

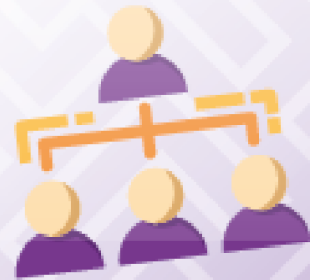


*Ministero dell'Istruzione*  
**Piano Triennale Offerta Formativa**

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

BAIS02400C

Triennio di riferimento: 2025 - 2028



*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 **08/01/2026** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **0014913/U** del **27/10/2025** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **09/01/2026** con delibera n. 62*

*Anno di aggiornamento:*  
**2025/26**

*Triennio di riferimento:*  
**2025 - 2028**



## La scuola e il suo contesto

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



## Le scelte strategiche

- 11** Aspetti generali
- 17** Priorità desunte dal RAV
- 18** Obiettivi formativi prioritari  
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 20** Piano di miglioramento
- 47** Principali elementi di innovazione
- 54** Iniziative della scuola in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



## L'offerta formativa

- 59** Aspetti generali
- 71** Traguardi attesi in uscita
- 85** Insegnamenti e quadri orario
- 108** Curricolo di Istituto
- 169** Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
- 181** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 185** Moduli di orientamento formativo
- 191** Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)
- 199** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 250** Attività previste in relazione al PNSD
- 257** Valutazione degli apprendimenti

**260** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

**268** Percorsi connessi con la filiera formativa tecnologico-professionale



## Organizzazione

**308** Aspetti generali

**312** Modello organizzativo

**323** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

**327** Reti e Convenzioni attivate

**355** Piano di formazione del personale docente

**360** Piano di formazione del personale ATA



## Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

### Popolazione scolastica

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.

### Territorio e capitale sociale

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.

### Risorse economiche e materiali

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.

#### Risorse professionali

La scuola può contare su una buona percentuale di personale di ruolo e qualificato, che 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.



## 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<br>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                                                                                                                                                                                  |
| Indirizzi di Studio | <ul style="list-style-type: none"><li>• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA</li><li>• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE</li><li>• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO</li></ul> |



Totale Alunni 200

## 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"><li>• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO</li></ul> |

## GIGANTE (PLESSO)

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ordine scuola       | SCUOLA SECONDARIA II GRADO                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tipologia scuola    | ISTITUTO TECNICO AGRARIO                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Codice              | BATA024018                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Indirizzo           | VIA TEN. ORONZO GIGANTE ALBEROBELLO 70011<br>ALBEROBELLO                                                                                                                                                                                                                                   |
| Indirizzi di Studio | <ul style="list-style-type: none"><li>• AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.</li><li>• AGRARIA, AGROALIMENTARE E<br/>AGROINDUSTRIA ART. PRODUZIONI E<br/>TRASFORMAZIONI QUADRIENNALE</li><li>• GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO</li><li>• PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI</li></ul> |

Totale Alunni 170

## BASILE CARAMIA (PLESSO)

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| Ordine scuola    | SCUOLA SECONDARIA II GRADO |
| Tipologia scuola | ISTITUTO TECNICO AGRARIO   |
| Codice           | BATA024029                 |





Indirizzo

VIA CISTERNINO 284 CARAMIA 70010  
LOCOROTONDO

Indirizzi di Studio

- AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.
- AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI QUADRIENNALE
- GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
- PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI
- VITICOLTURA ED ENOLOGIA
- ENOTENICO - SESTO ANNO - OPZIONE

Totale Alunni

416

## **BASILE CARAMIA SERALE (PLESSO)**

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Codice

BATA02452P

Indirizzo

VIA CISTERNINO 284 - 70010 LOCOROTONDO

Indirizzi di Studio

- 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

## **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<br>ALBEROBELLO |

## Approfondimento

---

[www.caramiagigante.edu.it](http://www.caramiagigante.edu.it)



## Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

|                           |                                   |    |
|---------------------------|-----------------------------------|----|
| <b>Laboratori</b>         | 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  |
| <b>Biblioteche</b>        | Classica                          | 2  |
| <b>Aule</b>               | Magna                             | 2  |
|                           | Teatro                            | 2  |
| <b>Strutture sportive</b> | Calcetto                          | 2  |
|                           | Campo Basket-Pallavolo all'aperto | 1  |
|                           | Palestra                          | 2  |
|                           | Campo da Tennis                   | 2  |
| <b>Servizi</b>            | 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 I.A.A. - Interventi assistiti con gli Animali (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.

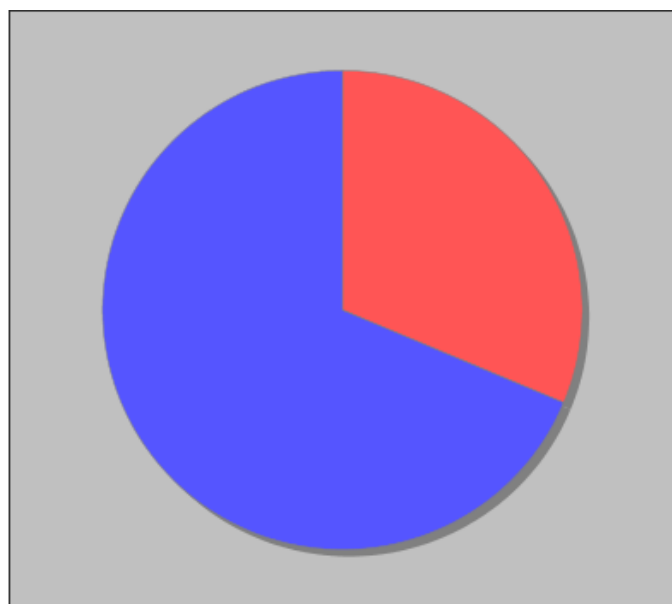


## Risorse professionali

|               |     |
|---------------|-----|
| Docenti       | 147 |
| Personale ATA | 102 |

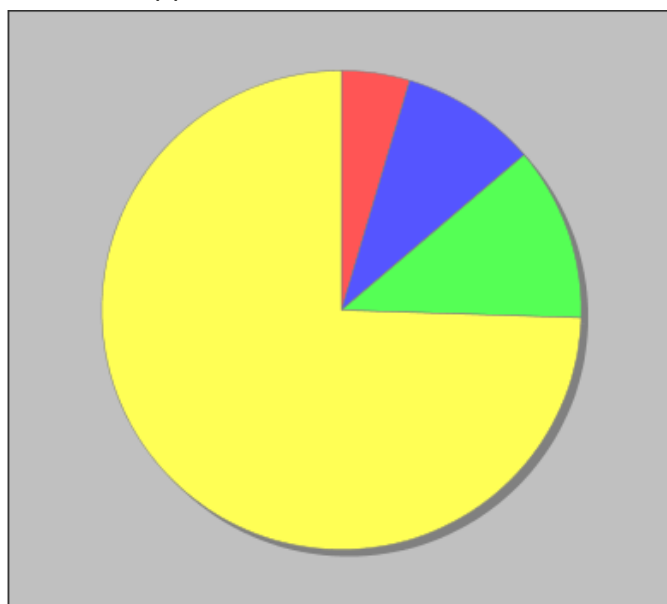
### Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto



- Docenti non di ruolo – 88
- Docenti di Ruolo Titolarita' sulla scuola – 193

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



- Fino a 1 anno – 9
- Da 2 a 3 anni – 18
- Da 4 a 5 anni – 23
- Piu' di 5 anni – 146



## 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", "Viticoltura 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 nelle prove standardizzate nazionali

---

#### Priorità

Migliorare i risultati nelle prove Invalsi.

#### 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 dagli studenti e i punteggi di riferimento nazionali.

### ● Risultati a distanza

---

#### Priorità

Migliorare gli esiti in termini di risultati a distanza.

#### Traguardo

Aumentare la percentuale di studenti che decide di proseguire gli studi; aumentare la percentuale dei diplomati della scuola che hanno conseguito più della metà dei Crediti Formativi Universitari (CFU) previsti al primo e al secondo anno.



## 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<br>(art. 1, comma 7  
L. 107/15)

PTOF 2025 - 2028

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: LABORATORI INNOVATIVI E PROFESSIONALIZZANTI

---

L'IISS "Basile Caramia-Gigante" di Locorotondo e Alberobello si conferma polo di eccellenza nel panorama dell'istruzione tecnico-professionale italiana: è vincitrice di una serie di iniziative progettuali per la realizzazione di laboratori innovativi e altamente professionalizzanti che permetteranno un innalzamento delle competenze degli studenti, contribuendo, contestualmente, allo sviluppo di un territorio che diventa sempre più attrattivo per le imprese alla ricerca di personale qualificato.

L'implementazione di nuovi laboratori prevede corsi di formazione per il personale docente.

I nuovi laboratori saranno realizzati nell'ambito dei seguenti finanziamenti:

- Programma Nazionale "Scuola e Competenze" 2021-2027, "Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio" (Priorità 2 – Le strutture per la scuola e le competenze (FESR) – Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale – Obiettivo Specifico RSO4.2 – Azione A3.B – Sottobazione RSO4.2.A.3.B);
- Fondi PNRR – Missione 4 Istruzione e Ricerca, Investimento 3.2 "Scuola 4.0 – Campus formativi integrati e laboratoriali" (DM 215/2024);
- Decreto direttoriale n.1282 del 03 giugno 2025 con il quale è stato emanato l'avviso pubblico "Finanziamento della progettazione di fattibilità tecnico-economica volta alla previsione degli interventi infrastrutturali correlati alla realizzazione dei campus di cui all'articolo 25-bis , comma 3, del decreto-legge n.144/2022" emanato ai sensi dell'articolo 4, comma 2, della legge n.121/2024. Il MIM con decreti n.3756 e 3757 ha approvato la graduatoria delle proposte candidate dalle regioni.





Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

**Priorità**

Migliorare i risultati nelle prove Invalsi.

**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 dagli studenti e i punteggi di riferimento nazionali.

---

○ **Risultati a distanza**

**Priorità**

Migliorare gli esiti in termini di risultati a distanza.

**Traguardo**

Aumentare la percentuale di studenti che decide di proseguire gli studi; aumentare la percentuale dei diplomati della scuola che hanno conseguito più della metà dei Crediti Formativi Universitari (CFU) previsti al primo e al secondo anno.

---

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**

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

---

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

---

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.

---

## ○ **Continuità e orientamento**

Migliorare le interazioni 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.

---

Realizzare dei momenti di riflessione ed incontri con esperti per aiutare gli studenti



a fare scelte consapevoli.

---

## ○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Predisporre questionari atti a monitorare le azioni effettive di miglioramento.

---

## ○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

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**

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

---

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: AgriTech Campus

---

Descrizione dell'attività



La proposta progettuale presentata dall'Istituto nell'ambito del PNRR – Missione 4 Istruzione e Ricerca, Investimento 3.2 “Scuola 4.0 – Campus formativi integrati e laboratoriali” (D.M. 215/2024) si è classificata al primo posto in Puglia e al settimo posto in Italia, su oltre 450 candidature provenienti da tutto il Paese per la realizzazione dei Campus formativi integrati della filiera tecnologico-professionale.

Il progetto, dal titolo “AgriTech Campus”, ha ottenuto un finanziamento che permetterà di realizzare nuovi ambienti innovativi e laboratori avanzati dedicati all'agricoltura 4.0, alla ricerca applicata e alla transizione digitale e sostenibile del settore agrario. Il Campus si articolerà in quattro ambienti laboratoriali ad alta innovazione tecnologica:

- Laboratorio di gestione degli agrosistemi
- Laboratorio di fitopatologia ed entomologia agraria
- Laboratorio di biologia vegetale e animale, con sezione delle colture in vitro
- Laboratorio di analisi del suolo, delle acque e degli alimenti

Il nuovo Campus rappresenterà un punto di riferimento territoriale e regionale per lo sviluppo di competenze ad alto valore aggiunto, favorendo la crescita di percorsi formativi orientati alla transizione ecologica, alla digitalizzazione, ai sistemi precision farming e alle nuove professionalità dell'agricoltura 4.0. Con questo importante riconoscimento, l'ISS “Basile Caramia – Gigante” si conferma scuola dinamica, proiettata verso il futuro e capace di interpretare le sfide dell'innovazione, offrendo agli studenti opportunità formative d'eccellenza e contribuendo allo sviluppo del territorio e della filiera agro-vitivinicola pugliese e nazionale.



|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Destinatari                        | Studenti                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Soggetti interni/esterni coinvolti | Docenti                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                    | Consulenti esterni                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Iniziative finanziate collegate    | Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)                                                                                                                                                                                                                                          |
| Risultati attesi                   | <p>Sviluppo di competenze altamente professionali che consentiranno un orientamento post diploma più consapevole.</p> <p>Maggiore sensibilizzazione verso: la transizione ecologica, digitalizzazione, sistemi precision farming e nuove professionalità dell'agricoltura 4.0.</p> |

## Attività prevista nel percorso: Laboratori innovativi e avanzati

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descrizione dell'attività | <p>L'IISS "Basile Caramia-Gigante" è risultato assegnatario del finanziamento previsto nell'ambito del Programma Nazionale "Scuola e Competenze" 2021-2027, destinato a "Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio" (Priorità 2 – Le strutture per la scuola e le competenze (FESR) – Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale – Obiettivo Specifico RSO4.2 – Azione A3.B – Sottoazione RSO4.2.A.3.B).</p> <p>Il progetto prevede la realizzazione e l'ammodernamento di laboratori didattici altamente innovativi e inclusivi, finalizzati a rafforzare le competenze tecnico-professionali degli studenti in stretta connessione con i diversi indirizzi di studio presenti nel nostro Istituto. I laboratori previsti rappresentano veri e propri ambienti di apprendimento esperienziale e sostenibile, pensati</p> |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



per coniugare innovazione, inclusione e sviluppo delle competenze digitali e professionali:

Grazie a questi interventi, la scuola rafforza ulteriormente la propria missione educativa orientata alla qualità, all'innovazione e all'inclusione, offrendo agli studenti strumenti concreti per affrontare le sfide del mondo del lavoro e della sostenibilità.

- Serra Didattica Sostenibile e Inclusiva – uno spazio dedicato alla sperimentazione in campo agronomico, con tecniche di coltivazione sostenibili e tecnologie digitali per il monitoraggio ambientale.
- Cucina Futura: Innovazione, Sostenibilità e Inclusione – un laboratorio di nuova generazione per la formazione enogastronomica, attento all'educazione alimentare, alla riduzione degli sprechi e all'accessibilità per tutti.
- Micro#filiera avicola inclusiva: benessere animale, sostenibilità e didattica integrata – un progetto che valorizza la conoscenza delle microfilieri zootecniche e le buone pratiche di allevamento sostenibile.
- Spumantizzazione Inclusiva: Innovazione Tecnologica e Competenze per Tutti – un laboratorio dedicato ai processi di spumantizzazione e alle tecnologie enologiche avanzate, con un approccio laboratoriale e inclusivo.

|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| Destinatari                        | Studenti           |
| Soggetti interni/esterni coinvolti | Docenti            |
|                                    | Consulenti esterni |

|                  |                                                                                                                                                                                |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Risultati attesi | Sviluppo di competenze tecniche e professionali connesse al proprio indirizzo di studi, attraverso la fruizione di ambienti di apprendimento altamente innovativi e inclusivi. |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## Attività prevista nel percorso: Campus Apulia

### Descrizione dell'attività

I partner insediati nell'area, SCUOLA-ITS-CRSFA, istituzionalmente, svolgono tutte le funzioni previste. Il Campus ha l'obiettivo di innalzare ulteriormente la qualità delle infrastrutture esistenti e completarla con le dotazioni aggiuntive, potenziando l'inserimento integrato con il contesto, ampliando l'offerta formativa, aprendo maggiormente gli spazi all'esterno, innovando le metodologie didattiche facendo evolvere le tecnologie a disposizione, con particolare attenzione all'autosufficienza energetica ed alla sostenibilità ambientale.

Saranno adeguati e valorizzati gli edifici esistenti, intervenendo nelle aree già antropizzate e rispettando l'uso dei suoli allo stato attuale, avendo cura di valutare ogni singola scelta in termini di impatto ambientale. Le scelte progettuali sono indirizzate verso una gestione sostenibile degli edifici e dei suoli, con i più moderni criteri di sicurezza, accessibilità, gestibilità energetica e tecnologica.

Perseguendo le specifiche finalità si ritiene si possano raggiungere importanti obiettivi sociali di rigenerazione-riqualificazione urbana, razionale utilizzo delle strutture e degli ambienti esistenti, recuperi di spazi alla fruizione collettiva. Il tutto pensato nel potenziamento dell'interazione con il contesto esteso: recupero di edifici per ospitare incubatori di impresa o coworking – scambi per raggruppare interessi scientifici e lavorativi – luoghi di relazioni – aree aperte attrezzate effettivamente fruibili da tutti – approdi per start up innovative – riferimento solido per aziende e persone che vogliono contribuire alla crescita di un territorio naturalmente portato per l'agroalimentare e l'ambiente.



In Puglia insistono realtà agricole, di produzione, trasformazione e commercializzazione nel comparto agroalimentare di grande rilevanza per qualità dei prodotti e per livelli occupazionali garantiti. I livelli di specializzazione raggiunti, le significative esperienze condotte, il tessuto di relazioni scientifiche consolidatosi nel tempo, la dotazione di laboratori, campi e strutture per l'attività scientifica, la presenza di ambienti per la formazione, hanno consentito all'intero comparto agroalimentare di sviluppare una sinergia tra ricerca, formazione ed impresa, mirata al miglioramento qualitativo e quantitativo del sistema agroalimentare integrato.

Lo sviluppo dell'attività svolta nel comparto, dai partner del progetto, rivolta prevalentemente alle collaborazioni con le Amministrazioni pubbliche e con i grandi soggetti della ricerca nel settore agrario, può consentire il salto di qualità dell'intero settore dell'area territoriale di influenza con l'estensione del modello sperimentato attraverso il servizio reso alle PMI e a tutti gli operatori del settore agrario.

Si viene a delineare una missione strategica da compiere, attraverso il potenziamento e la diversificazione delle attività, con incentivazione dei processi evolutivi, dei programmi di ampio respiro e dei progetti mirati, tutti tendenti allo sviluppo integrato locale.

Alla base della proposta progettuale vi è quindi una pianificazione di sviluppo territoriale di sistema che tenda a valorizzare le risorse "costruite" negli anni, proceda nella direzione della concentrazione degli interventi, si potenzi attraverso la definizione di una rete pubblico-privato e si concretizzi nella concertazione di tutti gli "attori" del comparto agroalimentare.

Lo sfruttamento e potenziamento delle strutture organizzate sul territorio, integrate con la proposta progettuale, configura





una condizione ottimale di gestione dell'iniziativa ed un'implementazione continua delle azioni e degli interventi che si svilupperanno nel contesto territoriale, garantendo la funzione di monitoraggio e di valutazione sistematica di quanto si attuerà nel futuro all'interno dell'area di interesse.

Ulteriori elementi da considerare nelle finalità perseguite sono i seguenti:

- Promozione della ricerca, dell'innovazione e della diffusione delle tecnologie avanzate: laboratori dotati delle più recenti tecnologie, come IoT, machine learning, realtà aumentata e virtuale, permetteranno agli studenti di acquisire competenze in tecnologie avanzate e di applicarle nel settore di competenza;
- Miglioramento delle infrastrutture materiali e immateriali: l'implementazione di laboratori all'avanguardia potrebbe incoraggiare la creazione di nuove infrastrutture materiali, come impianti di produzione e centri di ricerca, e immateriali, come reti di collaborazione tra istituti di formazione, centri di ricerca e aziende;
- Sviluppo sostenibile e tutela dell'ambiente: la formazione offerta nei laboratori potrebbe includere l'adozione di pratiche sostenibili, come la riduzione degli sprechi, l'utilizzo di risorse rinnovabili e la promozione di metodi di produzione a basso impatto ambientale. In questo modo, gli studenti potranno acquisire una maggiore consapevolezza dell'importanza dello sviluppo sostenibile e contribuire alla tutela dell'ambiente nel loro futuro professionale;
- Incremento della competitività delle imprese: formando professionisti specializzati e competenti in vari aspetti del settore agroalimentare, le imprese beneficeranno di una forza lavoro qualificata che può contribuire a migliorare la loro produttività, efficienza e innovazione. Inoltre, la stretta



collaborazione tra Scuola, ITS e il settore industriale può stimolare lo scambio di conoscenze e buone pratiche tra le aziende.

Questi investimenti possono stimolare l'economia locale e incoraggiare ulteriori investimenti in infrastrutture e in settori correlati. Inoltre, la presenza di laboratori di alta qualità potrebbe attrarre nuove imprese e talenti, contribuendo a creare un sistema di innovazione e crescita nel territorio. La formazione pratica e innovativa sviluppata grazie ai laboratori ed alla sinergia di filiera, genererà una forza lavoro più qualificata e competente, in grado di affrontare le sfide del settore e di gestire in maniera efficace la crescente domanda di competenze tecniche. L'incremento di competenze professionali può, a sua volta, attrarre imprese in cerca di personale qualificato e favorire lo sviluppo economico del territorio.

Destinatari

Docenti

ATA

Studenti

Genitori

Soggetti interni/esterni  
coinvolti

Docenti

Consulenti esterni

Risultati attesi

Incremento di competenze professionali degli studenti che comporta, di conseguenza, una maggiore attrazione delle imprese in cerca di personale qualificato. Viene favorito lo sviluppo economico del territorio.

## ● **Percorso n° 2: POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE**



## LINGUISTICHE, LOGICO-MATEMATICHE, SCIENTIFICHE E DIGITALI

---

La scuola intende promuovere iniziative didattico-metodologiche, oltre che formative, mirate al potenziamento dei risultati e delle competenze linguistiche, matematico-logiche e scientifiche e digitali. Tali attività, oltre che avere ricedute dirette sui risultati delle prove standardizzate nazionali, permettono di perseguire contestualmente un altro obiettivo: la riduzione della dispersione scolastica e il recupero del divario territoriale.

La scuola ha organizzato il progetto dal titolo "Riparto da me: parole, suoni, colori e corpo in armonia", nell'ambito del Programma Nazionale "Scuola e Competenze" 2021-2027, destinato alla realizzazione del Piano Estate 2025 ("Priorità 1 – Scuola e Competenze (FSE+)"). Tale progetto si pone l'obiettivo di offrire agli studenti e alle studentesse occasioni di apprendimento, crescita personale e socialità, attraverso attività educative, culturali, laboratoriali e sportive finalizzate al potenziamento delle competenze, all'inclusione e al benessere scolastico.

Per il potenziamento delle competenze nella lingua inglese, si attivano per questo anno scolastico i progetti di mobilità studentesca Erasmus KA2 e il PCTO all'estero.

Per il potenziamento della lingua italiana la scuola parteciperà al progetto "La vita nel racconto della vite" organizzato da BIMED.

### Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

#### ○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

##### **Priorità**

Migliorare i risultati nelle prove Invalsi.

##### **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 dagli studenti e i punteggi di riferimento nazionali.

---

## 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**

Allestire i laboratori con nuova strumentazione.

---

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**

Predisporre questionari atti a monitorare le azioni effettive di miglioramento.

---

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.

---

## ○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

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**

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

---



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.

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: PN FSE+ PIANO ESTATE 2025

### Descrizione dell'attività

L'I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" è risultato assegnatario del finanziamento previsto nell'ambito del Programma Nazionale "Scuola e Competenze" 2021-2027, destinato alla realizzazione del Piano Estate 2025 ("Priorità 1 - Scuola e Competenze (FSE+)").

Il progetto, dal titolo " Riparto da me: parole, suoni, colori e corpo in armonia ", si pone l'obiettivo di offrire agli studenti e alle studentesse occasioni di apprendimento, crescita personale e socialità anche durante il periodo estivo, attraverso attività educative, culturali, laboratoriali e sportive finalizzate al potenziamento delle competenze, all'inclusione e al benessere scolastico.

I moduli che saranno attivati nel nostro Istituto sono:

- "Osservare, comprendere e creare con l'arte" - 30 ore Sede di Alberobello
- "Cibo, Cultura, Territorio: valorizzare la biodiversità per includere" - 30 ore Sede di Alberobello



- "Coltivare relazioni, prendersi cura: ortoterapia e pet therapy per l'inclusione scolastica" - 30 ore divise tra la sede di Alberobello e Locorotondo
- "Suoni che uniscono: la musica come linguaggio universale per l'inclusione" - 30 ore Sede di Locorotondo
- "Diritto di parola: il giornalino come spazio di tutti" - 30 ore divise tra la sede di Alberobello e di Locorotondo
- "Muoversi per crescere: attività motoria e inclusione per star bene a scuola insieme" - 30 ore Divise tra la sede di Alberobello e di Locorotondo
- "Insieme per imparare: rinforzo e potenziamento delle competenze linguistiche" - 30 ore Sede di Alberobello
- "Star bene a scuola insieme: percorsi di successo formativo in Italiano" - 30 ore Sede di Locorotondo
- "My Place in the World – Communicating in English for RealLife Contexts" - 30 ore Sede di Locorotondo/Alberobello
- "Comunicar en español: primi passi nella lingua e nella cultura spagnola" - 30 ore Sede di Alberobello
- "Voices and Visions – Communicating Critically in English" - 30 ore Sede di Alberobello/Locorotondo
- "Matematica per tutti: logica, creatività e inclusione" - 30 ore Sede di Locorotondo
- "Matematica in movimento: dal problema alla soluzione" - 30 ore Sede di Alberobello

Destinatari                      Studenti

Soggetti interni/esterni  
coinvolti                      Docenti

Consulenti esterni



Iniziative finanziate collegate      Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027

Risultati attesi

Attraverso questi percorsi formativi l'Istituto intende rafforzare le competenze di base, promuovere l'inclusione, valorizzare i talenti, sostenere la partecipazione attiva alla vita scolastica e favorire il benessere complessivo della comunità scolastica.

## Attività prevista nel percorso: Progetto "La vita nel racconto della vite" - BIMED

Descrizione dell'attività

L'Istituto ha aderito al progetto organizzato da BIMED - "La vita nel racconto della vite" che coinvolge la classe 5D della sede di Locorotondo. La finalità del progetto è il potenziamento della lingua madre mediante una staffetta di scrittura (scrittura corale): partendo da un vino gli alunni dovranno scrivere un racconto esaltando le peculiarità del territorio. Il progetto si svolgerà in orario curricolare e coinvolgerà tutti i docenti del Consiglio di classe, in particolar modo i docenti di ambito tecnico. Il progetto ha avuto inizio il 9 dicembre 2024 e si concluderà ad aprile 2025. A guidare docenti e alunni nel processo di stesura del capitolo vi saranno giornalista e tutor che a distanza faranno da garanti delle articolazioni del processo, occupandosi della storia dal punto di vista contenutistico e di coerenza col tema della categoria staffetta e di editing del testo. Dopo la composizione della storia si attiveranno professionalmente le fasi di pre stampa e stampa. Il risultato sarà la realizzazione di un libro che verrà presentato nel prossimo Salone del libro di Torino.

Destinatari

Studenti

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti





|                  |                                      |
|------------------|--------------------------------------|
|                  | Associazioni                         |
| Responsabile     | prof.ssa Adriana Darconzo            |
| Risultati attesi | Potenziamento della lingua italiana. |

## Attività prevista nel percorso: Potenziamento della competenze nella lingua straniera

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descrizione dell'attività | <p>I progetti che mirano specificatamente ad un miglioramento delle competenze in lingua inglese sono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- la mobilità studentesca Erasmus che comporta lo scambio di alunni tra istituzioni scolastiche europee. L'esperienza di studi all'estero consente ai ragazzi di migliorare le competenze linguistiche, di diventare più autonomi e indipendenti e di immergersi in un'altra cultura.</li></ul> <p>Le mobilità già realizzate sono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• mobilità a Salonicco - Grecia dal 06/10/2025 al 12/10/2025</li><li>• mobilità a Jumilla - Spagna dal 15/10/2025 al 22/10/2025</li><li>• mobilità a Lorca - Spagna dal 15/10/2025 al 22/10/2025</li><li>• mobilità a Cartagena - Spagna dal 15/10/2025 al 22/10/2025</li><li>• mobilità a Granada - Spagna dal 25/11/2025 al 01/12/2025</li></ul> <p>- il progetto PCTO estero realizzabile nell'ambito dei finanziamenti del PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA per la realizzazione di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) sulle discipline STEM e sul multilinguismo per gli istituti tecnici e professionali tramite esperienze di orientamento in Italia e</p> |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



all'estero (D.M. 88/2025).

