intercultura (2013). Educare al mondo. Un alunno della mia scuola va all'estero: che cosa posso fare?, Colle di Val d'Elsa: Intercultura. 134 Protocollo di valutazione Intercultura DESCRIZIONE DI TE: che cosa hai imparato di te stesso/a attraverso questa esperienza? Come ti descriveresti, prima ed dopo, l'esperienza all'estero? Se sei cambiato/a, come spiegheresti questo cambiamento? Qual è il tuo modo di vedere le cose e il mondo oggi? Come vedi il tuo futuro? Sentiti libero/a di organizzare la tua presentazione come vuoi ma ricordati che devi toccare tutti i temi sopra



riportati. È consigliato il supporto di una presentazione in PowerPoint, Prezi, ecc.

GRIGLIADIOSSERVAZIONE DELLAPRESENTAZIONEGUIDATA (INSEGNANTE)–VARIANTE 1 1 Mentre lo/a studente/ssa svolge la presentazione guidata della propria esperienza all'estero, individui e annoti sulla presente griglia osservativa le eventuali evidenze riguardanti lo sviluppo delle attitudini, delle conoscenze e delle abilità connesse alla competenza interculturale.

ATTITUDINI (ad es., curiosità verso persone che percepisce come aventi background culturali diversi; apertura a sperimentare nuove esperienze; rispetto verso le idee, le credenze, i punti di vista di altre persone; interesse verso questioni globali come l'ecologia, i diritti umani).

CONOSCENZE (ad es., autoconsapevolezza culturale; comprensione della complessità della propria identità; consapevolezza che i contesti culturali influenzano il modo di vedere il mondo, i valori, etc. di una persona; conoscenza della/e lingua/e del Paese ospitante; conoscenza degli aspetti storico-culturali, geografici, antropologici e politici del contesto ospitante).

ABILITÀ (ad es., pensiero critico; abilità di fare comparazioni critiche; abilità di adattare i propri comportamenti e stili comunicativi al contesto socio-culturale; abilità di relativizzare il proprio punto di vista; abilità di gestione e di risoluzione dei conflitti culturali).

● Progetti P.O.F.

Progetti di ampliamento dell'offerta formativa, attivati dai docenti interni in orario extracurricolare, raggruppati per aree: Area Linguistica, Scientifica, Storico-Giuridica, Tecnico-Professionale, Diversamente Abili, Sostegno allo studio in Convitto, Preparazione Esami esterni, Ludico-Sportivo. Attività • Moduli integrativi di 33 ore extra-curricolari rivolti alle classi prime agrario (progetto educazione fisica, recupero competenze di base e visite guidate sul territorio); • patentino per l'utilizzo di piccoli attrezzi; • patentino per la guida di trattori; • patentino fitofarmaci; • certificazione HACCP; • corso base sicurezza; • corso rischio medio-alto; La valorizzazione delle eccellenze è promossa attraverso: • le olimpiadi di scienze naturali; • la partecipazione ad attività di e-twinning ed e-learning; • la partecipazione a gare e competizioni tecnico-professionali.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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

Risultati attesi

Promuovere l'affermazione dei paradigmi della autonomia scolastica, dell'inclusione sociale (progetto di vita), della premialità e del merito, della valutazione basata sugli standard di competenza, dei nuovi approcci curricolo-disciplinari (web- conoscenza, reti sociali, mondo



digitale, cittadinanza attiva, innovazione tecnologica).

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele Altro
-------------	--

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Chimica
	Enologico
	Informatica
	Lingue
	Multimediale
	Scienze
	Cucina
	Sala e Bar
	Microbiologia
	Cantina didattica
	Oleificio didattico
Biblioteche	Classica
	Informatizzata
Aule	Magna
	Teatro
Strutture sportive	Calcetto



Campo Basket-Pallavolo all'aperto

Palestra

Campo da Tennis

● ICDL

Il 2020 è stato l'anno delle grandi novità per tutti noi: la nascita di ICDL, la certificazione ICDL Full Standard con validità quinquennale, la certificazione ICDL Prime, i moduli Application Essentials e Robotics Essentials e molte altre innovazioni. All'improvviso le priorità sono cambiate. È diventato fondamentale permettere ai candidati di sostenere le certificazioni ICDL anche in remoto, pur nel pieno rispetto degli standard di qualità nazionali, definiti da Accredia per le certificazioni accreditate, e internazionali, secondo le indicazioni della ICDL Foundation di Dublino.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro

Risultati attesi

Sviluppare e potenziare le competenze digitali.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:



Laboratori

Informatica

Aule

In remoto

● Certificazioni Linguistiche

CAMBRIDGE ENGLISH CERTIFICATE L'I.I.S.S. Caramia-Gigante, nelle due sedi di Locorotondo e Alberobello, ha ottenuto un prestigioso riconoscimento dalla Direzione di Cambridge English Language Assessment. Il nostro Istituto, dal 2016, è ufficialmente annoverato tra le sedi che preparano gli studenti agli esami di Inglese finalizzati al conseguimento delle certificazioni linguistiche Cambridge. Gli esami Cambridge Esol rilasciano una qualifica riconosciuta a livello internazionale attestante il livello di conoscenza della lingua Inglese. L'Ente certificatore Cambridge è tra gli enti firmatari del Protocollo d'intesa con il Ministero della Pubblica Istruzione e la certificazione rilasciata è spendibile in ambito sia universitario che professionale. Negli ultimi anni i nostri studenti hanno avuto la possibilità di prepararsi con le docenti di lingua Inglese e con insegnanti madrelingua agli esami KET e PET, che certificano il livello A2 e B1 secondo il Common European Framework. Anche nel corso di quest'anno scolastico 2016/2017 ci si adopererà affinché gli alunni di entrambe le sedi possano seguire dei corsi pomeridiani finalizzati al consolidamento nonché potenziamento delle loro competenze linguistiche. Per quanto riguarda le certificazioni Cambridge, i nostri ragazzi conseguono di solito questi livelli: - Certificazione KET, livello A2 - Certificazione PET, livello B1. Cambridge English: Key, noto anche come Key English Test (KET), è una certificazione di livello base che dimostra l'abilità di usare l'inglese per comunicare in situazioni semplici, mostrando i progressi fatti nelle prime fasi di apprendimento della lingua. Cambridge English: Preliminary for Schools, noto anche come Preliminary English Test (PET), dimostra l'abilità di comprendere e comunicare usando l'inglese scritto e parlato quotidianamente. Cambridge English: Preliminary for Schools è una certificazione di livello intermedio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning



Risultati attesi

Sviluppare e potenziare le competenze linguistiche degli studenti e delle studentesse.

Destinatari

Altro

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Lingue

● Scambi e mobilita' studentesca KA2

Promuovere gli scambi tra istituzioni scolastiche europee

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

Risultati attesi

Scoprire, confrontare le diverse culture dei paesi partner; cogliere le differenze e le somiglianze; contribuire a promuovere il ruolo del patrimonio culturale come componente fondamentale del dialogo interculturale; migliorare il processo di apprendimento; rafforzare la qualità dell'insegnamento; promuovere attività di mobilità e cooperazione europea per gli alunni e i docenti. Migliorare le competenze linguistiche; sviluppare l'interculturalità; stabilire relazioni multiculturali



Destinatari	Classi aperte verticali Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Enologico
	Informatica
	Lingue
	Multimediale
	Cucina
	Sala e Bar
	Cantina didattica
	Oleificio didattico
Biblioteche	Classica
	Informatizzata
Aule	Magna
	Teatro

● Sportello di supporto psicologico

L'I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" mette a disposizione uno sportello di supporto psicologico per la gestione del disagio, che viene attuato sia a livello del gruppo classe che a livello individuale, su richiesta degli alunni, venendo incontro alle esigenze di ascolto manifestate dagli stessi nel corso degli anni.



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

□□Ottimizzazione dell'inserimento nella scuola al fine di prevenire forme di disagio psicologico e di abbandono scolastico □□Accrescimento dell'autostima □□

Destinatari

Gruppi classe

Altro

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● Porte d'Europa

Progetto pluriennale in rete con altre scuole italiane ed europee per lo sviluppo di conoscenza e consapevolezza sui temi del fenomeno migratorio, dei diritti umani dei rifugiati e dei richiedenti asilo, anche attraverso confronti diretti e momenti formativi organizzati in luoghi simbolo degli attuali processi migratori.



Risultati attesi

Sviluppare la cultura della solidarietà, dell'accoglienza e del dialogo, fondata sul pieno e consapevole rispetto dei diritti umani. Maturare la cittadinanza attiva globale attraverso la collaborazione e la partecipazione; acquisire ed interpretare correttamente l'informazione, individuando collegamenti e relazioni

Destinatari

Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

Lingue

Multimediale

Biblioteche

Classica

Aule

Magna

Teatro

● Progetto vita per la terra

Il progetto "Vita per la Terra" nasce per promuovere e incentivare la conoscenza e l'impiego delle buone pratiche agricole presso le giovani generazioni custodi del futuro della nostra terra. Gli studenti dell'I.I.S.S. "Basile Caramia-Gigante" saranno attivamente coinvolti in attività di osservazione, analisi e valutazione dell'influenza che l'utilizzo dei concimi organici esercita sui



suoli e sulle colture.

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

Promuovere un'inversione di rotta, tale da ripristinare in campo agricolo il giusto bilanciamento tra produttività e sostenibilità.

Destinatari

Gruppi classe

Altro

Risorse professionali

Personale interno ed esterno (azienda Fertileva srl)

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Chimica

Multimediale

Scienze

Microbiologia

Prod. Vegetali

Azienda agraria

Aule

Laboratorio chimica e microbiologia



● DAGRI - Colture Mellifere

Accordo di collaborazione culturale e scientifica con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali dell'Università degli studi di Firenze. La collaborazione si svilupperà attraverso attività seminari e visite guidate alle strutture, sviluppo di attività di ricerca e di sperimentazione, sviluppo di attività di formazione, presentazione di progetti comuni di formazione. L'attività didattica consiste nella semina di colture mellifere in campo aperto e in vigneti/uliveti nelle due aziende dell'Istituto e nella compilazione di schede di osservazione da parte degli alunni.

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

Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e rispetto della sostenibilità ambientale e alla tutela della biodiversità del territorio.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Chimica

Informatica

Scienze



Prod.ni Animali

Prod. Vegetali

Azienda agraria

● Banco degli Asini

E' attiva una convenzione con il Rotary club Putignano, per l'attivazione di un progetto di Pet therapy rivolti a studenti diversamente abili. Il progetto prevede la formazione di due figure specializzate in qualità di referente del progetto e referente dell'intervento, nonché di una terza figura quale coadiutore dell'animale. Le attività si svolgeranno nella sede di Alberobello, presso l'Azienda zootecnica.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese



Risultati attesi

Obiettivi formativi: - promuovere il benessere dell'individuo nel proprio ambiente di vita - rinforzare l'autostima - favorire la socializzazione e la corretta interazione uomo-animale - favorire l'inserimento di tutti gli alunni ed una reale inclusione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali
Competenze attese: sviluppare coerenti comportamenti relazionali, capacità di adattamento, risoluzione di problemi e capacità di iniziativa.

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Scienze

Prod.ni Animali

Oleificio didattico

Azienda zootecnica - area maneggio

● Bar didattico

Il bar didattico è un luogo dove la formazione del settore alberghiero ristorativo si mette in gioco avvicinandosi al mondo del lavoro. Il progetto è rivolto agli alunni di tutte le classi dell'indirizzo alberghiero e a tutto il personale docente e non docente del polo scolastico (coinvolto come potenziale cliente).

Risultati attesi

Istruire l'allievo al contatto con il pubblico, offrire agli alunni le conoscenze e gli strumenti idonei ad interagire in modo autonomo con "l'ospite". Fornire gli strumenti idonei a facilitare le



relazioni interpersonali interpretando correttamente i vari linguaggi. Preparare i discenti a gestire tabelle di carico e scarico e modulistica di settore. Considerato che la realtà locale è caratterizzata da una forte presenza di attività di pubblico esercizio a conduzione familiare, si intende sviluppare negli alunni, i fondamenti per l'esercizio di una piccola imprenditorialità; sviluppando l'applicazione delle regole del galateo, la capacità di "ascoltare" comprendendo gli aspetti positivi e negativi del reclamo, la capacità di impostare la linea di servizio e l'allestimento del piano di lavoro, nonché intensificare manualità e velocità nel servizio. Una attività che non sarà più simulazione ma un pezzo di mondo ristorativo concreto, trasportato all'interno della scuola. Le entrate economiche saranno impiegate per l'acquisto di materiale didattico relativo ai laboratori, a tal proposito tutto il personale della scuola potrà acquistare delle tesserine dal costo di € 10 cadauna che daranno diritto a 18 consumazioni. Sarà presente una carta del bar con tutte le preparazioni disponibili.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Chimica
	Informatica
	Lingue
	Cucina
	Sala e Bar

● Progetto Enologia sostenibile

Progetto dell'Università degli Studi di Bari che partecipa ad un Bando del Ministero, con il partenariato del Politecnico di Bari e di Aziende private, tra cui il Consorzio Tutela vini di Gioia del Colle. Tale progetto, che prevede la partecipazione di un Istituto Tecnico Superiore ed il



coinvolgimento degli alunni, riguarda la validazione di tecniche innovative relative ad impulsi elettrici ad alta tensione negli alimenti.

Risultati attesi

Sperimentare un prototipo nella Cantina del nostro Istituto che costituirebbe un'esperienza importante per gli studenti del quinto e sesto anno.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Cantina didattica

● Progetto Sircles

Il progetto Sircles (Supporting Circular Economy Opportunities for Employment and Social Inclusion), è finanziato dalla Comunità europea ed è promosso da CIC (Consorzio Italiano Compostatori), in qualità di partner del progetto. Il progetto pilota si svolge nella Valle d'Itria, coinvolgendo 4 comuni: Alberobello, Locorotondo, Noci e Putignano. Il progetto sviluppa un programma di formazione mirata a fornire ai giovani e alle donne a rischio di esclusione sociale gli strumenti tecnici e pratici necessari per garantire un inserimento nel settore dei rifiuti organici e della raccolta differenziata. Oltre ai Comuni succitati, con i quali il CIC ha già sottoscritto un accordo, altri partner sono la società Progeva Srl, leader nel campo del compostaggio, l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari e l'associazione Sud est donne. Il nostro Istituto sostiene a titolo gratuito l'iniziativa attraverso la frazione organica prodotta dalla scuola (mense e cucina alberghiero), mediante compostaggio scolastico come parte integrante del processo di formazione degli alunni.



Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati nelle prove Invalsi dell'indirizzo tecnico.

Traguardo

Ridurre la percentuale degli alunni che si collocano nei livelli di competenza 1-2 nelle prove standardizzate. Ridurre il divario tra i punteggi medi ottenuti nelle prove al quinto anno dagli studenti dell'indirizzo tecnico e i punteggi di riferimento almeno locali e regionali.

Risultati attesi

Ha come obiettivo la promozione della creazione di nuovi posti di lavoro nel settore dei rifiuti organici.

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

azienda

● Patti di comunità



Progetto finalizzato all'inclusione e al benessere psicofisico degli alunni e le cui attività progettuali riguardano aree seguenti: riorganizzazione e abbellimento delle aree verdi adiacenti agli edifici scolastici; creazione di spazi scolastici all'aperto; realizzazione di attività laboratoriali, come Pet Therapy, analisi sensoriale dell'olio e del vino, conoscenza del patrimonio artistico culturale; valorizzazione della Biodiversità.

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
- 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

Promuovere l'inclusione, il benessere psicofisico e la sostenibilità ambientale.

Destinatari	Classi aperte verticali
-------------	-------------------------

Risorse professionali	Interno
-----------------------	---------

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Enologico
-------------------	-----------

	Cantina didattica
--	-------------------

	Oleificio didattico
--	---------------------



spazi all'aperto

● Sostegno al percorso formativo

si offrono agli studenti occasioni di recupero e/o approfondimento disciplinari

Risultati attesi

favorire il consolidamento di un autonomo metodo di studio, con recupero carenze e sviluppo competenze di base.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Biblioteche

Classica

Aule

Aula generica

● Progetto Educazione alla Salute

REFERENTI: prof. FRANCESCO PALMISANO prof.ssa MARIANA BASILE L'educazione alla salute non è un problema specifico, ma un'educazione trasversale ben più complessa, con radici nell'ambiente culturale, nelle convivenze istituzionali e nella persona. Si ritiene pertanto che essa nel mondo della scuola non debba limitarsi alla semplice informazione sanitaria né essere affidata ad interventi episodici. La riappropriazione del valore alla salute viene considerato raggiungibile all'interno di una finalità più generale di "benessere" da realizzarsi su basi umane



solide, su contesti ambientali umanizzanti capaci di far vedere ai giovani con evidente chiarezza il senso della vita. Pertanto, il progetto Educazione alla Salute è articolato nei seguenti sotto progetti: 1. UNPLUGGED 2. ATTIVAMENTE SANI 3. NESSUNO MI PUO' GIUDICARE OBIETTIVI EDUCATIVI: 1) Avviare la conoscenza di sé; 2) Potenziare le proprie capacità, attivando comportamenti di flessibilità, autonomia e creatività; 3) Acquisire consapevolezza che le dinamiche relazionali interagiscono per promuovere benessere psicofisico e sociale; 4) Comprendere l'importanza dell'alimentazione e dell'igiene per la crescita, la salute e la vita; 5) Saper valutare i propri comportamenti alla luce del valore del rispetto. OBIETTIVI SPECIFICI: 1) Promuovere uno stile di vita sano nell'alunno: • all'interno della scuola • all'interno del contesto sociale 2) creare un clima relazionale positivo 3) Comprendere il legame esistente tra comportamento personale e salute come benessere fisico - psichico - sociale. 4) Eliminare o ridurre comportamenti a rischio. CONTENUTI: I contenuti saranno individuati nelle diverse aree della normale programmazione educativa - didattica e saranno selezionati adeguatamente al fine di realizzare gli obiettivi specifici operativi prima citati. METODOLOGIA: Si sperimenteranno modalità di espressione, di comunicazione, di approfondimento gratificanti e responsabilizzanti. Le tematiche previste verranno preferibilmente trattate con le seguenti modalità: • ricerca attraverso manuali, filmati, articoli di giornali, strumenti telematici; • dibattiti, interventi di esperti di enti e associazioni e delle famiglie. SINTESI PROGETTO ATTIVITÀ EDUCAZIONE ALLA SALUTE A.S. 2023/24 1. PROGETTO: Unplugged DESTINATARI: LE CLASSI PRIME (CLASSE 1[^]B DELLA SEDE DI LOCORONDO E CLASSE 1[^]A alberghiero DELLA SEDE DI ALBEROBELLO). Unplugged è un programma scolastico per la prevenzione all'uso di tabacco, alcol e sostanze psicoattive tra gli adolescenti basato sull'Influenza Sociale e l'Educazione Normativa. Unplugged mira a: • favorire lo sviluppo ed il consolidamento delle competenze interpersonali; • sviluppare e potenziare le abilità interpersonali; • correggere le errate convinzioni dei ragazzi sulla diffusione e l'accettazione dell'uso di sostanze psicoattive, nonché sugli interessi legati alla loro commercializzazione; • migliorare le conoscenze sui rischi all'uso di tabacco, alcol e sostanze psicoattive e sviluppare un atteggiamento non favorevole alle sostanze. 2. PROGETTO: Attivamente sani DESTINATARI: TUTTE LE CLASSI SECONDE Attivamente sani è un progetto che favorisce l'adozione di stili di vita salutari e promuove il potenziamento dei fattori di protezione (life skill, empowerment) nella popolazione scolastica e, nello specifico, aumenta le competenze e le responsabilità in ambito di Scuole che Promuovono Salute dei dirigenti scolastici, degli insegnanti e delle famiglie al fine di rendere più efficaci gli interventi di prevenzione e promozione della salute nella comunità scolastica stessa. Gli interventi comprendono fra gli argomenti: • l'educazione alimentare; • la riscoperta dei "giochi di strada" e l'implementazione di "Pause Attive" (brevi sessioni di 5-15 minuti di attività fisica indoor o outdoor, gestite dagli insegnanti durante l'orario scolastico, in cui gli alunni eseguono semplici esercizi, in aggiunta alle ore curricolari di educazione fisica), per la riduzione delle sedentarietà e il miglioramento



dell'attenzione; • la gestione "salutare" dei distributori di alimenti e bevande, tramite l'analisi delle etichette; • la sicurezza alimentare; • la gestione di eventi legati ad intolleranze ed allergie alimentari; • la diffusione delle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica; • la prevenzione dei comportamenti a rischio legati ai disturbi della nutrizione e dell'alimentazione; • gli interventi finalizzati al contenimento dello spreco alimentare; • altro su richiesta. 3. PROGETTO: Nessuno mi può giudicare DESTINATARI: TUTTE LE CLASSI TERZE Nessuno mi può giudicare è un progetto, a valenza regionale, di prevenzione specifica dei Disturbi del Comportamento Alimentare (DCA): giudizio, aspetto fisico, Self. Grande iniziativa di promozione alla salute specifica sul tema disturbi alimentari, attesa da insegnanti e studenti interessati al tema della regolazione emotiva nel contesto dei DCA. Fattori di rischio e protezione. *** Tutti i docenti delle classi sono da considerarsi corresponsabili per una buona riuscita dei progetti volti a educare e sollecitare gli alunni ad un'attenzione nei confronti della salvaguardia della propria ed altrui salute. Inoltre, in sintonia con le raccomandazioni del Ministero dell'Istruzione e del Ministero della Salute sulle necessità di promuovere l'educazione alla salute nelle scuole, i LIONS CLUB NOCI DEI TRULLI E DELLE GROTTI, che tra i propri obiettivi hanno quello di "prendere interesse attivo al benessere civico, culturale, sociale e morale della comunità", hanno deciso, grazie alla loro presenza in moltissime città, di attuare un progetto, "Progetto Martina", che ha permesso a medici preparati di incontrare gli studenti delle CLASSI TERZE e parlare loro di tumori il giorno 10 ottobre 2023. Successivamente, grazie alla collaborazione con il ROTARY CLUB PUTIGNANO TRULLI e GROTTI, è stato organizzato un incontro, di un'ora circa, aperto alle CLASSI TERZE E QUARTE il giorno martedì 24 ottobre 2023. Il tema della presentazione è stato la lotta alla Poliomielite e le azioni intraprese dall'Associazione per debellare il virus nelle zone in cui ancora miete vittime tra i bambini. In rete con la Fondazione ITS (Istituto Tecnico Superiore) Agroalimentare Puglia, il Dipartimento di Medicina dell'Età evolutiva della ASL BA ha fornito un proprio contributo realizzando un'indagine conoscitiva sui Disturbi del Comportamento Alimentare (DCA). A tale scopo è stato predisposto un questionario alla CLASSE TERZA sezione B indirizzo alberghiero che ha tentato di affrontare la problematica a cinque dimensioni "le istituzioni, l'influenza del mercato e dei mass media, gli atteggiamenti verso il cibo e lo sport, le relazioni e le percezioni". Lo strumento è stato predisposto da un'esperta del settore, dott.ssa Giuseppina Di Cesare - sociologa con tatto e sensibilità in modo da non suscitare reazioni inadeguate da parte degli/delle studenti/esse. Oltre a ciò, per le CLASSI QUINTE e i ragazzi diciottenni delle CLASSI QUARTE, è prevista una giornata di raccolta sangue (data indicativa 12 marzo 2024) promossa dalla FIDAS di Locorotondo. In aggiunta, i docenti di materie letterarie delle CLASSI QUARTE hanno l'opportunità di promuovere incontri (due o tre classi per volta) con esperti del settore (psicologi e sessuologi) relativi alla violenza di genere, rispetto della persona e dell'amore sano. Il percorso potrà essere sviluppato in ambito didattico anche grazie a un'accurata selezione di brani antologici e/o di autori. Infine, a seguito della sottoscrizione di un protocollo di intesa tra



MI e il Consiglio Nazionale dell'Ordine degli Psicologi, a partire da lunedì 16 ottobre 2023 è stato riattivato lo sportello di ascolto e sostegno psicologico finalizzato a:

- fornire un supporto psicologico rivolto al personale scolastico, alle famiglie, agli studenti e alle studentesse attraverso colloqui per prevenire l'insorgere di forme di disagio e/o malessere psicofisico;
- fornire ai docenti strumenti e strategie per gestire percorsi di ed. alla salute psicofisica. Gli incontri di supporto psicologico sono gestiti dalla dott.ssa Gentile Anna Maria Grazia in presenza e, su richiesta, in modalità online su piattaforma Google, secondo un calendario degli incontri.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Diventare cittadini attivi verso se stessi e verso gli altri

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esperti interni ed esterni

Risorse materiali necessarie:



Aule

Magna

Approfondimento

REGOLAMENTO INTERNO PER UNA SCUOLA CHE PROMUOVE SALUTE

Il programma "Scuole che Promuovono Salute", sottolinea l'importanza di impegnarsi per supportare la Scuola nel divenire luogo che faciliti scelte di vita salutari.

"Scuole che Promuovono Salute" si basa sull' "Approccio globale alla salute" e sui principi di equità, sostenibilità, inclusione, empowerment e democrazia. Gli obiettivi riguardano congiuntamente sia l'ambito educativo sia quello della salute.

La salute è intesa come stato di benessere bio-psico-sociale e come diritto umano fondamentale. In particolare, secondo questo approccio una Scuola che Promuove salute:

- attua un piano strutturato e sistematico per la salute adottando un piano d'azione per la promozione della salute nel PTOF;
- riconosce che tutti gli aspetti di una comunità scolastica possono avere un effetto sulla salute e che apprendimento e salute sono tra loro correlati.

Fare rete permette di dare consistenza, coerenza, integrazione e maggiore sostenibilità alla pluralità di interventi da implementare o già in essere nel territorio. E' un'opportunità che consente una maggiore valorizzazione delle realtà locali e, in un'ottica di reciproco scambio e condivisione di buone pratiche, può rafforzare le sinergie tra tutti gli attori coinvolti.

La scuola che aderisce alla rete SPS potrà usufruire di:

- offerta formativa gratuita;
- materiali didattici gratuiti per implementare gli interventi;
- riconoscimento ufficiale di "Scuola che promuove Salute";
- ulteriori strumenti messi a disposizione dalla Regione, quali campagne di comunicazione ad hoc e formazione ad hoc;
- fa suoi i valori e principi della promozione della salute.

Questo Istituto promuove programmi educativi rivolti a studenti, docenti e personale non



docente in tema di Promozione della salute, approvando un Regolamento interno che dichiara, esplicita e norma la visione generale dell'Istituto sui temi della Salute.

Il Regolamento suddetto:

- è stato discusso e approvato dal Collegio Docenti, in data 8 novembre 2022;
- è presentato e approfondito nei Consigli di Classe per promuoverne la piena attuazione;
- è adottato dal Consiglio d'Istituto con le integrazioni relative alle sanzioni in data 14 Novembre 2022;
- è inserito a pieno titolo nel Piano dell'Offerta Formativa e nel Patto Educativo di Corresponsabilità.

PARTE GENERALE

Art. 1

Scuole per la promozione della salute

L'I.I.S.S. Basile Caramia-Gigante in considerazione del proprio impegno nell'ambito dei temi della salute, adotta un regolamento interno che gli consenta di partecipare al processo di costituzione della rete di Scuole per la promozione della salute, in sintonia con le raccomandazioni dell'OMS.

Art. 2 Condivisione del regolamento

L'I.I.S.S. Basile Caramia-Gigante si impegna a portare a conoscenza tutti i propri utenti dei contenuti del presente regolamento, ricercandone la massima condivisione.

L'Istituto si impegna altresì a fornire agli utenti tutte le altre informazioni ritenute utili per l'applicazione del regolamento stesso e la messa in atto di stili di vita sani. Il presente regolamento è reso noto a tutte le famiglie.

Art. 3 Costituzione del gruppo di lavoro

Si istituisce un gruppo di lavoro interno che, in collaborazione con gli operatori sanitari coinvolti, coordinerà e verificherà tutte le iniziative sulla salute, in particolare, quelle relative ai temi (alimentazione, attività fisica, fumo, alcol) del progetto ministeriale "Guadagnare Salute".

Art. 4 Attività didattiche curriculari



Tutta la comunità scolastica è invitata a dare il suo contributo per lo svolgimento delle attività didattiche curricolari relative ai temi indicati in collaborazione con i referenti alla Salute e/o alle funzioni strumentali dedicate.

Art. 5 Programmi educativi

L'Istituto Scolastico si impegna ad attivare nelle proprie azioni curricolari e formative rivolte a docenti, non docenti, famiglie e studenti, interventi di promozione della salute e di sensibilizzazione con la partecipazione attiva delle componenti sopracitate.

Le iniziative di cui sopra non hanno carattere di "progetto" ma di "processo" di adesione e sostegno dell'Istituzione scolastica al modello sperimentale "Scuole per la promozione della salute".