Destinatari del progetto sono gli studenti frequentanti le classi quarte e quinte di indirizzo agrario e alberghiero, per la realizzazione di una mobilità all'estero, della durata complessiva di 14 giorni, che si svolgerà a partire dal mese di marzo e si concluderà entro il mese di maggio 2026. Le attività sono così suddivise:

- studenti e studentesse di indirizzo alberghiero (Norvegia);
- studenti e studentesse di indirizzo agrario Alberobello (Finlandia);
- studenti e studentesse di indirizzo agrario Locorotondo (Svezia).

|             |          |
|-------------|----------|
| Destinatari | Studenti |
|-------------|----------|

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Soggetti interni/esterni coinvolti | Docenti |
|------------------------------------|---------|

|  |                    |
|--|--------------------|
|  | Consulenti esterni |
|--|--------------------|

|  |              |
|--|--------------|
|  | Associazioni |
|--|--------------|

|                  |                                                      |
|------------------|------------------------------------------------------|
| Risultati attesi | Potenziamento delle competenze nella lingua inglese. |
|------------------|------------------------------------------------------|

## ● **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.

La progettualità intrapresa ha la finalità 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.

Un ulteriore progetto che faciliterà l'orientamento dei alunni è rappresentato dal "PCTO estero" rientrante nei finanziamenti del PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA per la realizzazione di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) sulle discipline STEM e sul multilinguismo per gli istituti tecnici e professionali tramite esperienze di orientamento in Italia e all'estero (D.M. 88/2025). Destinatari del progetto sono gli studenti frequentanti le classi quarte e quinte di indirizzo agrario e alberghiero, per la realizzazione di una mobilità all'estero, della durata complessiva di 14 giorni, che si svolgerà a partire dal mese di marzo e si concluderà entro il mese di maggio 2026. Le attività sono così suddivise:

- studenti e studentesse di indirizzo alberghiero (Norvegia);
- studenti e studentesse di indirizzo agrario Alberobello (Finlandia);
- studenti e studentesse di indirizzo agrario Locorotondo (Svezia).

Si evidenzia in questa sezione che l'Istituto ha attivato per l'anno scolastico in corso uno sportello di supporto psicologico per gli alunni e docenti di entrambe le sedi.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

## ○ Risultati a distanza

### Priorità

Migliorare gli esiti in termini di risultati a distanza.

### Traguardo



Aumentare la percentuale di studenti che decide di proseguire gli studi; aumentare la percentuale dei diplomati della scuola che hanno conseguito più della metà dei Crediti Formativi Universitari (CFU) previsti al primo e al secondo anno.

---

## 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**

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

---

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

---

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.

---



## ○ **Continuità' e orientamento**

Migliorare le interazioni 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.

---

Realizzare dei momenti di riflessione ed incontri con esperti per aiutare gli studenti a fare scelte consapevoli.

---

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**

Predisporre questionari atti a monitorare le azioni effettive di miglioramento.

---

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**

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

---

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          | La scuola organizza, coerentemente con le Linee Guida per l'Orientamento con D.M. 328/2022 emanate dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, moduli formativi obbligatori di almeno 30 ore all'anno per classe per supportare gli studenti nella scelta consapevole del percorso post-diploma. Tali attività mirano allo sviluppo di autoconoscenza, competenze trasversali (soft skills) e conoscenza del mondo del lavoro e della formazione, con l'obiettivo di ridurre la dispersione scolastica e, contemporaneamente, valorizzare i talenti. |
| Destinatari                        | Studenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Soggetti interni/esterni coinvolti | Docenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                    | Consulenti esterni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Risultati attesi                   | Offrire opportunità di orientamento per permettere agli studenti di realizzare scelte consapevoli e contrastare la dispersione scolastica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Attività prevista nel percorso: Progetto "OrientaFuturo" – Percorsi di ORIENTAMENTO

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descrizione dell'attività | <p>Il nostro Istituto ha attivato il progetto "OrientaFuturo" nell'ambito delle azioni previste a valere sull'Obiettivo specifico 10.1 "Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa", Azione 10.1.6 "Azioni di orientamento, di continuità e di sostegno alle scelte dei percorsi formativi, universitari e lavorativi" del Programma Operativo Complementare (POC) "Per la scuola" 2014-2020."</p> <p>L'obiettivo è offrire agli studenti del triennio un percorso integrato di orientamento formativo e professionale,</p> |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



coinvolgendo in modo sinergico Scuola, Università, ITS Academy e mondo del lavoro.

Il progetto prevede la realizzazione di 14 moduli di orientamento, ciascuno di 30 ore, che si svolgeranno in orario extracurricolare e offriranno attività mirate a potenziare le competenze, valorizzare le aspirazioni individuali e accompagnare le scelte future, in continuità con gli studi universitari, l'alta formazione o l'ingresso nel mondo del lavoro.

I moduli sono:

"ITS Agroalimentare: Coltiva il Tuo Futuro – Percorso di Orientamento Tecnologico e Professionale" - 30 ore

"ITS Turismo: Progetta il Tuo Futuro nel Cuore dell'Ospitalità" - 30 ore

"La Filiera del Futuro: Orientarsi nell'Agroalimentare Tecnologico" - 30 ore

"Agro-Futuro: Università, Innovazione e Ambiente" - 30 ore

"Smart Agriculture & Food: Scopri le Lauree del Futuro" - 30 ore

"Scienze della Vita e della Terra: Orientarsi tra le Lauree Scientifiche" - 30 ore

"Orizzonti Verdi: Orientarsi tra Biologia e Natura" - 30 ore

"Scienze della Vite e del Vino: Tra Ricerca e Innovazione" - 30 ore

"Innovazione e Ricerca per l'Agricoltura del Futuro" - 30 ore

"Ricerca e Innovazione in Campo: Esperienze al Centro di Ricerca di Basile Caramia di Locorotondo" - 30 ore

"Front Office, Cucina e Oltre: Esplora i Mestieri dell'Hospitality" - 30 ore





|                  |                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Risultati attesi | Il progetto "OrientaFuturo" rappresenta un ponte tra il presente scolastico e le prospettive post-diploma, favorendo l'autonomia decisionale degli studenti e promuovendo una cultura dell'orientamento continua e partecipata. |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descrizione dell'attività | <p>L'obiettivo generale del progetto accompagnare in modo personalizzato i ragazzi e le ragazze con disabilità negli ultimi anni delle scuole superiori nel loro percorso di costruzione del sé e di transizione alla vita adulta. Il progetto mira a favorire lo sviluppo dell'autonomia e dell'identità personale, promuovendo l'inclusione in diversi ambiti della vita, tra cui quello lavorativo, socio-culturale, sportivo, e del tempo libero, secondo le proprie ambizioni, attitudini e competenze.</p> |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Attraverso esperienze concrete - dentro e fuori l'ambiente scolastico — che vedano il coinvolgimento di scuola, famiglia, servizi territoriali e realtà locali (economiche, culturali, associative), si intende offrire un supporto ad personam per valorizzare le potenzialità di ciascun soggetto, aiutarlo a formare competenze trasversali di cui possa avvalersi in futuro con il massimo dell'autonomia possibile, così da facilitare il suo inserimento nella propria comunità e nella società in generale.

Tempistica prevista per la  
conclusione dell'attività

8/2026

Destinatari

Studenti

Soggetti interni/esterni  
coinvolti

Docenti

Consulenti esterni

Risultati attesi

L'impatto desiderato è quello di permettere agli studenti coinvolti di compiere scelte post diploma consapevoli, secondo le proprie ambizioni, attitudini e competenze personali. L'idea di supportare i ragazzi nella scelta consapevole tra il proseguimento degli studi o l'inserimento lavorativo, favorire l'autonomia decisionale attraverso un accompagnamento personalizzato e promuovere l'acquisizione di competenze orientative e trasversali per il futuro.



## 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 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, 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

a) LABORATORI PROFESIONALIZZANTI

Con il progetto PN 2021-27 FESR LABORATORI PROFESSIONALIZZANTI si prevede la realizzazione e l'ammodernamento di laboratori didattici altamente innovativi e inclusivi, finalizzati a rafforzare le competenze tecnico-professionali degli studenti in stretta connessione con i diversi indirizzi di studio presenti nel nostro Istituto. In entrambe le sedi saranno realizzati:

- Serra Didattica Sostenibile e Inclusiva – uno spazio dedicato alla sperimentazione in campo agronomico, con tecniche di coltivazione sostenibili e tecnologie digitali per il monitoraggio ambientale. Sede di Locorotondo.
- Cucina Futura: Innovazione, Sostenibilità e Inclusione – un laboratorio di nuova generazione per la formazione enogastronomica, attento all'educazione alimentare, alla riduzione degli sprechi e all'accessibilità per tutti. Sede di Alberobello
- Micro#filiera avicola inclusiva - benessere animale, sostenibilità e didattica integrata, un progetto che valorizza la conoscenza delle microfiliera zootecniche e le buone pratiche di allevamento sostenibile. Sede di Alberobello.
- Spumantizzazione Inclusiva - Innovazione Tecnologica e Competenze per Tutti – un laboratorio dedicato ai processi di spumantizzazione e alle tecnologie enologiche avanzate, con un approccio laboratoriale e inclusivo. Sede di Locorotondo.

b) AGRITECH CAMPUS

L'IISS "Basile Caramia – Gigante" si conferma polo di eccellenza nel panorama dell'istruzione tecnico-professionale italiana, infatti è risultato assegnatario di finanziamenti nell'ambito del PNRR – Missione 4 Istruzione e Ricerca, Investimento 3.2 "Scuola 4.0 – Campus formativi integrati e laboratoriali" (DM 215/2024), classificandosi al primo posto in Puglia e al settimo posto in Italia, su oltre 450 candidature provenienti da tutto il Paese per la realizzazione dei Campus formativi integrati della filiera tecnologico-professionale.

Il progetto, dal titolo "AgriTech Campus", ha ottenuto un finanziamento pari a 750.000 euro e permetterà di realizzare nuovi ambienti innovativi e laboratori avanzati dedicati all'agricoltura 4.0, alla ricerca applicata e alla transizione digitale e sostenibile del settore agrario. Il Campus si articolerà in quattro ambienti laboratoriali ad alta innovazione tecnologica:

- Laboratorio di gestione degli agrosistemi



- Laboratorio di fitopatologia ed entomologia agraria
- Laboratorio di biologia vegetale e animale, con sezione delle colture in vitro
- Laboratorio di analisi del suolo, delle acque e degli alimenti

Il nuovo Campus rappresenterà un punto di riferimento territoriale e regionale per lo sviluppo di competenze ad alto valore aggiunto, favorendo la crescita di percorsi formativi orientati alla transizione ecologica, alla digitalizzazione, ai sistemi precision farming e alle nuove professionalità dell'agricoltura 4.0.

Con questo importante riconoscimento, l'ISS "Basile Caramia - Gigante" si conferma scuola dinamica, proiettata verso il futuro e capace di interpretare le sfide dell'innovazione, offrendo agli studenti opportunità formative d'eccellenza e contribuendo allo sviluppo del territorio e della filiera agro-vitivinicola pugliese e nazionale.

### c) CAMPUS APULIA

Il progetto del Campus, promosso dai partner SCUOLA-ITS-CRSFA, mira a potenziare e valorizzare le infrastrutture esistenti, ampliando l'offerta formativa e innovando le metodologie didattiche, con forte attenzione alla sostenibilità ambientale, all'autosufficienza energetica e all'integrazione con il territorio. Gli interventi prevedono il recupero e l'adeguamento degli edifici nelle aree già antropizzate, nel rispetto dell'ambiente, adottando criteri avanzati di sicurezza, accessibilità ed efficienza tecnologica.

L'iniziativa persegue obiettivi di rigenerazione urbana e sociale, favorendo l'apertura degli spazi alla collettività e il rafforzamento delle relazioni tra formazione, ricerca e impresa. Il Campus si configura come polo di riferimento per l'innovazione agroalimentare e ambientale, ospitando incubatori, coworking, start up e luoghi di scambio scientifico e produttivo.

In Puglia, dove il comparto agroalimentare è strategico per qualità e occupazione, il progetto intende consolidare e ampliare le sinergie già esistenti tra ricerca, formazione e imprese, estendendo il modello anche alle PMI. La proposta si fonda su una pianificazione territoriale integrata, basata sulla collaborazione pubblico-privato e sul coordinamento degli attori del settore.

Le finalità includono la promozione della ricerca e delle tecnologie avanzate (IoT, machine learning, realtà aumentata e virtuale), il miglioramento delle infrastrutture materiali e immateriali, lo sviluppo sostenibile, e l'incremento della competitività delle imprese. Nel complesso, il progetto punta a stimolare l'economia locale, attrarre investimenti e talenti e formare una forza lavoro qualificata, capace di sostenere la crescita e l'innovazione del territorio.



### PIANO PER L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE 2025/26

Il nostro Istituto, conformemente a quanto previsto dalle Linee guida per l'utilizzo dell'Intelligenza Artificiale nelle istituzioni scolastiche emanate dal Ministero dell'Istruzione e del Merito nell'agosto 2025, intende realizzare un Piano d'Istituto per l'IA, al fine di orientare le scelte educative, organizzative e gestionali in merito all'adozione, allo sviluppo e alla governance di strumenti e metodologie basati sull'Intelligenza Artificiale (IA), nel rispetto della protezione dei dati e della tutela dei diritti fondamentali. L'elaborazione ed il monitoraggio di tutte le fasi del piano sarà supportato dal referente per l'I.A.(Animatore digitale) e dal gruppo di lavoro (Team digitale) che si occuperà dell'innovazione digitale e dell'adozione dell'IA, chiamato ad operare secondo una visione pedagogica ed etica condivisa, che ponga sempre la persona al centro del processo di apprendimento e consideri l'IA non come sostituto, ma come alleato dell'educazione. Obiettivo del piano di Istituto per l'A.I. è quello di far diventare l'Intelligenza Artificiale una leva positiva per una scuola inclusiva, equa e capace di aiutare gli studenti nel divenire cittadini consapevoli e responsabili, nel rispetto dei principi di umanizzazione dell'apprendimento, trasparenza, equità, inclusione e responsabilità, ed in coerenza con gli orientamenti dell'Unione Europea e con il Codice Etico e il Manifesto per l'IA a scuola dell'Istituto.

Di seguito il link al Piano di Istituto per l'A.I. e le attività formative dedicate ai docenti, al personale A.T.A., agli studenti e alle loro famiglie.

[https://www.caramiagigante.edu.it/intelligenza-artificiale-a-scuola/?preview\\_id=5726&preview\\_nonce=095d1fcfd8&\\_thumbnail\\_id=-1&preview=true](https://www.caramiagigante.edu.it/intelligenza-artificiale-a-scuola/?preview_id=5726&preview_nonce=095d1fcfd8&_thumbnail_id=-1&preview=true)

## 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, mirata in particolar modo, all'utilizzo dei nuovi laboratori.
- Attività di formazione in merito ad un utilizzo consapevole dell'Intelligenza Artificiale. Tutte le informazioni in merito saranno disponibili al seguente link:  
[https://www.caramiagigante.edu.it/intelligenza-artificiale-a-scuola/?preview\\_id=5726&preview\\_nonce=095d1fcfd8&thumbnail\\_id=-1&preview=true](https://www.caramiagigante.edu.it/intelligenza-artificiale-a-scuola/?preview_id=5726&preview_nonce=095d1fcfd8&thumbnail_id=-1&preview=true)
- L'Istituto, nell'ottica di promuovere una cultura di attenzione alla dimensione psicologica e relazionale tra studenti, insegnanti e famiglie, fornisce uno sportello di supporto psicologico aperto anche ai docenti.
- L'Istituto è da questo anno scolastico Istituto formatore per esperti di I.A.A. - interventi assistiti dagli animali. Si consulti la sezione "Piano di formazione del personale docente".

## ○ RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

L'Istituto ha assunto un ruolo fondamentale negli ultimi anni sul territorio, interagendo in maniera concreta e attiva con la comunità locale, le organizzazioni del terzo settore e le imprese. La scuola annovera tantissime collaborazioni e ha stipulato numerosi accordi formalizzati, convenzioni, accordi di Rete, per alcune di esse è anche capofila. Numerose sono le reti di cui è entrata a far parte di recente: Rete Agritech Campus, Campus Regionale Apulia e tante altre ancora.

In particolare la collaborazione instaurata con l'ITS e il CRSFA, che ha permesso tra le molteplici iniziative progettuali realizzate anche l'implementazione della filiera del 4+2, rappresenta un punto di forza per l'I.I.S.S. "Basile Caramia-Gigante". Le sinergie attivate favoriscono lo sviluppo del territorio rendendo la scuola, e l'intero comparto agroalimentare, sempre più attrattivo.

### CAMPUS APULIA

Il progetto di Campus Apulia mira a migliorare e integrare le infrastrutture esistenti, ampliando l'offerta formativa, innovando le metodologie didattiche e le tecnologie, aprendo gli spazi al



territorio e puntando su sostenibilità ambientale e autosufficienza energetica. Gli interventi valorizzano gli edifici e le aree già antropizzate, riducendo l'impatto ambientale e adottando criteri avanzati di sicurezza, accessibilità ed efficienza energetica.

L'iniziativa persegue obiettivi di rigenerazione urbana, uso razionale delle strutture e restituzione di spazi alla collettività, rafforzando l'interazione con il contesto tramite incubatori, coworking, spazi per start-up e luoghi di relazione a supporto del comparto agroalimentare.

## ○ SPAZI E INFRASTRUTTURE

### PN FESR LABORATORI PROFESSIONALIZZANTI

Il progetto prevede la realizzazione e l'ammodernamento di laboratori didattici altamente innovativi e inclusivi, finalizzati a rafforzare le competenze tecnico-professionali degli studenti in stretta connessione con i diversi indirizzi di studio presenti nel nostro Istituto.

I laboratori previsti rappresentano veri e propri ambienti di apprendimento esperienziale e sostenibile, pensati per coniugare innovazione, inclusione e sviluppo delle competenze digitali e professionali:

- Serra Didattica Sostenibile e Inclusiva – uno spazio dedicato alla sperimentazione in campo agronomico, con tecniche di coltivazione sostenibili e tecnologie digitali per il monitoraggio ambientale.
- Cucina Futura: Innovazione, Sostenibilità e Inclusione – un laboratorio di nuova generazione per la formazione enogastronomica, attento all'educazione alimentare, alla riduzione degli sprechi e all'accessibilità per tutti.
- Micro#filiera avicola inclusiva: benessere animale, sostenibilità e didattica integrata – un progetto che valorizza la conoscenza delle microfiliera zootecniche e le buone pratiche di allevamento sostenibile.
- Spumantizzazione Inclusiva: Innovazione Tecnologica e Competenze per Tutti – un laboratorio dedicato ai processi di spumantizzazione e alle tecnologie enologiche avanzate, con un approccio laboratoriale e inclusivo.





### AGRITECH CAMPUS

Il progetto prevede la realizzazione di nuovi ambienti innovativi e laboratori avanzati dedicati all'agricoltura 4.0, alla ricerca applicata e alla transizione digitale e sostenibile del settore agrario. In particolare il Campus si articolerà in quattro ambienti laboratoriali ad alta innovazione tecnologica:

- Laboratorio di gestione degli agrosistemi
- Laboratorio di fitopatologia ed entomologia agraria
- Laboratorio di biologia vegetale e animale, con sezione delle colture in vitro
- Laboratorio di analisi del suolo, delle acque e degli alimenti



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

### Progetti dell'istituzione scolastica



Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

#### ● Progetto: AgriTech Campus

##### Titolo avviso/decreto di riferimento

Campus formativi integrati per la filiera tecnologico-professionale

##### Descrizione del progetto

L'IISS Basile Caramia Gigante nasce dall'unione dell'Istituto Tecnico Agrario di Locorotondo e di Alberobello, affermandosi come centro di riferimento per la formazione tecnico-professionale nei settori agrario, agroalimentare ed enogastronomico. L'Istituto è un polo d'eccellenza, radicato nel territorio e impegnato nella formazione di Periti Agrari ed Enotecnici in grado di coniugare produttività, qualità e sostenibilità. Dal 2014/15 ha ampliato l'offerta con l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. La didattica si integra con l'attività pratica svolta in due aziende agrarie, gestite con tecniche a basso impatto ambientale, ad indirizzo vitivinicolo, olivicolo e zootecnico. Le materie prime prodotte vengono trasformate, secondo un modello di filiera corta fondato sulla sostenibilità e sull'economia circolare. Entrambe le sedi dispongono di convitto, garantendo accoglienza a studenti da tutta la regione. Dall'a.s. 2025/2026 saranno attivati tre percorsi quadriennali di filiera, rafforzando il legame tra istruzione e mondo produttivo. Elemento distintivo è la coesistenza, nello stesso territorio, dell'Istituto con altre realtà strategiche: il Centro di Ricerca, Formazione e Sperimentazione in Agricoltura (CRSFA) Basile Caramia, di cui l'Istituto è socio fondatore, e la Fondazione ITS



## LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla  
&laquo;Missione 1.4-Istruzione&raquo; del PNRR

PTOF 2025 - 2028

Academy AgriPuglia, della quale si è scuola di riferimento. Tale sinergia favorisce una filiera formativa verticale e coerente, in costante dialogo con il tessuto imprenditoriale locale. L'Istituto è inoltre accreditato come Ente di Formazione Professionale dalla Regione Puglia, scuola polo per la formazione, capofila della rete A-Puglia e attivamente coinvolto in progettazioni europee e internazionali. In questo tecno-ecosistema integrato si inserisce il progetto AgriTech Campus, infrastruttura formativa ad alta specializzazione volta a valorizzare la filiera tecnico-professionale agroalimentare, potenziare l'offerta educativa e sviluppare competenze in linea con le sfide del settore. Il Campus sarà uno spazio multifunzionale dove scuola, impresa, ricerca e istituzioni collaborano per formare profili professionali innovativi e sostenibili, capaci di affrontare le sfide dell'innovazione e della transizione ecologica, la competitività del sistema agroalimentare, la promozione delle pari opportunità e dell'inclusione sociale, il contrasto alla dispersione scolastica e al mismatch formativo. Finalità: rafforzare la qualità dell'istruzione tecnico-professionale nel comparto agroalimentare; formare figure tecniche qualificate, flessibili e coerenti con le esigenze del mercato del lavoro; valorizzare le risorse produttive, culturali e ambientali del territorio; costruire partenariati stabili tra scuole, imprese, enti pubblici e privati; promuovere pari opportunità e inclusione sociale attraverso ambienti equi e accessibili. Obiettivi operativi: potenziare i percorsi formativi con laboratori specialistici e tecnologie 4.0; sviluppare competenze professionali, digitali e trasversali; favorire il trasferimento tecnologico e la formazione continua; sostenere l'imprenditoria giovanile con incubatori e spazi di coworking; promuovere workshop, eventi tematici e sinergie tra gli attori della filiera; assicurare ambienti formativi inclusivi, attenti alla diversità e all'equità. Si consolida così il ruolo del Campus quale hub territoriale per la formazione agroalimentare.

### Importo del finanziamento

€ 750.000,00

### Data inizio prevista

01/09/2025

### Data fine prevista

31/03/2026

### Risultati attesi e raggiunti



| Descrizione target                                                                      | Unità di misura | Risultato atteso | Risultato raggiunto |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------|
| Numero di studenti iscritti al sistema di formazione professionale (ITS)                | Numero          | 0.0              | 0                   |
| Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0 | Numero          | 3.0              | 0                   |



Nuove competenze e nuovi linguaggi

## ● Progetto: BUILDING MY FUTURE

### Titolo avviso/decreto di riferimento

PCTO sulle discipline STEM e sul multilinguismo per gli istituti tecnici e professionali tramite esperienze di orientamento in Italia e all'estero (D.M. 88/2025) - Scuole statali

### Descrizione del progetto

Il progetto Building my Future rappresenta un'importante occasione formativa che unisce esperienza lavorativa, crescita personale e sviluppo linguistico e culturale. Partecipare a un'attività di questo tipo significa uscire dalla propria comfort zone e immergersi in un contesto internazionale, dove scuola, lavoro e vita quotidiana si intrecciano in modo unico. Il Progetto intende offrire agli studenti un'esperienza formativa all'estero per acquisire competenze trasversali e professionali, migliorare le abilità linguistiche e sviluppare una visione interculturale e globale del mondo del lavoro, attraverso percorsi stem e linguistici. Gli studenti e le studentesse saranno ospitati presso le strutture residenziali degli enti formatori o presso alloggi alternativi, confortevoli e in massima sicurezza, accompagnati da tre docenti assegnati a ciascun gruppo in mobilità. Gli studenti saranno inseriti in aziende, enti di ricerca, istituzioni culturali o realtà professionali in linea con l'indirizzo scolastico, per affiancare personale esperto in attività pratiche. Inoltre, avranno la possibilità di incontrare studenti di altre realtà scolastiche o svolgere attività in scuole partner. L'esperienza darà la possibilità di sviluppare comunicazione



interculturale, autonomia e spirito di adattamento, teamwork e problem solving, consapevolezza civica e globale. Inoltre, la ricaduta dal punto di vista professionale consentirà agli studenti di sperimentare approcci a strumenti e tecniche specifiche del settore di riferimento, sviluppare familiarità con l'organizzazione del lavoro e implementare la capacità di comunicare in lingua straniera in contesto lavorativo. La didattica esperienziale basata sul learning by doing e il peer learning con studenti locali consentiranno di riflettere criticamente, aumentare autostima, potenziare competenze linguistiche e competenze lavorative reali. Durante il periodo di stage gli studenti avranno modo di osservare e partecipare concretamente a processi lavorativi, sviluppando capacità operative, organizzative e relazionali. Vivere un'esperienza di lavoro fuori dal proprio Paese permetterà di comprendere meglio le proprie attitudini, interessi e possibili scelte future in ambito professionale o accademico. Infine, vivere a stretto contatto con una cultura diversa favorirà l'apertura mentale, il rispetto delle diversità, la tolleranza e la curiosità verso altri stili di vita. Il progetto si tradurrà in un'esperienza di valore inestimabile, capace di formare non solo studenti più competenti, ma anche cittadini più consapevoli, aperti e responsabili. Investire in questo tipo di percorsi significa preparare i giovani ad affrontare un mondo sempre più interconnesso e globale, dove le competenze linguistiche, interculturali e professionali fanno la differenza.

## Importo del finanziamento

€ 112.632,15

## Data inizio prevista

07/01/2026

## Data fine prevista

30/06/2026

## Risultati attesi e raggiunti

| Descrizione target                                            | Unità di misura | Risultato atteso | Risultato raggiunto |
|---------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------|
| Studenti che hanno beneficiato di periodi di studi all'estero | Numero          | 0.0              | 0                   |
| Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM       | Numero          | 1.0              | 0                   |



## ● Progetto: Laboratori di orientamento sulle STEM - a.s. 2025-2026

### Titolo avviso/decreto di riferimento

Laboratori di orientamento sulle STEM a.s. 2025-2026 - Scuole statali

### Descrizione del progetto

L'obiettivo dell'intervento è quello di promuovere la partecipazione delle studentesse, degli studenti e dei docenti dell'Istituto a laboratori di orientamento sulle STEM nell'anno scolastico 2025-2026, nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), in coerenza con quanto previsto dal decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 15 settembre 2023, n. 184, con il quale sono state adottate le "Linee guida le discipline STEM".

### Importo del finanziamento

€ 4.176,00

### Data inizio prevista

26/06/2025

### Data fine prevista

31/12/2025

### Risultati attesi e raggiunti

| Descrizione target                                      | Unità di misura | Risultato atteso | Risultato raggiunto |
|---------------------------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------|
| Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM | Numero          | 1.0              | 2                   |



## 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"***
- ***"Viticultura 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 riutilizzazione dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi; effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

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.