La scelta dei programmi educativi prevede l'adozione di programmi già validati o in corso di validazione. Nell'ambito del Programma "Attivamente Sani" la scuola promuove e progetta salute aderendo alla progettualità Regionale di Ed. alla Salute e ad iniziative di associazioni territoriali che promuovono prevenzione.

Per gli stili di vita non salutari nel loro complesso (fumo, alcol, sostanze psicoattive, comportamento alimentare scorretto e sedentarietà, spreco alimentare, dipendenze da gioco d'azzardo e dall'uso di internet) il programma è, inteso come cornice metodologica degli interventi.

PARTE TEMATICA

Art. 6 Valenza educativa nel processo di cambiamento riguardo al fumo di sigaretta, alcol e sostanze psicoattive

In ogni fase di attuazione del processo, pur ottemperando alla necessità di integrare azioni di educazione, regolamentazione/controllo, sensibilizzazione dell'utenza e supporto al cambiamento degli stili di vita, l'Istituto in collaborazione con il personale del Servizio di Igiene si fa carico di dare assoluta priorità alle azioni di educazione, motivazione e sostegno al cambiamento, piuttosto che alle azioni di sorveglianza e punizione.

Art. 7 Promozione di abitudini alimentari salutari, anche per rafforzare, attraverso il comportamento alimentare, il legame con il territorio, la sua storia e tradizione culturale

L'I.I.S.S. Basile Caramia-Gigante sulla base di quanto sopra espresso all'art. 1 intende rafforzare e raccomandare il consumo di prodotti alimentari salutari (per quanto possibile prodotti



biologici e/o a km zero) a tutti gli utenti della scuola, sconsigliando e limitando, in collaborazione con il personale del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, il consumo di bevande gassate dolci e/o energizzanti e prodotti particolarmente ricchi di lipidi, sale, zuccheri durante lo svolgimento dell'attività lavorativa, all'interno della Scuola.

La scuola si impegna a promuovere la salute nei giovani, attraverso un comportamento alimentare consapevole ed equilibrato, ma anche valorizzare le produzioni agroalimentari tipiche di qualità, nonché rafforzare e mantenere il legame con il territorio, la sua storia e tradizione culturale. Cibo quindi, come strumento del vivere sano, cibo come stile di vita, espressione di socialità, strumento d'incontro e scambio fra i popoli, ma cibo anche come specchio della storia, della cultura, delle tradizioni e dell'economia di un territorio. A tale scopo promuove corsi di analisi sensoriale e di degustazione dei prodotti tipici.

La scuola, inoltre, si impegna a contrastare lo spreco alimentare, considerando il costo sociale, i vantaggi dell'ambiente e sviluppando il pensiero critico, il consumo consapevole e la cittadinanza attiva, ove possibile prediligendo prodotti della filiera equosolidale e dei presidi Slow-food, collegandosi con associazioni del territorio che lavorano per il recupero degli avanzi di mensa per destinarlo o a una cucina di recupero o a mense solidali.

Art. 10 Revisione della qualità degli alimenti somministrati a scuola

La ristorazione collettiva rappresenta un'occasione privilegiata per sviluppare strategie educative che si propongono di potenziare un corretto approccio nei confronti del cibo e dell'alimentazione, diventando un mezzo di prevenzione sanitaria ed un primo passo per migliorare le scelte alimentari dei ragazzi e del contesto familiare in cui vivono.

L'I.I.S.S. Basile Caramia-Gigante si impegna a rivedere i rapporti contrattuali con tutte le imprese che erogano servizio di somministrazione di prodotti alimentari di qualità e salubri per i propri utenti in modo da includere nei contratti la possibilità di somministrazione e vendita di frutta, snacks a base di frutta, bevande di frutta senza zuccheri aggiunti. L'istituto si impegna a promuovere il consumo in cucina e a mensa dei prodotti delle aziende agrarie annesse.

Art. 11 Supporto ambientale per la promozione di una mobilità sostenibile

L'Istituto promuove la mobilità sostenibile in sicurezza attraverso campagne informative che coinvolgono anche le famiglie. Purtroppo, in un tessuto urbano e sociale costruito su misura di automobile, fare scelte di mobilità sostenibile non è sempre facile e richiede una forte consapevolezza culturale.



In quest'ottica è ancora più importante abituare i ragazzi ad amare il movimento, nella speranza che essi possano farsi promotori di un nuovo modo di vivere.

Art. 12 Contesti educativi per la promozione dell'attività fisica a scuola

L'attività motoria è fondamentale per una crescita armoniosa: essa previene il sovrappeso, stimola lo sviluppo degli apparati muscolo scheletrico, respiratorio e cardiovascolare, affina la coordinazione neuro-motoria, potenzia l'autostima e le competenze sociali e permette il costituirsi di un buon patrimonio di massa ossea.

L'Istituto organizza momenti di aggregazione per promuovere la socializzazione attraverso passeggiate a piedi, cercando di favorire queste modalità anche per le uscite in città e sul territorio periferico, previste nella programmazione ordinaria.

L'Istituto organizza:

Art. 13 Supporto psicologico

- uno sportello psicologico tenuto da una figura professionale selezionata con apposito bando offerto alla comunità scolastica e alle famiglie;
- uno sportello di ascolto con la collaborazione del Centro Antiviolenza Andromeda.

Art. 14 Prevenzione tumori e malattie infettive

La scuola promuove interventi di sensibilizzazione e informativi su comportamenti corretti per prevenire tumori e malattie infettive.

Art 15 Promozione di cittadinanza attiva e solidale

La scuola promuove azioni di sensibilizzazione alla donazione (sangue, midollo e organi) e alla solidarietà per la ricerca nel settore sanitario (Airc, ecc.)

Art. 16 Prevenzione dei rischi da uso inappropriato delle nuove tecnologie

E' fondamentale accompagnare i ragazzi in un percorso di crescita di tipo "virtuale" in cui possano acquisire strumenti per diventare maggiormente consapevoli dei rischi che internet e le nuove tecnologie presentano.

L'obiettivo è fornire competenze di base rispetto a situazioni di rischio potenziale che si possono verificare nell'uso quotidiano delle varie tecnologie e dei social network, informare gli studenti sul corretto utilizzo delle stesse, educandoli a un uso responsabile, attraverso una presa di



coscienza di alcuni comportamenti scorretti, promuovendo la conoscenza della netiquette (buona educazione in rete) e favorendo l'individuazione di una lista di comportamenti positivi da usare sui vari dispositivi digitali.

● Legalitria

Progetto di lettura e lotta alle mafie, riflessione sui temi della legalità.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Promuovere atteggiamenti responsabili e azioni di cittadinanza attiva.

● Progetto studente atleta

Programma sperimentale per una formazione di tipo innovativo destinato a studenti-atleti di alto livello.



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
- 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

Creare le condizioni per superare le criticità che nascono durante il percorso scolastico degli studenti-atleti, soprattutto le difficoltà nella regolare frequenza delle lezioni. L'obiettivo è dare sostegno e supporto alle scuole per promuovere concretamente il diritto allo studio e il successo formativo anche di questi studenti.

● **Centro antiviolenza Andromeda**

Esperti del Centro Antiviolenza intervengono in seminari e workshop organizzati al fine di sensibilizzare gli studenti e le studentesse sulle tematiche di violenza, maltrattamenti e/o abusi.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo



tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Sensibilizzazione e prevenzione di atteggiamenti irresponsabili.

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

1) Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori: a) I NUOVI LUOGHI DELLA CULTURA (Piano 4.0 - Azione 1, Next generation class - Ambienti di apprendimento); b) FUTURE LABS FOR FUTURE JOBS (Piano 4.0 - Azione 2, Next generation labs - Laboratori per le professioni digitali del futuro); c) INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ CON LE STEM (Spazi e strumenti digitali per le STEM).
2) Riduzione dei divari territoriali: a) NEXT GENERATION ALLA CONQUISTA DEL FUTURO (Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica, D.M. 170/2022) i) Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari: ii) Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento: - luglio 2023: n. 4 percorsi; - in corso: n. 7 percorsi; - si



prevede di attivare ulteriori percorsi nel secondo quadrimestre per il recupero delle carenze formative. iii) Percorsi di mentoring e orientamento (in corso 72 alunni su 96 minimo da realizzare). 3) Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023) - Intervento A "PER CRESCERE INSIEME": si intende proporre a) n. 19 percorsi formativi di 15h sulle seguenti tematiche: - coding e robotica; - ICDL; - utilizzo dei droni in ambito scientifico; - tecnologia GIS per lo studio del territorio; - tecnologie per l'agricoltura 4.0; - tecnologie per la sperimentazione, la simulazione e la modellizzazione di fenomeni naturali; b) n. 3 Percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM c) n. 5 Percorsi potenziamento competenze linguistiche: Prima annualità: - 1 corso di lingua francese, livello A2 del QCER, per studenti e studentesse dell'alberghiero presso la sede di Alberobello per n. 15 partecipanti; - 2 corsi di lingua inglese, livello B1 del QCER (un corso per ciascuna sede del nostro istituto) per un numero per n. 15 partecipanti Seconda annualità: - 1 corso di lingua francese, livello B1 del QCER, per studenti e studentesse dell'alberghiero presso la sede di Alberobello per n. 15 partecipanti; - 2 corsi di lingua inglese, livello B2 del QCER (un corso per ciascuna sede del nostro istituto) per per n. 15 partecipanti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Il progetto mira a garantire pari opportunità e parità di genere in termini di approccio metodologico e di attività di orientamento STEM. In particolare, saranno potenziate le competenze STEM e multilinguistiche degli studenti e delle studentesse.



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

Multimediale

Scienze

Aule

Aula generica



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● Progetto SIRCLES

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione delle infrastrutture
- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

· Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia

· Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

· Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi

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

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



· Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'



Obiettivi economici

- Conoscere la bioeconomia
- Conoscere il sistema dell'economia circolare
- Acquisire competenze green

Risultati attesi

- 1) Osservare il ciclo dei rifiuti organici
- 2) Stesura di un protocollo per la gestione dei rifiuti organici della scuola (scarti di cucina e laboratori)
- 3) Pubblicazione sul territorio di buone pratiche di gestione dei rifiuti organici

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili
- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre
- Obiettivo 17: Partnership per gli obiettivi

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF



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

Informazioni

Descrizione attività

Il progetto SIRCLES – Supporting Circular Economy Opportunities for Employment and Social Inclusion – è finanziato dall'Unione Europea attraverso il programma [ENI CBC Med 2014 - 2020](#).

Obiettivo principale del progetto è la promozione della creazione di nuovi posti di lavoro nel settore dei rifiuti organici in aree turistiche del Mediterraneo ad alto tasso di disoccupazione.

I destinatari sopra indicati (Giovani NEET e persone di qualsiasi età in rischio di esclusione sociale residenti nei Comuni di Alberobello, Locorotondo, Noci e Putignano) avranno accesso in maniera preferenziale alla selezione finale che consentirà a 8 persone di essere contrattualizzate ed impiegate, da PIN S.c.r.l. – Servizi Didattici e Scientifici per l'Università di Firenze – partner del progetto SIRCLES, nel percorso intensivo di formazione specializzata della durata di 10 mesi.

Finora, il progetto SIRCLES ha veicolato concetti come economia circolare, biodegradabilità, compostabilità, filiera dei rifiuti organici.

Ebbene, oltre ad essere collegati tra loro, fanno tutti capo ad un'altra risorsa da tutelare: il suolo.

Separare correttamente i rifiuti

messa in opera dei contenitori per la raccolta



L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025

individuare i marchi certificatori adeguati

controllo tra i rifiuti biodegradabili e compostabili

controllo dei parametri fisici , microbiologici e chimici

uso del compost prodotto come fertilizzante e misura della fertilità del suolo e analisi chimiche del suolo

informazione nel territorio

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico
- Famiglie
- Esterni

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

Il progetto SIRCLES – Supporting Circular Economy Opportunities for Employment and Social Inclusion – è finanziato dall'Unione Europea attraverso il programma ENI CBC Med 2014 -2020.

● Progetto Vita per la terra



Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Superare il pensiero antropocentrico
- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE
- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico
- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura
- Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'



Obiettivi economici

- Conoscere la bioeconomia



- Conoscere il sistema dell'economia circolare

- Acquisire la consapevolezza che gli sconvolgimenti climatici sono anche un problema economico

- Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

- Acquisire competenze green

Risultati attesi

Il progetto "Vita per la Terra" nasce per promuovere e incentivare la conoscenza e l'impiego delle buone pratiche agricole presso le giovani generazioni custodi del futuro della nostra terra gli studenti dell'IISS "Basile Caramia-Gigante" saranno attivamente coinvolti in attività di osservazione, analisi e valutazione dell'influenza che l'utilizzo dei concimi organici esercita sui suoli e sulle colture.

- 1) Conoscenza delle norme dei regolamenti sull'agricoltura biologica
- 2) Acquisire la competenza di un corretto uso di prodotti ammessi in agricoltura biologica
- 3) Eseguire correttamente un'analisi chimica fisica e microbiologica dei suoli come da protocolli
- 4) Elaborare un piano di concimazione

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere



- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre
- Obiettivo 17: Partnership per gli obiettivi

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività

Gli obiettivi progettuali sono sintetizzabili in:

- a) Gestione dell'applicazione dei metodi dell'agricoltura biologica e regolamenti comunitari,
- b) Miglioramento della fertilità dei suoli
- c) Individuazione dei paesaggi agricoli e degli elementi antropici dell'agricoltura

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica



- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica
- cofinanziato da Fertileva Accordo di cooperazione Prot. n. 80/2019

● Progetto Olio EVO Gigante

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

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

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Superare il pensiero antropocentrico
- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia



Obiettivi ambientali

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



- Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi

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

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

- Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'



Obiettivi economici

- Conoscere la bioeconomia

- Conoscere il sistema dell'economia circolare

- Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

- Acquisire competenze green

Risultati attesi

Creare nuove figure professionali nel campo delle competenze della gestione integrata e bio dell'oliveto e della produzione dell'olio extravergine

Utilizzo negli oliveti di inerbimento controllato, utilizzo di piante mellifere e utilizzo di tecnologie 4.0

Introdurre le nuove tecnologie nel campo della trasformazione elaiotecnica nell'ottica di una gestione e produzione ecosostenibile. (efficientamento energetico, abbassamento dei livelli di CO2 e utilizzo degli scarti)



Promozione di reti divulgative delle innovazioni tecniche e culturali, corsi professionali per frantoiani, produttori, consumatori e addetti.