### 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.

#### 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. 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.

#### Azioni per l'Inclusione scolastica

L'IISS "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.**
- **AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI QUADRIENNALE**
- **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-ISS BASIL CARAM-GIGAN-

BAVC02000P



Istituto/Plessi

Codice Scuola

BASIL

ALBEROBELLO-ISS 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

IPSSEO 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 E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE

### ● 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 riutilizzazione dei





reflui e dei residui;

- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

### ***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"

#### SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

#### Quadro orario della scuola: GIGANTE BATA024018 PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

##### QO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI 2024-2025

| Discipline/Monte Orario Settimanale        | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA              | 0      | 0       | 4        | 4       | 4      |
| LINGUA INGLESE                             | 0      | 0       | 3        | 3       | 3      |
| STORIA                                     | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| MATEMATICA                                 | 0      | 0       | 0        | 0       | 3      |
| BIOTECNOLOGIE AGRARIE                      | 0      | 0       | 0        | 2       | 3      |
| ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE | 0      | 0       | 3        | 2       | 3      |
| GENIO RURALE                               | 0      | 0       | 3        | 2       | 0      |
| PRODUZIONI ANIMALI                         | 0      | 0       | 3        | 3       | 2      |
| PRODUZIONI VEGETALI                        | 0      | 0       | 5        | 4       | 4      |
| TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI                | 0      | 0       | 2        | 3       | 3      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale       | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO   | 0      | 0       | 0        | 0       | 2      |
| MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA    | 0      | 0       | 4        | 4       | 0      |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 0      | 0       | 1        | 1       | 1      |
| EDUCAZIONE CIVICA                         | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

### Quadro orario della scuola: GIGANTE BATA024018 AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.

QO AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM. 2024-2025

| Discipline/Monte Orario Settimanale                | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|----------------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| ESERCITAZIONI AGRARIE                              | 0      | 1       | 0        | 0       | 0      |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA                      | 4      | 4       | 0        | 0       | 0      |
| LINGUA INGLESE                                     | 3      | 3       | 0        | 0       | 0      |
| STORIA                                             | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| MATEMATICA                                         | 4      | 4       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA) | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |



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

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

### Quadro orario della scuola: GIGANTE BATA024018 GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

QO GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO 2024-2025

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



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

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

**Quadro orario della scuola: BASILE CARAMIA BATA024029 AGRARIA,  
AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.**

QO AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM. - 2025-2026



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

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO





## Quadro orario della scuola: BASILE CARAMIA BATA024029 VITICOLTURA ED ENOLOGIA

### QO VITICOLTURA ED ENOLOGIA 2025-2026

| Discipline/Monte Orario Settimanale        | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA              | 0      | 0       | 4        | 4       | 4      |
| LINGUA INGLESE                             | 0      | 0       | 3        | 3       | 3      |
| STORIA                                     | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| MATEMATICA                                 | 0      | 0       | 0        | 0       | 3      |
| BIOTECNOLOGIE AGRARIE                      | 0      | 0       | 0        | 3       | 0      |
| ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE | 0      | 0       | 3        | 2       | 2      |
| GENIO RURALE                               | 0      | 0       | 3        | 2       | 0      |
| PRODUZIONI ANIMALI                         | 0      | 0       | 3        | 3       | 2      |
| PRODUZIONI VEGETALI                        | 0      | 0       | 5        | 4       | 0      |
| TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI                | 0      | 0       | 2        | 2       | 0      |
| GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO    | 0      | 0       | 0        | 0       | 2      |
| VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE            | 0      | 0       | 0        | 0       | 4      |
| ENOLOGIA                                   | 0      | 0       | 0        | 0       | 4      |
| BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE                 | 0      | 0       | 0        | 0       | 3      |
| MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA     | 0      | 0       | 4        | 4       | 0      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale          | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|----------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                   | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA'<br>ALTERNATIVA | 0      | 0       | 1        | 1       | 1      |
| EDUCAZIONE CIVICA                            | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

### Quadro orario della scuola: BASILE CARAMIA BATA024029 GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

QO GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO 2025-2026

| Discipline/Monte Orario Settimanale           | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-----------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA                 | 0      | 0       | 4        | 4       | 4      |
| LINGUA INGLESE                                | 0      | 0       | 3        | 3       | 3      |
| STORIA                                        | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| MATEMATICA                                    | 0      | 0       | 0        | 0       | 3      |
| BIOTECNOLOGIE AGRARIE                         | 0      | 0       | 2        | 2       | 0      |
| ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E<br>LEGISLAZIONE | 0      | 0       | 2        | 3       | 3      |
| GENIO RURALE                                  | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| PRODUZIONI VEGETALI                           | 0      | 0       | 5        | 4       | 4      |
| PRODUZIONI ANIMALI                            | 0      | 0       | 3        | 3       | 2      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale       | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI               | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO   | 0      | 0       | 0        | 0       | 4      |
| MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA    | 0      | 0       | 4        | 4       | 0      |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 0      | 0       | 1        | 1       | 1      |
| EDUCAZIONE CIVICA                         | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

### Quadro orario della scuola: BASILE CARAMIA BATA024029 ENOTENICO - SESTO ANNO - OPZIONE

QO ENOTECNICO - SESTO ANNO - OPZIONE 2025-2026

| Discipline/Monte Orario Settimanale  | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LINGUA INGLESE                       | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| ENOLOGIA                             | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| APPLICAZIONI INFORMATICHE            | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| ECONOMIA, MARKETING E LEGISLAZIONE   | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| VITICOLTURA                          | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI CHIMICHE | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale                  | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|------------------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| MICROBIOLOGIA ENOLOGICA                              | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| MECCANICA E COSTRUZIONI ENOLOGICHE                   | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| STORIA DELLA VITIVINICOLTURA E DEI PAESAGGI VITICOLI | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| EDUCAZIONE CIVICA                                    | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

### Quadro orario della scuola: BASILE CARAMIA BATA024029 PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

QO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI 2025-2026

| Discipline/Monte Orario Settimanale        | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA              | 0      | 0       | 4        | 4       | 4      |
| LINGUA INGLESE                             | 0      | 0       | 3        | 3       | 3      |
| STORIA                                     | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| MATEMATICA                                 | 0      | 0       | 0        | 0       | 3      |
| BIOTECNOLOGIE AGRARIE                      | 0      | 0       | 0        | 2       | 3      |
| ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE | 0      | 0       | 3        | 2       | 3      |
| GENIO RURALE                               | 0      | 0       | 3        | 2       | 0      |
| PRODUZIONI ANIMALI                         | 0      | 0       | 3        | 3       | 2      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale       | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| PRODUZIONI VEGETALI                       | 0      | 0       | 5        | 4       | 4      |
| TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI               | 0      | 0       | 2        | 3       | 3      |
| GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO   | 0      | 0       | 0        | 0       | 2      |
| MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA    | 0      | 0       | 4        | 4       | 0      |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 0      | 0       | 1        | 1       | 1      |
| EDUCAZIONE CIVICA                         | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

### Quadro orario della scuola: BASILE CARAMIA SERALE BATA02452P PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

QO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI SERALE 2024-2025

| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA       | 0      | 0       | 3        | 3       | 3      |
| LINGUA INGLESE                      | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| STORIA                              | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| BIOTECNOLOGIE AGRARIE               | 0      | 0       | 2        | 0       | 2      |
| ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E       | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale       | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LEGISLAZIONE                              |        |         |          |         |        |
| GENIO RURALE                              | 0      | 0       | 2        | 2       | 0      |
| PRODUZIONI ANIMALI                        | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| PRODUZIONI VEGETALI                       | 0      | 0       | 4        | 4       | 2      |
| TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI               | 0      | 0       | 0        | 3       | 2      |
| GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO   | 0      | 0       | 0        | 0       | 2      |
| MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA    | 0      | 0       | 3        | 3       | 3      |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| EDUCAZIONE CIVICA                         | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: ALBEROBELLO BARH02401L ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TRIENNIO CUCINA 2023-2024

| Discipline/Monte Orario Settimanale     | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-----------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| MICROLINGUA PROFESSIONALIZZANTE INGLESE | 0      | 0       | 1        | 1       | 1      |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA           | 4      | 4       | 4        | 4       | 4      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale                             | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-----------------------------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LINGUA INGLESE                                                  | 3      | 3       | 2        | 2       | 2      |
| FRANCESE                                                        | 2      | 2       | 3        | 3       | 3      |
| STORIA                                                          | 1      | 1       | 2        | 2       | 2      |
| GEOGRAFIA                                                       | 1      | 1       | 0        | 0       | 0      |
| MATEMATICA                                                      | 4      | 4       | 3        | 3       | 3      |
| DIRITTO ED ECONOMIA                                             | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE              | 1      | 1       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI                                          | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA         | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA                 | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| ARTE E TERRITORIO                                               | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                            | 0      | 0       | 4        | 4       | 4      |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE                               | 0      | 0       | 4        | 4       | 4      |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI   | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE                                       | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZE INTEGRATE                                               | 1      | 1       | 0        | 0       | 0      |





| Discipline/Monte Orario Settimanale              | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--------------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)                        |        |         |          |         |        |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA                | 0      | 0       | 5        | 6       | 4      |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA<br>E VENDITA | 0      | 0       | 1        | 0       | 2      |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA             | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E                     | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                       | 2      | 2       | 2        | 2       | 2      |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA'<br>ALTERNATIVA     | 1      | 1       | 1        | 1       | 1      |
| EDUCAZIONE CIVICA                                | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: ALBEROBELLO BARH02401L ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TRIENNIO ACCOGLIENZA TURISTICA 2024-2025

| Discipline/Monte Orario Settimanale        | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| MICROLINGUA PROFESSIONALIZZANTE<br>INGLESE | 0      | 0       | 1        | 0       | 1      |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA              | 4      | 4       | 4        | 4       | 4      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale                             | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-----------------------------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LINGUA INGLESE                                                  | 3      | 3       | 2        | 2       | 2      |
| FRANCESE                                                        | 2      | 2       | 3        | 3       | 3      |
| STORIA                                                          | 1      | 1       | 2        | 2       | 2      |
| GEOGRAFIA                                                       | 1      | 1       | 0        | 0       | 0      |
| MATEMATICA                                                      | 4      | 4       | 3        | 3       | 3      |
| DIRITTO ED ECONOMIA                                             | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE              | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI                                          | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA         | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA                 | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                            | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| ARTE E TERRITORIO                                               | 0      | 0       | 2        | 0       | 2      |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE                               | 0      | 0       | 4        | 4       | 4      |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI   | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE                                       | 0      | 0       | 2        | 0       | 2      |
| SCIENZE INTEGRATE                                               | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale           | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-----------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)                     |        |         |          |         |        |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA             | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA          | 0      | 0       | 4        | 4       | 4      |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E                  | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                    | 2      | 2       | 2        | 2       | 2      |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA     | 1      | 1       | 1        | 1       | 1      |
| EDUCAZIONE CIVICA                             | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: ALBEROBELLO BARH02401L ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TRIENNIO CUCINA 2024-2025

| Discipline/Monte Orario Settimanale     | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-----------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| MICROLINGUA PROFESSIONALIZZANTE INGLESE | 0      | 0       | 1        | 1       | 1      |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA           | 4      | 4       | 4        | 4       | 4      |
| LINGUA INGLESE                          | 3      | 3       | 2        | 2       | 2      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale                                | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--------------------------------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| FRANCESE                                                           | 2      | 2       | 3        | 3       | 3      |
| STORIA                                                             | 1      | 1       | 2        | 2       | 2      |
| GEOGRAFIA                                                          | 1      | 1       | 0        | 0       | 0      |
| MATEMATICA                                                         | 4      | 4       | 3        | 3       | 3      |
| DIRITTO ED ECONOMIA                                                | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE                 | 1      | 1       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI                                             | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI<br>- SETTORE CUCINA         | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI<br>- SETTORE SALA E VENDITA | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA<br>TURISTICA                 | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| ARTE E TERRITORIO                                                  | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                               | 0      | 0       | 4        | 4       | 4      |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE                                  | 0      | 0       | 3        | 4       | 4      |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE<br>DEI PROCESSI PRODUTTIVI   | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE                                          | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZE INTEGRATE<br>(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)                     | 1      | 1       | 0        | 0       | 0      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale           | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-----------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA             | 0      | 0       | 6        | 5       | 6      |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA | 0      | 0       | 1        | 1       | 0      |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA          | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E                  | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                    | 2      | 2       | 2        | 2       | 2      |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA     | 1      | 1       | 1        | 1       | 1      |
| EDUCAZIONE CIVICA                             | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: ALBEROBELLO BARH02401L ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TRIENNIO SALA E VENDITA A.S.2024-2025

| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| INGLESE MICROLINGUA                 | 0      | 0       | 1        | 1       | 1      |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA       | 4      | 4       | 4        | 4       | 4      |
| LINGUA INGLESE                      | 3      | 3       | 2        | 2       | 2      |
| FRANCESE                            | 2      | 2       | 3        | 3       | 3      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale                                | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--------------------------------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| STORIA                                                             | 1      | 1       | 2        | 2       | 2      |
| GEOGRAFIA                                                          | 1      | 1       | 0        | 0       | 0      |
| MATEMATICA                                                         | 4      | 4       | 3        | 3       | 3      |
| DIRITTO ED ECONOMIA                                                | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE                 | 1      | 1       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI                                             | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI<br>- SETTORE CUCINA         | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI<br>- SETTORE SALA E VENDITA | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA<br>TURISTICA                 | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| ARTE E TERRITORIO                                                  | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                               | 0      | 0       | 4        | 4       | 4      |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE                                  | 0      | 0       | 3        | 4       | 4      |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE<br>DEI PROCESSI PRODUTTIVI   | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE                                          | 0      | 0       | 2        | 0       | 0      |
| SCIENZE INTEGRATE<br>(FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)                     | 1      | 1       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA                                  | 0      | 0       | 0        | 1       | 0      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale           | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-----------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA | 0      | 0       | 4        | 5       | 6      |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA          | 0      | 0       | 2        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E                  | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                    | 2      | 2       | 2        | 2       | 2      |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA     | 1      | 1       | 1        | 1       | 1      |
| EDUCAZIONE CIVICA                             | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: ALBEROBELLO BARH02401L ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA BIENNIO COMUNE 2024-2025

| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA       | 4      | 4       | 4        | 4       | 4      |
| LINGUA INGLESE                      | 3      | 3       | 2        | 2       | 2      |
| FRANCESE                            | 2      | 2       | 3        | 3       | 3      |
| STORIA                              | 1      | 1       | 2        | 2       | 2      |
| GEOGRAFIA                           | 1      | 1       | 0        | 0       | 0      |





| Discipline/Monte Orario Settimanale                             | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-----------------------------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| MATEMATICA                                                      | 4      | 4       | 3        | 3       | 3      |
| DIRITTO ED ECONOMIA                                             | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE              | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI                                          | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA         | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA                 | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| ARTE E TERRITORIO                                               | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                            | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE                               | 0      | 0       | 3        | 3       | 3      |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI   | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE                                       | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)                     | 2      | 2       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA                               | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA                   | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA                            | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale          | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|----------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E                 | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                   | 2      | 2       | 2        | 2       | 2      |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA'<br>ALTERNATIVA | 1      | 1       | 1        | 1       | 1      |
| EDUCAZIONE CIVICA                            | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

### Quadro orario della scuola: IPSSEO ALBEROBELLO SERALE BARH024501 ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

QO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO SERALE A.S.2024-2025

| Discipline/Monte Orario Settimanale                                | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--------------------------------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA                                      | 0      | 0       | 3        | 3       | 3      |
| LINGUA INGLESE                                                     | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| FRANCESE                                                           | 0      | 0       | 3        | 2       | 2      |
| STORIA                                                             | 0      | 0       | 2        | 2       | 2      |
| MATEMATICA                                                         | 0      | 0       | 3        | 3       | 3      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI<br>- SETTORE CUCINA         | 0      | 0       | 4        | 3       | 3      |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI<br>- SETTORE SALA E VENDITA | 0      | 0       | 0        | 2       | 2      |



| Discipline/Monte Orario Settimanale                         | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|-------------------------------------------------------------|--------|---------|----------|---------|--------|
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | 0      | 0       | 3        | 3       | 3      |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                        | 0      | 0       | 2        | 3       | 2      |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA                   | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |
| EDUCAZIONE CIVICA                                           | 0      | 0       | 0        | 0       | 0      |

## 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**.

### Allegati:

Curricolo\_EDUCAZIONE CIVICA 24-25.pdf

### 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 II 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**

### **Ciclo Scuola secondaria di II grado**

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: COSTITUZIONE

Traguardo 1



Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

## Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.

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

- Classe IV
- Classe V

### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Storia

### Tematiche affrontate / attività previste

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti,



cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali. Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.

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

- Classe IV
- Classe V

### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)



- Storia

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 3**

Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dalla appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica, e riflettere su comportamenti e azioni volti a porvi rimedio. Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale.

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

- Classe II
- Classe III





- Classe IV
- Classe V

#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Storia

#### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

#### **Competenza e obiettivo di apprendimento 4**

Sostenere e supportare, singolarmente e in gruppo, persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità (gruppi di lavoro, tutoraggio



tra pari, supporto ad altri, iniziative di volontariato, azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva). Favorire l'ideazione di progetti di service learning a supporto del bene comune nei territori di appartenenza della scuola.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Geografia
- Informatica
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze motorie
- Storia

**Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di





educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## Traguardo 2

Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

### Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.

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

- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica



- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Discipline turistiche e aziendali
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Storia
- Tecnologie della comunicazione

#### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

#### **Competenza e obiettivo di apprendimento 2**

Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà. Individuare le forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle



regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi.

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

- Classe V

**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Inglese
- Italiano
- Storia

**Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

**Competenza e obiettivo di apprendimento 3**

Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale



elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione. Conoscere il meccanismo di formazione delle leggi, i casi di ricorso al referendum e le relative modalità di indizione, nonché la possibilità che le leggi dello Stato e delle Regioni siano dichiarate incostituzionali, sperimentando ed esercitando forme di partecipazione e di rappresentanza nella scuola, e nella comunità.

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

- Classe V

**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Inglese
- Italiano
- Storia

**Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.



## Competenza e obiettivo di apprendimento 4

Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.

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

- Classe V

### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Inglese
- Italiano
- Storia

### Tematiche affrontate / attività previste

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.



## Competenza e obiettivo di apprendimento 5

Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente. Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano. Partecipare indirettamente o direttamente con azioni alla propria portata.

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

- Classe V

### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Inglese
- Italiano
- Storia

### Tematiche affrontate / attività previste

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel





PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### Traguardo 3

Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

#### Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici; esplicitare la relazione tra rispetto delle regole nell'ambiente di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia; osservare le regole e le leggi di convivenza definite nell'ordinamento italiano e nell'etica collettiva.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica





- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Geografia
- Informatica
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze motorie
- Storia

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 2**

Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Sviluppare la percezione del rischio anche



come limite e come responsabilità. Partecipare alla gestione della sicurezza in ambiente scolastico, nelle forme previste dall'Istituzione.

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

- Classe III
- Classe IV

**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)

**Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.



### Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi. Analizzare il fenomeno dell'incidentalità stradale, con riferimento all'ambito nazionale ed europeo, al fine di identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze psicotrope e dall'uso del cellulare, individuare i relativi danni sociali e le ricadute penali.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III

#### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Geografia
- Informatica
- Inglese
- Italiano
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze motorie

#### Tematiche affrontate / attività previste

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti,



cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## Competenza e obiettivo di apprendimento 4

Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Geografia
- Informatica
- Inglese
- Italiano



- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze motorie
- Storia

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 5**

Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile. Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e



nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne. Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne. Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona. Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Geografia
- Informatica
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Storia

**Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti,





cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## Traguardo 4

Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

### Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione). Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.

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

- Classe I
- Classe II





- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze motorie

#### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.



## Traguardi per lo sviluppo delle competenze

### Nucleo: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

#### Traguardo 1

Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

#### Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità. Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale (geosfera, biosfera, idrosfera, criosfera e atmosfera), e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica



- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Geografia
- Informatica
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze motorie
- Storia

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 2**

Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati europei.



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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Geografia
- Informatica
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze motorie
- Storia

**Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del



Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Geografia
- Informatica
- Inglese
- Italiano



- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze motorie
- Storia

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 4**

Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III





- Classe IV
- Classe V

#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Geografia
- Informatica
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Scienza degli alimenti
- Scienze e tecnologie applicate
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Storia
- Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica

#### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.





## Traguardo 2

Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

### Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio ( rischio sismico, idrogeologico, ecc.) attraverso l'osservazione e l'analisi di dati forniti da soggetti istituzionali. Adottare comportamenti corretti e solidali in situazioni di emergenza in collaborazione con la Protezione civile e con altri soggetti istituzionali del territorio.

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

- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze naturali

#### Tematiche affrontate / attività previste

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di



insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica. Analizzare il proprio utilizzo energetico e individuare e applicare misure e strategie per aumentare l'efficienza e la sufficienza energetiche nella propria sfera personale.

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

- Classe III
- Classe IV
- Classe V

### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze motorie
- Scienze naturali



### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 3**

Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico.

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

- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica



- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze naturali

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## **Traguardo 3**

Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 1**

Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione. Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.



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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Geografia
- Informatica
- Inglese
- Italiano
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Storia

**Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.



## Traguardo 4

Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.

### Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi. Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta. Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi. Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.

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

- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Religione cattolica o Attività alternative
- Storia

#### Tematiche affrontate / attività previste

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti





specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari. Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato. Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.

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

- Classe III
- Classe IV
- Classe V

### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Religione cattolica o Attività alternative





- Storia

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## **Traguardo 5**

Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 1**

Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini. Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.

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

- Classe III



- Classe IV
- Classe V

**Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Inglese
- Italiano
- Religione cattolica o Attività alternative
- Storia

**Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

Traguardi per lo sviluppo delle competenze  
Nucleo: CITTADINANZA DIGITALE

Traguardo 1



Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.

### Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti.  
Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III

#### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Informatica
- TIC

#### Tematiche affrontate / attività previste

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.



## Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III

### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Informatica
- TIC

### Tematiche affrontate / attività previste

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.



## Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III

### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Informatica
- Italiano
- TIC

### Tematiche affrontate / attività previste

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.



I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## Competenza e obiettivo di apprendimento 4

Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data".

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III

### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Informatica
- TIC

### Tematiche affrontate / attività previste

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel





PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## Competenza e obiettivo di apprendimento 5

Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III

### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Informatica
- TIC

### Tematiche affrontate / attività previste

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti,





cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## Traguardo 2

Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.

### Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Informatica



- TIC

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 2**

Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Informatica
- TIC



### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 3**

Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Informatica



- TIC

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## **Traguardo 3**

Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 1**

Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali riferite ai servizi digitali. Favorire il passaggio da consumatori passivi a consumatori critici e protagonisti responsabili.

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

- Classe I
- Classe II



- Classe III

#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Informatica
- TIC

#### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

#### **Competenza e obiettivo di apprendimento 2**

Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III



### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Informatica
- TIC

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 3**

Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III



#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Informatica
- TIC

#### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

#### **Competenza e obiettivo di apprendimento 4**

Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III





### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Informatica
- TIC

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 5**

Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti.

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

- Classe V

### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**



- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- TIC

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 6**

Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e l'inclusione sociale.

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

- Classe I
- Classe II

#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia



- Diritto e legislazione turistica
- Informatica
- Italiano
- TIC

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 7**

Individuare e spiegare gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo.

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

- Classe III
- Classe IV
- Classe V

#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia



- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)
- Scienze naturali
- TIC

### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

### **Competenza e obiettivo di apprendimento 8**

Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.

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

- Classe I
- Classe II
- Classe III



- Classe IV
- Classe V

#### **Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

- Diritto ed economia
- Diritto e legislazione turistica
- Economia aziendale
- Informatica
- TIC

#### **Tematiche affrontate / attività previste**

La programmazione che si propone nel curricolo punta allo sviluppo di atteggiamenti specifici negli alunni, supera la priorità data alla trasmissione di contenuti e si associa piuttosto alle modalità di realizzazione dei percorsi che privilegeranno metodologie di insegnamento/apprendimento attive in particolare lavori di gruppo, laboratori, progetti, cittadinanza attiva. Tutte queste attività saranno associate ai diversi progetti previsti nel PTOF e progetti PNRR.

I singoli Consigli di Classe scelgono le discipline e le attività per lo sviluppo del curricolo di educazione civica, riportandole nel documento di programmazione didattica del Consiglio di Classe e nelle relative programmazioni disciplinari.

## **Monte ore annuali**

Scuola Secondaria II grado



|            | 33 ore | Più di 33 ore |
|------------|--------|---------------|
| Classe I   | ✓      |               |
| 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;
- 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 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 vitivinicoli con grandi ricadute anche sulla salubrità e genuinità del vino e pertanto verso i consumatori. La sua attività può esplicitarsi 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.



## Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

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

---

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

### ○ Attività n° 1: Progetto Intercultura e 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](http://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.



### Scambi culturali internazionali

Virtuali

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Scambi o gemellaggi virtuali

Destinatari

- Studenti

## ○ Attività n° 2: Scambi e mobilità studentesca KA2

Scambi di alunni tra istituzioni scolastiche europee. L'esperienza di studi all'estero consente ai ragazzi di migliorare le competenze linguistiche, di diventare più autonomi e indipendenti e di immergersi in un'altra cultura.

Le mobilità già realizzate sono:

- mobilità a Salonicco - Grecia dal 06/10/2025 al 12/10/2025
- mobilità a Jumilla - Spagna dal 15/10/2025 al 22/10/2025
- mobilità a Lorca - Spagna dal 15/10/2025 al 22/10/2025
- mobilità a Cartagena - Spagna dal 15/10/2025 al 22/10/2025
- mobilità a Granada - Spagna dal 25/11/2025 al 01/12/2025

Altre mobilità sono in corso di definizione.

### Scambi culturali internazionali

In presenza



Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

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

Destinatari

- Studenti

### ○ Attività n° 3: Erasmus+ Azione KA1 mobilità docenti

Il programma di mobilità internazionale Erasmus+ Azione KA1 consente la mobilità del personale scolastico per svolgere attività di job shadowing sulle tematiche:

1) nuove metodologie didattiche

2) pratiche inclusive

L'attività di formazione è particolarmente rivolta ai docenti di discipline tecniche e professionali.

Le nuove destinazioni sono il Portogallo e la Finlandia.

Scambi culturali internazionali

In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)



## Destinatari

- Docenti
- Personale
- ATA

## ○ Attività n° 4: Progetto Cwmun New York

Il progetto Change the World MUN riunisce ogni anno oltre 10.000 studenti provenienti da tutto il mondo per creare il più grande forum internazionale studentesco del pianeta che si svolge in tutto il mondo. Il Model United Nations (MUN) è una simulazione educativa del sistema delle Nazioni Unite in cui gli studenti imparano a conoscere la diplomazia e le relazioni internazionali. In una conferenza MUN, gli studenti lavorano in qualità di Delegati alle Nazioni Unite e devono risolvere problemi specifici, cooperando con altri delegati di tutto il mondo. Il MUN insegna ai partecipanti a fare ricerca, a discutere problemi complessi. Inoltre sviluppa il pensiero critico, stimola il lavoro di squadra e le capacità di leadership. Ha lo scopo di coinvolgere gli studenti e consentire loro di sviluppare una comprensione più profonda delle attuali questioni mondiali. Change the World è un'opportunità per crescere, imparare a relazionarsi con chi la pensa diversamente e diventare cittadini del mondo. CWMUN è un evento unico in cui studenti, leader politici, campioni dello sport ed esperti di geopolitica si incontrano per discutere di futuro, cooperazione e sostenibilità.

Per il nostro Istituto n.9 alunni parteciperanno al progetto Progetto Cwmun New York che si svolgerà dal 19 al 26 marzo 2025.

”

## Scambi culturali internazionali

### Virtuali





Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Apprendistato all'estero

Destinatari

- Studenti

Collegamento con la Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

- FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

### ○ Attività n° 5: Visite al Parlamento Europeo a Bruxelles

Nel mese di marzo si svolge una visita al Parlamento Europeo di Bruxelles nell'ambito delle attività organizzate dal "Comitato 3 Ottobre".

Scambi culturali internazionali

In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Visite guidate in lingua straniera





## Destinatari

- Docenti
- Studenti

## ○ Attività n° 6: Attività EUROPEA INTERNATIONAL

La rete Europea Italia, nata nel 1993, raggruppa scuole, Istituzioni formative terziarie ed enti di ricerca, ITS Academy, Università e Centri di ricerca. La rete Europea Italia fa parte di Europea International, che comprende 24 reti europee ad indirizzo tecnico e professionale nel campo dell'agroalimentare. La finalità principale della Rete è la promozione di attività tra i diversi paesi dell'Unione. I percorsi formativi che ci si prefigge di implementare riguarderanno l'organizzazione e la gestione delle attività produttive e trasformative, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli Idrogeologici e paesaggistici. Studenti e docenti saranno spronati a collaborare con i propri pari e a confrontarsi sulla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, applicando i risultati dell'innovazione digitale e tecnologica, per controllare la qualità delle produzioni e il corretto smaltimento e riutilizzo dei e dei residui in un'ottica di economia circolare.

Lo sviluppo di pratiche sostenibili riguarderà anche la presenza di percorsi accessibili e d'inclusivi, che diventano espressione di capacità individuali e caratteristiche distintive di particolari abilità.

Si prevedono 2 incontri all'anno della durata di 7 giorni, ogni semestre, nello Stato membro che detiene la Presidenza del Consiglio UE.

Dal 22 al 26 Settembre 2025 si è tenuto l'EUROPEA meeting in Danimarca, dal titolo: "Cultivating Change: Education for Climate-Smart Agriculture". I partecipanti hanno preso parte ai vari workshop sui seguenti temi:

- In che modo la cooperazione tra Istituti di Formazione Professionale e Università può rappresentare uno strumento efficace per il trasferimento di conoscenze nell'ambito della CSA (Climate-Smart Agriculture)?