Informazione e formazione per la promozione dell'olio EVO

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivi 7 e 8: Energia pulita e accessibile
- Obiettivo 12: Consumo responsabile
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre
- Obiettivo 17: Partnership per gli obiettivi

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività

- Attività in campo di Monitoraggio, controllo dei parassiti, della fertilità dei suoli, delle semine, delle fasi fenologiche e degli indici di maturazione;



- Studio del sistema di allarme per gli agricoltori, e servizi di consulenza tecnica;
- Gestione delle fasi di trasformazione, correlate con le cultivar e l'annata agraria;
- Utilizzo del GIS (Geographic Information System) quale strumento di gestione e controllo;
- Corsi di formazione e informazione.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico
- Famiglie
- Esterni

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondo per il funzionamento dell'istituzione scolastica
- PAC -PSR

● FESR "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo"



Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

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

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Superare il pensiero antropocentrico
- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia



Obiettivi ambientali

- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico
- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura



Obiettivi economici

- Conoscere il sistema dell'economia circolare
- Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative



Risultati attesi

Creare ambienti di apprendimento attrezzati per la realizzazione di progetti innovativi per la transizione ecologica

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivi 7 e 8: Energia pulita e accessibile
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività



Destinatari

- Studenti

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- FESR

● PENSIERO COMPUTAZIONALE E ROBOTICA

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità
- Superare il pensiero antropocentrico



Obiettivi ambientali

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



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



Obiettivi economici

Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

Risultati attesi

Favorire lo sviluppo del pensiero computazionale, il Coding e la robotica educativa che costituiscono una priorità per l'aggiornamento del curriculum sia nel primo che nel secondo ciclo di istruzione. Il laboratorio sarà dedicato all'apprendimento dei principi di base della programmazione con l'utilizzo di strumenti e kit robotici applicabili in agricoltura.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

Collegamento con la progettualità della scuola

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



Informazioni

Descrizione attività

Attività programmate:

- Dal problema al programma
- programmazione e controllo di robot
- Physical computing
- programmazione e gestione di un drone

Destinatari

- Studenti

Tempistica

- Annuale

Tipologia finanziamento

- Fondi PON

- **Promozione di processi e pratiche di gestione condivisa della filiera lattiero casearia in un ottica di tutela alimentare, sostenibilità e competitività**
-



produttiva - food and safety

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia

- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

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

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



Obiettivi economici

- Conoscere la bioeconomia

- Conoscere il sistema dell'economia circolare

- Acquisire competenze green



Risultati attesi

Sperimentazione, applicazione e condivisione di metodi di analisi laboratoriale dei prodotti usati nella filiera lattiero casearia, al fine del miglioramento della qualità del latte e dei suoi derivati, con particolare riguardo alla sostenibilità (economica, ambientale e sociale) del processo e alla durabilità del prodotto

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivi 7 e 8: Energia pulita e accessibile
- Obiettivo 17: Partnership per gli obiettivi

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività

La proposta progettuale persegue l'obiettivo generale che consta principalmente nella cooperazione e promozione dei rapporti fra istituzioni e comunità locali (intesa come azione



sinergica tra i settori della Ricerca tecnico-scientifica, della Formazione e le Realtà Comunali presenti sul territorio Regionale pugliese ed in Albania) per lo sviluppo e la condivisione di buone pratiche orientate a garantire la sicurezza alimentare, il rispetto ed il benessere animale, l'attivazione di tecniche e tecnologie condivise per l'analisi alimentare, finalizzati all'incremento degli standard qualitativi dei prodotti agro-alimentari da commercializzare, la tracciabilità e quindi la qualità degli stessi alimenti, la tutela e la sicurezza alimentare mediante promozione dei rapporti fra istituzioni e comunità. In Particolare, il partenariato di progetto consentirebbe di poter condividere le conoscenze tecnico scientifiche transadriatiche (portate dal Capofila e dagli enti di ricerca e formazione coinvolti) e poterle trasferire ed applicare sul territorio in termini di formazione (a livello scolastico/universitario) e di applicazione in laboratorio grazie alla disponibilità delle amministrazioni comunali (Gioia del Colle- patria della trasformazione del latte, già luogo della "Dop Mozzarella di Gioia del Colle" e riconosciuta come "Città del Formaggio" da parte dell'ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio") e delle aziende zootecnico-casearie ivi presenti. La condivisione di Know how tra Capofila - partner Scientifico ed ente di formazione locale porterà al raggiungimento di alcuni obiettivi specifici: 1) un'azione formativa, informativa e di sensibilizzazione per le generazioni del future che, per scelte di studio, potranno essere i futuri produttori di prodotti trasformati o i tecnici di laboratorio. Questo obiettivo potrà essere raggiunto grazie alla creazione di un piano di formazione didattica da svolgere nelle sedi italiane (Alberobello) e in forma anche e-learnig (per gli studenti universitari di Tirana) incentrato sulla sicurezza alimentare, le prassi per l'analisi chimico fisica del latte, l'analisi batteriologica e delle contaminazioni, le buone pratiche di salute degli animali, i metodi di allevamento, le tecniche di mungitura, la legislazione europea sulle attività zootecniche e lattiero casearie, fino all'etichettatura. Si prevede il coinvolgimento di 150-200 studenti provenienti dalla scuola superiore italiana e di altri 50 studenti universitari albanesi; 2) l'applicazione concreta di know how tecnico scientifico mediante alcune tecniche sperimentali di laboratorio (per l'analisi alimentare) da definire e condividere tra i partner e da realizzare direttamente presso L'Università di Tirana e l'IISS Basile Caramia - Gigante, anche mediante la supervisione di alcuni produttori locali (rappresentanti di caseifici e tecnici caseari presenti nel territorio gioiese). Queste tecniche sperimentali applicate potranno offrire a tutti i possibili stakeholder esempi concreti circa la possibilità di promuovere i rapporti fra le istituzioni e avviare un graduale miglioramento degli standard di qualità dei prodotti caseari (latte, formaggi a pasta filata e formaggi stagionati), garantendo il connubio fra tradizione e sicurezza alimentare, in un'ottica di ampliamento del mercato di allocazione dello stesso (shelf life). 3) la creazione di strumenti operativi adottabili da qualsiasi stakeholder (consorzi di produttori albanesi) mediante la



redazione di linee guida/protocolli derivanti dalle attività intraprese. In questi documenti sarà possibile individuare e condividere i metodi di analisi qualitativa (chimico-fisica) del latte, carica batterica e microbica e quindi redigere prontuari e disciplinari di produzione che garantiscano, grazie al rispetto dei parametri da valutare, la produzione di latte e derivati in linea con la tradizione locale ma che uniformano il prodotto transfrontaliero a quello europeo ed italiano, in prospettiva di una più ampia allocazione sul mercato. Il documento sarà presentato nell'ambito di un meeting finale e pubblicato in rete.

Ai sensi dell'art.3 dell'avviso pubblico, l'intervento proposto è congruente con i seguenti ambiti:

- A. promozione dei rapporti tra le istituzioni locali e le relative comunità;
- B. promozione e sostegno dello sviluppo economico e sociale del territorio e della sua popolazione;
- C. creazione di opportunità di inserimento lavorativo;
- D. miglioramento degli standard dei servizi alla popolazione.

La proposta sposa perfettamente gli obiettivi di Agenda 2030, tra cui:

Goal 3 – Salute e benessere - Assicurare la salute e il benessere per tutti e tutte le età

Goal 4 – Istruzione di qualità - Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti

Goal 8 – Lavoro dignitoso e crescita economica - Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva, un lavoro dignitoso per tutti

Goal 9 – Imprese innovazione e infrastrutture - costruire una infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile

Quindi risulta congruente all'art. 2 dell'avviso pubblico , risultando congruente con i seguenti ambiti:

- A. promozione dei rapporti tra le istituzioni locali e le relative comunità;
- B. promozione e sostegno dello sviluppo economico e sociale del territorio e della sua popolazione.



Attività previste

- Gestione amministrativa-contabile e organizzazione delle attività di progetto.
- Attività di formazione (in aula e-learning) dedicato alla filiera zootecnica e lattiero casearia
- Avvio delle attività laboratoriali di analisi e confronto nelle due realtà italo-albanesi su tematiche nella sezione "Descrizione" del Risultato atteso
- Condivisione con cittadinanza e istituzioni
- Definizione di una serie di protocolli operativi per l'uso sostenibile delle acque, dei foraggi, finalizzati all'ottenimento di un prodotto primario (latte) con elevate caratteristiche nutrizionali, salubre e privo di rischi per il consumatore.
- Diffusione, divulgazione e informazione sulle attività di cooperazione

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico
- Famiglie
- Esterni

Tempistica

- Annuale

Tipologia finanziamento

Associazione Meridiana OnlusL.R.
20/2003 "Partenariato per la
Cooperazione" Programma annuale
2022 - AVVISO PUBBLICO 2022

● "Incremento dei servizi ecosistemici attraverso la



condivisione di approcci metodologici per la gestione sostenibile delle città". GREEN FRAMES FOR SUSTAINABLE AND HOPEFUL CITIES.

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei saperi
- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

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



Obiettivi ambientali

- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico
- Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura



Obiettivi economici

· Conoscere il sistema dell'economia circolare

· Acquisire la consapevolezza che gli sconvolgimenti climatici sono anche un problema economico

· Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

· Acquisire competenze green

Risultati attesi

Incremento dei servizi ecosistemici attraverso la condivisione di approcci metodologici per la gestione sostenibile delle città"

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivi 7 e 8: Energia pulita e accessibile
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici
- Obiettivo 17: Partnership per gli obiettivi

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF



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

Informazioni

Descrizione attività

- Attività di formazione (in aula e-learning) finalizzata al potenziamento dei servizi alla popolazione, con particolare riguardo alla gestione e alla fruizione del verde pubblico e al ruolo delle infrastrutture verdi urbane.
- Condivisione con cittadinanza e istituzioni di strumenti atti alla redazione di Piani di Censimento, di Gestione e Regolamenti del verde urbano, implementabili dalla popolazione mediante sistemi "open source".
- Avvio di casi di studio: sperimentazione di un piano di gestione del verde, condiviso con le istituzioni e la cittadinanza.
- Produzione di elaborato tecnico/linee guida e realizzazione workshop finale.
- Diffusione, divulgazione e informazione sulle attività di cooperazione.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico
- Esterni

Tempistica

- Annuale

Tipologia finanziamento



Associazione Meridiana OnlusL.R.
20/2003 "Partenariato per la
Cooperazione" Programma annuale
2022 - AVVISO PUBBLICO 2022

● PIANO SCUOLA 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

- Recuperare la socialità
- Superare il pensiero antropocentrico



Obiettivi ambientali

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



Obiettivi economici

- Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

Risultati attesi



promuovere:

- trasformazione delle aule in ambienti di apprendimento innovativi
- realizzazione di laboratori per le professioni digitali del futuro

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 4: Fornire una formazione di qualità
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

Collegamento con la progettualità della scuola

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

Informazioni

Descrizione attività

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica



L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025

- Triennale

Tipologia finanziamento

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E

- RESILIENZA - MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA. Componente 1



Attività previste in relazione al PNSD

PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: Fibra a scuola
ACCESSO

- Fibra e banda ultra-larga alla porta di ogni scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Destinatari: studenti e docenti dei due plessi

Completamento e potenziamento della rete wireless in entrambe i plessi scolastici al fine di:

1. favorire l'utilizzo consapevole delle dotazioni tecnologiche, attraverso l'acquisto di soluzioni sicure e configurabili per ogni classe, associate a funzionalità per la gestione degli accessi;
2. incrementare il rapporto tra dotazioni tecnologiche di accesso e connettività, valorizzando le opportunità offerte dalla connettività in banda larga, già acquisita nel triennio 2016/19.

Titolo attività: Ambienti per la didattica digitale integrata
SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

L'azione intende mettere tutti i docenti e gli studenti in condizione di usufruire di strumenti per la didattica flessibile e altamente interattivi come le LIM o i videoproiettori interattivi. Superando il modello tradizionale di dotazione unica, l'obiettivo è



Ambito 1. Strumenti

Attività

quello di realizzare un ecosistema di dispositivi hardware e software che convivono tra loro per supportare ogni attività didattica, trasversale, specialistica e coerente con le metodologie, l'età e i diversi bisogni degli studenti.

Titolo attività: Per una didattica digitale integrata
ACCESSO

- Fibra e banda ultra-larga alla porta di ogni scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Si procederà a monitorare e a migliorare la connettività delle due sedi scolastiche alla rete internet come pure ad assicurare il corretto funzionamento della dotazione hardware per la didattica. Al fine di permettere di svolgere le attività didattiche a distanza, si forniranno in comodato d'uso tablet, computer portatili e kit didattici per fabbisogni formativi specifici per potenziare e migliorare i processi di apprendimento attraverso l'uso di piattaforme digitali.

Titolo attività: Digital Board:
trasformazione digitale nella didattica e nell'organizzazione
SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Il progetto è finalizzato alla dotazione di attrezzature basilari per la trasformazione digitale della didattica e dell'organizzazione del nostro Istituto. L'obiettivo è quello di consentire la dotazione di monitor digitali interattivi touch screen, che costituiscono oggi strumenti indispensabili per migliorare la qualità della didattica in



Ambito 1. Strumenti

Attività

classe e per utilizzare metodologie didattiche innovative e inclusive, e di adeguare le attrezzature e gli strumenti in dotazione alla segreteria scolastica per accelerare il processo di dematerializzazione e digitalizzazione amministrativa dell'Istituto.

Titolo attività: FESR - "Cablaggio strutturato e sicuro all'interno degli edifici scolastici"
ACCESSO

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

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Il progetto "Cablaggio strutturato e sicuro all'interno degli edifici scolastici" è finalizzato alla realizzazione di reti locali, sia cablate che wireless, all'interno delle istituzioni scolastiche. L'obiettivo è quello di dotare gli edifici scolastici di un'infrastruttura di rete capace di coprire gli spazi didattici e amministrativi delle scuole, nonché di consentire la connessione alla rete da parte del personale scolastico, delle studentesse e degli studenti, assicurando, altresì, il cablaggio degli spazi, la sicurezza informatica dei dati, la gestione e autenticazione degli accessi. La misura prevede la realizzazione di reti che possono riguardare singoli edifici scolastici o aggregati di edifici con il ricorso a tecnologie sia wired (cablaggio) sia wireless (WiFi), LAN e WLAN.

Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Titolo attività: Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti



Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

COMPETENZE DEGLI STUDENTI

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Sul presupposto che le tecnologie digitali intervengono a supporto di tutte le dimensioni (cognitiva, operativa, relazionale, metacognitiva) delle competenze chiave, e peraltro vi si inseriscono anche verticalmente in quanto parte dell'alfabetizzazione del nostro tempo, l'azione intende rispondere all'esigenza di produrre una mappatura e una certificazione delle competenze digitali degli alunni al termine del primo biennio e del triennio.

A partire dal documento europeo DIGICOMP 2, che individua 21 competenze (descritte in termini di conoscenze, abilità e atteggiamenti e comprese in 5 aree), la scuola è impegnata nell'elaborazione di un framework condiviso, che orienti docenti e organi collegiali preposti alla progettazione didattica a individuare le competenze digitali specifiche richieste per la Information Literacy.

Titolo attività: Condividere e collaborare online

CONTENUTI DIGITALI

- Standard minimi e interoperabilità degli ambienti on line per la didattica

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Attraverso le azioni del PNSD gli studenti miglioreranno le capacità di utilizzare gli strumenti di comunicazione, di ricercare fonti di informazione su Internet e di utilizzare ambienti di apprendimento online per poter svolgere in maniera attiva, efficace ed efficiente attività didattiche individuali o di gruppo. Grazie a questi interventi gli studenti



Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

potenzieranno le proprie conoscenze e competenze disciplinari e svilupperanno alcune soft skills importanti per il loro futuro ingresso nel mondo del lavoro quali la capacità di utilizzare tecnologie informatiche innovative, la disponibilità a condividere il materiale didattico prodotto, la capacità di lavorare in gruppo, la capacità di lavoro autonomo.

Titolo attività: ICDL GIS Specialised Level
COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

La scuola intende promuovere la formazione specialistica sui sistemi di informazione territoriale, o GIS, che sono tra i sistemi maggiormente diffusi nel settore dell' ICT e della pubblica amministrazione, fornendo le conoscenze di base sui GIS e sul loro utilizzo tramite un software specifico.

Il programma di certificazione GIS si rivolge a tutti coloro che desiderano dimostrare di possedere la conoscenza dei principi fondamentali dell'informatica nei sistemi geografici e la sua applicazione attraverso software specifici. In particolare, nella realtà italiana, si rivolge:

- a chi desidera avere un riconoscimento ufficiale a livello nazionale e internazionale delle proprie competenze relative al GIS
- alle scuole e ai programmi di studio che intendono fornire agli studenti un'ulteriore competenza professionale e tecnica, insieme ad una qualificazione professionale riconosciuta per l'inserimento nel mondo del lavoro
- agli enti pubblici che necessitano di una certificazione oggettiva delle conoscenze di base degli skills operativi del personale che utilizza il GIS e opera sui dati territoriali



Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

- alle aziende private operanti in vari settori, dal GIS alle reti tecnologiche, che intendono avvalersi di personale certificato.

Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

Titolo attività: Un animatore digitale in ogni scuola
ACCOMPAGNAMENTO

- Un animatore digitale in ogni scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Il fine di favorire il potenziamento delle competenze digitali di tutti gli attori della comunità scolastica, anche nel triennio 2019/22 l'Istituto si avvarrà della figura dell'Animatore Digitale.

Tale figura si occuperà di:

- Stimolare la formazione del personale scolastico alla conoscenza e all'applicazione delle azioni del Piano Nazionale della Scuola Digitale
- Favorire la partecipazione dell'intera comunità scolastica al complesso delle iniziative formative PNSD
- Individuare e realizzare all'interno dell'istituto, in coerenza con il PTOF 2019/22 e con il Piano di Miglioramento, azioni metodologiche e soluzioni tecnologiche sostenibili e utili alla valorizzazione delle attività formative scolastiche.

Titolo attività: Docenti online

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica



Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Nell'ambito del PNSD saranno svolti interventi di formazione ai docenti sull'uso delle tecnologie informatiche per lo svolgimento della didattica a distanza e per l'apprendimento online. Le attività formative saranno finalizzate all'utilizzo di piattaforme di comunicazione con gli alunni (in particolare applicazioni per le videoconferenze) e di ambienti di apprendimento online per il trasferimento dei contenuti e per la verifica degli apprendimenti.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

ALBEROBELLO - BARH02401L

IPSSEOA ALBEROBELLO SERALE - BARH024501

GIGANTE - BATA024018

BASILE CARAMIA - BATA024029

BASILE CARAMIA SERALE - BATA02452P

LOCOROTONDO-IISS BASIL CARAM-GIGAN-BASIL - BAVC02000P

ALBEROBELLO-IISS BASIL CARAM-GIGAN-GIGAN - BAVC030009

Criteri di valutazione comuni

- il livello di partenza e le reali possibilità e capacità di ogni alunno;
- la provenienza socio-culturale dell'alunno e aspetti del carattere;
- la costanza di impegno, interesse partecipazione e la volontà manifestati nelle attività didattiche
- gli obiettivi conseguiti in rapporto a quelli ipotizzati e alle attività organizzate in funzione della crescita autonoma di ciascun alunno.

Allegato:

Tabella per la valutazione del profitto.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di



educazione civica

Si allega la rubrica di valutazione per l'attività di Educazione Civica

Allegato:

31.08.2020-RUBRICA-DI-VALUTAZIONE-EDUCAZIONE-CIVICA-2020-2023.pdf

Criteri di valutazione del comportamento

La valutazione degli studenti, già prevista da precedenti norme, è stata integrata dal voto di comportamento, in base all'articolo 2 della legge 169/2008

Allegato:

Criteri per l'attribuzione del voto di condotta □.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Nell'ambito dello scrutinio finale, è decisa l'ammissione di ogni singolo alunno alla classe successiva o, eventualmente, la sospensione del giudizio o la non ammissione. Sono ammessi alla classe successiva gli alunni che in sede di scrutinio finale conseguono un voto di comportamento non inferiore a sei decimi e una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente. La valutazione finale degli apprendimenti e del comportamento dell'alunno è riferita a ciascun anno scolastico.

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



L'ammissione all'esame di Stato, a decorrere dall'anno scolastico 2009-10, è subordinata al conseguimento del voto non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina di studio e nel comportamento, secondo quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento sulla valutazione (dpr 122/2009).

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

La valutazione viene utilizzata nella prospettiva della individualizzazione dei percorsi di apprendimento, al fine di favorire attività di studio continuo, impegno, partecipazione, interesse, capacità di autovalutazione da parte degli alunni. Essa consente di mantenere i processi di apprendimento sempre sotto controllo, attraverso verifiche frequenti, e di adeguare le situazioni di apprendimento alle effettive capacità ed esigenze degli alunni.

L'attività di valutazione rappresenta un aspetto fondamentale dell'attività didattica e, pertanto, la nostra scuola ha stabilito alcuni criteri fondamentali ai quali i docenti debbono attenersi; questi sono:

- il livello di partenza e le reali possibilità e capacità di ogni alunno;
- la provenienza socio-culturale dell'alunno e aspetti del carattere;
- la costanza di impegno, interesse partecipazione e la volontà manifestati nelle attività didattiche
- gli obiettivi conseguiti in rapporto a quelli ipotizzati e alle attività organizzate in funzione della crescita autonoma di ciascun alunno.



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

“... È garantito il diritto all’educazione e all’istruzione della persona handicappata nelle sezioni di scuola materna, nelle classi comuni delle istruzioni scolastiche di ogni ordine e grado e nelle 58 istruzioni universitarie. L’integrazione scolastica ha come obiettivo lo sviluppo della persona handicappata nell’apprendimento, nella comunicazione, nelle relazioni e nella socializzazione” (art.12, Legge Quadro n° 104 del 1992). In ottemperanza delle disposizioni contenute nella Legge Quadro n.104/92, la comunità scolastica, nel suo insieme, nell’ottica di una cultura dell’“inclusione”, persegue l’obiettivo di promuovere l’integrazione scolastica oltre che sociale degli alunni diversamente abili. Il raggiungimento di tale obiettivo, che passa attraverso una sistematica interazione con la famiglia, l’equipe multidisciplinare e il territorio, è volto a tutelare sia il diritto all’istruzione che il successo formativo degli alunni diversamente abili. Gli alunni disabili hanno bisogni educativi speciali che devono trovare risposta in una scuola che renda significativa ogni loro singola esperienza. Pertanto, l’istituzione scolastica, nel ribadire come proprio fondamento, la centralità di ogni alunno, riconoscendone l’unicità della persona e la specificità, promuove la socializzazione, l’autonomia ed il miglioramento della sfera cognitiva degli alunni diversamente abili, attraverso la definizione di percorsi di sviluppo, che vanno oltre la scuola, per diventare un progetto di vita, che si proietta in archi temporali più ampi.

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

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno



Personale ATA
Specialisti ASL
Famiglie
Studenti

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Il PEI descrive il progetto didattico ed educativo per ogni singolo studente, elaborato con il contributo di tutti i docenti e gli operatori coinvolti (docenti curricolari, docenti di sostegno, assistenti educatori, facilitatori della comunicazione, equipe medico multidisciplinare, operatori e associazioni del territorio). La definizione dello stesso avviene attraverso l'osservazione pedagogica e la documentazione raccolta sullo studente e sul contesto scolastico e territoriale. Tale documento viene redatto nei primi mesi di ogni anno scolastico a cura del docente referente e diventa il documento base negli incontri di verifica e ri-progettazione tra gli operatori della scuola, la famiglia ed i servizi sanitari e/o sociali. Il Pei è anche un patto tra la scuola, la famiglia e lo studente stesso perché in esso si evidenziano gli obiettivi, i risultati attesi e la valutazione. La famiglia, attraverso il Pei, è a conoscenza di ciò che si fa a scuola e collabora per la parte che le compete. L'elaborazione sulla base degli elementi raccolti da ciascuno, crea un circuito comunicativo, attraverso l'individuazione di strategie didattiche e metodologiche che possano fungere da cerniera tra lo studente diversamente abile, i suoi compagni di classe, i docenti curricolari e di sostegno, gli educatori e la Comunità scolastica tutta. La sottoscrizione del Pei da parte dei docenti comporta che essi, ciascuno per la propria parte, si impegnano a realizzare il percorso previsto per lo studente. La sottoscrizione da parte del Dirigente scolastico ratifica quanto rappresentato nel documento.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

I soggetti coinvolti nella definizione dei PEI sono: il Consiglio di classe composto da docenti curricolari e docenti di sostegno; gli assistenti educatori, i facilitatori della comunicazione l'equipe medico multidisciplinare, la famiglia, gli operatori e associazioni del territorio.



Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative. In base ai Decreti Ministeriali e coerentemente con la Legge 107, il ruolo della famiglia, in particolare, risulterà sempre più attivo in seno alla condivisione dei percorsi didattici ed educativi per l'inclusione. La famiglia osserva e dà informazioni sulla realtà extrascolastica dell'alunno; partecipa ai momenti di incontro e confronto con i docenti dell'istituto e con i professionisti esterni, contribuendo alla stesura del PEI o del PDP; partecipa alle attività del consiglio di classe, agli incontri tecnici e al GLH. La comunità attraverso il lavoro di educatori, formatori, professionisti, volontari, contribuisce alle attività educative, ricreative e di socializzazione dell'alunno (si pensi a centri culturali, parrocchie, centri sportivi, Associazioni, realtà educative e luoghi di socializzazione frequentati dagli alunni nel loro tempo libero).

Modalità di rapporto scuola-famiglia

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

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie



Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e 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
Assistenti alla comunicazione	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Personale ATA	Assistenza alunni disabili

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento sulla disabilità
--	--



Unità di valutazione multidisciplinare	Procedure condivise di intervento su disagio e simili
Associazioni di riferimento	Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale
Associazioni di riferimento	Progetti territoriali integrati
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 territoriali integrati
Rapporti con GLIR/GIT/Scuole polo per l'inclusione territoriale	Progetti integrati a livello di singola scuola
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti territoriali integrati
Rapporti con privato sociale e volontariato	Progetti a livello di reti di scuole

Valutazione, continuità e orientamento



Criteri e modalità per la valutazione

La valutazione assume funzione formativa, di accompagnamento dei processi di apprendimento e di stimolo di miglioramento continuo avendo come oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico. Sentenza della Corte costituzionale 215/1987 "Capacità e merito degli alunni con disabilità vanno valutati secondo parametri peculiari, adeguati alle rispettive situazioni di minorazione". Valutazione degli alunni con disabilità (dpr 122/ 2009 – art. 9) La valutazione degli alunni con disabilità è riferita al comportamento, alle discipline e alle attività svolte sulla base del PEI ed è espressa con voto in decimi. Si rimanda alle griglie di valutazione deliberate in seno al Collegio docenti.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Le strategie di orientamento formativo e lavorativo sono tese alla valorizzazione delle reali capacità degli alunni e finalizzata all'acquisizione di competenze sul campo, è seguita e monitorata dai docenti di sostegno che fungono da tutor nella esperienza favorendo una maggior consapevolezza del possibile inserimento lavorativo dell'alunno. Nella fattispecie, si intende dare maggior attenzione alla interfaccia con realtà territoriali capaci e predisposti ad accogliere i ragazzi diversamente abili per le esperienze di Alternanza Scuola-Lavoro.

Approfondimento

L'IISS "Basile Caramia - Gigante", in linea con il D. Lgs. 66/2017, si propone di potenziare la cultura dell'inclusione per rispondere in modo efficace alle necessità di ogni studente. Annualmente è adottato il Piano per l'inclusione e tutto il personale, nell'ambito delle rispettive competenze, è impegnato a intervenire concretamente, nelle prassi quotidiane, affinché ogni studente si senta inserito in una scuola "per tutti e per ciascuno". Ovviamente, particolare cura - anche d'intesa con famiglie, équipe multidisciplinare, esperti esterni - è rivolta a favorire il successo formativo di tutti gli studenti che presentano una richiesta di speciale attenzione e per i quali può essere predisposta una programmazione personalizzata o individualizzata dei percorsi educativi, rispettando le peculiarità di



approccio, metodo, stile e livello di apprendimento di tutti i discenti e dei BES.

Analisi iniziale delle varie tipologie di BES presenti nelle Sedi e individuazione degli interventi inclusivi necessari con incontri collegiali periodici.

Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola. Si prevede la possibilità di lavorare per gruppi classe/interclasse o, in base ad esigenze specifiche in gruppi omogenei/eterogenei, anche in collaborazione con i docenti di sostegno e altro personale in servizio e di svolgere attività pratiche e/o di laboratorio nei Convitti e nelle Aziende annesse all'Istituto.

Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'esterno della scuola, in rapporto ai diversi servizi esistenti. Si prevede di collaborare con Associazioni ed Enti presenti sul territorio, Consultori, personale ASL, Servizio Socio-Assistenziale dell'Ambito territoriale, Piani di Zona, Cooperative socio-educative, ecc. in base alle diverse necessità riscontrate.

Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative. Si ritiene necessario informare e coinvolgere sempre di più le famiglie degli alunni, attraverso incontri periodici su tematiche suggerite dalle esigenze emergenti e di organizzare momenti di formazione con figure specialistiche.

Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi inclusivi. Si ritiene opportuna la revisione dei curricula alla luce delle esigenze emergenti, in termini di presenza nelle classi di alunni rientranti nei BES e un adattamento degli stessi, nella pratica quotidiana, finalizzata alla realizzazione concreta dei percorsi di inclusione.

Valorizzazione delle risorse esistenti. Si ritiene necessaria la valorizzazione di: □ **RISORSE UMANE:** Attraverso il pieno coinvolgimento dei docenti di ogni disciplina e di tutte le figure educative operanti a vario titolo nella scuola; pratiche di collaborazione, condivisione, formazione e aggiornamento, equa distribuzione dei compiti, comunicazione chiara ed efficace, corresponsabilità educativa e formativa; momenti di confronto e verifica. □ **RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI:** Attraverso la disponibilità di spazi e strumenti esistenti nell'Istituto ma anche di idonei locali attrezzati per lo svolgimento di particolari attività, utili alla concreta realizzazione del P.I.

Acquisizione e distribuzione di risorse aggiuntive utilizzabili per la realizzazione dei progetti di inclusione. Si ritiene indispensabile prevedere l'acquisizione di strumenti informatici, multimediali, software didattico-educativi, libri sonori, attrezzature adatte alle esigenze degli alunni, predisposizione di laboratori per le disabilità presenti e per i BES.

Progetti dedicati per l'inclusione a.s. 2023/2024

- Progetto Convivium;
- Progetto Sommelier astemio;
- Pet therapy;
- Oggi cucino io, 3a ed. 2024;



- Progetto Ortoterapia;
- Progetto Musicoterapia.

Allegato:

PAI Basile Caramia Gigante 2023-24.pdf



Aspetti generali

Organizzazione

FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS

Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)

Funzioni Strumentali

Coordinamento RAV

Referenti Dipartimenti per entrambe le sedi: Umanistico, Tecnico-Scientifico, Professionale Alberghiero, Inclusione

Referenti Laboratori di Chimica, Biologia, Microbiologia, Informatica, Degustazione, Cucina, Sala e Vendita, Palestra, Musicale, Aziende agrarie, Cantina e Frantoio

Animatore Digitale

Team Digitale

Referenti P.C.T.O.

Referenti BES e DSA

Referenti Cyberbullismo

Referenti Educazione alla Salute

Referenti Reti

Referenti Formazione Ambito 7

Referenti Certificazioni Linguistiche ed Informatica

Referenti Orientamento in entrata

Gruppi: Erasmus

Coordinatori di Classe

Coordinatori Sostegno



Coordinatori Convitto

Referenti Educazione Civica

Gruppo di Autovalutazione

Commissione Orario

Commissione elettorale

Commissione viaggi

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Le cattedre di potenziamento in organico di diritto sono relative alle seguenti classi di concorso : A027, A046, A050, A051, ADSS

I docenti sono impegnati in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Progettazione

Organizzazione uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Direttore dei servizi generali e amministrativi

uffici:

protocollo, acquisti, didattica alunni, contabilità, personale Docente e ATA

Servizio di sportello: aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle ore 11:00 alle ore 13:00

Sede Locorotondo

Via Cisternino, 284 - Locorotondo (BA)

Tel/Fax 0804311011

Sede Alberobello

Via Ten. Gigante, 14 - Alberobello (BA)

Tel/Fax 0804321024



Piano di Formazione del Personale Docente

L'IISS Basile Caramia Gigante è scuola polo per la formazione e come tale organizza, in accordo con l'USR Puglia, le attività formative per le 22 scuole della rete su tematiche di interesse nazionale.

Ogni scuola ha poi la possibilità di sviluppare tematiche specifiche.

Le priorità formative nazionali a cui questa scuola aderirà riguardano

- le discipline scientifico-tecnologiche STEM
- le competenze multilinguistiche
- le iniziative atte a promuovere pratiche educative inclusive e di integrazione anche per gli alunni NAI (nuovi arrivati in Italia), grazie al supporto di nuove tecnologie e alla promozione delle pratiche sportive;
- azioni connesse all'implementazione delle azioni previste dal Piano Nazionale "Rigenerazione Scuola".
- iniziative formative atte a promuovere pratiche educative inclusive, anche per gli alunni nuovi arrivati in Italia NAI.
- iniziative formative atte a contrastare la dispersione scolastica
- iniziative connesse alla diffusione dell'educazione alla sostenibilità e alla cittadinanza globale.

In sede di progettazione di attività nei Piani Formativi di Istituto si potranno considerare le diverse opportunità offerte dalla:

- organizzazione diretta di attività formative da parte dell'istituto anche in modalità di autoformazione e di ricerca di didattica strutturata;
- organizzazione coordinata con altre scuole di iniziative formative di rete;
- partecipazione a iniziative formative di carattere nazionale promosse dall'amministrazione scolastica, tramite le scuole polo della formazione;
- libera iniziativa dei singoli insegnanti attraverso l'utilizzo dell'apposita carta docente.

Le diverse iniziative formative rispondono a finalità differenti, ugualmente meritevoli di essere apprezzate, condivise e riconosciute, se coerenti con le esigenze formative complessive dell'Istituzione scolastica di appartenenza.



FINALITA' E OBIETTIVI DEL PIANO DI FORMAZIONE

Il piano di formazione, parte integrante del PTOF, si propone di:

- fornire occasioni di riflessione sui vissuti e sulle pratiche didattiche;
- fornire occasioni di acquisizione di conoscenze utili al miglioramento del rapporto educativo e alla facilitazione degli apprendimenti
- favorire il rinforzo della motivazione personale e della coscienza/responsabilità professionale;
- migliorare la comunicazione tra i docenti, aumentando la reciproca collaborazione;
- fornire occasioni di approfondimento e aggiornamento dei contenuti delle diverse discipline in vista della loro utilizzazione didattica.

La Progettazione delle attività didattiche digitali integrate e la valutazione delle performance degli alunni diventano obiettivo primario di una scuola in cambiamento, che con spirito di resilienza ma anche di forte innovazione, si impegna a riscrivere se stessa ponendo sempre al centro gli studenti e le studentesse ed i loro bisogni formativi.

Piano di Formazione del personale A.T.A.

- Segreteria digitale;
- Formazione sulla realizzazione di atti amministrativi;
- Formazione Privacy e Sicurezza;
- Migrazione al cloud.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	PRIMO COLLABORATORE LOCOROTONDO: Prof. NICOLA CALELLA SECONDO COLLABORATORE ALBEROBELLO: Prof.ssa CINZIA RUGGIERI Al vicario il dirigente ha affidato compiti di coordinamento generale.	2
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	COORDINATORE AGRARIO LOCOROTONDO: Prof. MAURIZIO PALMISANO COORDINATORE AGRARIO ALBEROBELLO: Prof. GIUSEPPE D'ONGHIA COORDINATORE ALBERGHIERO: Prof.ssa CINZIA RUGGIERI	3
Funzione strumentale	FUNZIONE STRUMENTALE – AREA 1 - Prof. MARIO PAPPAGALLO - Prof.ssa MARIA GIUSEPPA ANGELINI FUNZIONE STRUMENTALE – AREA 2 - Prof.ssa ADRIANA DARCONZO - Prof.ssa MARIA LUISA BAGNARDI FUNZIONE STRUMENTALE – AREA 3 - Prof.ssa ILARIA PATERA - Prof.ssa MARIA ANNA MICCOLIS FUNZIONE STRUMENTALE – AREA 4 - Prof. ORAZIO LONGO - Prof. MASSIMO BARNABA FUNZIONE STRUMENTALE – AREA 5 - Prof. DOMENICO PALAZZO - Prof.ssa BEATRICE DE FLORIO	10
Capodipartimento	UMANISTICO: Prof. TOMMASO ADRIANO GALIANI TECNICO-SCIENTIFICO: Prof.ssa ROSA	4



	ARMAGNO PROFESSIONALE ALBERGHIERO: Prof.ssa GRAZIA SANTORO SOSTEGNO: Prof.ssa STELLA GENCO	
Responsabile di laboratorio	LABORATORI SEDE DI LOCOROTONDO LABORATORIO INFORMATICA: Prof. BEATRICE DE FLORIO LABORATORIO SCIENZE NATURALI - BIOLOGIA: Prof.ssa ILARIA PATERA LABORATORIO MICROBIOLOGIA: Prof. DONATO LORUSSO LABORATORIO CHIMICA: Prof. DOMENICO PALAZZO LABORATORIO MUSICALE: Prof. DARIO ANTONELLI PALESTRA: Prof. DONATO COLUCCI DEGUSTAZIONE: Prof. IGNAZIO ZARA LABORATORI SEDE DI ALBEROBELLO LABORATORIO INFORMATICA E LABORATORIO MULTIDISCIPLINARE: Prof.ssa MARIA GIUSEPPA ANGELINI LABORATORIO SCIENZE NATURALI - BIOLOGIA MICROBIOLOGIA: Prof.ssa NUNZIA MARIA SALAMIDA LABORATORIO CHIMICA: Prof.ssa NAVACH GIUSEPPA F. LABORATORIO CUCINA: Prof. LEONARDO MERCURIO LABORATORIO ACCOGLIENZA: Prof.ssa GRAZIA SANTORO LABORATORIO SALA E VENDITA: Prof. GIANVITO PALMISANO PALESTRA: Prof.ssa MARIA GRAZIA GIANCASPRO	14
Animatore digitale	Prof. DOMENICO PALAZZO a)Stimolare la formazione del personale scolastico alla conoscenza e all'applicazione delle azioni del Piano Nazionale della Scuola Digitale – PNSD; b)Favorire la partecipazione dell'intera comunità scolastica al complesso delle iniziative formative PNSD; c) Individuare e realizzare, in coerenza con il PTOF e con il Piano di Miglioramento, azioni metodologiche e soluzioni tecnologiche	1



	sostenibili e utili alla valorizzazione delle attività formative scolastiche; d) Coordinamento delle azioni di prevenzione e di contrasto del cyberbullismo e del bullismo.	
Team digitale	Prof. PALAZZO DOMENICO Prof.ssa BEATRICE DE FLORIO Prof.ssa MARILENA ROSSANO Prof. MARIO PAPPAGALLO Prof.ssa MARIA GIUSEPPA ANGELINI	5
Rete Intercultura	Il prof. PALMISANO FRANCESCO è il referente per Intercultura e mobilità studentesca internazionale.	1
Coordinatore sostegno	COORDINATORE SOSTEGNO LOCOROTONDO: Prof.ssa CATERINA MARINGELLI COORDINATORE SOSTEGNO ALBEROBELLO: Prof.ssa STELLA GENCO	2
Coordinatore convitto	COORDINATORE CONVITTO LOCOROTONDO: Prof. COSMO MANCINI COORDINATORE CONVITTO ALBEROBELLO: Prof.ssa FRANCESCA DI TURI	2
Referente cantina didattica	REFERENTE CANTINA DIDATTICA: Prof. IGNAZIO ZARA	1
Referente Invalsi	REFERENTE INVALSI: Prof.ssa GIUSEPPA GUARINI	1
Referenti P.C.T.O. (ex A.S.L. Alternanza Scuola Lavoro)	Prof. ERMANNO PEPE Prof.ssa ANNA NEGLIA Prof. MICHELE VINCI	3
Referente BES/DSA	Prof.ssa ADRIANA DARCONZO Prof. ssa MARIA CATERINA BAGNARDI	2
Referente Cyberbullismo	Prof. ANGELANTONIO SALAMINA Prof.ssa PALMA GRASSI	2
Referente Educazione	Prof. FRANCESCO PALMISANO Prof.ssa MARIANA	2



alla Salute	BASILE	
Referente RETE A.PU.MO	Prof. IGNAZIO ZARA	1
Rete scuole enologiche	Prof. IGNAZIO ZARA	1
Gruppo lavoro rete formazione ambito 7	Prof.ssa SOPHIE GUARNIERI Prof.ssa MARILENA ROSSANO	2
Rete Marco Polo	Prof. MAURIZIO PALMISANO	1
Rete Nazionale Formazione danni aversità atmosferiche	Prof. MAURIZIO PALMISANO	1
Rete 2° C.P.I.A. Altamura	Prof.ssa GIUSEPPA GUARINI	1
Certificazione linguistica	Prof.ssa ANTONELLA RICCIARDELLO	1
Commissione elettorale	Prof. EMILIANO GIACOMO BUSCICCHIO Prof.ssa ANTONELLA ANGELILLO	2
Orientamento in entrata	Prof. IGNAZIO ZARA (Locorotondo) Prof.ssa MARIA GRAZIA GIANCASPRO (Alberobello) Prof. GIANVITO PALMISANO (Alberghiero)	3
Gruppo Erasmus	IL GRUPPO CURA LA PRESENTAZIONE DEI PROGETTI, TIENE I CONTATTI CON LE ORGANIZZAZIONI- AGENZIE DI SUPPORTO. PREDISPONE LE CIRCOLARI, GARANTISCE LA FORMAZIONE E L'ACCOMPAGNAMENTO DEI RAGAZZI IN FUNZIONE DELLE MOBILITA'. SEGUE CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO MINISTERIALI SUO PROGETTI ERASMUS. Prof.ssa GRAZIA SANTORO Prof.ssa LAROCCA ANTONELLA Prof. FRANCESCO PALMISANO Prof.ssa STEFANIA RENNA	4
Coordinatori di classe	Il coordinatore di classe: si occupa della stesura	26



sede di Locorotondo -
Agrario

del piano didattico della classe; tiene regolarmente informato il DS e i colleghi sul profitto e sul comportamento e li informa sui fatti più significativi della classe riferendo eventuali problemi emersi; è il punto di riferimento del consiglio di classe, degli alunni e delle relative famiglie; controlla regolarmente le assenze degli studenti ponendo la dovuta attenzione ai casi di irregolare frequenza ed inadeguato rendimento; presiede le sedute del CdC, in assenza del DS; coordina le attività del Consiglio di classe per la valutazione e la predisposizione della documentazione e delle misure di flessibilità e degli interventi di didattica personalizzata o individualizzata nel caso di situazioni di disabilità, disturbi specifici di apprendimento (DSA) o riconducibili al più generale caso dei bisogni educativi speciali (BES); compila la Programmazione di classe; partecipa alle riunioni del Gruppo di Lavoro per l'Handicap (nel caso di classi in cui siano presenti alunni con disabilità). 1A - Prof.ssa ANNAMARIA LATANZA 1B - Prof.ssa ANTONELLA RICCIARDELLO 1C - Prof.ssa NICLA GILIBERTI 1D - Prof.ssa BERTA MEZZAPESA 2A - Prof.ssa ROBERTA GERONIMO 2B - Prof. FRANCESCO PALMISANO 2C - Prof. ANGELANTONIO SALAMINA 2D - Prof.ssa ILARIA PATERA 3A - Prof.ssa LIVIANNALADDOMADA 3B - Prof. FRANCESCO COLETTA 3C - Prof.ssa FRANCESCA PICCOLI 3D - Prof.ssa ANITA PINTO 3E Prof.ssa LUCREZIA LACENERE 4A - Prof.ssa GABRIELLA MINISCHETTI 4B - Prof. MARTINO MANCINI 4C - Prof.ssa SARAH RECCHIA 4D - Prof. DONATO LORUSSO 4E - prof. FRANCESCO CHIALA' 5A - Prof. PASQUALE DORMIO 5B - Prof.