- Come possiamo insegnare agli studenti di agraria a diventare agenti di cambiamento?
- Irrorazione intelligente per il clima: insegnare alla prossima generazione la scelta e l'uso di diversi modelli di ugelli per l'irrorazione di fitofarmaci a seconda delle condizioni ambientali.
- Greening Together: rafforzare la collaborazione scuola-centri di ricerca per la transizione agricola.
- Comunicazione: un elemento chiave per il networking per la transizione verde.
- Agroecologia: un quadro per il cambiamento. Come può l'agroecologia unire diversi approcci di agricoltura verde nell'istruzione?
- L'agricoltura biologica nella transizione verde.
- Rafforzare i ponti per la formazione professionale a livello internazionale.
- L'approccio agroecologico e il ruolo vitale della conservazione della biodiversità.

Nel mese di maggio 2026 il prossimo EUROPEA MEETING si terrà a Sabac (Serbia).

## Scambi culturali internazionali

In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Percorso formativo

Destinatari

- Docenti
- Studenti

## ○ Attività n° 7: PCTO ESTERO



L'I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" è risultato assegnatario del finanziamento previsto nell'ambito del PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA per la realizzazione di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) sulle discipline STEM e sul multilinguismo per gli istituti tecnici e professionali tramite esperienze di orientamento in Italia e all'estero (D.M. 88/2025).

Obiettivi del progetto sono stimolare la crescita di competenze nei giovani, e nel contempo sviluppare l'idea di uno sviluppo sostenibile, inclusivo, rispettoso delle risorse del territorio, aperto al dialogo interculturale e consapevole della sua identità storica. Il tirocinio all'estero costituirà una "unità di apprendimento" che avrà l'obiettivo di arricchire il bagaglio di competenze linguistiche, tecnico-professionali e relazionali dei partecipanti. Le finalità generali del Progetto mirano innanzitutto a promuovere la crescita personale dell'alunno, in particolare per gli aspetti relativi all'autodeterminazione, alla capacità di affrontare e risolvere problemi, e per lo sviluppo delle capacità di lavorare in gruppo, di autoapprendimento e di adattabilità.

Destinatari del progetto sono gli studenti frequentanti le classi quarte e quinte di indirizzo agrario e alberghiero, per la realizzazione di una mobilità all'estero, della durata complessiva di 14 giorni, che si svolgerà a partire dal mese di marzo e si concluderà entro il mese di maggio 2026. Le attività sono così suddivise:

- studenti e studentesse di indirizzo alberghiero (Norvegia);
- studenti e studentesse di indirizzo agrario Alberobello (Finlandia);
- studenti e studentesse di indirizzo agrario Locorotondo (Svezia).

## Scambi culturali internazionali

In presenza

## Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Apprendistato all'estero
- Mobilità studentesca internazionale



### Destinatari

- Studenti

### Collegamento con la Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

- PCTO ESTERO

### Collegamento con i progetti PNRR dell'istituzione scolastica

- BUILDING MY FUTURE

### Approfondimento:

Il progetto garantisce il potenziamento linguistico degli studenti e li prepara a vivere e lavorare in un contesto europeo e globale.

### ○ Attività n° 8: Attività CLIL

Gli studenti del quinto anno seguono alcune unità di apprendimento delle discipline tecniche in lingua inglese.

### Scambi culturali internazionali

Virtuali



Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning)

## ○ Attività n° 9: Scambi culturali internazionali - CINA

Il protocollo siglato ha la finalità di migliorare l'offerta formativa attraverso la promozione della condivisione di risorse educative di qualità. Si promuoveranno visite reciproche in classi aperte, classi dimostrative e nelle attività di insegnamento e ricerca, per migliorare la mutua conoscenza e sperimentare le diverse culture regionali. Gli studenti e i docenti avranno modo di partecipare all'apprendimento in classe nelle reciproche scuole e di prendere parte alle attività sportive, culturali e accademiche locali.

Le scuole si scambieranno reciprocamente risorse didattiche per migliorare l'interazione su storia, cultura, lingua, scienza e tecnologia tra gli studenti.

Le attività di scambio e cooperazione sino-italiana sono affidate all'Associazione di Promozione sociale "il filo di seta".

### Scambi culturali internazionali

In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Partnership con scuole estere
- Mobilità studentesca internazionale
- Accoglienza docenti e studenti in Italia
- Scambi culturali extra Europa



### Destinatari

- Docenti
- Studenti

## ○ Attività n° 10: PIANO MATTEI

Cooperazione con istituti agrari africani.

Scambi culturali internazionali

In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Partnership con scuole estere

### Destinatari

- Docenti
- Studenti

## ○ Attività n° 11: Partenariato Italia-Argentina

Partenariato Italia-Argentina in via di definizione.

Scambi culturali internazionali



In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Partnership con scuole estere

Destinatari

- Docenti
- Studenti





## 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.

#### Piano estate

Nell'ambito delle attività previste nel progetto dal titolo " Riparto da me: parole, suoni, colori e corpo in armonia ", si evidenziano i moduli che mirano al potenziamento delle competenze scientifiche:

- "Matematica per tutti: logica, creatività e inclusione" 30 ore presso la sede di Locorotondo
- "Matematica in movimento: dal problema alla soluzione" 30 ore presso la sede di Alberobello

#### Agritech Campus



Gli studenti potranno fruire di quattro ambienti laboratoriali ad alta innovazione tecnologica:

- Laboratorio di gestione degli agrosistemi
- Laboratorio di fitopatologia ed entomologia agraria
- Laboratorio di biologia vegetale e animale, con sezione delle colture in vitro
- Laboratorio di analisi del suolo, delle acque e degli alimenti

## 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

## 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.

## ○ Azione n° 2: Laboratori di orientamento sull'educazione alle scienze e alle arti



"Laboratori di orientamento sull'educazione alle scienze e alle arti, nell'ambito dell'iniziativa internazionale prevista in occasione del Giubileo del Mondo Educativo".

Dal 26 al 30 ottobre una delegazione dell'ISS BASILE CARAMIA GIGANTE di Alberobello ha partecipato a Roma al Giubileo del mondo educativo con il motto "La scuola è vita" promosso dal Dicastero in collaborazione con il MIM. Non è stato solo un evento ma un cammino condiviso con attività laboratoriali tematici per gli studenti, incontri formativi per i docenti e visite culturali.

Gli studenti, ispirati dall'arte di frate Sidival Fila, come tanti fili diversi si sono uniti e hanno intrecciato le loro visioni, partecipando al laboratorio esperienziale "Cammini" con cui hanno dato forma ad un'opera tessile creativa e collaborativa.

Le visite culturali hanno interessato San Pietro, il Pantheon, Castel Sant'Angelo, il Colosseo, Piazza di Spagna, Fontana di Trevi, Piazza del Popolo e Piazza Navona. La cerimonia di apertura si è svolta presso l'Auditorium della Conciliazione e la cerimonia di chiusura presso la Sala Paolo VI alla presenza di Papa Leone XIV.

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

---

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio



## 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 link del Piano di Orientamento dell'Istituto - classi prime.

[https://www.caramiagigante.edu.it/wp-content/uploads/2026/01/Classi\\_Prime.pdf](https://www.caramiagigante.edu.it/wp-content/uploads/2026/01/Classi_Prime.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 link del Piano di Orientamento dell'Istituto - classi seconde.

[https://www.caramiagigante.edu.it/wp-content/uploads/2026/01/Classi\\_Seconde.pdf](https://www.caramiagigante.edu.it/wp-content/uploads/2026/01/Classi_Seconde.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 link del Piano di Orientamento dell'Istituto - classi terze.

[https://www.caramiagigante.edu.it/wp-content/uploads/2026/01/Classi\\_Terze.pdf](https://www.caramiagigante.edu.it/wp-content/uploads/2026/01/Classi_Terze.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 link del Piano di Orientamento dell'Istituto - classi quarte.

[https://www.caramiagigante.edu.it/wp-content/uploads/2026/01/Classi\\_Quarte.pdf](https://www.caramiagigante.edu.it/wp-content/uploads/2026/01/Classi_Quarte.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 link del Piano di Orientamento dell'Istituto - classi quinte

Il modulo proposto ha valenza anche per la classe 6 (corso di specializzazione per Enotecnico).

[https://www.caramiagigante.edu.it/wp-content/uploads/2026/01/Classi\\_Quinte.pdf](https://www.caramiagigante.edu.it/wp-content/uploads/2026/01/Classi_Quinte.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



## Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

### ● FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

La Formazione Scuola Lavoro (FSE) ex 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 FSL (Formazione Scuola Lavoro) ex 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 FSE (ex PCTO) anche per un periodo superiore.



Per l'attività di Formazione 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 FSE anche:

1. Progetto Agricoltura 4.0;
2. 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);





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 la FSE 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 FSL 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 FSL tenendo conto di cosa ha effettivamente fatto l'allievo e come lo ha fatto, competenze che costituiranno il curriculum dello studente.

La griglia di valutazione è stata approvata dal Collegio dei docenti nella seduta del 08/01/2026.

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

Il percorso avanzato, dalla durata complessiva di 80 ore, prevede la partecipazione al progetto delle certificazioni e delle competenze di UNIONCAMERA a cura del Dipartimento Orientamento Lavoro della CCIAA di Bari.

L'istituto nell'a.s. 2025/2026 aderisce al percorso "Innovazione green" coinvolgendo una classe 6°C della sede di Locorotondo e la classe 5°A dell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" della sede di Alberobello.



## Modalità

---

- Impresa Formativa Simulata (IFS)

## Soggetti coinvolti

---

- Camera di Commercio di Bari e Unioncamere

## Durata progetto

---

- Annuale

## Modalità di valutazione prevista

---

Secondo la griglia di valutazione approvata dal Collegio dei docenti nella seduta del 08/01/2026.

## ● PCTO ESTERO

---

L'I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" è risultato assegnatario del finanziamento previsto nell'ambito del PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA per la realizzazione di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) sulle discipline STEM e sul multilinguismo per gli istituti tecnici e professionali tramite esperienze di orientamento in Italia e all'estero (D.M. 88/2025).

Obiettivi del progetto sono stimolare la crescita di competenze nei giovani, e nel contempo sviluppare l'idea di uno sviluppo sostenibile, inclusivo, rispettoso delle risorse del territorio, aperto al dialogo interculturale e consapevole della sua identità storica. Il tirocinio all'estero costituirà una "unità di apprendimento" che avrà l'obiettivo di arricchire il bagaglio di



competenze linguistiche, tecnico-professionali e relazionali dei partecipanti. Le finalità generali del Progetto mirano innanzitutto a promuovere la crescita personale dell'alunno, in particolare per gli aspetti relativi all'autodeterminazione, alla capacità di affrontare e risolvere problemi, e per lo sviluppo delle capacità di lavorare in gruppo, di autoapprendimento e di adattabilità.

Destinatari del progetto sono gli studenti frequentanti le classi quarte e quinte di indirizzo agrario e alberghiero, per la realizzazione di una mobilità all'estero, della durata complessiva di 14 giorni, che si svolgerà a partire dal mese di marzo e si concluderà entro il mese di maggio 2026. Le attività sono così suddivise:

- studenti e studentesse di indirizzo alberghiero (Norvegia);
- studenti e studentesse di indirizzo agrario Alberobello (Finlandia);
- studenti e studentesse di indirizzo agrario Locorotondo (Svezia).

## Modalità

---

- PCTO presso Struttura Ospitante

## Soggetti coinvolti

---

- "Ente Privato (EPV)

## Durata progetto

---

- Annuale

## Modalità di valutazione prevista

---

La valutazione dell'attività svolta sarà realizzata secondo le griglie predisposte, approvate dal



Collegio dei docenti nella seduta del 08/01/2026.



## 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](http://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. Gli alunni, che lo desiderano, si iscrivono al concorso nazionale Intercultura nel periodo fra il 1 settembre e il 10 novembre di ogni anno. Se superano il concorso nazionale, partono per una tra le 60 destinazioni previste in tutto il mondo (e per periodi da un mese ad un anno), pagando una somma in base al merito scolastico e al reddito familiare. 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. Negli anni scorsi, sono partiti alunni per un anno in Francia, sei mesi in Argentina, un mese in Irlanda, un mese gratis in Giappone con borsa di studio per il merito, finanziata dalla fondazione Casillo di Corato; un anno in Costa Rica, un anno in Ungheria, un anno in Irlanda. Quattro alunni, in anni diversi, hanno goduto delle borse di studio messe a disposizione da TIMAC AGRO ITALIA, multinazionale nel campo dei concimi, per tutti gli alunni degli Istituti Agrari di Italia, della durata di un mese in Irlanda, Regno Unito, Danimarca o Spagna. Gli alunni di alcune classi hanno fatto anche l'esperienza dell'ospitalità di ragazzi stranieri con Intercultura, per esempio un ragazzo statunitense per un mese estivo, un ragazzo dalla Svezia per un anno e un ragazzo dal Cile per alcune settimane. Gli alunni interessati possono contare sulla presenza di un docente interno, referente di Intercultura, a cui porre domande e quesiti vari.



## 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'IISS 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 e 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. GRIGLIA DI OSSERVAZIONE DELLA PRESENTAZIONE GUIDATA (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 • patentino per l'utilizzo di piccoli attrezzi; • patentino per la guida di trattori; • patentino fitofarmaci; • certificazione HACCP; • corso base sicurezza; • corso rischio medio-alto; • esami per la certificazione informatica ICDL. 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                   |

## ● Certificazioni Informatiche: ICDL + DigComp 2.2

Attesta le competenze digitali, da quelle di base a quelle più avanzate, in linea con i quadri di riferimento europei (e-CF, DigComp). 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. Il nostro Istituto è autorizzato al rilascio delle Certificazioni Internazionali di Alfabetizzazione Digitale (CIAD).

### 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



- Competenze: Fornire abilità concrete nell'uso di software (elaborazione testi, fogli di calcolo) e nella gestione delle informazioni digitali. - Opportunità: Migliorare il curriculum degli studenti per l'accesso all'università e al mondo del lavoro. - Sviluppando e potenziando le competenze digitali.

| Destinatari           | Altro   |
|-----------------------|---------|
| Risorse professionali | Interno |

Risorse materiali necessarie:

| Laboratori | Con collegamento ad Internet |
|------------|------------------------------|
|            | Informatica                  |
|            | Multimediale                 |
| 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 mobilità' 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              |

## ● Progetto Lampedusa

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. Il nostro Istituto da alcuni anni, infatti, aderisce alle iniziative promosse dal Comitato Tre Ottobre - laboratori, seminari, workshop organizzati presso Lampedusa e presso il Parlamento Europeo di Bruxelles, al fine di promuovere tra i giovani un'educazione interculturale e sensibilizzare al rispetto dell'altro e all'accoglienza.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

### Risultati attesi



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<br>Classi aperte parallele |
|-------------|----------------------------------------------------|

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| Laboratori  | Con collegamento ad Internet |
|             | Informatica                  |
|             | Lingue                       |
|             | Multimediale                 |
| Biblioteche | Classica                     |
| Aule        | Magna                        |
|             | Teatro                       |

## ● 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 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.



### 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:

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| <b>Laboratori</b> | 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

## ● 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.ssa MARIANA BASILE e prof. FRANCESCO PALMISANO. Il progetto Educazione alla Salute è articolato nei seguenti moduli: 1. **ATTIVAMENTE SANI: LA SCUOLA PROMUOVE E PROGETTA SALUTE** - Area tematica: nutrizione attività motoria. Il progetto, rivolto alle classi seconde, coinvolge in modo attivo genitori, insegnanti e dirigenti, che per gli studenti incarnano i modelli di riferimento, sia in ambito socioeducativo che affettivo. Questa metodologia partecipativa è finalizzata all'attivazione di processi di coinvolgimento della comunità scolastica e delle famiglie per una "Scuola che attivamente promuove e progetta salute". Gli incontri formativi previsti saranno 3, della durata di 2 ore ciascuno, e saranno svolti in presenza o in modalità webinar, secondo un calendario concordato con le diverse figure coinvolte. Gli interventi comprendono fra gli argomenti: l'educazione alimentare, la sicurezza alimentare, la diffusione dei contenuti delle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica, la gestione di problemi legati ad intolleranze ed allergie alimentari, gli interventi finalizzati al contenimento dello spreco alimentare. 2. **SMOKING BAD** - Area tematica: contrasto alle dipendenze. Il progetto, rivolto alle classi prime, consiste in un incontro online di approfondimento destinato a docenti e studenti (durata: 2 ore). Sarà somministrato un questionario online per la rivelazione dell'atteggiamento dei ragazzi verso il fumo e la persuasione percepita dai media. Saranno visionate e discusse scene tratte da film e serie tv, e distribuito gratuitamente il saggio "Smoking bad". È prevista la somministrazione di un questionario finale per la rivelazione dell'efficacia e del gradimento del progetto. 3. **NESSUNO MI PUO' GIUDICARE** - Area tematica: benessere mentale. Il progetto, rivolto alle classi terze, prevede una prima fase di presentazione, con esercitazioni e video. Segue una suddivisione dei compiti da svolgere tra insegnanti e studenti. I temi trattati sono: stili di vita e relazioni, regolazione delle emozioni, vulnerabilità biologica, scelte proprie. Sono previsti momenti di discussione, condivisione, role playing su "perfezionismo", "essere abbastanza", "tutto o nulla", "giudizio", "paura e imbarazzo". Il progetto si conclude con una presentazione degli elaborati in plenaria. 4. **DAL PALCOSCENICO ALLA REALTA': @SCUOLA DI PREVENZIONE** - Area tematica: sicurezza in casa, strada e lavoro. Il progetto, rivolto alle classi terze e/o quarte, prevede la visione dello spettacolo teatrale "Vite spezzate", la partecipazione ai webinar formativi e la visione di video tutorial e la possibilità di partecipazione a un concorso regionale per la realizzazione di prodotti culturali (sceneggiature per rappresentazioni teatrali e cortometraggi) sul tema della sicurezza nei luoghi di lavoro. 5. **LE**



ARANCE DELLA SALUTE – AIRC. Percorso prevenzione e salute. L'iniziativa, prevista in data venerdì 23 gennaio 2026, consiste nella distribuzione di Arance della Salute, miele e marmellata in occasione della manifestazione nazionale "Le arance della Salute" di AIRC e porta a scuola un percorso didattico dedicato alla prevenzione. (SOLO PER LA SEDE DI ALBEROBELLO) 6. SAVE: SCUDO ALLA VIOLENZA ETICA - Area tematica: benessere mentale. Il progetto, rivolto alle classi prime, prevede in prima istanza una comunicazione ai genitori circa i contenuti progettuali, seguita dall'invio di un questionario conoscitivo anonimo agli studenti. Segue la formazione del personale docente, e un incontro degli alunni con Psicologo e/o Dirigente Medico Psichiatra, Dirigente Medico e Avvocato, con il supporto del docente formato. Un evento finale coinvolge alunni, genitori e docenti. Gli alunni realizzeranno e reciteranno poesie, testi di canzoni o pièce sul tema della violenza. 7. INCONTRI TEMATICI DI EDUCAZIONE SOCIO – AFFETTIVA. Gli incontri, rivolti alle classi seconde, saranno organizzati dal Centro Antiviolenza Andromeda e si baseranno sui seguenti nodi tematici: la violenza tra pari (contrasto del bullismo e del cyberbullismo), pari opportunità e forme di discriminazione, gestione delle emozioni e di affettività, il consenso (costruiamo spazi di condivisione nel rispetto dei propri confini). Nella sede di Alberobello, gli incontri si sono svolti nelle seguenti date: 25 novembre, 2 dicembre e 9 dicembre 2025. Per quanto riguarda la sede di Locorotondo, invece, si prevedono nel mese di febbraio. 8. INCONTRO CON I LIONS. Il progetto "Martina", rivolto alle classi terze, prevede un incontro (durata: 2 ore) sul tema della lotta contro i tumori. Il succitato incontro si è svolto nella sede di Locorotondo, in data 11 novembre; mentre nella sede di Alberobello in data 17 novembre. 9. INCONTRI CON LA GINECOLOGA. Per le studentesse sono previsti degli incontri con la ginecologa, a cura del consultorio familiare di Locorotondo. (SOLO PER LA SEDE DI LOCOROTONDO). 10. SPORTELLO PSICOLOGICO. In attuazione della legge regionale n. 37/2023, la Regione Puglia – Sezione Istruzione e Università, sentito l'Ufficio Scolastico Regionale della Puglia, ha stabilito di finanziare l'attivazione di servizi di supporto, prevenzione e promozione del benessere psicologico – sia per genitori, sia per studenti (incontri individuali e/o di classe) per complessive 80 ore (40 per la sede di Alberobello e 40 per la sede di Locorotondo), da attuare nell'anno scolastico 2025/2026 con il coinvolgimento di esperti psicologi. Attualmente c'è la selezione di psicologi, rivolta al personale interno. 1. PRESENTAZIONE DEL CONCORSO NAZIONALE "NO ALLA DROGA, NO AD OGNI FORMA DI DIPENDENZA", Seconda edizione. Il Concorso ha lo scopo di sensibilizzare gli studenti e le studentesse sui rischi derivanti dall'uso di sostanze stupefacenti e, più in generale, da ogni forma di dipendenza. Si potrà partecipare al succitato Concorso entro le ore 23,59 del 20 marzo 2026.

---

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
- 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

### Risultati attesi

Diventare cittadini attivi e responsabili verso se stessi e verso gli altri.

Destinatari

Gruppi classe

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Esterno

### 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 curriculari 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 curriculari 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. Legalitria Aps organizza il Themis Festival, rassegna di teatro civile dal titolo "La legalità e libertà" promuovendo la riflessione sui temi sociali.

### 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

---

Progetto didattico sperimentale Studenti Atleti di Alto Livello, come previsto dal DM n. 279 del 10 aprile 2018, regolamentato successivamente dalla nota MPI AOODGSIP 0001176 del 16 marzo 2023, dal Decreto del Ministro AOOGABMI n. 43 del 3 marzo 2023, dalle note n.2904 del 30/09/2024, n.2945 del 02/10/2024, dall'Allegato I- requisiti di ammissione al progetto- e dall'allegato 2- Format Enti certificatori.



## 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

---

L'I.I.S.S. "Basile-Caramia-Gigante" ha aderito ad alcune iniziative formative nazionali: - BUILDING MY FUTURE: PCTO sulle discipline STEM e sul multilinguismo per gli istituti tecnici e professionali tramite esperienze di orientamento in Italia e all'estero(D.M. 88/2025) - scuole statali. - Laboratori di orientamento sulle STEM a.s. 2025-2026: Laboratori di orientamento sulle STEM a.s. 2025-2026 scuole statali - AgriTech Campus: Campus formativi integrati per la filiera tecnologico- professionale.





### 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

### Priorità desunte dal RAV collegate

---

#### ○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

##### **Priorità**

Migliorare i risultati nelle prove Invalsi.

##### **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 dagli studenti e i punteggi di riferimento nazionali.

---

#### ○ Risultati a distanza

##### **Priorità**

Migliorare gli esiti in termini di risultati a distanza.

##### **Traguardo**



Aumentare la percentuale di studenti che decide di proseguire gli studi; aumentare la percentuale dei diplomati della scuola che hanno conseguito più della metà dei Crediti Formativi Universitari (CFU) previsti al primo e al secondo anno.

## 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.

Destinatari

Classi aperte verticali  
Classi aperte parallele

## Risorse materiali necessarie:

---

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

Multimediale

Scienze

Aule

Aula generica

## ● Progetti per il contrasto al Bullismo e Cyberbullismo

---

Progetti di ampliamento dell'offerta formativa finalizzati al contrasto al bullismo e cyberbullismo. Referenti: prof.sse MARINA SPADA, . Le attività per l'a.s. 2025/26 prevedono: - visione dello spettacolo teatrale nell'ambito del Themis Festival "L'Arrago - Storie di una Baby Gang" in data 24 novembre 2025 presso l'Auditorium "Boccardi" di Locorotondo, organizzato da Legalitria. L'iniziativa è finalizzata a sensibilizzare gli studenti su un tema di forte attualità. "L'Arrago" racconta la storia di una baby gang, un gruppo di giovani legati da un'amicizia distorta e nutrita da una violenza interiorizzata, specchio di una società che troppo spesso crede





di poter curare senza realmente ascoltare. L'opera richiama, a tratti, l'eco di Arancia Meccanica, capolavoro oscuro e magnetico di Anthony Burgess, intrecciandolo con vicende crude e viscerali ambientate in una Bari contemporanea, dove le strade raccontano episodi di rabbia e solitudine simili a quelli che emergono dalle cronache quotidiane di molte città. Al termine dello spettacolo è previsto un breve dialogo con l'attore Christian Di Domenico e il regista Giampiero Borgia, durante il quale gli studenti potranno porre domande e approfondire i temi affrontati. In data 23 gennaio p.v., gli studenti e le studentesse della sede di Alberobello parteciperanno all'incontro con l'associazione Adesa, che fa capo all'associazione nazionale Bullismo No Grazie, in cui ci saranno interventi diretti di ragazzi vittime di bullismo e si aprirà un dibattito in auditorium. Le altre iniziative sono ancora in fase di definizione.

## 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

Sensibilizzare gli alunni rispetto ai temi del bullismo e cyberbullismo.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

|      |               |
|------|---------------|
| Aule | Teatro        |
|      | Aula generica |

## ● La vita nel racconto della vite

L'Istituto ha aderito al progetto organizzato da BIMED - "La vita nel racconto della vite" che coinvolge la classe 5D della sede di Locorotondo. La finalità del progetto è il potenziamento della lingua madre mediante una staffetta di scrittura (scrittura corale): partendo da un vino gli alunni dovranno scrivere un racconto esaltando le peculiarità del territorio. Il progetto si svolgerà in orario curricolare e coinvolgerà tutti i docenti del Consiglio di classe, in particolar modo i docenti di ambito tecnico. Il progetto ha avuto inizio il 9 dicembre 2024 e si concluderà ad aprile 2025. A guidare docenti e alunni nel processo di stesura del capitolo vi saranno giornalista e tutor che a distanza faranno da garanti delle articolazioni del processo, occupandosi della storia dal punto di vista contenutistico e di coerenza col tema della categoria staffetta e di editing del testo. Dopo la composizione della storia si attiveranno professionalmente le fasi di pre stampa e stampa. Il risultato sarà la realizzazione di un libro che verrà presentato nel prossimo Salone del libro di Torino.

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

Priorità desunte dal RAV collegate





## Risultati nelle prove standardizzate nazionali

### Priorità

Migliorare i risultati nelle prove Invalsi.

### 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 dagli studenti e i punteggi di riferimento nazionali.

## Risultati attesi

Potenziamento competenze linguistiche.

Destinatari

Gruppi classe

## Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

## ● Progetto STATT - Sede di Alberobello

Stagione Teatrale per Alberobello e la Tutela del Territorio rivolto alla cittadinanza e alle scuole dall'associazione Rotte Vocali per educare alla cultura e alla fruizione del Teatro. La sede di Alberobello ha aderito con tutte le classi del biennio e del triennio. Il progetto prevede tre spettacoli teatrali preceduti da due laboratori ciascuno o. L'attività si svolgerà da novembre 2025 a maggio 2026. L'auditorium "G. Lippolis" del nostro istituto ospiterà i laboratori, mentre gli spettacoli si terranno al Cinema-Teatro dei Trulli.



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

## Risultati attesi

Sviluppo di competenze .

Destinatari

Gruppi classe

Altro

## Risorse materiali necessarie:

Aule

Magna

Teatro



## ● Progetto Legalità in convitto - sede di Locorotondo

Il programma formativo della Legalità in Convitto si svilupperà nel corso dell' AS. 2025/26 attraverso una serie di incontri con i convittori, incontri che verteranno sulla preparazione dei ragazzi in vista della trattazione dei temi: "Bullismo, cyberbullismo, violenza di genere. Pertanto, sono stati previsti 3 incontri propedeutici, che condurranno i ragazzi verso le problematiche oggetto del programma formativo in modo più chiaro e consapevole. Tali incontri, preparati da noi Educatori, vedranno la partecipazione, di volta in volta, di esperti sugli argomenti da trattare. Primo incontro sulla libertà di opinione; Secondo incontro sul bullismo e cyberbullismo; Terzo incontro sulla violenza di genere.

### 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

Sensibilizzazione verso i temi della legalità, del bullismo, cyberbullismo e violenza di genere.

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

---

Aule

Magna

## ● Bridge2Autonomy - Un Ponte tra Scuola e Vita Adulta

---

L'obiettivo generale del progetto accompagnare in modo personalizzato i ragazzi e le ragazze con disabilità negli ultimi anni delle scuole superiori nel loro percorso di costruzione del sé e di transizione alla vita adulta. Il progetto mira a favorire lo sviluppo dell'autonomia e dell'identità personale, promuovendo l'inclusione in diversi ambiti della vita, tra cui quello lavorativo, socio-culturale, sportivo, e del tempo libero, secondo le proprie ambizioni, attitudini e competenze. Attraverso esperienze concrete - dentro e fuori l'ambiente scolastico — che vedano il coinvolgimento di scuola, famiglia, servizi territoriali e realtà locali (economiche, culturali, associative), si intende offrire un supporto ad personam per valorizzare le potenzialità di ciascun soggetto, aiutarlo a formare competenze trasversali di cui possa avvalersi in futuro con il massimo dell'autonomia possibile, così da facilitare il suo inserimento nella propria comunità e nella società in generale.

### 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

### Priorità desunte dal RAV collegate

---

## ○ Risultati a distanza

### Priorità

Migliorare gli esiti in termini di risultati a distanza.

### Traguardo

Aumentare la percentuale di studenti che decide di proseguire gli studi; aumentare la percentuale dei diplomati della scuola che hanno conseguito più della metà dei Crediti Formativi Universitari (CFU) previsti al primo e al secondo anno.

### Risultati attesi

---

L'impatto desiderato quello di permettere agli studenti coinvolti di compiere scelte post diploma consapevoli, secondo le proprie ambizioni, attitudini e competenze personali. L'idea di supportare i ragazzi nella scelta consapevole tra il proseguimento degli studi o l'inserimento lavorativo, favorire l'autonomia decisionale attraverso un accompagnamento personalizzato e promuovere l'acquisizione di competenze orientative e trasversali per il futuro.

Destinatari

Classi aperte parallele  
Altro

Risorse professionali

Esterno





Risorse materiali necessarie:

|      |               |
|------|---------------|
| Aule | Magna         |
|      | Teatro        |
|      | Aula generica |

## ● Treno della Memoria 2026

Nell'edizione 2026 il progetto "Treno della Memoria" prevede un viaggio di Otto giorni con bus granturismo che prevede la visita di Cracovia ed in particolare del ghetto ebraico, della fabbrica di Schindler e i campi di sterminio di Auschwitz-Birkenau e che si svolgerà - salvo cause di forza maggiore - tra i mesi di gennaio e marzo 2026.

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

---

La responsabilità di poter offrire un contributo alla formazione di una società che sappia mettere al centro i valori di umanità, solidarietà e non violenza.

| Destinatari           | Gruppi classe |
|-----------------------|---------------|
| Risorse professionali | Interno       |

## Risorse materiali necessarie:

---

| Aule | Magna |
|------|-------|
|------|-------|

### ● Concorso fotografico convivito di Alberobello

---

Il concorso (terza edizione) è finalizzato all'individuazione di una fotografia rappresentativa delle dinamiche negative legate al consumo di droghe negli adolescenti. Il senso di smarrimento e confusione tipico dell'adolescenza, la noia, la curiosità e/o il desiderio di evadere dalla realtà e dai doveri scolastici sono alcune delle motivazioni che spingono i giovani a fare uso di droghe.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

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



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

## Risultati attesi

Offrire un valido aiuto a “fermare un pezzo di realtà” su una superficie sensibile come la carta fotografica.

| Destinatari           | Gruppi classe |
|-----------------------|---------------|
| Risorse professionali | Interno       |

## Risorse materiali necessarie:

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

### ● Crescere Green

Coltivare il cibo - salvaguardare il pianeta (Agrario Locorotondo) Contenimento degli impatti ambientali delle attività produttive, dei materiali e degli imballaggi. ATTIVITA' Valutazione del ciclo di vita delle materie prime e dei prodotti Analisi del rischio di impatto ambientale Verifica del rispetto delle normative in tema di impatto ambientale Cucina Circolare ricette che riducono al minimo i rifiuti (Alberghiero Alberobello) ATTIVITA' Definizione degli obiettivi ambientali Individuazione delle misure di mitigazione Elaborazione del piano di gestione degli impatti ambientali



## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

## Risultati attesi

Coltivare il cibo - salvaguardare il pianeta (Agrario Locorotondo) Identificare i rischi di impatto ambientale associati alle attività aziendali, eseguendo un'analisi dei processi produttivi e valutando il ciclo di vita delle materie prime e dei prodotti. Cucina Circolare ricette che riducono al minimo i rifiuti (Alberghiero Alberobello) Creare un piano d'azione di dettagliato con tempistiche, risorse necessarie e responsabilità assegnate per ciascuna misura di contenimento, stabilendo target specifici per la riduzione degli impatti ambientali e sviluppando strategie utili a minimizzare gli impatti negativi identificati.

| Destinatari           | Gruppi classe |
|-----------------------|---------------|
| Risorse professionali | Interno       |

## Risorse materiali necessarie:

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

## ● **Supporto psicologico nelle Istituzioni scolastiche a.s. 2025/2026**

Attivazione dei servizi di supporto, prevenzione e benessere psicologico, rivolte agli alunni, studenti, famiglie e docenti nell'Istituzione scolastica, mediante un professionista psicologo,



sulla base delle proprie specifiche esigenze e delle azioni già in essere, realizzate nell'ambito della propria autonomia, con il contributo regionale di cui alla Legge regionale n. 37/2023, art. 80 e Legge regionale n. 42/20.

## 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

Diffondere, migliorare e promuovere una cultura di attenzione alla dimensione psicologica e relazionale in favore degli alunni e degli studenti, delle loro famiglie e dei docenti.

Destinatari

Gruppi classe

Altro



Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica



## 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 flessibili 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:**

Tabella di valutazione con griglia di osservazione ed. civica.pdf

## **Criteri di valutazione del comportamento**

Si allega la rubrica per l'attribuzione del voto di condotta

### **Allegato:**

Criteri per l'attribuzione del voto di condotta\_2024-2025.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.

## **Criteri di valutazione Formazione Scuola Lavoro**

La griglia allegata è utilizzata per la valutazione delle attività di Formazione Scuola Lavoro ed è stata approvata nella seduta del Collegio dei docenti dell'08/01/2026.

### **Allegato:**

Criteri di valutazione FSL.pdf



## 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.

## **Principali interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica**

---

- Attività di cooperative learning
- Attività laboratoriali integrate
- Attività che prevedano l'uso di nuove tecnologie e strumenti digitali
- Attività di personalizzazione
- Contemporaneità di differenziazione delle attività
- Peer tutoring
- Mentoring
- Altra attività



## Approfondimento

L'ISS "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. 2025/2026

- Progetto Convivium;
- Progetto Sommelier astemio;
- Interventi Assistiti con gli Animali I.A.A.;
- Oggi cucino io, quinta edizione;
- Progetto Ortoterapia;
- Progetto Musicoterapia;
- Bridge2Autonomy - Un Ponte tra Scuola e Vita Adulta.

Si specifica, inoltre, che tutti i progetti e le attività laboratoriali (i.e. PN FSE+ PIANO ESTATE 2025 e LABORATORI INNOVATIVI) sono realizzate per la promozione dell'inclusione e alla valorizzazione dei talenti favorendo il benessere complessivo della comunità scolastica.

## Allegato:

Pai 2025-2026.pdf



## Percorsi connessi con la filiera formativa tecnologico-professionale

### ○ Percorso n° 1

#### Istituto proponente

Denominazione istituto:

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

Tipologia Istituto:

Istituto tecnico

Percorso sperimentale quadriennale di Istituto Tecnico: indirizzo/articolazione/opzione

IT46 - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. PRODUZIONI E

TRASFORMAZIONI QUADRIENNALE

#### Istituti aderenti

| Istituto                               | Tipologia        | Percorso Sperimentaleennale Di<br>Istituto Tecnico/Professionale                                            |
|----------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I.I.S.S. "BASILE CARAMIA -<br>GIGANTE" | Istituto Tecnico | IT46 - AGRARIA,<br>AGROALIMENTARE E<br>AGROINDUSTRIA ART.<br>PRODUZIONI E<br>TRASFORMAZIONI<br>QUADRIENNALE |

**Enti di formazione accreditati dalla Regione o  
Istituti professionali statali che erogano percorsi di  
leFP**



## L'OFFERTA FORMATIVA

Percorsi connessi con la filiera formativa  
tecnologico-professionale

PTOF 2025 - 2028

| Denominazione                           | Tipologia | Figura Professionale                           |
|-----------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|
| Associazione PLOTEUS<br>Impresa Sociale | CFP       | Tecnico Della Trasformazione<br>Agroalimentare |

## ITS Academy

| Denominazione                                                      | Area Tecnologica                     | Figura Professionale                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Istituto Tecnologico<br>Superiore Academy<br>Agroalimentare Puglia | Area N.4 - Sistema<br>Agroalimentare | 4.1.2 Tecnico Superiore Per I<br>Controlli E Le Certificazioni<br>Nelle Filiere Agroalimentari |

## Impresa/e afferente all'ITS Academy in rete

| Denominazione                     | Sede                | Tipologia Di Attività<br>Economico-<br>Professionale, Di<br>Formazione E/O<br>Ricerca, Istituzionale | Tipologia (Istituzione<br>Formativa Accreditata<br>Dalla Regione; CPIA;<br>Università Istituzioni<br>AFAM; Altre Imprese) |
|-----------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SALUMI MARTINA<br>FRANCA SRL      | Martina Franca (TA) | Filiera Delle Carni                                                                                  | Impresa - Socio<br>Fondatore                                                                                              |
| PROGEVA SRL                       | Laterza (TA)        | Gestione Dei Rifiuti<br>Organici E<br>Compostaggio                                                   | Impresa - Socio<br>Fondatore                                                                                              |
| IL FRANTOLIO DI<br>D'AMICO PIETRO | Cisternino (BR)     | Filiera Olivicola Ed<br>Olearia                                                                      | Impresa - Partner<br>Progetti Formativi                                                                                   |
| ERMES SAS                         | Noicattaro (BA)     | Filiera Ortofrutticola                                                                               | Impresa - Partner<br>Progetti Formativi                                                                                   |

## Ulteriori soggetti aderenti alla rete (istituzioni)



## **formative accreditate dalle Regioni che erogano percorsi IFTS, CPIA, università, istituzioni AFAM, imprese, altri soggetti pubblici e privati)**

| Denominazione                                                                                 | Sede             | Tipologia (Istituzione Formativa<br>Accreditata Dalla Regione; CPIA;<br>Università Istituzioni AFAM;<br>Altre Imprese) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRSFA BASILE CARAMIA -<br>Centro Di Ricerca<br>Sperimentazione E<br>Formazione In Agricoltura | Locorotondo (BA) | Istituzione Formativa<br>Accreditata Dalla Regione                                                                     |
| CPIA 2 BA "Chiara Lubich"                                                                     | Altamura (BA)    | CPIA                                                                                                                   |
| UPAL (Unione Produttori<br>Agricoli Locali) Società<br>Cooperativa                            | Cisternino (BR)  | Filiera Oleicola E Vitivinicola                                                                                        |
| COPAGRI Confederazione<br>Produttori Agricoli                                                 | Bari             | Organizzazione Professionale<br>Agricola                                                                               |
| Collegio Periti Agrari                                                                        | Bari             | Collegio Professionale                                                                                                 |
| CIHEAM - International<br>Center For Advanced<br>Mediterranean Agronomic<br>Studies           | Valenzano (BA)   | Ente Di Ricerca                                                                                                        |
| COOPERATIVA ALLEVATORI<br>VALLE D'ITRIA C.A.V.I.<br>SOCIETA' COOPERATIVA<br>A.R.L.            | Cisternino       | Cooperativa Lattiero Casearia                                                                                          |
| JUNIOR PLANT                                                                                  | FASANO           | Azienda Agricola                                                                                                       |





| Denominazione                  | Sede               | Tipologia (Istituzione Formativa Accreditata Dalla Regione; CPIA; Università Istituzioni AFAM; Altre Imprese) |
|--------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ZIZZI Garden Center And Design | Pezze Di Greco     | Vivaio                                                                                                        |
| AGRO.BIOLAB Laboratory         | Rutigliano         | Laboratorio Di Analisi Agroalimentari                                                                         |
| VIVAI PIANTE SPINELLI          | Sammichele Di Bari | Vivaio                                                                                                        |
| VIVAI FORTUNATO                | Sammichele Di Bari | Vivaio                                                                                                        |
| INDUSTRIE FRACCHIOLLA Spa      | Adelfia            | Impresa Produttiva Serbatoi In Acciaio Inox                                                                   |
| BERARDI Srl                    | Noicattaro         | Impresa Di Progettazione E Realizzazione Di Impianti Per Vigneti E Frutteti                                   |

## Descrizione dell'offerta formativa integrata

L'IISS "Basile Caramia- Gigante" di Locorotondo - Alberobello, da circa 70 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 del percorso di studi "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera.

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 attraverso le 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 (vino, olio, ortaggi, uova, farina, carne, ecc.) che vengono trasformate e valorizzate nei laboratori innovativi di cucina e sala della scuola, dagli studenti frequentanti l'indirizzo alberghiero, in un'ottica di filiera corta, sostenibilità ambientale ed economia circolare.

L'integrazione dei due indirizzi permette di valorizzare le risorse locali e la cultura gastronomica, contribuendo alla promozione del territorio e al turismo sostenibile, che rappresenta uno dei settori cruciali dell'economia della regione Puglia. La combinazione di competenze in agricoltura e ospitalità stimola la crescita imprenditoriale degli studenti, mediante la creazione di professionisti altamente specializzati che possono operare in vari settori, come la gestione di agriturismi, ristoranti farm-to-table ed eventi enogastronomici.

Ciò premesso, il corso di studi quadriennale dell'indirizzo "Agraria, agroalimentare e agroindustria" opportunamente rimodulato, è fortemente orientato all'internazionalizzazione, all'imprenditorialità, all'innovazione metodologica-didattica e organizzativa nonché tecnologica della filiera. I tratti distintivi del percorso quadriennale sono l'utilizzo di nuove tecnologie a supporto della didattica, una grande

attenzione per la ricerca di forme sempre più coinvolgenti e significative di didattica laboratoriale e una conseguente riflessione sul curriculum delle singole discipline, che porti gli studenti ad acquisire, in quattro anni, le medesime competenze e raggiungere gli stessi traguardi di apprendimento previsti dall'attuale ordinamento, in accordo con gli obiettivi del PNRR. Nella declinazione del corso sarà accentuato il naturale focus verso la digitalizzazione e sarà posta particolare attenzione alle tematiche connesse con la transizione ecologica. Attraverso il ricorso alla flessibilità didattica, consentita dall'autonomia scolastica, il progetto prevede anche l'integrazione del curriculum con l'approfondimento di tematiche connesse ai Big Data, alla Robotica e all'Intelligenza Artificiale nell'ambito dello sviluppo della filiera. Il percorso quadriennale così inteso dà agli studenti la possibilità di affacciarsi all'esperienza post diploma (formazione terziaria) e al lavoro come cittadini europei a pieno titolo e di avere un approccio aperto, flessibile, proattivo e orientato al cambiamento e all'innovazione. Gli studenti, al terzo e quarto anno, sperimentano la possibilità di scegliere percorsi di approfondimento relativi a tematiche in ambito agroalimentare quali le tecnologie digitali per l'agricoltura di precisione, la sicurezza e la sostenibilità dei processi di produzione e trasformazione. Conseguono certificazioni informatiche e certificazioni linguistiche, sviluppano alcuni insegnamenti in lingua con modalità CLIL per una formazione più dettagliata e competitiva.



Il profilo che si intende formare si caratterizza per il riferimento all'ambito dell'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, delle trasformazioni, della commercializzazione dei relativi prodotti e dell'utilizzazione delle biotecnologie.

Il profilo in uscita del diplomato integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa inserita nel contesto nazionale e/o internazionale.

Per favorire tale processo è necessaria una sempre più crescente collaborazione, su più livelli, tra il mondo produttivo e il mondo della formazione per riuscire ad anticipare le richieste del mercato e preparare i tecnici del futuro.

Alla figura formata si chiede una "partecipazione consapevole" al processo gestionale, basandosi su: logica di fondo, esperienza del processo e una visione di insieme per il conseguimento dei livelli di integrazione tra processi, macchine, persone richieste dall'economia 5.0.

Nell'ambito delle attività professionalizzanti per l'istruzione tecnologica superiore ci si avvarrà della partnership con l'Istituto Tecnologico Superiore Academy Agroalimentare Puglia.

L'interazione tra la formazione acquisita nel percorso scolastico e le realtà imprenditoriali del territorio consentirà di fornire conoscenze e competenze digitali, tecnologiche e trasversali propedeutiche ad agevolare l'accesso ai percorsi dell'ITS Academy dopo il quadriennio.

Attraverso l'esperienza didattica laboratoriale, basata sul modello "Learning by Doing", gli studenti potranno acquisire nel quadriennio conoscenze di base strategiche per operare nella filiera agroalimentare.

L'ITS supporterà iniziative d'impresa finalizzate allo sviluppo, alla tutela, al trasferimento e alla valorizzazione delle innovazioni 4.0 utili volte a favorire la transizione verso una produzione agroalimentare sostenibile anche a fronte delle sfide imposte al settore agro-alimentare dal cambiamento climatico al settore agro-alimentare. Il Tecnico Superiore sarà in grado di trasferire la cultura dell'innovazione alle imprese agroalimentari in quanto fattore competitivo dell'impresa stessa promuovendo un ambiente aperto al cambiamento.



Eventuali modalità di accesso agevolato ai percorsi dell'istruzione terziaria collegati alla filiera e di passaggio tra i diversi percorsi formativi (istruzione tecnica e istruzione professionale) saranno definiti in fase di implementazione del percorso.

## Definizione del modello curriculare

L'offerta formativa prevederà al primo biennio l'implementazione di moduli di apprendimento co-realizzati da docenti di più discipline, con l'obiettivo di potenziare sia le discipline umanistiche (italiano, storia, diritto) che quelle scientifiche di base (scienze della terra e biologia, fisica, chimica) in una visione organica, curvando i rispettivi nuclei fondanti verso le competenze attese dal profilo in uscita, arricchendo la proposta con attività laboratoriali mirate allo sviluppo delle competenze necessarie al raccordo del percorso scolastico con quello terziario dell'ITS nel settore agroalimentare. Il secondo biennio sarà caratterizzato dall'ampliamento delle competenze tecnico-professionali attraverso le co-docenze sviluppate nell'ambito delle discipline professionalizzanti, con il contributo di esperti delle aziende partner e dei docenti dei percorsi ITS Academy. Sarà così possibile rafforzare il rapporto tra il sistema di istruzione e i sistemi della ricerca tecnologica e il know-how delle imprese. Sarà prevista l'elaborazione di programmazioni disciplinari in cui sono fissati gli obiettivi di apprendimento tali da consentire agli studenti l'acquisizione delle competenze e lo sviluppo dei contenuti disciplinari previsti nell'arco dei quattro anni.

Il calendario scolastico annuale potrà subire minime variazioni a seguito dell'attivazione della nuova proposta formativa, mentre la scansione oraria della giornata sarà armonizzata con le altre classi dell'istituto; l'orario settimanale dell'indirizzo di studio del percorso quadriennale sperimentale prevederà una dilatazione temporale settimanale, passando dalle 32 ore dei percorsi quinquennali alle 34 ore nel I biennio e alle 35 ore nel II biennio. In particolare vi sarà la seguente scansione oraria:

- nel I biennio (34 ore settimanali): per i giorni da lunedì a venerdì: 7 unità orarie mattutine per 4 giorni settimanali, 6 unità orarie per 1 giorno settimanale
- nel II biennio (35 ore settimanali): per i giorni da lunedì a venerdì: 7 unità orarie mattutine per 5 giorni settimanali.

Le unità orarie settimanali saranno svolte in presenza; inoltre attraverso la flessibilità didattica e organizzativa saranno adottate metodologie differenziate quali il rafforzamento dell'utilizzo in rete di tutte le risorse professionali, strumentali e logistiche.



Saranno previste attività pomeridiane per ottenere le certificazioni informatiche e linguistiche anche a distanza.

Rispetto al modello originario, le attività relative ai PCTO saranno progettate e realizzate già a partire dal secondo anno di corso, anziché dal terzo. In dettaglio si prevede l'introduzione, al termine del secondo e del terzo anno, nei mesi di giugno e settembre, di 4 settimane di tirocinio in aziende del settore di specializzazione (tecnologiche 5.0) aderenti alla rete. Il tirocinio in azienda diventerà un elemento costitutivo e caratterizzante della formazione.

## **Strutturazione di processi di continuità e orientamento all'interno della filiera e degli accordi di partenariato**

L'IISS Basile Caramia-Gigante, fa parte di un complesso in cui sono presenti le strutture del Centro di Ricerca, Formazione e Sperimentazione in Agricoltura "CRSFA Basile Caramia" e la Fondazione ITS Academy AgriPuglia dei quali è socio fondatore e scuola di riferimento rispettivamente; tutti e tre gli Enti lavorano nell'ottica di "polo formativo di filiera". Pertanto gli studenti, mediante attività di stage e PCTO, possono applicare e consolidare le conoscenze tecnico scientifiche acquisite in aula, lavorando a stretto contatto con il mondo della ricerca applicata partecipando a studi innovativi e sperimentazioni nel campo frutticolo, oleicolo e vitivinicolo. La sinergia tra l'IISS Basile Caramia Gigante e il CRSFA rappresenta un passo importante verso una formazione tecnico agronomica di alta qualità, capace di rispondere alle esigenze del mercato e alle sfide globali. Questa collaborazione non solo arricchisce il percorso formativo degli studenti, ma contribuisce anche alla formazione di professionisti competenti, pronti a impegnarsi in un settore in continua evoluzione.

La partnership con l'ITS e le imprese, attraverso l'affiancamento settimanale di docenti delle discipline di indirizzo, docenti ITS, esperti di impresa, professionisti e agenzie per il lavoro, permetterà di offrire un percorso formativo con conoscenze e competenze digitali e tecnologiche e trasversali, propedeutiche all'accesso ai percorsi dell'ITS Academy.

Per attuare un piano organico di potenziamento dello sviluppo delle competenze matematiche, scientifiche, tecnologiche, digitali e delle discipline STEM, saranno introdotti





moduli curriculari mirati a un apprendimento di tipo induttivo del coding, del pensiero computazionale e dell'informatica.

Un approccio olistico che orienta verso le tecnologie digitali in modo critico e creativo.

La partnership consentirà di trasferire conoscenze scientifiche e tecniche al mondo imprenditoriale per innovare il comparto agroalimentare, rendendolo più efficiente nell'utilizzo dei fattori per una produzione sostenibile ed economicamente vantaggiosa. Lo studente, al termine del percorso, sarà in grado di individuare, trasferire e applicare innovazioni (es. agricoltura 4.0, agricoltura di precisione) capaci di migliorare le produzioni e ridurre il consumo dei fattori della produzione stessa. Inoltre, sarà favorita la conoscenza e l'applicazione di strumenti di sviluppo (es. fonti di finanziamento, legislazione, il project management) e di tutela dell'innovazione (es. protezione della proprietà intellettuale), oltre alla gestione di sistemi di supporto alle decisioni aziendali per ottimizzare il ritorno economico dell'introduzione dell'innovazione in impresa (es. sistemi gestionali, sistemi basati su blockchain, business intelligence, analisi degli investimenti). Sarà sviluppata la conoscenza di strumenti di digital marketing (es. advertising, e-commerce, social network) e l'implementazione di soluzioni per raggiungere nuovi mercati.

Vi sarà, inoltre, un raccordo con l'Ente di formazione Ploteus, specializzato nell'erogazione di corsi di formazione finanziati a valere sui Fondi Comunitari, nazionali e regionali, per agevolare l'inserimento lavorativo delle fasce più deboli e giovani in situazione di dispersione scolastica. L'Organismo formativo è dotato degli strumenti ed attrezzature didattiche idonee alla realizzazione delle attività di sviluppo delle risorse umane e di impresa ed ha all'attivo partenariati con le aziende ricettive e ristorative del territorio, con le quali stipula accordi per l'organizzazione di stage e tirocini. Tra i corsi erogati, particolare rilievo occupano quelli attivati nell'ambito delle trasformazioni agroalimentari.

## Progettazione interventi per gli studenti

La nuova filiera formativa tecnologico-professionale (4+2) valorizza e arricchisce gli indirizzi di studio dell'Istruzione tecnica e professionale rendendoli più:

- efficaci per sviluppare le competenze chiave;
- connessi con il mondo del lavoro, con un'attenzione particolare alle nuove professioni e



alle richieste degli operatori del settore agroalimentare;

□ attrattivi, poiché basati su esperienze pratiche e laboratoriali;

□ aperti alle opportunità di studio e di lavoro anche all'estero;

□ collegati in maniera ancor più diretta alle realtà produttive dei territori.

La Fondazione ITS Academy Agroalimentare Puglia prevede attività di divulgazione scientifica e di orientamento degli studenti, mediante nelle classi in compresenza con i docenti curricolari. Altresì, la Fondazione si renderà disponibile ad ospitare studenti presso i propri laboratori ad alto contenuto tecnologico, per svolgere attività miranti all'acquisizione di competenze tecnico-scientifiche.

Considerati i fabbisogni del mondo delle imprese, che hanno determinato le scelte formative nei percorsi biennali già attivati nei precedenti cicli di formazione, l'ITS Academy Agroalimentare Puglia intende proporre, salvo nuove esigenze rilevate, i seguenti profili professionali:

□ Filiera agroalimentare (Profili professionali verticali su Cerealicola, Olivicola Olearia, Vitivinicola, Lattiero-Caseario)

□ Gestione della Qualità, Controlli e Certificazioni dei prodotti agroalimentari

Ciò premesso si intende formare la figura professionale del Tecnico superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari.

Tale figura professionale avrà la capacità di implementare e ottimizzare la gestione dei controlli della qualità dei processi e delle produzioni agroalimentari attraverso l'attuazione delle normative cogenti e volontarie in materia di qualità e sicurezza alimentare dei processi e dei prodotti, di ambiente, di etica, di sostenibilità e di sicurezza sui posti di lavoro. Inoltre interverrà nei diversi processi aziendali quali quelli di approvvigionamento dei prodotti, pianificazione, programmazione, gestione, monitoraggio e valutazione di qualità e certificazione, nel rispetto delle normative nazionali ed internazionali vigenti.

Il Corso è finalizzato anche all'introduzione di innovazioni tecnologiche mediante l'adozione delle tecnologie abilitanti 4.0 da applicare in tutti gli stadi della filiera agroalimentare, offrendo agli studenti una formazione ampia e completa, mirata a preparare i tecnici superiori a una vasta gamma di ruoli professionali nel settore agroalimentare, nel pubblico



e nel privato, sia in forma dipendente che autonoma, anche attraverso la creazione e gestione di una propria attività imprenditoriale.

Il tecnico superiore potrà svolgere:

□ attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione delle filiere agroalimentari e aziende impegnate nello sviluppo di innovazioni tecnologiche a supporto delle produzioni agricole ed alimentari;

□ attività professionale per il supporto e l'assistenza tecnica in imprese che applicano le innovazioni tecnologiche per la produzione agricola ed alimentare, organizzazioni professionali agricole e società di consulenza nel settore agroalimentare.

I tecnici superiori avranno una formazione con un focus particolare su qualità, sicurezza e innovazione.

In particolare, il tecnico superiore potrà ricoprire i ruoli di:

□ Tecnico per i controlli periodici sulla qualità delle materie prime, dei processi e dei prodotti finiti;

□ Esperto nella gestione e nell'implementazione di un manuale HACCP secondo il Reg. UE 852/2004 e nell'ottenimento di certificazioni di qualità come UNI EN ISO 9001, di sicurezza alimentare come UNI EN ISO 22000, BRCGS, IFS, FSC 22000, di rintracciabilità come UNI EN ISO 22005, certificazioni specifiche di prodotto e disciplinari di filiera;

□ Esperto nella gestione dell'ottenimento e del mantenimento di certificazioni biologiche e di produzione integrata SQNPI;

□ Esperto nella gestione e nell'ottenimento di certificazioni ambientali come UNI EN ISO 14001, certificazioni di sicurezza sul lavoro come UNI EN ISO 45001, certificazioni etiche come SA8000, SMETA, certificazioni di pest management come UNI EN 16636, certificazioni specifiche in materia di sostenibilità;

□ Tecnico di laboratorio alimentare;

□ Valutatore esterno delle prassi di sicurezza e qualità nelle aziende del settore alimentare in collaborazione con gli Enti di certificazione;

□ Tecnico per la gestione, l'ottimizzazione e l'efficientamento della catena delle forniture;





- Data Analyst orientato a migliorare la qualità e l'efficienza dei processi produttivi;
- Esperto in Normative e Compliance, specializzato nella legislazione e nei regolamenti relativi alle produzioni agroalimentari;
- Tecnico Commerciale specializzato in certificazione di prodotti e soluzioni high-tech per il settore agroalimentare;”

Tutti i percorsi formativi sono caratterizzati per il trasferimento di competenze relative alle innovazioni tecnologiche, sostenibilità nonché allo sviluppo e potenziamento di competenze trasversali (soft skills), linguistiche (business English) e informatiche (sistemi gestionali).

Si propongono i seguenti interventi in coprogettazione con l'IISS Basile Caramia Gigante:

- Modulo 1: Comunicazione Interpersonale efficace (10 ore)

Obiettivo:

Imparare cosa vuol dire comunicare efficacemente

- Conoscere gli assiomi della comunicazione, i tre livelli della comunicazione gli stili di comunicazione
- Gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione
- Comprendere in che modo si comunica con noi stessi e con gli altri per far arrivare il proprio messaggio senza fraintendimenti o incomprensioni
- Saper individuare e mettere in atto tecniche di ascolto attivo
- Gestire e superare le obiezioni, anche attraverso l'utilizzo della comunicazione persuasiva

- Modulo 2: Problem Solving (10 ore)

Obiettivo:

- Conoscere le tecniche del Problem solving
- Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi
- Coinvolgimento, engagement, saper superare le crisi, migliorare la conoscenza



attraverso discussione e confronto

- Modulo 3: Public Speaking (10 ore)

Obiettivo:

□ Conoscere ed attuare le regole del Public Speaking

- Modulo 4: Imprenditività (10 ore)

Obiettivo:

□ Conoscere il concetto di imprenditività e saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie.

□ Sapere individuare le competenze trasversali del lavoratore imprenditivo e consolidare la conoscenza delle proprie competenze e come utilizzarle efficacemente nel ruolo lavorativo

□ Saper organizzare e gestire il tempo, attraverso la conoscenza di cenni di Time Management

- Modulo 5: Imprenditorialità (10 ore)

Obiettivo

□ Conoscere il ruolo e le responsabilità a carico dell'imprenditore, anche in riferimento alla classificazione giuridica dell'impresa

□ Saper riconoscere il significato di mission e vision di un'organizzazione aziendale

□ Conoscere il significato di mansione, compito e funzione e le strutture organizzative, nonché i modelli organizzativi (struttura elementare, funzionale, divisionale, a matrice, orizzontale, ecc.)

- Modulo 6: Creazione di Impresa (10 ore)

Obiettivo:

□ Definire un'idea imprenditoriale e saper valutare la sua fattibilità tecnico economica

□ Contestualizzare l'idea nel mercato di riferimento



□ Saper utilizzare strumenti per l'analisi di mercato (domanda e offerta) al fine di stabilire le strategie di marketing più opportune

□ Saper redigere un business plan

□ Conoscere le principali fonti di finanziamento agevolato

- Modulo 7: Curriculum Vitae e Selezione ITS Academy (10 ore)

Obiettivo:

□ Saper formulare efficacemente una candidatura di selezione (stesura del CV e della lettera di presentazione)

□ Saper affrontare con successo un colloquio di selezione

- Modulo 8 Impresa 4.010 ore

Obiettivo:

□ Conoscere le tecnologie digitali e le evoluzioni, introdotte dalla 4<sup>a</sup> rivoluzione industriale del Piano Nazionale Industria 4.0.

□ Le macrocategorie delle tecnologie abilitanti (Robot Collaborativi, Manifattura additiva, Realtà Aumentata, Simulazione, Integrazioni digitali, Industrial Internet, Cloud, Cybersecurity, Big Data- Analytics)

□ Conoscere ed applicare le metodologie innovative di approccio all'innovazione (Design Thinking, Lean Thinking)

□ Nozioni di Intelligenza Artificiale

- Modulo 9 Agrifood 4.0 10 ore

Obiettivo:

□ Conoscere le tecnologie innovative utilizzate nel sistema agroalimentare e scoprire con casi studio alcune applicazioni utilizzate nelle imprese agrifood (Droni, Sensori Prossimi e Remoti, Sistemi di Supporto alle Decisioni, Blockchain, Rateo variabile, Realtà Aumentata e Virtuale, etc)

□ Acquisire dimestichezza con i sistemi di acquisizione dati (centraline) ed interpretazione



individuandone le potenzialità professionali per l'agrifood.

- Modulo 10 Sicurezza alimentare 10 ore

Obiettivo:

□ Saranno affrontati con gli studenti i concetti di sicurezza alimentare e di tracciabilità alimentare.

□ Etichettatura

□ Saranno illustrate le nuove tecnologie per la tracciabilità alimentare: esempi e loro applicazione.

□ Saranno riportati casi studio

□ Visita in lab ed attività pratica.

- Modulo 11 Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari 10 ore

Obiettivo:

□ Conoscere il sistema agro-alimentare o Agribusiness, i settori o comparti produttivi, le filiere, i distretti territoriali

□ Conoscere le caratteristiche strutturali ed evoluzione dell'agricoltura, dell'industria alimentare, della distribuzione alimentare italiana

□ Saper individuare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale, individuandone l'organizzazione logistica e delle informazioni

□ Conoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera (orizzontali, verticali e circolari)

□ Saper individuare le forme di integrazione contestualizzandole nelle principali filiere dell'agroalimentare

- Modulo 12 Valutazione sensoriale di prodotti agroalimentari (10 ore)

Obiettivo:

□ Gli studenti riceveranno nozioni sulla fisiologia dei sensi, sui metodi utilizzati durante le



analisi sensoriali (differenze tra consumer test e panel professionista, scale di misurazione, test discriminanti e descrittivi e profili sensoriali degli alimenti);

□ Saranno coinvolti in un consumer test di uno o più prodotti ed elaborazione del profilo sensoriale (redazione di una scheda di analisi sensoriale ed elaborazione del profilo sensoriale: Attività in lab).

□ Saranno inoltre forniti cenni sulle nuove tecnologie utilizzate nei laboratori a supporto della valutazione sensoriale

- Modulo 13 Sostenibilità del settore agroalimentare (10 ore)

Obiettivo:

□ Gli studenti riceveranno nozioni sul concetto di sostenibilità in forma generica ed applicata al settore agroalimentare e alle filiere.

□ L'agenda 2030

□ Certificazione di sostenibilità

□ Casi studio di aziende sostenibili

□ Saranno inoltre introdotti alle metodiche analitiche sostenibili - il caso delle metodiche non-targeted: esempi pratici in laboratorio.

- Modulo 14 Certificazioni di Qualità 10 ore

Obiettivo:

□ Il concetto di "Qualità"

□ Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità

□ Conoscere la normativa di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP, STG

□ Conoscere le peculiarità dei prodotti regionali a denominazione di origine

□ Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O. e disciplinare di produzione biologica/integrata

□ Conoscere le principali certificazioni di prodotto e di sistema di interesse per i prodotti



agroalimentari regionali

□ Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione

- Modulo 15 Analisi "targeted" 10 ore

Obiettivo

□ Conoscenza dei concetti di metodo di analisi, analita, matrice, limite di rivelabilità, ripetibilità, riproducibilità, errore di misura

□ Conoscenza delle principali tecniche di analisi (cromatografia, spettroscopia, spettrometria, molecolare e microbiologica)

□ Visita guidata presso laboratori per visionare le principali tecniche trattate in aula

- Modulo 16 Analisi "non-targeted" (screening) 10 ore

Obiettivo:

□ Conoscenza delle principali tecniche analitiche di screening

□ Conoscenza delle principali tecniche di fingerprinting

□ Definizione di un pool di campioni autentici o autenticati

□ Conoscenza dei criteri per la costruzione di un database di riferimento

□ Conoscenza dei criteri di validazione dei metodi di analisi "non-targeted"

□ Visita guidata presso laboratori per visionare le principali tecniche trattate in aula

- Modulo 17 Microbiologia alimentare (10 ore)

Obiettivo:

□ Saranno fornite agli studenti cenni di microbiologia alimentare: conoscenza delle principali strutture e funzioni delle cellule microbiche, della crescita e della tassonomia microbica.

□ Sarà affrontato il ruolo nelle produzioni alimentari, inteso anche come patogeno.





□ Attività in laboratorio: es. attività di isolamento, semina su piastra, etc.

## Modalità di potenziamento delle ore dedicate ai PCTO

Il progetto PCTO del percorso quadriennale si prefigge l'obiettivo di valorizzare le competenze acquisite durante il percorso di studi ed è un elemento costitutivo e caratterizzante della formazione.

Rispetto al modello originario, è previsto un aumento significativo del numero di ore dedicate rispetto a quelle previste dalle attuali normative vigenti. Le attività vengono realizzate sia all'interno del calendario scolastico regionale sia nel periodo estivo. In particolare, al termine del secondo e del terzo anno, nel mese di giugno e settembre, saranno introdotte 4 settimane di attività in aziende del settore di specializzazione. I tempi, le modalità di attivazione e le attività del percorso possono riassumersi come indicato di seguito:

durante il secondo anno gli studenti svolgeranno il Corso sulla "Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro" e saranno introdotti ad una prima conoscenza del mondo del lavoro attraverso seminari organizzati da enti o aziende significative del territorio.

Successivamente, nel corso del secondo biennio, verranno svolte le seguenti attività:

- corsi relativi alla sicurezza e alla privacy, propedeutici all'ambito specifico di svolgimento degli stage formativi;
- incontri sul Diritto del lavoro (norme che regolano i rapporti nel mondo del lavoro, contratti, diritti e doveri dei lavoratori e dei datori di lavoro);
- incontri di educazione all'imprenditorialità (dinamiche economiche, mercato del lavoro, tipologie di imprese) e con imprenditori del territorio;
- attività di osservazione ed esperienza in aziende coerenti con il percorso scelto e con gli interessi individuali degli studenti;
- attività di orientamento post diploma.

Il Consiglio di classe, per consentire agli studenti di raggiungere gli obiettivi previsti dal





progetto di PCTO, nell'ambito del monte ore totale, terrà conto delle competenze acquisite dagli studenti attraverso esperienze, anche organizzate autonomamente, svolte in ambienti informali e non formali.

## **Modalità di potenziamento delle discipline STEM**

Il percorso sperimentale quadriennale, caratterizzato dall'approfondimento di discipline dell'ambito scientifico-tecnologico e informatico, intrinsecamente innovativo e trasversale a tutti i settori, si pone l'obiettivo di rendere gli studenti consapevoli della transizione digitale che stiamo vivendo e protagonisti di questa trasformazione.

Pertanto non saranno introdotti o potenziati nuovi insegnamenti, ma sarà favorito l'apprendimento delle discipline STEM mediante una didattica attiva ed esperienziale, che miri ad accrescere il pensiero critico, a potenziare l'attitudine al problem solving, alla progettazione e alla creatività, e a formare una "coscienza scientifica" necessaria per comprendere il presente, esercitare una cittadinanza attiva e consapevole e per sviluppare competenze utili nel mondo del lavoro. I moduli curricolari verranno sviluppati attraverso differenti metodologie didattiche, come il Learning by Doing, il Tinkering (uso creativo di strumenti e materiali), il Debate (tra gruppi diversi all'interno del gruppo classe) o l'Inquiry Based Learning (anche alla luce delle nuove potenzialità dell'Intelligenza Artificiale).

La vera sfida sarà indirizzare gli studenti verso una profonda consapevolezza dell'importanza della digitalizzazione come parte dello sviluppo sostenibile affinché, come futuri tecnici agrari, facciano proprio il paradigma della 'sostenibilità digitale' ed orientino l'applicazione delle tecnologie nell'ambito dei temi riguardanti lo sviluppo sostenibile delle produzioni e trasformazioni agroalimentari. La transizione ecologica del comparto agricolo, processo che è già in atto da anni mediante gli strumenti di indirizzo della Politica Agricola Comunitaria, va alimentato implementando nuovi saperi e trasferendo le nuove tecnologie di settore alle nuove generazioni di figure professionali operanti in ambito agrario.

## **Modalità di potenziamento del processo di internazionalizzazione**

Il corso di studi quadriennale, opportunamente rimodulato, è fortemente orientato all'internazionalizzazione, cercando di creare le premesse per i nostri studenti per un più



facile accesso al mondo del lavoro e per un'effettiva mobilità nell'Unione Europea e, con scambi di idee, esperienze e buone prassi a livello internazionale. La competenza linguistica è fondamentale per rafforzare il senso di appartenenza comune e la percezione della ricchezza offerta dalla diversità culturale, raggiungendo dinamicità a livello mondiale e l'unione nella diversità. La conoscenza approfondita di una lingua straniera permetterà agli studenti di raggiungere non solo obiettivi "sistemici" in termini di "crescita, occupazione, coesione e competitività", ma anche di assicurare a livello individuale il miglioramento delle potenzialità cognitive, una migliore realizzazione personale e la fruizione dei diritti di cittadinanza attiva, consentendo il pieno esercizio dei diritti e delle libertà derivanti dalla mobilità all'interno dell'Unione Europea, per poter dare vita ad un mercato del lavoro realmente europeo.

Il progetto, presentato per raggiungere un elevato grado di internazionalizzazione, è articolato in un primo anno di potenziamento dei contenuti di base della Lingua Inglese, che sono funzionali all'acquisizione delle strutture linguistiche fondamentali. A partire dal secondo anno, verrà valorizzato gradualmente l'insegnamento di Lingua straniera attraverso la compresenza disciplinare ai fini dell'acquisizione della microlingua mediante la metodologia CLIL. Difatti, la co-docenza della Lingua inglese con le discipline di indirizzo dell'articolazione "Produzioni e Trasformazioni", proseguirà nel secondo biennio con un aumento del numero di ore, consentendo di potenziare ulteriormente la conoscenza del linguaggio tecnico settoriale cambiando la disciplina professionalizzante coinvolta di anno in anno. L'acquisizione di tale competenza linguistica, permetterà agli alunni di partecipare a scambi culturali e progetti Erasmus, esperienze di PCTO all'estero e di conseguire certificazioni linguistiche (livello target B2).

## **Introduzione di moduli didattici e attività laboratoriali**

La didattica laboratoriale è il cardine del fare scuola negli istituti tecnici ed in particolare in questo corso quadriennale. Viene data la possibilità concreta agli studenti di essere parte attiva nel processo di apprendimento collegando la dimensione operativa a quella ideativa. Il fare è centrale, ma non è un fare passivo bensì attivo, creativo, dinamico, emotivamente coinvolgente. Partendo da questa consapevolezza, attraverso tecniche didattiche



innovative, superando il concetto di laboratorio fisico e con una nuova funzione docente, vengono create le condizioni per mettere a frutto le potenzialità dei singoli discenti, valorizzate nei molteplici contesti ed ambienti. Grazie alla collaborazione con aziende del territorio convenzionate, gli studenti vengono guidati ad affrontare e risolvere casi di studio reali. Agli studenti viene data la possibilità di comprendere le dinamiche organizzative e logistiche delle aziende coinvolte e vengono spronati a proporre soluzioni innovative alla luce delle nuove tecnologie disponibili.

L'offerta formativa sarà implementata con attività integrate di approfondimento, ampliamento per lo sviluppo di competenze trasversali in collaborazione con esperti di aziende partner e professionisti tramite convenzioni e protocolli d'intesa. L'affiancamento di esperti esterni consente al docente di aggiornare le sue conoscenze e agli studenti di sperimentare a scuola altri linguaggi, insegnamenti e approcci con il mondo del lavoro e dell'alta formazione. Nell'ambito della collaborazione con le aziende saranno attivati moduli didattici ed attività laboratoriali, quali ad esempio: uso di strumenti robotici per il controllo della qualità dei prodotti ortofrutticoli; uso di tecnologie di automazione per l'ottimizzazione della gestione logistica di aziende di import-export; applicazione di tecniche di realtà aumentata nell'ambito di esigenze di controllo della filiera produttiva o logistica; applicazioni di strumenti offerti dall'AI per l'ottimizzazione dei processi aziendali; l'applicazione di tecniche di AI nei modelli di marketing aziendali; l'applicazione delle tecnologie realtà aumentata nelle strategie di vendite e di customer service.

## **Ricorso alla flessibilità didattica e organizzativa**

Attraverso la flessibilità didattica e organizzativa saranno adottate metodologie differenziate quali il rafforzamento dell'utilizzo in rete di tutte le risorse professionali, strumentali e logistiche, ivi compresa la possibilità di prevedere parte dell'erogazione didattica in modalità FAD. Verranno utilizzate le professionalità degli ITS e delle aziende del territorio convenzionate, al fine di agevolare l'acquisizione da parte dell'istituzione scolastica delle spinte formative provenienti dal mondo formativo ed aziendale del territorio in cui la scuola opera.

## **Ruolo e ambiti di intervento dei diversi soggetti**



## aderenti alla rete

I soggetti aderenti alla rete, in qualità di partner, collaborano alla definizione del percorso didattico e intervengono con i propri esperti nella definizione e nell'insegnamento di moduli didattici e attività laboratoriali, nella costruzione del curriculum verticale di filiera e nella organizzazione delle attività di Orientamento e di PCTO, finalizzate al potenziamento delle competenze STEM nonché allo sviluppo di una rete di relazioni stabili con imprese e/o associazioni di categoria e distretti del settore.

## Modalità di svolgimento dei monitoraggi interni

Il monitoraggio del percorso costituirà uno strumento indispensabile per il controllo in itinere e il miglioramento continuo, per eventuali azioni relative alle caratteristiche identitarie e per misurare l'efficacia delle azioni educativo-didattiche. L'attuazione dei percorsi di monitoraggio si realizzerà tra tutte le componenti didattiche, organizzative e gestionali della scuola, nonché con gli enti, i partner e i soggetti collaboratori. La lettura e l'analisi dei dati rilevati consentirà l'osservazione da parte dei fruitori e servirà a migliorare la qualità dei servizi offerti dalla scuola con un'eventuale pianificazione di specifici interventi di miglioramento, anche al fine di rispondere alle esigenze e alle aspettative degli studenti e delle loro famiglie.

### ○ Percorso n° 2

#### Istituto proponente

**Denominazione istituto:**

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

**Tipologia Istituto:**

Istituto professionale

**Percorso sperimentale quadriennale di Istituto professionale:** indirizzo

IP22 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE



## Istituti aderenti

| Istituto                        | Tipologia              | Percorso Sperimentaleennale Di Istituto Tecnico/Professionale |
|---------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------|
| IISS "BASILE CARAMIA - GIGANTE" | Istituto Professionale | IP22 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE  |

## Enti di formazione accreditati dalla Regione o Istituti professionali statali che erogano percorsi di leFP

| Denominazione                           | Tipologia | Figura Professionale                                                    |
|-----------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|
| Associazione PLOTEUS<br>Impresa Sociale | CFP       | Operatore Della Ristorazione - Preparazione Pasti E Allestimento Piatti |

## ITS Academy

| Denominazione                                                                                                   | Area Tecnologica                                                                               | Figura Professionale                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| FONDAZIONE "ITS<br>ACCADEMY DELLA PUGLIA<br>PER IL TURISMO, I BENI, LE<br>ATTIVITA' CULTURALI ED<br>ARTISTICHE" | Area N. 9 TECNOLOGIE PER I<br>BENI E LE ATTIVITÀ<br>ARTISTICHE E CULTURALI<br>E PER IL TURISMO | 9.1.4 TECNICO SUPERIORE PER<br>LA GESTIONE DEI SERVIZI DI<br>SUPPORTO AGLI OSPITI |

## Impresa/e afferente all'ITS Academy in rete





| Denominazione                    | Sede                          | Tipologia Di Attività<br>Economico-<br>Professionale, Di<br>Formazione E/O<br>Ricerca, Istituzionale | Tipologia (Istituzione<br>Formativa Accreditata<br>Dalla Regione; CPIA;<br>Università Istituzioni<br>AFAM; Altre Imprese) |
|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Canne Bianche<br>Lifestyle Hotel | Fasano (BR)                   | Turistico - Ricettiva                                                                                | Struttura Turistico -<br>Ricettiva                                                                                        |
| Masseria Casale Del<br>Murgese   | Savellettri Di Fasano<br>(BR) | Turistico - Ricettiva                                                                                | Struttura Turistico -<br>Ricettiva                                                                                        |

## Descrizione dell'offerta formativa integrata

L'IISS "Basile Caramia - Gigante" di Locorotondo - Alberobello, da circa 70 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 del percorso di studi "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera."

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. Le aziende agrarie rappresentano il luogo di produzione delle materie prime (vino, olio, ortaggi, uova, farina, carne, ecc.) che vengono trasformate e valorizzate nei laboratori innovativi di cucina e sala della scuola, dagli studenti frequentanti l'indirizzo alberghiero, in un'ottica di filiera corta, sostenibilità ambientale ed economia circolare.

L'integrazione dei due indirizzi permette di valorizzare le risorse locali e la cultura gastronomica, contribuendo alla promozione del territorio e al turismo sostenibile, che rappresentano uno dei settori cruciali dell'economia della regione Puglia. La combinazione di competenze in agricoltura e ospitalità stimola la crescita imprenditoriale degli studenti, mediante la creazione di professionisti altamente specializzati che possono operare in vari settori, come la gestione di agriturismi, ristoranti farm-to-table ed eventi enogastronomici.





Ciò premesso, il corso di studi quadriennale dell'indirizzo TECNICO DELL'ACCOGLIENZA E DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA opportunamente rimodulato, è fortemente orientato all'internazionalizzazione, all'imprenditorialità, all'innovazione metodologica-didattica e organizzativa nonché tecnologica della filiera. I tratti distintivi del percorso quadriennale sono l'utilizzo di nuove tecnologie a supporto della didattica, una grande attenzione per la ricerca di forme sempre più coinvolgenti e significative di didattica laboratoriale e una conseguente riflessione sul curriculum delle singole discipline, che porti gli studenti ad acquisire, in quattro anni, le medesime competenze e raggiungere gli stessi traguardi di apprendimento previsti dall'attuale ordinamento, in accordo con gli obiettivi del PNRR. Nella declinazione del corso sarà accentuato il naturale focus verso la digitalizzazione e sarà posta particolare attenzione alle tematiche connesse con la transizione ecologica.

Attraverso il ricorso alla flessibilità didattica, consentita dall'autonomia scolastica, il progetto prevede anche l'integrazione del curriculum con l'approfondimento di tematiche connesse ai Big Data, alla Robotica e all'Intelligenza Artificiale nell'ambito dello sviluppo della filiera.

Il percorso quadriennale così inteso dà agli studenti la possibilità di affacciarsi all'esperienza post diploma (formazione terziaria) e al lavoro come cittadini europei a pieno titolo e di avere un approccio aperto e flessibile, proattivo e orientato al cambiamento e all'innovazione. Gli studenti, al terzo e quarto anno, sperimentano la possibilità di scegliere percorsi di approfondimento relativi a tematiche quali Banqueting e Catering, Enogastronomia, Accoglienza turistica, Cucina del territorio. Conseguono certificazioni informatiche e certificazioni linguistiche, sviluppano alcuni insegnamenti in lingua con modalità CLIL per una formazione più dettagliata e competitiva.

Il diplomato in "TECNICO DELL'ACCOGLIENZA E DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA" ha competenze nel campo dei servizi turistici e dell'enogastronomia.

Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa inserita nel contesto nazionale e/o internazionale.

Per favorire tale processo è necessaria una sempre più crescente collaborazione, su più livelli, tra il mondo produttivo e il mondo della formazione per riuscire ad anticipare le richieste del mercato e preparare i tecnici del futuro.



Alla figura formata si chiede una “partecipazione consapevole” al processo gestionale, basandosi su: logica di fondo, esperienza del processo e una visione di insieme per il conseguimento dei livelli di integrazione tra processi, macchine, persone richieste dall’economia 5.0. Una figura trasversale che sappia coniugare competenze di gestione delle attività ricettive e ristorative.

Nell’ambito delle attività professionalizzanti per l’istruzione tecnologica superiore ci si avvarrà della partnership con aziende settoriali e associazioni di categoria.

L’ITS Academy consentirà di fornire conoscenze e competenze digitali e tecnologiche, trasversali e propedeutiche ad agevolare l’accesso ai percorsi dell’ITS Academy dopo il quadriennio. Attraverso l’esperienza didattica laboratoriale, basata sul modello “Learning by Doing”, gli studenti potranno acquisire nel quadriennio conoscenze di base strategiche per l’indirizzo di studio.

L’ITS supporterà iniziative d’impresa finalizzate allo sviluppo, alla tutela, al trasferimento e alla valorizzazione delle innovazioni 4.0 utili all’impresa, nonché volte a favorire la transizione verso una produzione agroalimentare sostenibile anche a fronte delle sfide imposte dal cambiamento climatico al settore agro-alimentare. L’Innovation Manager sarà in grado di trasferire la cultura dell’innovazione alle imprese agroalimentari in quanto fattore competitivo dell’impresa stessa promuovendo un ambiente aperto al cambiamento.

Eventuali modalità di accesso agevolato ai percorsi dell’istruzione terziaria collegati alla filiera e di passaggio tra i diversi percorsi formativi (istruzione tecnica e istruzione professionale) saranno definiti in fase di implementazione del percorso.

## Definizione del modello curriculare

L’offerta formativa prevedrà al primo biennio l’implementazione di moduli di apprendimento co-realizzati da docenti di più discipline, con l’obiettivo di potenziare sia le discipline umanistiche che quelle scientifiche e professionali di base in una visione organica, curvando i rispettivi nuclei fondanti verso le competenze attese dal profilo in uscita, arricchendo la proposta con attività laboratoriali mirate allo sviluppo delle competenze necessarie al raccordo del percorso scolastico con quello terziario dell’ITS nel settore turistico. Il secondo biennio sarà caratterizzato dall’ampliamento delle competenze tecnico-professionali attraverso le co-docenze sviluppate nell’ambito delle discipline



## L'OFFERTA FORMATIVA

Percorsi connessi con la filiera formativa tecnologico-professionale

PTOF 2025 - 2028

professionalizzanti, con il contributo di esperti delle aziende partner e dei docenti dei percorsi ITS Academy. Sarà così possibile rafforzare il rapporto tra il sistema di istruzione e i sistemi della ricerca tecnologica e il know-how delle imprese. Sarà prevista l'elaborazione di programmazioni disciplinari in cui sono fissati gli obiettivi di apprendimento tali da consentire agli studenti l'acquisizione delle competenze e lo sviluppo dei contenuti disciplinari previsti nell'arco dei quattro anni.

Il calendario scolastico annuale potrà subire minime variazioni a seguito dell'attivazione della nuova proposta formativa, mentre la scansione oraria della giornata sarà armonizzata con le altre classi dell'istituto.

| MATERIA                              | 1° BIENNIO |      | 2° BIENNIO |      |
|--------------------------------------|------------|------|------------|------|
|                                      | 1          | 2    | 3          | 4    |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA        | 5          | 5    | 5          | 5    |
| STORIA                               | 2          | 2    | 2          | 2    |
| GEOGRAFIA                            | 1          | 1    |            |      |
| LINGUA INGLESE                       | 4          | 4    | 2          | 2    |
| MATEMATICA                           | 4          | 5    | 4          | 4    |
| DIRITTO ED ECONOMIA                  | 2          | 2    |            |      |
| ED.FISICA                            | 3          | 3    | 2          | 2    |
| RELIGIONE                            | 2          | 1    | 1          | 1    |
| FRANCESE                             | 4          | 3    | 3          | 3    |
| SCIENZE DELLA TERRA                  |            | 2    |            |      |
| CHIMICA                              | 2          | 0    |            |      |
| TIC                                  | 2          | 2    |            |      |
| SCIENZE DEGLI ALIMENTI               | 3          | 2    |            |      |
| CUCINA                               | 2          | 4    | 10         | 10   |
| SALA E VENDITA                       | 2          | 2    |            |      |
| ACCOGLIENZA                          | 2          | 2    |            |      |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE |            |      | 5          | 5    |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE    |            |      | 5          | 5    |
| MICROLINGUE INGLESE                  |            |      | 2          | 1    |
|                                      | 40         | 40   | 41         | 40   |
|                                      | 35+5       | 35+5 | 35+6       | 35+5 |

| ANNO | COMPRESENZE |             |             |             |
|------|-------------|-------------|-------------|-------------|
|      | 1           | 2           | 3           | 4           |
| 1    | CUCINA      | CUCINA      | CUCINA      | CUCINA      |
|      | ALIMENTI    | ALIMENTI    | ALIMENTI    | ALIMENTI    |
| 2    | DIRITTO     | DIRITTO     | DIRITTO     | DTA         |
|      | STORIA      | STORIA      | STORIA      | FRANCESE    |
| 3    | ACCOGLIENZA | ACCOGLIENZA | CUCINA      | CUCINA      |
|      | TIC         | TIC         | FRANCESE    | FRANCESE    |
| 4    | MATEMATICA  | CUCINA      | DTA         | FRANCESE    |
|      | TIC         | FRANCESE    | FRANCESE    | ALIMENTI    |
| 5    | SALA        | SALA        | MICROLINGUA | MICROLINGUA |
|      | ALIMENTI    | ALIMENTI    | CUCINA      | CUCINA      |
| 6    |             |             | CUCINA      |             |
|      |             |             | ALIMENTI    |             |

Caratteristiche ed organizzazioni orarie

- La scansione oraria della giornata è armonizzata con le altre classi dell'istituto;
- La scansione oraria sarà:



- Per i giorni da lunedì a venerdì di 7 unità orarie mattutine, dalle ore 8:00 alle ore 15.00 (comprehensive di pause di socializzazione)
- Sono previste 35 unità orarie settimanali in presenza;
- Attraverso la flessibilità didattica e organizzativa saranno adottate metodologie differenziate quali il rafforzamento dell'utilizzo in rete di tutte le risorse professionali, strumentali e logistiche;
- Sono previste attività pomeridiane per ottenere le certificazioni informatiche e linguistiche anche a distanza.

Attività di PCTO Rispetto al modello originario, al termine del secondo e del terzo anno, nel mese di aprile e ottobre, si sono introdotte 4 settimane di tirocinio in aziende del settore di specializzazione (tecnologiche 5.0) aderenti alla rete. Il tirocinio in azienda diventa un elemento costitutivo e caratterizzante della formazione.

## Strutturazione di processi di continuità e orientamento all'interno della filiera e degli accordi di partenariato

La partnership con l'ITS e le imprese permetterà di offrire un percorso formativo con conoscenze e competenze digitali e tecnologiche e trasversali, propedeutiche all'accesso ai percorsi dell'ITS Academy. In particolare, l'offerta formativa integrata sarà incentrata sulla definizione, pianificazione e coordinamento di progetti di accoglienza turistica e enogastronomia. Tali strumenti tecnologici avanzati richiedono profili professionali che coniugano competenze di economia e informatica, al fine di supportare le imprese nella pianificazione, quantificazione, previsione e comunicazione dei risultati finanziari. Per attuare un piano organico di potenziamento dello sviluppo delle competenze matematiche, scientifiche, tecnologiche, digitali e delle discipline STEM, saranno introdotti moduli curriculari mirati a un apprendimento di tipo induttivo del coding, del pensiero computazionale e dell'informatica.



Un approccio olistico che orienta verso le tecnologie digitali in modo critico e creativo.

La partnership consentirà di trasferire conoscenze scientifiche e tecniche al mondo imprenditoriale per innovare il comparto agroalimentare, rendendolo più efficiente nell'utilizzo dei fattori per una produzione sostenibile ed economicamente vantaggiosa. Lo studente, al termine del percorso, sarà in grado di individuare, trasferire e applicare innovazioni, capaci di migliorare le produzioni e ridurre il consumo dei fattori della produzione stessa. Inoltre, sarà favorita la conoscenza e l'applicazione di strumenti di sviluppo (es. fonti di finanziamento, legislazione, il project management) e di tutela dell'innovazione (es. protezione della proprietà intellettuale), oltre alla gestione di sistemi di supporto alle decisioni aziendali per ottimizzare il ritorno economico dell'introduzione dell'innovazione in impresa (es. sistemi gestionali, sistemi basati su blockchain, business intelligence, analisi degli investimenti). Sarà sviluppata la conoscenza di strumenti di digital marketing (es. advertising, e-commerce, social network) e l'implementazione di soluzioni per raggiungere nuovi mercati.

Vi sarà, inoltre, un raccordo con l'Ente di formazione Ploteus specializzato nell'erogazione di corsi di formazione per agevolare l'inserimento lavorativo, con particolare riferimento alla figure di Operatore della Ristorazione - Preparazione pasti e allestimento piatti e con potenziali corsi in "Tecnico di cucina".

## Progettazione interventi per gli studenti

Nell'ultimo decennio l'enogastronomia ha acquisito una crescente centralità nel turismo, tanto da divenire uno tra i principali driver dell'immagine e dell'identità del Paese. Le sue potenzialità, adeguatamente espresse, possono dare impulso allo sviluppo turistico anche dei territori minori, generando valore economico, sociale e culturale duraturo. La forza del fenomeno è chiaramente legata all'entità e alla qualità del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano, che veicola quella ricchezza di culture e tradizioni peculiari del nostro Paese nell'immaginario collettivo, anche turistico, e per questo si fa portavoce del «Made in Italy» nel mondo. In Italia, il turismo

enogastronomico, rappresenta un vero e proprio asset strategico. Da qui la nascita di nuove forme, modalità e luoghi in grado di coinvolgere i sensi attraverso esperienze di fruizione attiva e qualificante del patrimonio enogastronomico e culturale locale: pranzi e cene in location di attrazione culturale, artistico, agricolo di produzione vegetale e animale,





visite guidate alle cantine con degustazione, degustazioni tematiche ed esperienze didattiche mirate. Una nota dolente per il comparto, tuttavia, è il reperimento del personale a fronte di un'elevata richiesta. La proposta della Fondazione ITS IOTA intende formare esperti in grado di progettare, promuovere e commercializzare un'offerta turistica integrata e di sistema rivolta al food and wine, caratterizzata da esperienza e condivisione, che possa trasformare il complessivo potenziale in un diffuso generatore di valore e valori.

**PROFILO PROFESSIONALE:** Il percorso ITS è finalizzato alla formazione di un Tecnico con capacità strategiche e gestionali tese a costruire e implementare modelli di accoglienza e di business innovativi per la valorizzazione della cultura del gusto, delle tradizioni e delle specificità enogastronomiche del territorio, con particolare attenzione al mondo dell'ospitalità ricettiva e alla valorizzazione dei territori. Le conoscenze della storia, dell'evoluzione delle pratiche alimentari e degli aspetti culturali, antropologici e sociali legati al cibo e al vino, comprese le eccellenze meno note, ma anche delle risorse culturali e della storia di luoghi, gli consentono di pianificare, organizzare ed erogare servizi di animazione, degustazione, intrattenimento e ristorativi intorno al tema del food and wine e di formulare proposte inusuali di visita e di racconto, anche grazie all'utilizzo di soluzioni digitali. L'offerta formativa del corso consente di acquisire le competenze necessarie per la pianificazione strategica di un progetto di food and wine, dal network di enti e operatori, alla sua promozione e commercializzazione, per realizzare un travel design che proponga nuove "visioni", "prospettive" e nuovi "contenuti" intorno all'offerta di un'azienda e/o di un territorio, e di "raccontare" tali visioni creando nuove opportunità di prodotto e di esperienza turistica, perché divengano, a tutti gli effetti, un attrattore per lo sviluppo delle aziende e del territorio. I partecipanti al corso saranno in grado di:

- § Progettare e operare nell'organizzazione di eventi (Food and Wine Festival, mercati della tradizione contadina, mostre, etc.) in grado di valorizzare i prodotti ed il lifestyle pugliese e mediterraneo
- § Individuare formule innovative e attrattive di accoglienza in masserie e nei luoghi della produzione di coltivazioni e allevamenti eco sostenibili e forme di intrattenimento che ruotino intorno alla cultura del gusto e all'esperienza del fare
- § Programmare e realizzare esperienze con un elevato grado di fruibilità digitale, mappando le eccellenze nei territori del traditional food and wine.
- § Utilizzare gli strumenti forniti dalle tecnologie digitali per la valorizzazione e la fruizione del patrimonio degli attrattori territoriali e delle singole realtà produttive, secondo un approccio omnicanale
- § Implementare correttamente i principi e i driver della sostenibilità nella progettazione delle attività e delle destinazioni turistiche
- § Pianificare le azioni di promozione e commercializzazione utilizzando le tecniche del digital strategy per supportare il branding sia delle imprese che dei territori (Web e Social Media





Marketing, SEM, SEO e Content Marketing) § Governare i processi di promozione dei territori e delle imprese anche attraverso il mobility management per facilitare la fruizione delle risorse territoriali in un'ottica di sostenibilità. Sbocchi occupazionali § Masserie e luoghi della produzione tipica, con particolare riguardo al food tradizionale § Aggregatori dell'offerta/enti ed associazioni anche di natura mista pubblico-privata per la promozione delle produzioni tipiche (Consorzi delle produzioni enogastronomiche ed agroalimentari, Strade del Vino e dei Sapori, Distretti del cibo etc.) § Aziende agrituristiche, masserie ed altre tipologie di strutture ricettive legate alle tipicità territoriali § Organizzatori di eventi eno-gastronomici, degustazioni, servizi di catering etc. § Organizzazioni di promozione turistica e di sviluppo territoriale § Destination Management Organization § Agenzie di comunicazione e di organizzazione eventi § Aziende operanti nel business dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tipica.

Unità di Competenza n. 1 DENOMINAZIONE § Analisi e monitoraggio del fenomeno turistico e del sistema territoriale di riferimento PERFORMANCE § Raccogliere, monitorare e analizzare informazioni strutturate sulle risorse territoriali – naturalistiche, culturali, produttive di tipo artigianale e industriale del territorio- e sui mercati turistici di riferimento Capacità § analizzare le varie fonti di dati e le varie tipologie di informazioni, estrapolandole da supporti informatici e cartacei e da piattaforme web § decodificare i feedback provenienti dal mercato di riferimento per poter strutturare interventi di definizione dell'offerta e di promozione mirati, anche facendo leva sulle informazioni mobile per profilare gli utenti § interpretare gli influssi del 4.0 sul turismo e le attività turistiche § interpretare motivazioni, gusti e comportamenti, delineando le aspettative del target di riferimento § realizzare attività di studio e di analisi del mercato e della concorrenza per strutturare offerte specifiche e contestualizzate § utilizzare gli applicativi più conosciuti per il lavoro di analisi e rappresentazione delle informazioni Conoscenze § gli attori del sistema turistico, 4.0 e networking § concetti di 4.0 e tecnologie e sistemi informativi, smart grid, per il turismo e l'economia § banche dati statistiche per l'analisi dei principali parametri di riferimento del settore

turistico e piattaforme per l'analisi di mercato come Google Form, Monkey Survey, ecc. § tecniche di utilizzo dei fogli di calcolo, data base e strumenti di presentazione e reportistica § specificità ed elementi identitari del territorio per sviluppare proposte coerenti con gli aspetti peculiari del contesto di riferimento § Processi di produzione e trasformazione delle produzioni agroalimentari locali: tecniche, stagionalità, prodotti, etc. § Prodotti enogastronomici tipici: le diverse produzioni esistenti, i marchi, i riconoscimenti § legislazione



del turismo (Organizzazione Turistica Pubblica) e dell'enoturismo § elementi di statistica § tecniche di customer profiling

Unità di Competenza n. 2 DENOMINAZIONE Organizzazione, gestione e supervisione dei reparti/servizi della struttura turistica e ricettiva PERFORMANCE Fornire assistenza alla gestione dei reparti e delle relazioni tra essi nella struttura turistica, secondo parametri di efficienza, efficacia ed economicità, anche attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie Capacità § Fornire assistenza al coordinamento dell'operato dei responsabili dei reparti § Supportare l'organizzazione delle attività di tutti i reparti della struttura turistica, nel rispetto delle responsabilità e dei compiti dei responsabili di tali reparti § Supportare le attività di verifica della corretta applicazione delle procedure contabili ed amministrative di tutti i reparti della struttura turistica § Supportare le attività di verifica della operatività dei reparti/servizi § Collaborare alla definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione § Analizzare i risultati dei vari reparti/servizi aziendali, con il supporto di fogli di calcolo e di altri strumenti IT § Collaborare con i fornitori per predisporre e per commercializzare pacchetti turistici in linea con le esigenze della clientela § Applicare nella struttura turistica la direttiva GDPR e le pratiche di cyber security § Operare in sicurezza nell'attività aziendale § Curare i rapporti con i canali distributivi § Curare i rapporti con i diversi fornitori di servizi del territorio, in un'ottica di integrazione di risorse e servizi § Utilizzare i sistemi di prenotazione tipici dei servizi turistici e i sistemi di gestione informatizzata di tariffazione Conoscenze § Elementi di organizzazione aziendale § Tecniche di gestione dei servizi della struttura turistica (gestione housekeeping, Food&Beverage, servizi manutentivi, lidi e stabilimenti balneari, etc.) § Contabilità analitica e generale per collaborare alla supervisione il reparto amministrativo nella redazione dei bilanci previsionali (budgeting) e consuntivi e per una corretta gestione economico-finanziaria § Elementi di gestione delle risorse umane § Principali canali di vendita e assetto dei mercati per pianificare le strategie di promozione § Tecniche di pricing dei servizi offerti § Tecniche di approvvigionamento e dei servizi di manutenzione § Normative di settore sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, sulla protezione dei dati e cyber security § Contrattualistica applicata al settore turistico § CRS e sistemi GDS § Sistemi di booking.

Unità di Competenza n. 3 DENOMINAZIONE § Progettazione e predisposizione di offerte turistiche territoriali integrate

PERFORMANCE § Progettare e predisporre offerte turistiche integrate tailor made



funzionali alle esigenze della domanda e alle peculiarità territoriali Capacità § individuare servizi che valorizzino il territorio nella sua complessità, in modo da permettere al turista di vivere un'esperienza prima che una vacanza, tramite la predisposizione di soluzioni di dynamic packaging che semplifichino la programmazione § selezionare le caratteristiche dei prodotti turistici integrati in grado di rispondere alle identità territoriali e ai bisogni della domanda e dell'offerta, con particolare riguardo al diportista § predisporre offerte per le diverse tipologie di clientela, ivi comprese quelle per una clientela con "bisogni speciali" § valutare gli aspetti economici delle offerte predisposte § raccontare con metafore nuove il territorio e i prodotti/servizi che offre anche attraverso il Digital Story telling dei territori e dei suoi attrattori § applicare regole per la stipula di accordi commerciali con i fornitori del porto e con i fornitori di servizi idonei a garantire la migliore esperienza di fruizione territoriale § utilizzare i canali di comunicazione e gli strumenti utilizzati dal diportista per costruire esperienze/prodotti che lo involino a "diventare protagonista" della comunicazione stessa § rendere più attrattivo e fruibile il patrimonio territoriale, anche attraverso l'utilizzo delle tecnologie digitali Conoscenze § il patrimonio territoriale, attrattori e risorse § processi di produzione e trasformazione delle produzioni agroalimentari locali: tecniche, stagionalità, prodotti, etc. § prodotti eno-gastronomici tipici: le diverse produzioni esistenti, i marchi, i riconoscimenti § tecniche di confezionamento di offerte tailor made § elementi di geografia emozionale § tecniche di accoglienza "in presenza" e con l'utilizzo di tecnologie digitali § elementi di marketing esperienziale, di storytelling e di mobile marketing § elementi di analisi dei costi e di pricing dei prodotti/offerte turistici/che § elementi di segmentazione e targeting per poter individuare la clientela potenziale e progettare specifiche iniziative § tecniche di co-creazione digitale per la comunicazione e la valorizzazione dei prodotti/itinerari territoriali.

Unità di Competenza n.4 DENOMINAZIONE § Definizione di politiche e azioni di marketing del prodotto turistico-culturale PERFORMANCE § Sviluppare ed implementare piani strategici (piani di sviluppo e di marketing turistico e culturale territoriale) e azioni di promozione e commercializzazione del prodotto turistico-culturale anche utilizzando le tecnologie ICT e i social media CAPACITA' § confrontarsi con le destinazioni competitors al fine di mantenere la competitività della propria offerta § Mettere in atto le strategie di comunicazione e marketing, per aumentare la capacità di vendita e la propria visibilità sul mercato nazionale ed estero, attraverso i vari mezzi di comunicazione e di promozione-commercializzazione scegliendo quelli più efficaci ed efficienti, con particolare attenzione agli strumenti offerti dalle tecnologie 4.0 Unità di Competenza n. 4 § Programmare e realizzare la promozione attraverso i vari mezzi di comunicazione e di



promocommercializzazione scegliendo quelli più efficaci ed efficienti, con particolare attenzione agli strumenti digitali e offerti dal web § Costruire contenuti personalizzati sui mercati di riferimento al fine di garantire una presenza coerente ma diversificata sui diversi canali (web, social, mobile, ecc.), nella logica della omnicanalità § strutturare attività promozionali e pubblicitarie specifiche (comunicati stampa, dépliant, cataloghi, manifesti, articoli...) secondo il tipo di attività individuata § predisporre offerte per le diverse tipologie di clientela, ivi comprese quelle per una clientela con "bisogni speciali" § formulare offerte e pacchetti flessibili avvalendosi delle potenzialità offerte dal web e dall'e-commerce § costruire esperienze/prodotti che invoglino il turista a "diventare protagonista" della comunicazione attraverso i canali di comunicazione e gli strumenti suoi propri (social network, mobile, ecc) § individuare servizi che valorizzino il territorio nella sua complessità, in modo da permettere al turista di vivere un'esperienza prima che una vacanza, tramite la predisposizione di soluzioni di dynamic packaging che semplifichino la programmazione § selezionare le caratteristiche dei prodotti turistici integrati in grado di rispondere alle identità territoriali e ai bisogni della domanda e dell'offerta § raccontare con metafore nuove il territorio e i prodotti/servizi che offre anche attraverso il Digital Storytelling dei territori e dei suoi attrattori culturali § costruire contenuti personalizzati sui mercati di riferimento al fine di garantire una presenza coerente ma diversificata sui diversi canali (web, social, mobile, ecc.), garantendo una coerenza di comunicazione sui diversi canali § valutare gli aspetti economici delle offerte predisposte § rendere più attrattivo e fruibile il patrimonio territoriale, garantendo l'accessibilità a persone con abilità diverse, anche attraverso l'utilizzo delle tecnologie digitali § utilizzare le tecniche di web marketing, di visual marketing e le applicazioni di neuro-webmarketing § utilizzare gli UGC (user generated content) per creare contenuti dinamici e attuali CONOSCENZE § destination marketing, modelli e strumenti del marketing strategico: posizionamento del prodotto, analisi per matrici, metodi di segmentazione, portafoglio prodotti § il marketing nelle sue varie declinazioni: territoriale, digitale, esperienziale § marketing operativo per utilizzarne in maniera efficace i modelli e gli strumenti strategici: leve del marketing mix § principi di neuro-webmarketing per il turismo § meccanismi e strategie di comunicazione pubblicitaria § elementi di pianificazione strategica di campagne di marketing integrato § principali canali di promo-commercializzazione per trovare nuovi potenziali segmenti di mercato (eventi fieristici di settore, inserzioni su riviste specializzate, workshop, ecc...) § tecniche di promozione delle offerte turistico-culturali attraverso il web § web marketing e keyword advertising (SEM) § tecniche di digital marketing e social media marketing § tecniche di design thinking per stimolare la creatività e il problem solving § tecniche di





accoglienza "in presenza" e con l'utilizzo di tecnologie digitali § tecniche di gamification applicate all'offerta turistica e territoriale § tecniche grafiche digitali e tecniche video e foto (videomarketing) per la rappresentazione dell'azienda e del territorio § elementi di analisi dei costi e di pricing dei prodotti/offerte turistici/che Unità di Competenza n. 4 § tecniche di co-creazione digitale per la comunicazione e la valorizzazione dei prodotti/itinerari territoriali § il patrimonio culturale tangibile, intangibile e digitale: musei e poli museali, sistemi degli archivi e delle biblioteche, beni demo-etno-antropologici (materiali ed immateriali), siti archeologici anche subacquei e paesaggistici, ecc. § metodi e strumenti della progettazione turistico culturale § tecniche di confezionamento di offerte tailor made § elementi di geografia emozionale § ambientazioni virtuali e digitali dei sistemi museali, artistici e archeologici e delle performing art (allestimenti virtuali, realtà aumentata, immersive reality, cultural gaming, ecc.) § tutela della proprietà intellettuale

Unità di Competenza n. 5 DENOMINAZIONE Gestione dei rapporti con i clienti, i fornitori e gli attori territoriali PERFORMANCE Curare la fidelizzazione della clientela, dei fornitori e degli attori territoriali per erogare prodotti/servizi turistici integrati e adeguati alle tendenze del mercato Capacità § Gestire i rapporti con i clienti business (i tour operator, le agenzie di viaggio nazionali ed estere) e finali (turisti e visitatori), anche in lingua inglese e francese/spagnola/tedesca § Collaborare con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali per la realizzazione degli interventi progettati § Curare i rapporti con i diversi fornitori di servizi del territorio, in un'ottica di integrazione di risorse e servizi § Permettere, assecondare, supportare e incentivare il turista ad una condivisione "di valore", anche utilizzando i social e attraverso tecnologie 4.0 § Collaborare con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali per la realizzazione degli interventi progettati § Interagire con compagnie di trasporti, attività commerciali, soggetti gestori di beni culturali e attrattori ambientali in genere per il loro coinvolgimento all'interno di iniziative specifiche di promozione/commercializzazione § Integrare la comunicazione istituzionale con quella generata direttamente dai turisti § Ideare e organizzare attività di animazione (eventi, feste, serate a tema, etc.) Conoscenze § tecniche di accoglienza dell'ospite § lingua inglese per il turismo (e lingua francese/spagnola/tedesca) § tecniche di gestione dei reclami per risolvere le segnalazioni di disservizio ricevute dai clienti § strumenti digitali e web per la progettazione della guest experience § strumenti di CRM per l'analisi e la fidelizzazione del cliente § metodologie di analisi e programmazione per strutturare attività di sviluppo turistico territoriale § fundraising e piattaforme di crowdfunding § metodologie, tecniche e strumenti/app di diffusione, promozione e intermediazione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività § principi di sviluppo sostenibile (ESG) applicati alle relazioni per lo



sviluppo territoriale § ideazione ed elementi di organizzazione e predisposizione di ambienti e materiali per la realizzazione di attività di animazione § tecniche di comunicazione e di public speaking § tecniche di decision making e di gestione dello stress.

## Modalità di potenziamento delle ore dedicate ai PCTO

Il progetto PCTO del percorso quadriennale si prefigge l'obiettivo di valorizzare le competenze acquisite durante il percorso di studi. Rispetto al modello originario, al termine del secondo e del terzo anno, saranno introdotte 4 settimane di tirocinio in aziende del settore di specializzazione (tecnologiche 5.0). Il tirocinio in azienda diventa un elemento costitutivo e caratterizzante della formazione.

I tempi e le modalità di attivazione e le attività del percorso possono riassumersi nelle seguenti:

### SECONDO ANNO

- corso sulla sicurezza;
- corso HACCP;
- prima conoscenza del mondo del lavoro attraverso seminari organizzati da enti o aziende significative del territorio.

### SECONDO BIENNIO

- attività sulla sicurezza e sulla privacy, corsi propedeutici in merito all'ambito specifico di svolgimento dello stage formativo;
- incontri sul diritto del lavoro (norme che regolano i rapporti nel mondo del lavoro, contratti, diritti e doveri);
- cenni di educazione all'imprenditorialità (dinamiche economiche, mercato del lavoro, tipologie di imprese) e incontri con





imprenditori e con lavoratori locali;

□ attività in azienda: le aziende/enti saranno coerenti con il percorso scelto e gli interessi maturati da ogni ragazzo;

□ attività di orientamento post diploma.

Il Consiglio di classe, per consentire agli studenti di raggiungere sia gli obiettivi previsti dal progetto di PCTO, nell'ambito del monte ore totale, terrà conto delle competenze acquisite dagli studenti attraverso esperienze, anche organizzate autonomamente, svolte in ambienti informali e non formali.

## Modalità di potenziamento delle discipline STEM

Questo percorso sperimentale, caratterizzato dall'approfondimento di discipline dell'ambito tecnologico-informatico, intrinsecamente innovativo e trasversale a tutti i settori, si pone l'obiettivo di rendere gli studenti consapevoli della transizione digitale che stiamo vivendo e protagonisti di questa trasformazione.

Pertanto non saranno introdotti o potenziati nuovi insegnamenti, ma sarà favorito l'apprendimento delle discipline STEM mediante una didattica attiva ed esperienziale, che miri ad accrescere il pensiero critico, a potenziare l'attitudine al problem solving, alla progettazione e alla creatività, e a formare una "coscienza scientifica" necessaria per comprendere il presente, esercitare una cittadinanza attiva e consapevole e per sviluppare competenze utili nel mondo del lavoro.

Alcune metodologie proposte saranno: il Learning by Doing; il Tinkering (uso creativo di strumenti e materiali); il Debate (tra gruppi diversi all'interno del gruppo classe) o l'Inquiry Based Learning (anche alla luce delle nuove potenzialità dell'Intelligenza Artificiale).

La vera sfida sarà indirizzare gli studenti verso una profonda consapevolezza che la digitalizzazione è parte dello sviluppo sostenibile e, come futuri cittadini ed informatici, devono fare proprio il paradigma della 'sostenibilità digitale' ed orientare l'applicazione delle tecnologie nell'ambito dei temi riguardanti lo sviluppo sostenibile e transizione ecologica.



## **Modalità di potenziamento del processo di internazionalizzazione**

Il corso di studi quadriennale, opportunamente rimodulato, è fortemente orientato all'internazionalizzazione, cercando di creare le premesse per i nostri studenti per un più facile accesso al mondo del lavoro e per un'effettiva mobilità nell'Unione Europea e, con scambi di idee, esperienze e buone prassi a livello internazionale. La competenza linguistica è fondamentale per rafforzare il senso di appartenenza comune e la percezione della ricchezza offerta dalla diversità culturale, raggiungendo dinamicità a livello mondiale e l'unione nella diversità. La conoscenza approfondita di una lingua straniera e l'approccio ad una seconda lingua, permetteranno agli studenti di raggiungere non solo obiettivi "sistemici" in termini di "crescita, occupazione, coesione e competitività", ma anche di assicurare a livello individuale il miglioramento delle potenzialità cognitive individuali, una migliore realizzazione personale e la fruizione dei diritti di cittadinanza attiva, consentendo il pieno esercizio dei diritti e delle libertà derivanti dalla mobilità all'interno dell'Unione Europea, per poter dare vita ad un mercato del lavoro realmente europeo.

Il progetto, presentato per raggiungere un elevato grado di internazionalizzazione, prevede la valorizzazione delle ore di insegnamento di Inglese con particolare attenzione alle materie di indirizzo ai fini dell'acquisizione delle microlingue, insegnamento delle discipline di indirizzo con la metodologia CLIL a partire dal terzo anno di corso, la presenza di una seconda lingua, la possibilità di partecipare a scambi culturali e progetti Erasmus, esperienze di PCTO all'estero, il conseguimento di certificazioni linguistiche (livello target B2 per la lingua inglese e B1 per la lingua francese).

## **Introduzione di moduli didattici e attività laboratoriali**

La didattica laboratoriale è il cardine del fare scuola negli istituti tecnici e professionali ed in particolare in questo corso quadriennale. Viene data la possibilità concreta agli studenti di essere parte attiva nel processo di apprendimento collegando la dimensione operativa a quella ideativa. Il fare è centrale, ma non è un fare passivo bensì attivo, creativo, dinamico, emotivamente coinvolgente. Partendo da questa consapevolezza, attraverso tecniche didattiche innovative, superando il concetto di laboratorio fisico e con una nuova funzione



docente, vengono create le condizioni per mettere a frutto le potenzialità dei singoli discenti, valorizzate nei molteplici contesti ed ambienti. Grazie alla collaborazione con aziende del territorio convenzionate, gli studenti vengono guidati ad affrontare e risolvere casi di studio reali. Agli studenti viene data la possibilità di comprendere le dinamiche organizzative e logistiche delle aziende coinvolte e vengono spronati a proporre soluzioni innovative alla luce delle nuove tecnologie disponibili (data sharing, big data, ambienti virtuali, intelligenza artificiale, etc). Alcuni esempi di moduli attivabili sono: uso di strumenti robotici per il controllo della qualità dei prodotti ortofrutticoli; uso di tecnologie di automazione per l'ottimizzazione della gestione logistica di aziende di import-export; applicazione di tecniche di realtà aumentata nell'ambito di esigenze di controllo della filiera produttiva o logistica; applicazioni di strumenti offerti dall'AI per l'ottimizzazione dei processi aziendali; l'applicazione di tecniche di AI nei modelli di marketing aziendali; l'applicazione delle tecnologie realtà aumentata nelle strategie di vendite e di customer service.

## Ricorso alla flessibilità didattica e organizzativa

Attraverso la flessibilità didattica e organizzativa saranno adottate metodologie differenziate quali il rafforzamento dell'utilizzo in rete di tutte le risorse professionali, strumentali e logistiche, ivi compresa la possibilità di prevedere parte dell'erogazione didattica in modalità FAD. Verranno utilizzate le professionalità degli ITS e delle aziende del territorio convenzionate, al fine di agevolare l'acquisizione da parte dell'istituzione scolastica delle spinte formative provenienti dal mondo formativo ed aziendale del territorio in cui la scuola opera.

## Ruolo e ambiti di intervento dei diversi soggetti aderenti alla rete

I soggetti aderenti alla rete, in qualità di partner, collaborano alla definizione del percorso didattico e intervengono con i propri esperti nella definizione e nell'insegnamento di moduli didattici e attività laboratoriali, nella costruzione del curriculum verticale di filiera e nella organizzazione delle attività di Orientamento e di PCTO, finalizzate al potenziamento delle competenze STEM nonché allo sviluppo di una rete di relazioni stabili con imprese e/o associazioni di categoria e distretti del settore.



## Modalità di svolgimento dei monitoraggi interni

Il monitoraggio del percorso costituirà uno strumento indispensabile per il controllo in itinere e il miglioramento continuo, per eventuali azioni relative alle caratteristiche identitarie e per misurare l'efficacia delle azioni educativo-didattiche. L'attuazione dei percorsi di monitoraggio si realizzerà tra tutte le componenti didattiche, organizzative e gestionali della scuola, nonché con gli enti, i partner e i soggetti collaboratori. La lettura e l'analisi dei dati rilevati consentirà l'osservazione da parte dei fruitori e servirà a migliorare la qualità dei servizi offerti dalla scuola con un eventuale pianificazione di specifici interventi di miglioramento, anche al fine di rispondere alle esigenze e alle aspettative degli studenti e delle loro famiglie.



## 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 LOCOROTONDO: Prof. MAURIZIO PALMISANO Al<br>vicario il dirigente ha affidato compiti di coordinamento generale.                                                                                                                                                                                                                                           | 2  |
| Staff del DS (comma 83 Legge 107/15) | COORDINATORE RESPONSABILE SEDE DI ALBEROBELLO: Prof. GIUSEPPE D'ONGHIA<br>COORDINATRICE RESPONSABILE SEDE DI ALBEROBELLO: Prof.ssa MARIA GIUSEPPA ANGELINI                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  |
| Funzione strumentale                 | FUNZIONE STRUMENTALE – AREA 1 - Prof. MARIO PAPPAGALLO - Prof.ssa CHIARA PINTO<br>FUNZIONE STRUMENTALE – AREA 2 - Prof.ssa ADRIANA DARCONZO - Prof.ssa MARIA LUISA BAGNARDI<br>FUNZIONE STRUMENTALE – AREA 3 - Prof.ssa ILARIA PATERA - Prof.ssa MARIANA BASILE<br>FUNZIONE STRUMENTALE – AREA 4 - Prof. ORAZIO LONGO - Prof. MASSIMO BARNABA<br>FUNZIONE STRUMENTALE – AREA 5 - Prof. DOMENICO PALAZZO - Prof.ssa BEATRICE DE FLORIO | 10 |
| Capodipartimento                     | UMANISTICO: Prof. TOMMASO ADRIANO GALIANI<br>TECNICO-SCIENTIFICO: Prof.ssa ROSA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4  |



|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                | ARMAGNO PROFESSIONALE ALBERGHIERO:<br>Prof.ssa MARIANA BASILE SOSTEGNO: Prof.ssa<br>STEFANIA RENNA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
| Responsabile di<br>laboratorio | LABORATORI SEDE DI LOCOROTONDO<br>LABORATORIO INFORMATICA: Prof. BEATRICE DE<br>FLORIO LABORATORIO SCIENZE NATURALI -<br>BIOLOGIA: Prof.ssa ILARIA PATERA<br>LABORATORIO MICROBIOLOGIA: Prof. DONATO<br>LORUSSO LABORATORIO CHIMICA: Prof.<br>DOMENICO PALAZZO PALESTRA: Prof. DONATO<br>COLUCCI DEGUSTAZIONE: Prof. IGNAZIO ZARA<br>LABORATORI SEDE DI ALBEROBELLO<br>LABORATORIO INFORMATICA E LABORATORIO<br>MULTIDISCIPLINARE: Prof.ssa MARIA GIUSEPPA<br>ANGELINI LABORATORIO SCIENZE NATURALI -<br>BIOLOGIA MICROBIOLOGIA: Prof.ssa NUNZIA<br>MARIA SALAMIDA LABORATORIO CHIMICA:<br>Prof.ssa NAVACH GIUSEPPA F. LABORATORIO<br>CUCINA: Prof. LEONARDO MERCURIO<br>LABORATORIO ACCOGLIENZA: Prof.ssa ANGELO<br>RISTANI LABORATORIO SALA E VENDITA: Prof.<br>MICHELE VINCI PALESTRA: Prof.ssa MARTINO<br>GIROLAMO | 14 |
| Animatore digitale             | Prof.ssa MARILENA ROSSANO a)Stimolare la<br>formazione del personale scolastico alla<br>conoscenza e all'applicazione delle azioni del<br>Piano Nazionale della Scuola Digitale – PNSD;<br>b)Favorire la partecipazione dell'intera comunità<br>scolastica al complesso delle iniziative formative<br>PNSD; c) Individuare e realizzare, in coerenza<br>con il PTOF e con il Piano di Miglioramento,<br>azioni metodologiche e soluzioni tecnologiche<br>sostenibili e utili alla valorizzazione delle attività<br>formative scolastiche; d) Coordinamento delle                                                                                                                                                                                                                                                       | 1  |



|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                | azioni di prevenzione e di contrasto del cyberbullismo e del bullismo.                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Team digitale                  | Prof.ssa MARILENA ROSSANO per la sede di Locorotondo Prof.ssa BEATRICE DE FLORIO per la sedi di Locorotondo e di Alberobello Prof. PALAZZO DOMENICO per la sede di Locorotondo Prof.ssa MARIA GIUSEPPA ANGELINI per la sede di Alberobello Prof. MARIO PAPPAGALLO per la sede di Locorotondo Prof. FABIO D'ALESSANDRO per la sede di Alberobello | 6 |
| Rete Intercultura              | Il prof. PALMISANO FRANCESCO è il referente per Intercultura e mobilità studentesca internazionale.                                                                                                                                                                                                                                              | 1 |
| Coordinatore sostegno          | COORDINATORE SOSTEGNO LOCOROTONDO: Prof.ssa STEFANIA RENNA COORDINATORE SOSTEGNO ALBEROBELLO: Prof.ssa SILVIA MARZELLA                                                                                                                                                                                                                           | 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 IGNAZIO ZARA                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 |
| Referenti F.S.L. (ex P.C.T.O.) | Prof. ERMANNO PEPE Prof.ssa MARIA GIUSEPPA ANGELINI Prof. MICHELE VINCI                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3 |
| Referente BES/DSA              | Prof.ssa ANITA PINTO (per la sede di Locorotondo) Prof.ssa PATRIZIA PALMA D'ERRICO (per la sede di Alberobello)                                                                                                                                                                                                                                  | 2 |
| Referente Cyberbullismo        | Prof.ssa SARAH FILOMENA RECCHIA Prof.ssa MARIA VIRGINIA SPADA                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |



|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Referente Educazione alla Salute                              | Prof. FRANCESCO PALMISANO Prof.ssa MARIANA BASILE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 |
| Referente RETE APuglia                                        | 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 per la Formazione Danni Avversità Atmosferiche | Prof. MAURIZIO PALMISANO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 |
| Rete C.P.I.A. Altamura (rete per i corsi serali)              | Prof.ssa MAURIZIO PALMISANO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 |
| Certificazione linguistica                                    | Prof.ssa ANTONELLA RICCIARDELLO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 |
| Docenti di Supporto OOC                                       | Prof. EMILIANO GIACOMO BUSCICCHIO Prof.ssa PAOLO DE PALMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 |
| Orientamento in entrata                                       | Prof. IGNAZIO ZARA (per la sede di Locorotondo)<br>Prof.ssa MARIA GRAZIA GIANCASPRO (per la sede di Alberobello indirizzo AGRARIO)                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 |
| 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 ILARIA PATERA Prof.ssa LADDOMADA LIVIANNA Prof.ssa SILVIA MARZELLA Prof.ssa STEFANIA RENNA Prof.ssa MADDALENA RUGGIERO | 6 |





|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                            | Prof.ssa ANTONELLA MARIA RITA LAROCCA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
| Coordinatori di classe<br>sede di Locorotondo -<br>Agrario | <p>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). 1AQ Prof.ssa ADRIANA DARCONZO 1B Prof.ssa BEATRICE DE FLORIO 1C Prof.ssa FABIO D'ALESSANDRO 1D Prof.ssa ELENA CAPPARELLO 2A Prof.ssa ROBERTA GERONIMO 2B Prof.ssa GIUSEPPINA GUARINI 2C Prof.ssa DONATO BUTTARO 2D Prof.ssa ILARIA PATERA 3A Prof.ssa ANNAMARIA LATANZA 3B Prof. FRANCESCO CHIALA' 3C Prof.ssa SOPHIE GUARNIERI 3D Prof.ssa LAURA BERTA MEZZAPESA 3E Prof. MARTINO GIROLAMO 4A Prof. VITO STEFANO MANCINI 4B Prof. FRANCESCO COLETTA 4C Prof.ssa ELISABETTA DE TOMMASO 4D Prof.ssa</p> | 27 |



MADDALENA RUGGIERO 4E Prof. MARIO  
PAPPAGALLO 5A Prof.ssa LIVIANNA  
LADDOMADA 5B Prof. FRANCESCO COLETTA 5C  
Prof.ssa FRANCESCA PICCOLI 5D Prof.ssa ANITA  
PINTO 5E Prof.ssa LUCREZIA LACENERE 6C Prof.  
IGNAZIO ZARA 3 Serale Prof. PASQUALE  
DORMIO 4 Serale Prof. ALESSANDRO LAERA 5  
Serale Prof. PASQUALE DORMIO

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 NUNZIA SALAMIDA 1B Prof. NICOLA RIZZI 1C Prof.ssa LORENZA SUSCA 2A Prof.ssa PATRIZIA D'ERRICO 2B Prof.ssa MARIA TERESA FICARELLA 3A Prof.ssa TERESA GENCHI 3B Prof. VINCENZO LERONNI 4A

11



|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                | Prof.ssa DINA TRIBUZIO 4B Prof.ssa<br>MARGHERITA LONGO 5A Prof.ssa MARIA<br>CATERINA BAGNARDI 5B Prof. ALESSANDRO<br>LAERA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
| Coordinatori di classe<br>sede di Alberobello -<br>Alberghiero | <p>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 ANTONELLA ANGELILLO 1BA Prof.ssa BAGNARDI MARIA LUISA 1CA Prof.ssa ISABELLA CONVERTINI 2AA Prof.ssa MARIANNA SABATELLI 2BA Prof. MIKI AGRUSTI 3AA Prof. PAOLO DE PALMA 3BA Prof. MICHELE VINCI 4AA Prof.ssa SIMONA ARGERI 4BA Prof.ssa MIRELLA DI VINCENZO 4CA Prof.ssa MARIA VIRGINIA SPADA 4DA Prof.ssa MARIA LUISA BAGNARDI 5AA Prof.ssa LICIA MESIANO 5BA</p> | 16 |



|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                       | Prof. MICHELE VINCI 3AA Serale Prof.ssa<br>FRANCESCA MARIA MILELLA 4AA Serale Prof.ssa<br>ANNALUCIA CICCARONE 5AA Serale Prof.<br>LUCIANO PEZZULLA                                                                                                                                                                                                    |    |
| Referente Educazione<br>Civica                        | COORDINANO LA PROGETTAZIONE E LA<br>REALIZZAZIONE DEGLI INTERVENTI FORMATIVI<br>NEI CONSIGLI DI CLASSE. Prof.ssa GERONIMO<br>ROBERTA (SEDE LOCOROTONDO) Prof.ssa<br>FICARELLA MARIA (SEDE ALBEROBELLO)                                                                                                                                                | 2  |
| Gruppo Autovalutazione                                | Prof.ssa MARILENA ROSSANO Prof.ssa ADRIANA<br>DARCONZO Prof. IGNAZIO ZARA Prof.ssa<br>NUNZIA SALAMIDA Prof. LEONARDO MERCURIO<br>UN GENITORE UNO STUDENTE UN ASSISTENTE<br>AMMINISTRATIVO                                                                                                                                                             | 9  |
| Referente Frantoio                                    | Prof.ssa ANNA NEGLIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1  |
| Commissione orario                                    | Prof.ssa MARIA GIUSEPPA ANGELINI (per la sede<br>di Alberobello) Prof.ssa ROSSANO MARILENA<br>(per la sede di Locorotondo)                                                                                                                                                                                                                            | 2  |
| Referente rete Re.Na.I.A.                             | Prof.ssa GRAZIA SANTORO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1  |
| Referente RETE Re.N.Is.A.                             | Prof. NICOLA CALELLA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1  |
| Rete Europea<br>International delle scuole<br>agrarie | prof.ssa ILARIA PATERA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1  |
| Gruppo di lavoro riforma<br>dei tecnici               | Il gruppo di lavoro, costituito da docenti<br>appartenenti a diverse aree dipartimentali,<br>lavora per la definizione dell'offerta formativa<br>del percorso connesso con la filiera formativa<br>tecnologico-professionale (D.L. n. 45/2025). I<br>docenti lavorano per la definizione di nuovi<br>profili con alte competenze tecniche, digitali e | 16 |



|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                            | trasversali, al fine di garantire l'inserimento lavorativo degli studenti. I docenti impegnati sono: prof.ssa MARIA CATERINA BAGNARDI, prof.ssa LIVIANNA LADDOMADA, prof. EMILIANO GIACOMO BUSCICCHIO, prof. NICOLA RIZZI, Prof.ssa MARILENA ROSSANO, prof.ssa MARIA GIUSEPPA ANGELINI, prof.ssa BEATRICE DE FLORIO, prof.ssa ILARIA PATERA, prof. DOMENICO PALAZZO, prof.ssa GABRIELLA MINISCHETTI, prof. ERMANNO PEPE, prof. IGNAZIO ZARA, prof. NICOLA GRASSANO, prof. ORAZIO LONGO, prof. MASSIMO BARNABA, prof.ssa MARIA VIRGINIA SPADA. |    |
| Tutor P.F.I. - Alberghiero | 1AA Prof.ssa MARIA GRAZIA NETTI 1BA Prof. DARIO ANTONELLI 1CA Prof.ssa SERENA SALAMIDA 2AA Prof.ssa ANGELA SCIALPI 2BA Prof.ssa ANTONELLA RICCI 3AA Prof.ssa ALESSANDRA ALOIA 3BA Prof.ssa ANNA AMATULLI 4AA Prof.ssa MARIA ELENA PALMISANO 4BA Prof.ssa MARIA VIRGINIA SPADA 4CA Prof.ssa MARIA MASIELLO 4DA Prof.ssa SIMONA ARGERI 5AA Prof. DAMIANO COSMA COLUCCI 5BA Prof.ssa CATERINA ANNA ANTONIA BIMBO                                                                                                                                 | 13 |
| Gruppo di lavoro IA        | Prof.ssa MARILENA ROSSANO per la sede di Locorotondo Prof.ssa BEATRICE DE FLORIO per la sedi di Locorotondo e di Alberobello Prof. PALAZZO DOMENICO per la sede di Locorotondo Prof.ssa MARIA GIUSEPPA ANGELINI per la sede di Alberobello Prof. MARIO PAPPAGALLO per la sede di Locorotondo Prof. FABIO D'ALESSANDRO per la sede di Alberobello                                                                                                                                                                                              | 6  |
| Referente AI               | Prof.ssa MARILENA ROSSANO, nella funzione di animatore digitale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 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:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Progettazione

4

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. 2020/2021 i docenti sono anche impegnati in attività di coordinamento e di insegnamento di Educazione Civica.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Progettazione
- Coordinamento

6

A050 - SCIENZE

Le 9 ore di potenziamento in organico di diritto

2





Scuola secondaria di  
secondo grado - Classe di  
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

NATURALI, CHIMICHE E  
BIOLOGICHE

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:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Progettazione

A051 - SCIENZE,  
TECNOLOGIE E TECNICHE  
AGRARIE

L'unica cattedra di potenziamento in organico di  
diritto della classe di concorso A051 è  
attualmente suddivisa su 4 docenti che si  
occupano di sostituzione dei colleghi assenti,  
progettazione e ricerca.

Impiegato in attività di:

6

- 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:

3

- Sostegno



# 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:



## Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

---

Registro online [https://registro.axioscloud.it/Pages/SD/SD\\_Login.aspx?Customer\\_ID=82021460728](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 <https://www.caramiagigante.edu.it/servizio/modulistica-per-genitori-ed-alunni/>



## 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. Renisa ha stipulato una serie di Protocolli di intesa, Partenariati, Accordi e Convenzioni, consultabili sul sito <https://www.renisa.eu/protocolli-di-intesa/>

### Denominazione della rete: RETE APUGLIA (ex rete

---





## 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 DELLE SCUOLE AGRARIE

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 C.P.I.A. ALTAMURA (rete per i corsi serali)

---

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'ISS 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: 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: 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, nonché 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, fondazioni, 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, fondazioni, 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



## Approfondimento:

---

Gli studenti che partecipano alle iniziative proposte dal F.A.I., studiano e illustrano al pubblico un bene/immobile di importanza storica e artistica, diventando così apprendisti Ciceroni.

## 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, fondazioni, 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, fondazioni, 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, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## **Denominazione della rete: ACCORDO DI RETE CAMPUS**



## REGIONALE APULIA

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative
- Ampliamento dell'offerta formativa- attività sportiva
- Ampliamento dell'offerta formativa- steam

Risorse condivise

- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di ricerca
- Enti di formazione accreditati
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di ambito

### Approfondimento:

---

Campus Apulia rappresenta un "campus policentrico" interventi infrastrutturali nell'area del comune di Locorotondo.

E' prevista la realizzazione di strutture e laboratori funzionali, un'offerta formativa ordinamentale



integrata e una dotazione aggiuntiva specifica. La configurazione policentrica permetterà di utilizzare in modo condiviso infrastrutture e servizi, ottimizzando costi e logistica, nonché di creare una rete capace di integrare istruzione tecnica e professionale, formazione terziaria professionalizzante, università e imprese del territorio, con laboratori e immobili condivisi e una gestione congiunta delle risorse.

## Denominazione della rete: RETE LICEI SCIENTIFICI

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Denominazione della rete: RETE DEGLI ISTITUTI TECNICI E PROFESSIONALI ADERENTI ALLA FILIERA 4+2

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Denominazione della rete: Patto di comunità "La bottega delle relazioni"

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale

Risorse condivise

- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- Enti del terzo settore

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner del percorso di comunità

## Approfondimento:

Il Comune di Locorotondo, tramite l'Assessorato alle Politiche Sociali e Giovanili e in collaborazione con le istituzioni scolastiche, I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" - Locorotondo e Alberobello e l'I.C. "Guglielmo Marconi - Giovanni Oliva", e la Cooperativa CRISI -Centro Ricerche Interventi Stress Interpersonale, avvia "La Bottega delle Relazioni", un percorso di comunità dedicato alla promozione di pratiche riparative e di responsabilità condivisa.



Il progetto è rivolto ai professionisti del territorio e ai genitori, con l'obiettivo di rafforzare competenze comunicative e relazionali, affrontare i conflitti e prevenire fenomeni di violenza e bullismo, contribuendo al benessere collettivo.

Ispirata all'idea della bottega come spazio umano e vicino alla comunità, l'iniziativa propone momenti formativi, laboratori e incontri guidati basati sull'approccio riparativo, volto a trasformare il conflitto in occasione di crescita, rafforzare la coesione sociale e costruire relazioni più consapevoli e inclusive.

## Denominazione della rete: Accordo di rete ABE

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Ampliamento dell'offerta formativa- steam

Risorse condivise

- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di ricerca

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

La collaborazione intende:

- Promuovere, nel quadro del programma ABE, una cooperazione continua e sinergica nel pieno rispetto dei reciproci ruoli, tra soggetti istituzionali quali ABE site Italy, le Scuole e le Università,



attraverso il sostegno e la diffusione delle strategie volte a migliorare il processo di insegnamento-apprendimento delle discipline scientifiche attraverso l'innovazione metodologica e l'elaborazione di materiali aderenti all'IBSE (Inquiry Based Science Education);

- creare sinergie e comunità di pratica tra scuole, docenti e studenti della rete ABE al fine di supportarsi nell'implementazione a scuola;

- favorire la collaborazione tra scuole attraverso lo scambio di risorse didattiche e strumentali, azioni di disseminazione, implementazione dell'offerta formativa (es. utilizzo di percorsi di bioinformatica, LabXchange, interventi di Scienziati a scuola);

- favorire la sinergia della rete ABE con la comunità scientifica anche tramite l'organizzazione di ABE Days, di interventi di scienziati nelle scuole e visite dei laboratori scientifici da parte di docenti e studenti.

## Denominazione della rete: ITRIA CAMPUS (Campus regionale di Filiera)

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività di cittadinanza attiva

Risorse condivise

- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di ricerca
- Enti di formazione accreditati
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale,





organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

Rete in collaborazione con ITS Agribusiness School, CRSFA Basile Caramia, Re.N.Is.A., scuole e imprese del territorio per l'implementazione di un Campus formativo integrato nel PNRR, Missione 4, Componente 1.

Il progetto "AgriTech Campus" rafforza la sinergia tra formazione, ricerca e lavoro, realizzando spazi didattici integrati, dinamici e aperti all'apprendimento sul campo, dotati di metodologie innovative e intelligenza artificiale.

L'AgriTech Campus sarà un polo di innovazione aperto al territorio, offrendo percorsi formativi per studenti e docenti di diversi ordini e gradi, collaborazioni con università, enti di ricerca e imprese, progetti di ricerca, coworking, workshop di orientamento e tavoli di partenariato; prevedrà visite tecniche, scambi professionali in Italia e all'estero e monitoraggio dell'impatto con feedback da studenti, docenti e partner.

## Denominazione della rete: Protocollo CINA

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Ampliamento dell'offerta formativa- attività sportiva
- Ampliamento dell'offerta formativa- steam



Risorse condivise

- Risorse strutturali
- Risorse materiali

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 protocollo siglato ha la finalità di migliorare l'offerta formativa attraverso la promozione della condivisione di risorse educative di qualità. Si promuoveranno visite reciproche in classi aperte, classi dimostrative e nelle attività di insegnamento e ricerca, per migliorare la mutua conoscenza e sperimentare le diverse culture regionali. Gli studenti e i docenti avranno modo di partecipare all'apprendimento in classe nelle reciproche scuole e di prendere parte alle attività sportive, culturali e accademiche locali.

Le scuole si scambieranno reciprocamente risorse didattiche per migliorare l'interazione su storia, cultura, lingua, scienza e tecnologia tra gli studenti.

Le attività di scambio e cooperazione sino-italiana sono affidate all'Associazione di Promozione sociale "il filo di seta".

## Denominazione della rete: Piano MATTEI

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di ambito

## Approfondimento:

Cooperazione con istituti agrari africani.

## Denominazione della rete: Protocollo Italia - Argentina

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di ambito

## Approfondimento:

Cooperazione con istituti scolastici dell'Argentina.



## 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.

|                           |                                                                                 |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Destinatari               | Docenti e personale educativo                                                   |
| Modalità di lavoro        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li><li>• Workshop</li></ul> |
| Formazione di Scuola/Rete | Attività proposta dalla rete di ambito                                          |

### Titolo attività di formazione: Formazione neoassunti

Si rimanda alla nota dell'USR Puglia prot.n. 95371 dell'11 dicembre 2025.

|                           |                                                              |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Destinatari               | Docenti neo-assunti                                          |
| Modalità di lavoro        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratori</li></ul> |
| 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. Progetto Erasmus+ - Progetti di mobilità nell'ambito dell'Istruzione scolastica Progetto 2025-1-IT02-KA121-SCH-000307011 CUP: D14C25000110006 Finlandia (Helsinki) n. 5 Borse, Attività Job Shadowing (4 docenti + 1 ass. amministrativo), 12 giorni periodo stimato 12/04/2026 - 22/04/2026 Portogallo (Almada) n. 4 Borse, Attività Job Shadowing (4 docenti), 12 giorni periodo stimato 01/02/2026 - 12/02/2026. AZIONE CHIAVE 1 Progetti di mobilità nell'ambito dell'Istruzione scolastica CONVENZIONE PER IL PROGRAMMA ERASMUS+1 Progetto 2023-1-IT02-KA121-SCH-000114094 CUP D14C23000210006

|                           |                                        |
|---------------------------|----------------------------------------|
| 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. I corsi rientreranno nell'ambito dei seguenti progetti: - PNRR CAMPUS FORMATIVI INTEGRATI Il Campus si articolerà in quattro ambienti laboratoriali ad alta innovazione tecnologica: 1- Laboratorio di gestione degli agrosistemi 2- Laboratorio di fitopatologia ed entomologia agraria 3- Laboratorio di biologia vegetale e animale, con sezione delle colture in vitro 4- Laboratorio di analisi del suolo, delle acque e degli alimenti. - PN FESR LABORATORI PROFESSIONALIZZANTI I laboratori previsti rappresentano veri e



propri ambienti di apprendimento esperienziale e sostenibile, pensati per coniugare innovazione, inclusione e sviluppo delle competenze digitali e professionali: 1- Serra Didattica Sostenibile e Inclusiva – uno spazio dedicato alla sperimentazione in campo agronomico, con tecniche di coltivazione sostenibili e tecnologie digitali per il monitoraggio ambientale. 2- Cucina Futura: Innovazione, Sostenibilità e Inclusione- un laboratorio di nuova generazione per la formazione enogastronomica, attento all'educazione alimentare, alla riduzione degli sprechi e all'accessibilità per tutti. 3- Micro#filiera avicola inclusiva: benessere animale, sostenibilità e didattica integrata – un progetto che valorizza la conoscenza delle microfiliere zootecniche e le buone pratiche di allevamento sostenibile. 4- Spumantizzazione Inclusiva: Innovazione Tecnologica e Competenze per Tutti – un laboratorio dedicato ai processi di spumantizzazione e alle tecnologie enologiche avanzate, con un approccio laboratoriale e inclusivo.

|                                      |                                                          |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Tematica dell'attività di formazione | Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento |
| Destinatari                          | Docenti in servizio                                      |
| Modalità di lavoro                   | • Laboratori                                             |
| Formazione di Scuola/Rete            | Attività proposta dalla singola scuola                   |

## Titolo attività di formazione: Formazione AI

I docenti saranno impegnati in attività formative in merito all'utilizzo consapevole dell'intelligenza artificiale, anche nel rispetto della protezione dei dati e della tutela dei diritti fondamentali. Tutte le novità saranno riportate al seguente link: [https://www.caramiagigante.edu.it/intelligenza-artificiale-a-scuola/?preview\\_id=5726&preview\\_nonce=095d1fcfd8&\\_thumbnail\\_id=-1&preview=true](https://www.caramiagigante.edu.it/intelligenza-artificiale-a-scuola/?preview_id=5726&preview_nonce=095d1fcfd8&_thumbnail_id=-1&preview=true)

|                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Tematica dell'attività di formazione | Intelligenza artificiale |
| Destinatari                          | Tutti i docenti          |



Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

## Titolo attività di formazione: Formazione per lo svolgimento degli I.A.A.

L'I.I.S.S. "Basile Caramia-Gigante" è centro di formazione per il personale in grado di condurre gli Interventi Assistiti dagli Animali. L'attività formativa è rivolta sia al personale interno sia ad esterni. Si impiegheranno animali domestici in grado di instaurare relazioni sociali con l'uomo, nello specifico l'asino. L'attività I.A.A. mira a: • 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.

Tematica dell'attività di formazione

Inclusione e disabilità

Destinatari

Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola





## Approfondimento

---



## Piano di formazione del personale ATA

### Titolo attività di formazione: Segreteria digitale

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro • Formazione on line

Agenzie formative/Università/Altro coinvolte Axios

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Axios

### Titolo attività di formazione: Formazione sulla realizzazione di atti amministrativi

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro • Attività in presenza  
• Formazione on line

Agenzie formative/Università/Altro



coinvolte

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

## **Titolo attività di formazione: Formazione sulla privacy e la sicurezza**

Destinatari

Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Agenzie  
formative/Università/Altro  
coinvolte

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

## **Titolo attività di formazione: Formazione AI**

Tematica dell'attività di  
formazione

Supporto nei processi di innovazione

Destinatari

Tutto il personale ATA

Modalità di Lavoro

- Laboratori

Agenzie  
formative/Università/Altro  
coinvolte

Tutte le informazioni saranno disponibili al seguente link:  
<https://www.caramiagigante.edu.it/intelligenza-artificiale-a->



scuola/?preview\_id=5726&preview\_nonce=095d1fcfd8&\_thumbnail\_id=-1&preview=true

Formazione di  
Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Tutte le informazioni saranno disponibili al seguente link:

[https://www.caramiagigante.edu.it/intelligenza-artificiale-a-](https://www.caramiagigante.edu.it/intelligenza-artificiale-a-scuola/?preview_id=5726&preview_nonce=095d1fcfd8&_thumbnail_id=-1&preview=true)

[scuola/?preview\\_id=5726&preview\\_nonce=095d1fcfd8&\\_thumbnail\\_id=-1&preview=true](https://www.caramiagigante.edu.it/intelligenza-artificiale-a-scuola/?preview_id=5726&preview_nonce=095d1fcfd8&_thumbnail_id=-1&preview=true)

## Titolo attività di formazione: Potenziamento delle competenze linguistiche

Tematica dell'attività di  
formazione

lingua inglese

Destinatari

Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Agenzie

formative/Università/Altro  
coinvolte

Partecipazione alla mobilità Erasmus.

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Partecipazione alla mobilità Erasmus.