NICOLA GRASSANO 5C - Prof. IGNAZIO ZARA 5D -
Prof.ssa MADDALENA RUGGIERO 6C - Prof.
IGNAZIO ZARA 3 Serale Prof.ssa GIUSEPPA
GUARINI 4 Serale Prof. DONATO BUTTARO 5
Serale Prof. DONATO BUTTARO

Coordinatori di classe
sede di Alberobello -
Agrario

Il coordinatore di classe: si occupa della stesura del piano didattico della classe; tiene regolarmente informato il DS e i colleghi sul profitto e sul comportamento e li informa sui fatti più significativi della classe riferendo eventuali problemi emersi; è il punto di riferimento del consiglio di classe, degli alunni e delle relative famiglie; controlla regolarmente le assenze degli studenti ponendo la dovuta attenzione ai casi di irregolare frequenza ed inadeguato rendimento; presiede le sedute del CdC, in assenza del DS; coordina le attività del Consiglio di classe per la valutazione e la predisposizione della documentazione e delle misure di flessibilità e degli interventi di didattica personalizzata o individualizzata nel caso di situazioni di disabilità, disturbi specifici di apprendimento (DSA) o riconducibili al più generale caso dei bisogni educativi speciali (BES); compila la Programmazione di classe; partecipa alle riunioni del Gruppo di Lavoro per l'Handicap (nel caso di classi in cui siano presenti alunni con disabilità). 1A Prof.ssa PIA LIPPOLIS 1B Prof.ssa CHIARA PINTO 2A Prof.ssa NUNZIA SALAMIDA 2B Prof.ssa MARGHERITA LONGO 3A Prof.ssa BAGNARDI MARIA CATERINA 3B Prof.ssa MIRELLA ANNA COCCA 4A Prof.ssa MARIA GRAZIA NETTI 4B Prof.ssa ANTONELLA LAROCCA 5A Prof.ssa ANNA MARIA GIRARDI 5B Prof.ssa CATERINA GENTILE 5C Prof.ssa PALMA GRASSI

11



Il coordinatore di classe: si occupa della stesura del piano didattico della classe; tiene regolarmente informato il DS e i colleghi sul profitto e sul comportamento e li informa sui fatti più significativi della classe riferendo eventuali problemi emersi; è il punto di riferimento del consiglio di classe, degli alunni e delle relative famiglie; controlla regolarmente le assenze degli studenti ponendo la dovuta attenzione ai casi di irregolare frequenza ed inadeguato rendimento; presiede le sedute del CdC, in assenza del DS; coordina le attività del Consiglio di classe per la valutazione e la predisposizione della documentazione e delle misure di flessibilità e degli interventi di didattica personalizzata o individualizzata nel caso di situazioni di disabilità, disturbi specifici di apprendimento (DSA) o riconducibili al più generale caso dei bisogni educativi speciali (BES); compila la Programmazione di classe; partecipa alle riunioni del Gruppo di Lavoro per l'Handicap (nel caso di classi in cui siano presenti alunni con disabilità). 1AA Prof.ssa MARIANA BASILE 2AA Prof.ssa BAGNARDI MARIA LUISA 2BA Prof. GIANVITO PALMISANO 3AA Prof.ssa LICIA MESIANO 3BA Prof. MICHELE VINCI 4AA Prof. ANTONIO TROILO 4BA Prof.ssa BAGNARDI MARIA LUISA 5AA - Prof.ssa CATERINA GENTILE 5BA - Prof. MICHELE VINCI 3AA Serale Prof.ssa CAMILLA SORGENTE 4 AA Serale Prof.ssa MARIA L'ABBATE 5AA Serale Prof.ssa VINCENZO M.V. FIORE

Coordinatori di classe
sede di Alberobello -
Alberghiero

12

Referente Educazione
Civica

COORDINANO LA PROGETTAZIONE E LA
REALIZZAZIONE DEGLI INTERVENTI FORMATIVI
NEI CONSIGLI DI CLASSE. Prof. BUSCICCHIO

2



	EMILIANO GIACOMO (SEDE LOCOROTONDO) Prof. DE PALMA PAOLO (SEDE ALBEROBELLO)	
Gruppo Autovalutazione	Prof.ssa MARILENA ROSSANO Prof.ssa ADRIANA DARCONZO Prof.ssa ANNA NEGLIA Prof. IGNAZIO ZARA Prof.ssa NUNZIA SALAMIDA Prof. LEONARDO MERCURIO UN GENITORE UNO STUDENTE UN ASSISTENTE AMMINISTRATIVO	9
Referente Frantoio	Prof.ssa ANNA NEGLIA	1
Commissione orario	Prof. GIUSEPPE D'ONGHIA Prof.ssa ROSSANO MARILENA	2
Referente rete Re.Na.I.A.	Prof.ssa GRAZIA SANTORO	1
Referente rete nazionale danni aversità atmosferiche	Prof. MAURIZIO PALMISANO	1
Referente RETE Re.N.Is.A.	Prof. NICOLA CALELLA	1

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A027 - MATEMATICA E FISICA	Le 11 ore di potenziamento in organico di diritto della classe di concorso A027 è attualmente suddivisa su 4 docenti che si occupano di attività di sostituzione dei colleghi assenti, di sportelli didattici e di recupero e di progetti di ampliamento dell'Offerta Formativa. Impiegato in attività di:	4



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

- Insegnamento
- Potenziamento
- Progettazione

A046 - SCIENZE
GIURIDICO-ECONOMICHE

Le 4 cattedre di potenziamento in organico di diritto della classe di concorso A046 sono attualmente suddivise su 7 docenti che si occupano di attività di sostituzione dei colleghi assenti, di sportelli didattici e di recupero e di progetti di ampliamento dell'Offerta Formativa. Dall'a.s. 2020/20221 i docenti sono anche impegnati in attività di coordinamento e di insegnamento di Educazione Civica. Impiegato in attività di:

6

- Insegnamento
- Potenziamento
- Progettazione
- Coordinamento

A050 - SCIENZE
NATURALI, CHIMICHE E
BIOLOGICHE

Le 9 ore di potenziamento in organico di diritto della classe di concorso A050 sono suddivise su 2 docenti che si occupano di ricerca, progettazione e sostituzione dei colleghi assenti. Impiegato in attività di:

2

- Insegnamento
- Potenziamento
- Progettazione

A051 - SCIENZE,
TECNOLOGIE E TECNICHE

L'unica cattedra di potenziamento in organico di diritto della classe di concorso A051 è

6



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

AGRARIE

attualmente suddivisa su 4 docenti che si occupano di sostituzione dei colleghi assenti, progettazione e ricerca.
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione

ADSS - SOSTEGNO

I 3 docenti di potenziamento in organico di diritto della classe di concorso ADSS sono impegnati nelle attività di sostegno.
Impiegato in attività di:

- Sostegno

3



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Coordinamento generale degli uffici dell'amministrazione e del patrimonio, del personale scolastico, degli studenti.

Ufficio protocollo

- Stampa quotidiana Posta Elettronica, PEC e Intranet, • Tenuta registro protocollo informatico e archiviazione atti, • Diffusione circolari Locorotondo – Alberobello e relativo controllo, pubblicazione albo Istituto • Spedizione corrispondenza, • Stesura circolari interne

Ufficio acquisti

- Acquisti e forniture di beni e servizi , istruttoria, esecuzione e adempimenti connessi. Acquisizione richieste offerte, preparazione piani comparativi, richiesta preventivi, emissione buoni d'ordine. • Collaborare attivamente con l'ufficio finanziario e contabile fornendo tutte le notizie necessarie alle fasi successive di rendicontazione e pagamento, • Gestione richieste e consegna e scarico materiale didattico, magazzino e sussidi. • Collaborazione con i cuochi per programmare la fornitura di derrate alimentari.

Ufficio per la didattica

- Gestione iscrizioni, frequenza, trasferimenti, certificati ed informazione relativi dati software, • Informazione utenza interna ed esterna, • Tenuta, aggiornamento dei fascicoli personali degli alunni, • Gestione procedure on- line Intranet – SIDI inserimento anagrafico, dati organico alunni e classi, statistiche e rilevazioni, • Scrutini ed esami: pagelle, registro dei voti, tabelloni pubblicazione risultati, Diplomi, Provvedimenti e



documentazione inerenti esami di idoneità, esami integrativi, esami di qualifica, esami di stato, • Adempimenti connessi all'elezione degli Organi Collegiali per la componente alunni e genitori, • Gestione adozione libri di testo con pubblicazione elenco libri adottati, • Gestione alunni portatori di Handicap: Equipe socio- medico- psicopedagogia, rapporti con la ASL, rapporti con i centri di riabilitazione, assistenza alunni portatori di handicap e rapporti con Enti per l'assistenza, • Supporto formazioni delle classi, • Tenuta del registro Tasse scolastiche e contributi , • Gestione Infortunio alunni, • Trasferimenti, nulla osta, richiesta e trasmissione documenti, • Servizio di sportello

Ufficio per il personale A.T.D.

AMMINISTRAZIONE PERSONALE DOCENTE – ATA I tre assistenti amministrativi che operano in questa area, anche se hanno compiti suddivisi in base alla tipologia di personale (ATA, personale Docente e convitti annessi) devono collaborare tra di loro e sostituirsi in caso di assenza o che sono concentrate in periodi ben definiti, come ad esempio il rinnovo o aggiornamento delle graduatorie dei supplenti, il lavoro dovrà essere svolto in tandem. • Collaborazione diretta con il Dirigente Scolastico, • Collaborazione diretta con il DSGA, • Richiesta, trasmissione documenti fascicoli personali, libere professioni e prestazioni extrascolastiche compatibili • Anagrafica e aggiornamento dati software Axios, • Stampa graduatorie d'Istituto docenti e ATA T.D., • Valutazione e inserimento Intranet – Sidi istanze inserimento graduatorie d'istituto 3^ fascia docenti e ATA, • Convocazione per attribuzione supplenze, • Tenuta registri contratti T.D., • Emissione contratti di lavoro e registrazione su portale SIDI, • Tutte le assenze del personale, registrazione fonogramma, visita fiscale, decreto di assenza, recuperi di lavoro straordinario, • Gestione timbratura orario del personale giornaliero, assenze, recuperi, dati su software per prospetti mensili, orario del personale, • Stesura prospetti ordini di servizio turnazioni prestazioni orario di servizio aggiuntivo per attività istituzionali e POF, • Organico del personale con



inserimento al sistema dei dati organici docenti e ATA, • Aggiornamento annuale graduatorie interne, • Certificati di servizio, • Dichiarazione di servizio e ricostruzione di carriera, • Pratiche pensioni, riscatti e ricongiunzioni, • Rapporti Ragioneria Territoriale dello Stato, • Controllo documenti di rito e relazioni periodo di prova personale neo – assunto, • Sciopero, rilevazioni assenze per sciopero, comunicazioni assenze per sciopero. • Statistiche relative al personale • Piano ferie del personale

Contabilità

Opera in stretta collaborazione con il DSGA per quanto riguarda gli adempimenti contabili previsti dal Programma Annuale e Conto Consuntivo. • Gestione anagrafica e contabili software Axios – retribuzione e gestione fiscale • Liquidazione competenze accessorie docenti e ATA e adempimenti trasmissione MEF per cedolino unico, • Tenuta registro, redazione contratti d'opera esperti esterni, liquidazione rispettivi compensi e notule, • Schede fiscali, • Versamenti mod.F.24 ritenute IRE, contributi assistenziali, previdenziali e IRAP • Rilascio CUD e certificazioni fiscali esperti esterni, modello 770 • Adempimenti contabili relativi all'Azienda Agraria, • Elaborazione dati per Programma Annuale, Variazioni, Conto Consuntivo e Schede Finanziarie POF, • Inserimenti e aggiornamenti dati creditori e debitori, • Impegni, mandati pagamento, accertamenti, reversali incasso e dichiarazione registro minute spese. • Stesura informatica relazioni Programma annuale, conto Consuntivo e decreti variazioni. • Gestione pratiche varie, Intranet – SIDI e procedure on-line connesse ai propri compiti, • Aggiornamento e tenuta albo fornitori e relativa istruttoria in merito alle dichiarazioni attinenti agli stessi (DURC – Tracciabilità dei Flussi – Verifiche ad Equitalia) • Attività negoziale D.l. 44/2001: stipula contratti di acquisto di beni e servizi (adempimenti connessi ai progetti) • Convenzione e contratti con esperti esterni per attività del POF:



Organizzazione

Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

PTOF 2022 - 2025

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online https://registro.axioscloud.it/Pages/SD/SD_Login.aspx?Customer_ID=82021460728

Pagelle on line

Monitoraggio assenze con messagistica

News letter

Modulistica da sito scolastico



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: **RETE NAZIONALE ISTITUTI AGRARI (RE.N.IS.A)**

Azioni realizzate/da realizzare • Attività didattiche

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Approfondimento:

La Rete nazionale è composta dalle Reti regionali e da singoli Istituti che si sono associati individualmente. Sono circa 160 Istituti Agrari, Tecnici e professionali, attualmente in rete tra loro.

Denominazione della rete: **RETE DELLE SCUOLE E DELLE ISTITUZIONI AGRARIE DI PUGLIA E MOLISE (A.PU.MO.)**



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di ricerca
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di scopo

Approfondimento:

L'I.I.S.S. Caramia-Gigante di Locorotondo-Alberobello (BA) aderisce alla Rete delle Scuole Agrarie di Puglia di cui fanno parte tutti gli Istituti Tecnici Agrari e Istituti Professionali Agrari della Regione Puglia, i Dipartimenti di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali delle Università di Bari e Foggia, la Fondazione ITS Sistema Agroalimentare con sede a Locorotondo, il CRSFA (Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura) "Basile Caramia" di Locorotondo. Questa rete è integrata nel Coordinamento nazionale della rete degli istituti agrari. Lo scopo è quello di impostare alcune attività strategiche insieme a tutti i componenti della rete. Le principali attività della Rete riguardano quelle di: migliorare i rapporti e i collegamenti con le istituzioni: Ministero delle Politiche agricole e forestali, Ministero dell'istruzione, università e ricerca, Enti di ricerca in agricoltura (CRA, CNR, centri di ricerca e fondazioni di vario tipo), Regione, Province, Comuni, Comunità Montane, Camere di Commercio; 22 instaurare rapporti di partecipazione e di consultazione con le Organizzazioni professionali agricole, con le Associazioni dei produttori, con i Consorzi dei produttori agricoli, agroindustriali ed agroalimentari, con le imprese rappresentative sul territorio; coinvolgere i



Collegi e gli Ordini professionali nella pianificazione delle attività didattiche. Impostare alcune sperimentazioni nelle aziende didattiche, anche in collaborazione con i privati; coinvolgere le aziende del territorio per gli stage aziendali e la loro partecipazione alla programmazione delle attività, nell'ambito del CTS delle singole istituzioni della rete e/o nel CTS della rete. Lo stesso dicasi per la loro disponibilità di docenza e co-docenza nei corsi ITS. La Rete ha avviato un piano comune per la formazione dei docenti e per l'orientamento degli studenti. Destinatari della formazione di rete sono i coordinatori dei dipartimenti disciplinari che si faranno carico non tanto di trasmettere informazioni ai docenti quanto di attivare gruppi di lavoro sulle attività proposte durante la formazione in presenza. Considerata anche la struttura territoriale e l'ubicazione delle sedi di rete, si è proceduto ad aggregare per aree geografiche le scuole in modo da effettuare la formazione in loco in tre momenti diversi. Le aree aggregate sono le seguenti: 1. Cerignola, Andria, Terlizzi. 2. Lecce, Manduria, Maglie. 3. Locorotondo, Massafra, Ostuni.

Denominazione della rete: RETE NAZIONALE DELLE SCUOLE ENOLOGICHE

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

La scuola di Locorotondo, in prosecuzione al vecchio ordinamento sessennale per la viticoltura e



l'enologia istituito con D.P.R. n. 967 del 19/02/1956, è una delle undici scuole avente l'Opzione "Enotecnico" – sesto anno. La specificità di tale corso è stata determinata dalla localizzazione che ne ha esaltato la necessità e la compenetrazione con le forze socio-economiche territoriali e dall'eccellenza apprezzata dal mondo produttivo che ha trovato nei tecnici un valido supporto per lo sviluppo economico e l'innovazione nel settore. Le undici Scuole Enologiche, consapevoli di una storia così significativa, si sono riunite in rete dal 2009, salvaguardando la loro specificità, tanto che oggi la specializzazione di enotecnico è riservata solo ad esse, come si evince dal Regolamento recante norme concernenti il riordino degli Istituti Tecnici ai sensi dell'art. 64 comma 4 del Decreto Legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla Legge 6 agosto 2008, n. 133, che all'art. 8 riporta che con il nuovo ordinamento degli istituti tecnici agrari specializzati per la viticoltura e l'enologia i percorsi si sviluppano in un 23 ulteriore sesto anno ai fini del conseguimento della qualifica di "Enotecnico" già prevista dal previgente ordinamento.

Denominazione della rete: RETE "EUROPEA" INTERNAZIONALE

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Rete delle scuole di agricoltura dell'Unione Europea. La Rete, costituita nel 1992, ha lo scopo di



perseguire i seguenti obiettivi: favorire scambi di esperienze didattiche, illustrare cambiamenti delle diverse agricolture ed acquisire le relative esperienze, esaminare diversi percorsi formativi, promuovere una nuova cultura relativa sia alla ruralità che alle caratteristiche delle diverse produzioni, favorire le interazioni fra le esperienze dei diversi Paesi nello sviluppo della multifunzionalità del settore. La scuola con altri Istituti di istruzione agraria europei (associazione EUROPEA), riconosciuta anche dal M.I.U.R., è impegnata nella definizione e nella gestione di curricula formativi comuni anche ad altri Paesi dell'Unione Europea, finalizzati a rafforzare la consapevolezza della cittadinanza europea e ad approfondire la conoscenza delle Lingue comunitarie. In questo quadro si colloca la realizzazione, negli ultimi anni, di diversi progetti che hanno visto gli studenti e gli insegnanti impegnati frequentemente in attività in altri Paesi della UE.

Denominazione della rete: GAL "VALLE D'ITRIA"

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Il GAL "VALLE D'ITRIA" è un consorzio a partecipazione pubblica e privata che attua programmi di sviluppo locale a valere sul Programma di Sviluppo Rurale (P.S.R.) della regione Puglia. L'Istituto ha partecipato a diverse attività riguardanti la promozione e la valorizzazione delle principali filiere



agroalimentari del territorio con il coinvolgimento attivo di studenti in progetti di cooperazione. Inoltre, annualmente gli studenti sono coinvolti ad organizzare momenti di animazione territoriale in occasione dello svolgimento di eventi culturali a valenza regionale nazionale.

Denominazione della rete: RETE FORMAZIONE AMBITO 7

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di ambito

Approfondimento:

Per il secondo triennio, la scuola è Istituto capofila per quanto riguarda la formazione docenti dell'Ambito 7. In data 30/10/2020, presso l'IISS "Pacinotti-Fermi" di Taranto si è tenuta la Conferenza di servizio delle scuole dell'Ambito 7, in occasione della quale è stato rinnovato l'accordo di rete che vede l'IISS Basile Caramia Gigante quale scuole capofila.

Denominazione della rete: RETE 2° C.P.I.A. ALTAMURA (CENTRO PROV. PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI)



Azioni realizzate/da realizzare • Attività amministrative

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Approfondimento:

Accordo di rete per i corsi serali. Dall'anno scolastico 2015-16 è stato stipulato l'Accordo di Rete tra il CPIA 2 (BA) di Altamura e le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado per l'istituzione della Commissione per la definizione del Patto Formativo e per la realizzazione delle "misure di sistema" (DPR 263/2012 art. 3 c. 4 e art. 5 c. 2). L'IISS Caramia-Gigante ha aderito all'Accordo di Rete adottato dalla Conferenza di servizio dei Dirigenti Scolastici della rete in data 08/09/2015, insieme ad altre venti scuole secondarie del territorio dell'Area Metropolitana di Bari. La Commissione si è dotata del Regolamento per la definizione del Patto Formativo Individuale ed è articolata in sottocommissioni, una per ogni istituzione scolastica.

Dall'anno scolastico 2018/2019 è stato istituito il corso serale ad indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Denominazione della rete: DAGRI- CARAMIA GIGANTE

Azioni realizzate/da realizzare • Attività didattiche



Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Università

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Convenzione

Approfondimento:

Accordo di collaborazione culturale e scientifica con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali dell'Università degli studi di Firenze. La collaborazione si svilupperà attraverso attività seminariali e visite guidate alle strutture, sviluppo di attività di ricerca e di sperimentazione, sviluppo di attività di formazione, presentazione di progetti comuni di formazione.

L'attività didattica consiste nella semina di colture mellifere in campo aperto e in vigneti/uliveti nelle due aziende dell'Istituto e nella compilazione di schede di osservazione da parte degli alunni.

Denominazione della rete: RE.NA.IA.

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

Approfondimento:

In data 29 novembre 2019 l'Istituto ha aderito alla Renaia, Rete nazionale Istituti Alberghieri, con lo scopo di condividere buone pratiche e percorsi di sviluppo professionale.

Denominazione della rete: FERTILEVA - VITA PER LA TERRA

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Convenzione



Approfondimento:

Promuovere ed incentivare la conoscenza e l'impiego delle buone pratiche agricole presso le giovani generazioni, custodi del futuro della nostra Terra. Gli studenti sono attivamente coinvolti in attività di osservazione, analisi e valutazione dell'influenza che l'utilizzo dei concimi organici a marchio Fertileva esercita sui suoli e sulle colture.

La Convenzione prevede la realizzazione di campi dimostrativi entro i quali effettuare attività di sperimentazione e monitoraggio.

Denominazione della rete: ANDROMEDA

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Convenzione

Approfondimento:

Accordo con il centro CAV di Putignano, per favorire la realizzazione di attività progettuali promuovendo la partecipazione di docenti, studenti e genitori alle attività di sensibilizzazione, informazione e formazione di base previste nell'ambito degli interventi di prevenzione della violenza



su donne e minori.

E' previsto uno sportello di ascolto, gratuito, rivolto agli studenti e alle studentesse per l'emersione del disagio di tipo relazionale, di coppia, scolastico e intrafamiliare.

Denominazione della rete: IL BANCO DELL'ASINO

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Convenzione

Approfondimento:

E' attiva una convenzione con il Rotary club Putignano, per l'attivazione di un progetto di Pet therapy rivolti a studenti diversamente abili. Il progetto prevede la formazione di due figure specializzate in qualità di referente del progetto e referente dell'intervento, nonchè di una terza figura quale coadiutore dell'animale.

Le attività si svolgeranno nella sede di Alberobello, presso l'Azienda zootecnica.



Denominazione della rete: C.R.S.F.A. (CENTRO DI RICERCA SPERIMENTAZIONE E FORMAZIONE IN AGRICOLTURA)

Azioni realizzate/da realizzare • Attività didattiche

Risorse condivise • Risorse professionali
• Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti • Enti di ricerca

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Soci fondatori

Denominazione della rete: RETE MARCO POLO

Azioni realizzate/da realizzare • Attività didattiche

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo



Denominazione della rete: RETE NAZIONALE FORMAZIONE DANNI AVVERSITÀ ATMOSFERICHE

Azioni realizzate/da realizzare • Attività didattiche

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altre scuole
• Università
• Enti di ricerca

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Denominazione della rete: ROTARY CLUB PUTIGNANO TRULLI E GROTTI

Azioni realizzate/da realizzare • Attività didattiche

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato,



di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **AZETA Enologia s.r.l.**

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **HYDRO FERT s.r.l.**

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti

- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: DiSAAT, Facoltà di Agraria di Bari

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Università

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: AGRICOLTURA VIVAI GIOVANE

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Denominazione della rete: PATTI EDUCATIVI di Comunità con i Comuni di Alberobello e Locorotondo

Azioni realizzate/da realizzare • Attività didattiche

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altre scuole
• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Denominazione della rete: PATTO L'AGRO-BIODIVERSITÀ

Azioni realizzate/da realizzare • Attività didattiche
• Valorizzazione della biodiversità della Valle d'Itria



Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **PATTO "Next generation alla conquista del futuro"**

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Patto con sette Istituti Comprensivi per il contrasto alla dispersione

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **TEMPO VERDE s.r.l.**



Azioni realizzate/da realizzare • Realizzazione e gestione di manti erbosi

Risorse condivise • Risorse professionali
• Risorse materiali

Soggetti Coinvolti • Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Denominazione della rete: IL TRE RUOTE EBBRO

Azioni realizzate/da realizzare • Attività didattiche

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato,
di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Denominazione della rete: F.A.I. Fondo Ambiente Italiano



Azioni realizzate/da realizzare

- Per la scoperta della storia e della bellezza delle nostre scuole e dei territori in cui esse insistono

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: ASD Solesport

Azioni realizzate/da realizzare

- Utilizzo della palestra sede di Locorotondo per attività sportive

Risorse condivise

- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Associazioni sportive

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: VOLLEY CLUB LOCOROTONDO



Azioni realizzate/da realizzare

- Utilizzo della palestra sede di Locorotondo per attività sportive

Risorse condivise

- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Associazioni sportive

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Comunità Riabilitativa Psichiatrica Apollo "Antonio Frugis" di Alberobello

Azioni realizzate/da realizzare

- Orto sociale

Risorse condivise

- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: CITTÀ DEL GELATO, TRAINING



LAB

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: DITTA ORSINI

Azioni realizzate/da realizzare

- Distribuzione acqua

Risorse condivise

- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo



Denominazione della rete: FIPAV, Piscina Otrè di Noci

Azioni realizzate/da realizzare

- Corsi di nuoto

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: ACCORDO DI COLLABORAZIONE con Camera di Commercio e Unione italiana delle Camere di commercio

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)



- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Sicurezza, privacy, trasparenza

Obblighi in materia di sicurezza, privacy e trasparenza, alla luce della Didattica digitale integrata.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Autonomia didattica e organizzativa
Destinatari	Docenti e personale educativo
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Discipline STEM

L'innovazione nelle discipline scientifico-tecnologiche

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Docenti e personale educativo
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Comunità di pratiche



Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di ambito

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Formazione neoassunti

Si rimanda alla nota dell'USR Puglia del 0711/2023

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento

Destinatari

Docenti neo-assunti

Modalità di lavoro

• Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Potenziamento delle competenze linguistiche e della metodologia CLIL

La progettazione degli interventi destinati ai docenti riguarderà la realizzazione di corsi di formazione linguistica per i docenti di materie non linguistiche e avrà come obiettivo principale quello di potenziare le competenze linguistiche e permettere loro di raggiungere gradualmente la competenza di insegnamento CLIL.



Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze di lingua straniera

Destinatari

Docenti in servizio

Modalità di lavoro

• Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Migrazione al cloud

Trasferimento dei servizi Axios sul web

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento

Destinatari

Docenti in servizio

Modalità di lavoro

• Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Potenziamento delle competenze digitali

Le attività proposte consentiranno il consolidamento delle competenze digitali.

Collegamento con le priorità

Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento



del PNF docenti

Destinatari

Docenti in servizio

Modalità di lavoro

• Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Approfondimento



Piano di formazione del personale ATA

Segreteria digitale

Descrizione dell'attività di formazione L'utilizzo degli strumenti digitali per rendere efficace ed efficiente l'attività amministrativa

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Axios

Formazione sulla realizzazione di atti amministrativi

Descrizione dell'attività di formazione La collaborazione con l'ufficio tecnico e l'area amministrativa

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola



Formazione sulla privacy e la sicurezza

Descrizione dell'attività di formazione	La qualità del servizio
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza• Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Migrazione al cloud

Descrizione dell'attività di formazione	La collaborazione nell'attuazione dei processi di innovazione dell'istituzione scolastica
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza• Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola