



PROFESSIONALE  
ENOGASTRONOMIC  
e OSPITALITÀ ALBERGHIERA



PROFESSIONALE  
PER  
L'AGRICOLTURA



PROFESSIONALE  
SOCIO  
SANITARIO



TECNICO  
BIOTECNOLOGICO  
SANITARIO



TECNICO  
AGRARIO



ISTRUZIONE  
DEGLI  
ADULTI



OPERATORE  
DEL  
BENESSERE

## **Piano Triennale Offerta Formativa**

ISTITUTO ISTR.SUP - LEOPOLDO II DI LORENA

*Triennio 2019/20 - 2021/22*

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola ISTITUTO ISTR.SUP -  
LEOPOLDO II DI LORENA è stato elaborato dal collegio dei docenti nella  
seduta del 12/10/2021 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot.  
00211148 del 22/10/2019 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella  
seduta del 26/11/2021 con delibera n. 3*

*Anno scolastico di predisposizione:  
2021/22*

*Periodo di riferimento:  
2019/20-2021/22*



## INDICE SEZIONI PTOF

### LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 1.2. Caratteristiche principali della scuola
- 1.3. Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 1.4. Risorse professionali

### LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità desunte dal RAV
- 2.2. Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 2.3. Piano di miglioramento
- 2.4. Principali elementi di innovazione

### L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Traguardi attesi in uscita
- 3.2. Insegnamenti e quadri orario
- 3.3. Curricolo di Istituto
- 3.4. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 3.5. Iniziative di ampliamento curricolare
- 3.6. Attività previste in relazione al PNSD
- 3.7. Valutazione degli apprendimenti
- 3.8. Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



3.9. Piano per la didattica digitale  
integrata

## ORGANIZZAZIONE

- 4.1. Modello organizzativo
- 4.2. Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 4.3. Reti e Convenzioni attivate
- 4.4. Piano di formazione del personale docente
- 4.5. Piano di formazione del personale ATA

# LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

## ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

### Popolazione scolastica

#### Opportunità

Nel territorio della Maremma Toscana e zone limitrofe operano piccole e medie imprese del settore agricolo agriturismo-turistico ed enogastronomico e aziende di servizi. In taluni casi gli studenti si iscrivono con la prospettiva del ricambio generazionale nell'impresa-microimpresa familiare; per la maggior parte di coloro che intraprendono gli studi Professionali le aspettative iniziali sono rivolte ad un rapido ingresso nel mondo del lavoro. Altro è l'istruzione tecnica dove le famiglie scelgono anche in base a far acquisire ai figli una solida preparazione in ambito tecnico scientifico di indirizzo. E' soprattutto nel professionale che la pluralità-intesa come presenza di stranieri, DVA , DSA e BES diventa risorsa grazie anche a strategie messe in atto e a metodologie didattiche. Gli studenti, indistintamente dall'indirizzo frequentato, usufruiscono di sportelli d'ascolto per problematiche legate a disagi socio-economico-culturale ma anche per problematiche legate all'età adolescenziale. In base a dichiarazione ISEE ci sono numerose richieste di comodato d'uso dei libri di testo e fino ad adesso sono state soddisfatte tutte. Il rapporto studente/insegnante, in linea con il dato provinciale, vede la presenza ordinamentale di ore docente e ITP in compresenza in laboratorio; è sicuramente la presenza di docenti potenziati e sul sostegno che ha permesso interventi mirati.

#### Vincoli

Gli studenti provengono da tutta la provincia e da aree limitrofe. Le zone di provenienza sono, per la maggior parte, classificate come aree depresse (ob 2). Lo status socio economico e culturale delle famiglie degli studenti non è uniforme: ALTO nel Tecnico (40% della popolazione) e MEDIO BASSO/BASSO nel Professionale (60% della popolazione). Il 58% degli studenti del Professionale hanno conseguito licenza media con voto 6; nel Tecnico sono il 23,4 mentre la fascia con voto >8 è del 34,4% contro il 14,7% del Professionale. Per basso reddito (modello ISEE), nell'a.s. 2017-18 le richieste per il comodato d'uso gratuito dei libri di testo

(classi I,II,III) sono state per la quasi totalità concentrate sul Professionale. La quota di svantaggio si attesta sui valori nazionali (4%) ma anche qui non vi è uniformità tra Tecnico e Professionale. Nell'anno 2017-18 gli studenti con cittadinanza non italiana sono stati 10,36% nell'intera Istituzione ma con un'alta percentuale nel cod. GRRC00602C dove sale al 17,68% contro il 2,09 del tecnico. Anche il ritardo scolastico, che si attesta al 17% nell'istruzione tecnica e al 55% circa nell'istruzione professionale, conferma il divario esistente tra le utenze dell'Istituzione. Gli alunni DSA e altri BES sono invece distribuiti in modo piuttosto uniforme su tutti gli indirizzi e si attestano intorno all'11% dell'intera popolazione. Gli studenti DVA dell'Istituto, storicamente prediligono l'Istruzione professionale optando nell'ordine per i Servizi rurali 14% e Alberghiero 5,3%

## Territorio e capitale sociale

### Opportunità

La vocazione produttiva del territorio è prettamente ad indirizzo agrario, agroalimentare e turistico/ricettivo. La scuola ha tutti questi indirizzi ed ha nel tempo stretto rapporti significativi con le migliori realtà del tessuto produttivo sia per le strutture di trasformazione agro-alimentare; nel mondo agricolo in generale; nel settore dell'accoglienza turistica; nel settore del controllo della qualità alimentare. Grazie a questo e alla sinergia con gli enti locali la scuola ha potuto farsi promotrice per il PTP AGRICOLTURA e dell'ITS EAT che vanno ad interagire con il Polo per l'agroalimentare ed il laboratorio sulla qualità dei prodotti dell'agroalimentare che sorgerà a breve nei dintorni di Grosseto. La presenza, all'interno della scuola, del centro ricerche CRISBA, nato grazie alla sinergia tra scuola, enti locali e università, fornisce un ulteriore esempio di stretta collaborazione con il territorio. All'interno del PNSD la scuola realizzerà un laboratorio territoriale per l'occupabilità su locali provinciali. Con l'un. di Firenze e Provincia è realizzato un laboratorio (Naviglio) di estrazione. Nell'Istruzione professionale sono attivi percorsi leFP in sussidiarietà integrativa e complementare che rendono l'offerta formativa integrata e adeguata alla realtà socio economica locale. La collaborazione con ANPAL supporta con colloqui di orientamento studenti diplomati o "droup out".

### Vincoli

Il tasso di disoccupazione medio provinciale 7% è inferiore a quello regionale (8,5%); la realtà lavorativa sul territorio provinciale presenta aree di sofferenza sia per quanto riguarda il

lavoro dipendente che per quanto riguarda il lavoro autonomo. I nostri studenti, in particolare quelli del settore professionale, riescono, anche durante il percorso scolastico, a lavorare per brevi periodi, ma riscontrano evidenti difficoltà nel trovare un lavoro stabile. Questi dati sono oggi più evidenti essendosi significativamente ridotto il supporto che il Centro Impiego riusciva a dare ai ragazzi in uscita dall'istruzione. Gli studenti stranieri, sono di norma ben inseriti nel contesto scolastico e al tempo stesso, appartenendo alle fasce sociali più deboli, richiedono maggior interazione tra gli enti che lavorano nel settore sociale; le risposte che la scuola riceve a fronte di certi bisogni non sempre sono adeguate nei modi, tempi, opportunità. Le tre cittadinanze prevalenti su GR sono anche le più rappresentate a scuola (Romania, Albania, Moldava).

## Risorse economiche e materiali

### Opportunità

Tre edifici dell'Istituzione sono facilmente raggiungibili con i mezzi pubblici per gli utenti che arrivano dalla Provincia. Nel comune di Castiglione della Pescaia è presente l'Azienda agraria che la scuola ha in comodato d'uso. Dispone di propri mezzi (1 autobus da 50 posti, 1 pulmino da 9 posti, 1 furgone per il trasporto di alimenti e 1 auto) per gli spostamenti interni degli studenti. L'azienda, le serre attigue alla scuola, i numerosi laboratori supportano l'area professionalizzante di ciascun indirizzo e sono le 'palestre naturali' per realizzare curricula in linea con le nuove Linee Guida. Le connettività degli edifici scolastici sono state implementate grazie ai finanziamenti PON, rimangono due aule LIM e si è completata, con il secondo PON, in ogni classe, la dotazione di smart-TV da 50" in grado di connettersi a internet e in grado di supportare il docente nelle lezioni multimediali. La navigazione internet è resa sicura da un sistema di controllo. La scuola in autonomia invia flussi dati c/o il MIUR (progetto SIIS), INVALSI e AIE. Di recente è stato acquistato un laboratorio linguistico mobile. Per realizzare la propria OF accede a specifici fondi: PNSD- Laboratori territoriali per l'occupabilità; Regione-fondi FAMI- Scuola senza frontiere; Comune- Fondi PEZ; ex art 9CCNL-aree a forte processo immigratorio, POR-Rafforzamento Istituti Tec-Prof. Progetto MAW e rafforzamento PTP - INSIEME 4.0, PON sia FSE che FESR- Regione leFP. Partecipa assiduamente a bandi.

### Vincoli

Gli edifici dell'Istituzione, non certificati, sono stati costruiti negli anni 70 e attualmente sono bisognosi di manutenzione ordinaria e straordinaria. Molti locali necessitano di

manutenzione ordinaria e straordinaria su porte e infissi. Mancano spazi comuni per accogliere gli studenti pendolari che arrivano a scuola anche 30 minuti prima dell'inizio delle lezioni e che talvolta si devono trattenere per le iniziative di ampliamento dell'offerta formativa. Mancano locali per istituire nuovi laboratori o spazi alternativi. Nei laboratori le strumentazioni non sempre sono al passo con i tempi; la maggior vetustà si riscontra nell'azienda agraria che necessiterebbe di macchine agricole più moderne. E' stata allestita una cantina. Le nuove tecnologie e, in generale i laboratori di settore, risultano abbastanza in linea e di recente sono stati implementati e migliorate le connettività con fondi PON. Negli ultimi anni le due biblioteche non hanno più una figura di riferimento e sono sottoutilizzate.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

### ❖ ISTITUTO ISTR.SUP -LEOPOLDO II DI LORENA (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	GRIS00600C
Indirizzo	VIA DEI BARBERI GROSSETO 58100 GROSSETO
Telefono	0564484821
Email	GRIS00600C@istruzione.it
Pec	gris00600c@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.isislorena.eu

### ❖ LEOPOLDO II PROF.LE AGRICOLTURA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE
Codice	GRRRA00601C
Indirizzo	VIA DEI BARBERI GROSSETO 58100 GROSSETO

Indirizzi di Studio

- SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

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

**Totale Alunni** 130

❖ **LEOPOLDO II ENOGASTRONOMIA E SOCIO SAN (PLESSO)**

<b>Ordine scuola</b>	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
<b>Tipologia scuola</b>	IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI
<b>Codice</b>	GRR00602C
<b>Indirizzo</b>	VIA GIOLITTI,1 GROSSETO 58100 GROSSETO

**Indirizzi di Studio**

- SERVIZI SOCIO-SANITARI
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE
- OPERATORE DEL BENESSERE
- OPERATORE DEL BENESSERE
- TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI

**Totale Alunni** 606

❖ **LEOPOLDO II C.SO SERALE ENOGASTRONOMICO (PLESSO)**

<b>Ordine scuola</b>	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
<b>Tipologia scuola</b>	IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI
<b>Codice</b>	GRR00653V

**Indirizzo** VIA GIOLITTI N. 1 GROSSETO 58100 GROSSETO

**Indirizzi di Studio**

- SERVIZI SOCIO-SANITARI
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

❖ **LEOPOLDO II I.T. AGRARIO E BIOTECNOLOGICO (PLESSO)**

**Ordine scuola** SCUOLA SECONDARIA II GRADO

**Tipologia scuola** ISTITUTO TECNICO AGRARIO

**Codice** GRTA006018

**Indirizzo** VIA DE' BARBERI GROSSETO 58100 GROSSETO

**Indirizzi di Studio**

- CHIM. MATER. BIOTECN. - BIENNIO COMUNE
- AGRARIA, AGROAL. E AGROIND.-BIENNIO COM.
- BIOTECNOLOGIE SANITARIE
- GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
- VITICOLTURA ED ENOLOGIA

**Totale Alunni** 577

❖ **LEOPOLDO II I.T. AGRARIO (C.SO SERALE) (PLESSO)**

**Ordine scuola** SCUOLA SECONDARIA II GRADO

**Tipologia scuola** ISTITUTO TECNICO AGRARIO

**Codice** GRTA00650L

**Indirizzo** VIA DE' BARBERI GROSSETO 58100 GROSSETO

**Indirizzi di Studio**

- SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
- GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

## Approfondimento

### CENNI STORICI

L'istituzione scolastica, nata a seguito della Delibera Regionale in materia di programmazione della rete scolastica e al dimensionamento delle Istituzioni scolastiche autonome (DGRT n°40 del gennaio 2011), si è costituita con la fusione di due scuole che possiedono una grande tradizione in ambito pedagogico e didattico e che da sempre rivolgono attenzione alle richieste del territorio: l'I.S.I.T.P. "Leopoldo II di Lorena" e l'Istituto Professionale di Stato "Luigi Einaudi".

***I.S.I.T.P. Leopoldo II di Lorena:*** il 16/10/1938 iniziò la sua attività il Regio Istituto Tecnico Agrario con D.L. 2038 del 21/9/38 che doveva contribuire allo sviluppo agricolo della Maremma, appena risanata con le opere della Bonifica integrale del periodo successivo al primo conflitto mondiale, preparando tecnicamente gli operatori del settore agricolo. Il nuovo istituto iniziò l'attività in una sede di Follonica, ma già dall'a.s. 1940/41 il Ministero della Pubblica Istruzione trasferì la sede, per la sua centralità nei servizi di trasporto, nel capoluogo di Grosseto. Qui, presso un'ala della Scuola tecnica industriale (fuori Porta Vecchia), per la prima volta iniziarono le lezioni con tutte e cinque le classi. Venne acquistata anche un'estensione di terreno di 25 ha nella zona dell'attuale Cittadella dello studente da adibire ad azienda agraria dell'Istituto ed in essa venne edificata anche una casa colonica. Dopo il periodo della Seconda Guerra mondiale e dell'alluvione del 1944, in cui l'Istituto continuò a funzionare più o meno regolarmente, con la Riforma fondiaria del 1950, aumentò la richiesta di formazione culturale e professionale in campo agrario.

La disastrosa alluvione del 4/11/1966 distrusse completamente l'azienda, il cui ripristino fu possibile solo a partire dalla fine dell'a.s.1967/68. Intanto anche le ragazze cominciarono ad iscriversi all'ITAS: la prima allieva si diplomò nel 1969. La città di Grosseto alla fine degli anni Sessanta stava subendo una grande trasformazione urbanistica che portò alla costruzione della Cittadella

dello studente nei terreni dell'azienda agraria dell'ITAS e su tali terreni fu costruito anche l'edificio dell'attuale sede, in cui iniziò l'attività scolastica dall'a.s.1972/73. Per sopperire alla perdita dei terreni dell'azienda agraria l'Amministrazione Provinciale assegnò in dotazione all'Istituto, per la costituzione di una nuova azienda, 80 ha di terreno in località Macchiascandona nel Comune di Castiglione della Pescaia. Negli anni '80 l'istituto ebbe un boom di iscrizioni (dieci classi prime nel 1977/78) e si dovettero usare anche sedi secondarie per svolgere le lezioni. Sorse così la necessità di ampliare la sede e contemporaneamente anche quella di avere a disposizione altro terreno per le esercitazioni, oltre all'azienda di Macchiascandona. L'Amministrazione provinciale concesse anche una superficie di terreno attorno al plesso scolastico come dotazione territoriale per lo svolgimento delle esercitazioni. Su tale superficie nell'a.s.1982/83 fu costruita l'attuale serra climatizzata in ferro-vetro e tunnel serra dove vennero avviate colture intensive protette di tipo florovivaistico ed orticolo. Nel 1984 viene costruita una cantina per le esercitazioni di Industrie agrarie e dal 1985 furono impostate prove dimostrative di varie coltivazioni arboree (vite, fruttiferi, olivo) con collezioni di forme di allevamento e di specie e varietà diverse. In una piccola area adiacente al piazzale antistante l'Istituto è stata creata nel 2004 una collezione varietale con pomacee, drupacee, actinidia, mandorlo, noce da frutto e uve da tavola. E' entrato in funzione anche il laboratorio di micropropagazione vegetativa per la moltiplicazione rapida e l'allevamento in vitro di piante da destinare alle normali coltivazioni, alternativo alle tradizionali tecniche di riproduzione per seme e per talea. Dall'a.s.1998/1999, in ottemperanza alle norme relative al dimensionamento e riorganizzazione della rete scolastica (DPR 233/98) e a quelle relative all'autonomia scolastica, si è costituito l' "Istituto Statale di Istruzione Tecnica e Professionale Leopoldo II di Lorena" accorpando: Istituto Tecnico Agrario, l'Istituto Professionale, Agricoltura ed Ambiente di Rispecchia (ex sede distaccata del ISPAA Delpino di Roma), l'Istituto Professionale Statale Industria ed Artigianato-chimico biologico di Scansano (ex sede distaccata dell'IPSIA di Arcidosso).

***Istituto Professionale di Stato "Luigi Einaudi"***: L'Istituto, nato nel 1961 con la legge che istituiva i professionali in Italia come scuola di piccole dimensioni, si è trasformato nel tempo fino a proporsi come scuola d'avanguardia in tutta Italia, sia per le innovazioni didattiche che pedagogiche. La diversificazione dell'offerta formativa ha sempre di più innalzato il livello delle iscrizioni fino ad arrivare ad essere la scuola numericamente più grande nel territorio grossetano con un bacino di utenza che si estendeva anche alle aree marginali della provincia di Grosseto e per alcune frange anche alle province limitrofe (Livorno e Viterbo). Dall'anno scolastico 1995-96 fu istituito l'indirizzo alberghiero per rispondere alle esigenze del territorio fortemente vocato al turismo, mentre si consolidavano per numero di iscritti e per spirito di innovazione l'indirizzo Turistico e l'indirizzo Sociale. L'anno precedente era stata introdotta la prima sperimentazione di Educazione degli Adulti con un progetto incentivato dal Ministero del Lavoro che ha visto l'attivazione di percorsi di apprendimento differenziati: percorsi scolastici per il conseguimento del titolo di studio; percorsi finalizzati a favorire l'inserimento sociale e lavorativo di persone di recente immigrazione e/o a contenere il fenomeno dell'analfabetismo di ritorno; moduli finalizzati al conseguimento di competenze certificabili; corsi post-diploma, IFTS, corsi FSE, l'Istituto Einaudi ha fatto il grande balzo verso il Diploma on line. L'avvio del progetto pilota nell'a.s. 2006/07 è stato realizzato attraverso un protocollo d'intesa fra l'Amm.ne Provinciale di Grosseto, l'Ufficio Scolastico Provinciale e l'Istituto Einaudi. Il modello del Diploma on line, con atto deliberativo della Giunta Regionale Toscana n. 759 del 31 agosto 2009, è stato individuato come modello dell'Istruzione degli Adulti per l'intera regione. Nel novembre 2009, a Fiuggi, al Convegno dell'Istruzione degli Adulti, promosso dal MIUR, il progetto è stato inserito al primo posto dell'elenco delle buone pratiche educative sul territorio nazionale.

Negli ultimi dieci anni l'Istituto "Luigi Einaudi" è stato più volte individuato come sede per la sperimentazione della riforma del sistema dell'istruzione: Progetto Aliforti, Progetto '92, Autonomia scolastica, Progetto 2002. In particolare, attraverso l'attuazione del Progetto 2002 ha partecipato ad esp

erienze significative nell'ambito dell'organizzazione modulare degli insegnamenti e nelle iniziative di accoglienza e riequilibrio delle condizioni di educabilità degli allievi, ed ha mantenuto una connotazione fortemente orientativa, coerente con i principi fondamentali del complesso di norme sull'autonomia scolastica. Attraverso il Piano dell'Offerta Formativa, si è sempre inserito a pieno titolo nel sistema integrato di politiche per l'educazione, l'istruzione, l'orientamento, la formazione professionale e il lavoro ed, in questa direzione, ha instaurato nel tempo un rapporto collaborativo sempre più stretto con gli Enti locali ed con le diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti sul territorio.

#### LA SCUOLA OGGI

L'I.S.I.S. "Leopoldo II di Lorena", attraverso la propria offerta formativa, ampia e articolata, trova una matrice comune in due principi fondamentali per la moderna società della conoscenza: il forte legame con il territorio e quindi con l'ambiente e l'orientamento inteso come processo continuo.

Nella nuova realtà formativa sono confluiti l'I.S.I.T.P. "Leopoldo II di Lorena" che si fregiava a giusto titolo dell'appellativo di "Istituto Ambientale" per la sua capacità di promuovere attività strettamente connesse con lo sviluppo sostenibile, con la salvaguardia ambientale e con la conservazione delle specificità del territorio, e l'Istituto "Einaudi" che si è sempre impegnato nell'educazione degli studenti a comportamenti basati sul rispetto dell'ambiente, sull'alimentazione sana costituita da prodotti biologici e naturali, sulla valorizzazione dei prodotti tipici.

La nostra Istituzione scolastica si pone, oltre che come centro di istruzione secondaria, anche come centro di formazione professionale e come polo di formazione integrata superiore. Pertanto ben si identifica con il nome di Leopoldo II di Lorena in quanto identità educativa e culturale che affonda le sue radici nel territorio maremmano.

- ***Polo per l'industria e la trasformazione agroalimentare toscano***

Il Leopoldo II di Lorena è tra i soggetti promotori di questa importante iniziativa voluta dalla Regione Toscana e dalla Provincia di Grosseto. L'A.T.S. sottoscritta dalla scuola insieme ad altri soggetti istituzionali della regione, prevede l'istituzione di un polo a cui fanno riferimento Università, Provincia e aziende del settore agroalimentare e che avrà sede a Rispecchia nei locali dell'Azienda Regionale di Alberese. Il progetto si propone di mettere in atto una serie di strategie sul territorio per la valorizzazione dei prodotti del settore agroalimentare. Il Polo dovrà fornire servizi di supporto quali certificazione di processo e di prodotto, controllo e tracciabilità dei prodotti, formazione specialistica, ricerca, innovazione e trasferimento dell'innovazione.

- ***Istituto Tecnico Superiore-ITS***

L'Istituto è Scuola capofila della Fondazione "EAT Eccellenza agroalimentare toscana" fondata il 19 maggio 2015 per la Filiera Agroalimentare, Area Tecnologica: Made In Italy, Ambito: Sistema Agro-Alimentare. Della fondazione fanno parte 34 soci fondatori tra cui 9 scuole superiori della Toscana Agrari e non, due Università Toscane, La Fondazione ITS agroalimentare di Locorotondo, sette imprese tra cui una Banca, Conserve Italia ed altre imprese locali, tre enti locali, cinque agenzie formative, sette organizzazioni professionali e di categoria. La prima figura in uscita dal percorso formativo è il Tecnico Superiore Responsabile delle produzioni e delle trasformazioni Agrarie, Agro-alimentari ed Agro-industriali

- ***Polo Tecnico Professionale-PTP***

L'Istituto è Scuola capofila del Polo Tecnico Professionale "AGRI.CUL.TUR.A – Agribusiness, Cultura, Turismo e Apprendimento" del settore agroalimentare e turismo della Provincia di Grosseto, costituitosi a Grosseto con Accordo di Rete il 28 luglio 2014, rinnovato per il settennio 2017-2024. Del PTP fanno parte: scuole, agenzie formative, università, imprese, enti locali, associazioni di rappresentanza e altre associazioni. Il PTP partecipa alla sperimentazione sulle priorità che la Regione Toscana si è data con la DGRT 420/2014

partecipando a cinque tavoli di lavoro tematici:

- Apprendistato in alternanza scuola lavoro
- Modello duale
- Orientamento
- Didattica laboratoriale
- leFP a carattere complementare.

Il PTP grossetano si è dotato di una propria governance e di un proprio statuto; nella sua autonomia ha deciso di introdurre un ulteriore tavolo sperimentale sui Progetti Finanziati. Con il PROGETTO insieme 4.0 (POR- FSE REGIONE TOSCANA 2014-20) vengono poste in essere azioni a rafforzamento dei poli tecnico professionali.

- ***Il centro di ricerche scientifiche (C.R.I.S.B.A.)***

Il 12 Luglio 2010 è stato istituito presso l'ISITP (Istituto Statale per l'Istruzione Tecnica e Professionale) "Leopoldo II di Lorena" di Grosseto un Centro di Ricerche scientifiche denominato C.R.I.S.B.A.: Centro di Ricerche Strumenti Biotecnici nel settore Agricolo-forestale. Il Centro, realizzato con il patrocinio della Provincia di Grosseto, con il contributo della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e del Consorzio Agrario della Maremma Toscana, è composto da un laboratorio dotato delle più moderne apparecchiature scientifiche per lo studio della microbiologia del suolo, di un laboratorio per le colture cellulari vegetali in vitro e di una serra attigua di nuova concezione. Il C.R.I.S.B.A. è un'autonoma articolazione scientifica dell'ISITP regolata da uno statuto che ne definisce gli organi, le finalità e la gestione amministrativo-contabile.

In particolare sono organi del Centro: il Direttore, il Comitato Scientifico e il Consiglio Direttivo.

Il Comitato Scientifico riunisce illustri rappresentanti del panorama

scientifico toscano (Università di Pisa, Scuola Normale Superiore di Pisa e Scuola Superiore Sant'Anna), che grazie alle loro competenze garantiscono al Centro l'indispensabile consulenza tecnico-scientifica e la credibilità necessaria alla pubblicazione dei risultati ottenuti su riviste nazionali ed internazionali di settore.

Il Consiglio Direttivo ha invece la funzione principale di proporre gli indirizzi scientifici del C.RI.S.B.A. ed è composto dalle seguenti rappresentanze:

- § Provincia di Grosseto- Assessorato Sviluppo Rurale e Assessorato Ambiente
- § Consorzio Agrario della Maremma Toscana
- § Rappresentante legale ISIS Lorena
- § Direttore del C.RI.S.B.A.

Il C.RI.S.B.A. si propone come punto di riferimento per la ricerca, la sperimentazione e la divulgazione scientifica nel settore agricolo-forestale e ambientale del territorio grossetano.

Le attività di ricerca del Centro, molte delle quali già in corso di svolgimento con il supporto delle Università partners del progetto e con il coinvolgimento di aziende agricole provinciali, riguardano in particolar modo la sperimentazione di isolati microbici quali biofertilizzanti e biofitofarmaci nell'ottica di una agricoltura sostenibile, lo studio delle bioenergie, la tutela e valorizzazione della biodiversità locale a rischio di erosione genetica.

Il Centro nasce inoltre con l'intento di fornire il supporto scientifico necessario al superamento di specifiche problematiche territoriali che verranno segnalate da soggetti pubblici o privati operanti nel settore agricolo.

A queste importanti funzioni si aggiunge quella della divulgazione scientifica, fra le attività del C.RI.S.B.A. vi sono convegni, seminari e workshop con la

partecipazione dei massimi esperti accademici della ricerca scientifica in ambito agricolo-ambientale, con dibattiti sulle recenti acquisizioni scientifiche nei settori di studio alimentando il dibattito scientifico su temi sensibili e presentando le innovazioni tecniche applicabili alla realtà provinciale.

- **Le reti scolastiche:** rete di Ambito territoriale; rete delle scuole appartenenti al PTP; reti di scopo per progettazioni (es: PON, POR, FSE,.....) rete di scopo interna all'ambito territoriale 10 per la formazione, Rete con il CPIA di Grosseto.

## RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

<b>Laboratori</b>	Con collegamento ad Internet	12
	Chimica	2
	Enologico	1
	Fisica	1
	Informatica	3
	Scienze	1
	Serre	2
	Azienda Agraria	1
	Microbiologia e micropropagazione	1
	Anatomia e zootecnia	1
	Servizi ristorativi	10

	Metodologie operative	1
	Cantina	1
<b>Biblioteche</b>	Classica	1
<b>Aule</b>	Magna	2
<b>Strutture sportive</b>	Palestra	2
<b>Servizi</b>	Auto FIAT Doblò	
	Autobus 52 posti	
	Pulmino Traffic 9 posti	
	Furgone refrigerato	
<b>Attrezzature multimediali</b>	PC e Tablet presenti nei Laboratori	60
	PC e Tablet presenti nelle Biblioteche	40
	Smart TV presenti nelle classi	85

## Approfondimento

La nuova Istituzione è organizzata su due edifici scolastici, in più l'Istituto Manetti ospita tre classi del tecnico Agrario e tre classi dell'indirizzo estetico ; ha in comodato d'uso l'azienda agraria di Macchiascandona e gli spazi esterni all'edificio della Cittadella. Recentemente la Provincia le ha assegnato, nell'area della Cittadella, locali di ex ambulatori medici per realizzare gabinetti estetici.

### **- Azienda Agraria di Macchiascondona**

L'Azienda dell'Istituto si trova in località Macchiascondona nel Comune di Castiglione della Pescaia. L'Azienda, di proprietà della Provincia di Grosseto, faceva parte inizialmente della dotazione dell'Istituto Tecnico Agrario, attualmente, dopo l'accorpamento con gli altri Istituti, fa parte dei "laboratori didattici" in uso alla scuola.

L'Azienda ha una superficie complessiva di 85 ettari di cui 40 destinati a seminativo, altri 20 ettari circa a oliveto con complessive 2.000 piante e 5 ettari a vigneto. Un appezzamento vicino alla sede aziendale ospita una collezione di piante di olivo che fa parte della raccolta del germoplasma toscano ottenuto dalla collaborazione con il CNR di Firenze.

Il capitale fondiario è composto da alcuni fabbricati: rimessa attrezzi, magazzino, aula didattica, laboratorio per la produzione del vino e dell'olio. Il fondo è condotto da un insegnante dell'Istituto con l'aiuto di un assistente tecnico e di due addetti all'Azienda agraria; periodicamente gli studenti partecipano ai lavori di coltivazione e di trasformazione dei prodotti sotto la guida degli insegnanti, coadiuvati dagli assistenti tecnici. Lo scopo delle esercitazioni in Azienda è di avvicinare gli studenti alle attività pratiche, affrontare le problematiche concernenti l'organizzazione dei lavori, permettere di acquisire la manualità relativa alle operazioni di coltivazione.

Nell'ultimo anno è stato realizzato all'interno dei terreni dell'istituto un "Sentiero natura" con il posizionamento, su un percorso di 1,5 chilometri, di strutture didattiche, ecologiche e d'arredo. La realizzazione di tale struttura è stata valutata come significativa, dopo gli studi realizzati dagli esperti naturalisti della scuola, che hanno osservato, all'interno del perimetro aziendale, la presenza di specie animali e vegetali di particolare interesse. Del resto, la vicinanza alla zona umida della Diaccia-Botrona (3 Km in linea diaria), uno degli ecosistemi palustri più importanti del nostro paese, giustifica ampiamente le osservazioni, anche particolari (Cicogna bianca, Biancone) che sono state fatte.

Il Sentiero natura consente di poter decifrare le principali emergenze ambientali e agronomiche attraverso una rete di pannelli esplicativi e di cartelli, ed è a disposizione di tutte le scuole della provincia per favorire una fruizione scientifica o anche soltanto ludico-ricreativa.

L'Azienda è inoltre utilizzata per sperimentazioni agrarie con la collaborazione di vari

enti sia pubblici sia privati: l'ARSIA, la Regione Toscana, il CNR.

Anche l'area intorno all'Istituto costituisce una piccola Azienda Scolastica. Parte del terreno è destinato alle varie colture erbacee di pieno campo, mentre un'altra parte è occupata da un piccolo impianto con frutti di varie specie.

Di recente sta prendendo forma il Progetto di Agriturismo Sociale cui partecipano gli studenti DVA i quali vengono impegnati in attività di gestione dell'Azienda e di Accoglienza Turistica attraverso la programmazione e gestione di eventi specifici. Nell'ambito di questo progetto e, più in generale nell'ambito della "filiera corta", funziona in azienda un frantoio didattico che permette agli studenti di sperimentare la filiera olivicola dalla raccolta alla produzione. Da questo anno funziona anche un mulino didattico che permette di trasformare, in azienda, i grani antichi di nostra produzione. I prodotti della trasformazione vengono utilizzati per la preparazione di piatti tipici nelle cucine dell'Istituto Enogastronomico.

#### - **Le serre**

Presso l'Istituto sono presenti due serre, una in ferro e vetro, l'altra in ferro e materiale plastico. La serra in ferro e vetro è quella storica costruita successivamente agli edifici dell'Istituto. Ha una superficie complessiva di 450 metri quadri ed è adibita alle esercitazioni per la produzione e la coltivazione di piante per l'orto-florovivaismo. L'ambiente è riscaldato e vi sono bancali in cemento per le coltivazioni e tre bancali di radicazione con riscaldamento basale e nebulizzazione per la produzione di talee.

L'altra serra, recentemente realizzata, ha come indirizzo principale la sperimentazione sulle micorrize, simbiosi tra funghi e piante che favoriscono l'assorbimento da parte delle radici degli elementi nutritivi presenti nel substrato.

Nelle serre gli studenti acquisiscono le competenze tecniche e pratiche specialistiche di settore: produzione di talee, riproduzione dei bulbi, fertirrigazione, innesto di piante erbacee, produzione di piante da seme e altre operazioni agronomiche tipiche del vivaio. Anche in questi laboratori gli studenti operano accompagnati dagli insegnanti e da un assistente tecnico.

#### - **Il laboratorio di microbiologia e micropropagazione**

Gli studenti che operano in questo ambiente devono avere una corretta preparazione

teorica indispensabile per non essere semplici esecutori di tecniche imparate meccanicamente. Le operazioni pratiche richiedono massima attenzione alle condizioni ambientali per non inquinare i prodotti. E' importante che lo studente operi in maniera consapevole delle motivazioni delle tecniche adottate. Pertanto tutte le operazioni sono guidate dai docenti e da un assistente tecnico.

La micropropagazione è una tecnica che sfrutta la capacità che hanno alcune cellule vegetali di rigenerare l'intera pianta se esposte in particolari condizioni climatiche (temperatura, fotoperiodo, intensità luminosa) e in un ambiente sterile. Questa tecnica viene effettuata *in vitro*, all'interno cioè di contenitori sterili trasparenti (falconi e provette di vetro) nei quali viene posto un idoneo substrato nutritivo. In questo laboratorio si applica questa tecnica e, a partire da poche cellule, si riproduce la pianta da cui è stato fatto il prelievo.

#### **- I laboratori di chimica**

Nell'Istituto sono attualmente presenti due laboratori di chimica, uno a servizio delle classi dell'Istituto Tecnico Agrario e il Professionale per l'Agricoltura e l'altro per gli studenti del Tecnico Biotecnologico Sanitario. In ambedue i laboratori si possono fare esercitazioni comprendenti le analisi di chimica quantitativa e qualitativa, di chimica inorganica e organica. Il primo laboratorio è attrezzato specificatamente per l'analisi del terreno, delle acque irrigue, dei concimi e per le analisi di alcuni importanti matrici alimentari delle industrie agrarie: olio, vino, latte, aceto ecc. Le analisi sono effettuate secondo le Metodiche Ufficiali.

#### **- Estrattore Naviglio**

Il nuovissimo laboratorio, nato grazie alla collaborazione con la Provincia di Grosseto e il gruppo di ricerca del Laboratorio PHYTO LAB (Pharmaceutical, Cosmetic, Food supplement Technology and Analysis) dell'Università degli Studi di Firenze, che si occupa dello sviluppo dei metodi di estrazione, frazionamento, isolamento e caratterizzazione, mediante tecniche cromatografiche e fotodensitometriche, di sostanze naturali con proprietà antiossidanti di interesse per i settori biomedico, alimentare, cosmetico e agroindustriale. Il laboratorio si inserisce perfettamente nelle attività in

simulazione di impresa che la scuola si propone di realizzare. Gli studenti possono pertanto sperimentare l'estrazione di essenze per la preparazione/produzione di saponi e di cosmetici, nel contesto delle attività didattiche/laboratoriali di Chimica.

#### **- la cantina**

La cantina dell'Istituto Leopoldo II di Lorena verrà realizzata in un capannone messo a disposizione dalla Provincia poco distante dalla sede scolastica di via De' Barberi, precisamente in via Bellucci.

Il locale, della superficie di 80 metri quadri è dotato di tutte le attrezzature necessarie per svolgere le attività di vinificazione con e senza macerazione.

L'impianto è costituito da moderne attrezzature enologiche che consentiranno di effettuare la produzione di vini di varie tipologie e completata da un laboratorio di analisi che permetterà di monitorare

tutto il processo produttivo in ogni sua fase.

#### **- Il laboratorio di fisica**

Nella sede della Cittadella si trova un ampio e ben attrezzato laboratorio dove vengono regolarmente svolte esercitazioni di fisica per le classi del biennio.

#### **- I laboratori di Scienze**

Nella sede della Cittadella sono presenti due laboratori, utilizzati sia dalle classi del Tecnico Agrario e del Professionale per l'Agricoltura sia dagli studenti del Tecnico Biotecnologico Sanitario. Le attività svolte riguardano l'allestimento e l'osservazione di preparati sia al microscopio ottico che allo stereo microscopio. Entrambi i locali sono ampi e i banconi possono ospitare postazioni per la classe completa. Qui vengono svolte esercitazioni di Scienze Agrarie, di Zootecnia, di Istologia e Anatomia umana. Le attrezzature comprendono oltre ai microscopi per gli alunni due stereo microscopi e un microscopio ottico dotato di telecamera collegata con uno schermo e un microtomo per realizzare preparati istologici. Il materiale di osservazione comprende

numerosi plastici relativi alla cellula, alla botanica e al corpo umano e una importante raccolta relativa ai tessuti del corpo umano, su cui vengono svolte le esercitazioni di Istologia degli studenti del Tecnico Sanitario. Il laboratorio di Anatomia si è ulteriormente arricchito grazie all'acquisto di un kit completo per eseguire esperienze sui sensi.

#### **- *I laboratori di informatica***

Tutto l'Istituto è collegato in rete. Due laboratori d'informatica sono situati presso la sede della Cittadella sono dotati di computer con collegamento internet, di stampanti in rete e di altra strumentazione necessaria per il montaggio video ed elaborazione fotografica, inoltre tre proiettori permettono di visualizzare collettivamente gli elaborati sui vari programmi anche in aula. Nel laboratorio si tengono i corsi e gli esami per l'ECDL. Il laboratorio situato nella biblioteca è attrezzato anche per esercitazioni linguistiche. Anche la sede di via Meda, interamente cablata, è dotata, oltre che dei laboratori con postazioni PC, destinate alle esercitazioni di ricevimento, di un laboratorio polifunzionale informatico-linguistico attrezzato con 25 postazioni e videoproiettore ed un laboratorio LIM. Con l'attuazione di due progetti PON approvati è stata incrementata la digitalizzazione. Il laboratorio mobile completa la dotazione informatica e linguistica

#### **- *Le palestre***

Le due palestre dell'Istituto hanno dimensioni regolamentari per il gioco della pallavolo e della pallacanestro e sono dotate di spogliatoi maschili e femminili. Quattro classi utilizzano la palestra messa a disposizione dall'Istituto Manetti. Gli studenti possono praticarvi attività curriculari ed extracurriculari, anche nel pomeriggio, legate ai gruppi sportivi dell'Istituto. In più, oltre le varie attrezzature per varie attività sportive, la palestra è dotata di otto campi da tennis tavolo con i quali è possibile anche organizzare tornei scolastici.

#### **- *I laboratori dei Servizi Ristorativi***

Nella sede di via Meda sono presenti numerosi laboratori specifici per le discipline professionali dei tre settori. Gli ambienti sono completamente

attrezzati e le strumentazioni specifiche sono le più avanzate. Nei laboratori si effettuano le esercitazioni pratiche con simulazioni reali dei servizi di cucina, pasticceria, allestimento della sala, caffetteria, servizi di bar....

Settore enogastronomia

Ø 1 laboratorio di cucina completamente rinnovato

Ø 1 laboratorio di pasticceria

Ø 2 laboratori dimostrativi

Settore servizi di sala e vendita

Ø 2 laboratori di bar

Ø 1 sala dei ricevimenti

Settore accoglienza turistica

Ø 2 back office

Ø 1 front desk

### ***- I laboratorio di Metodologie Operative***

Gli studenti dell'indirizzo socio sanitario possono svolgere le esercitazioni pratiche nel laboratorio di metodologie operative dove si realizzano attività creative e di manipolazione con materiale strutturato e/o di recupero. Nel laboratorio si simulano anche tecniche di animazione sociale, ludico motorie.

#### ***- Il laboratorio Polifunzionale di tecniche estetiche e tecniche di massaggio***

E' un pluri-laboratorio, costituito da cinque locali strutturati come veri e propri gabinetti estetici, dove gli studenti dell'indirizzo operatore/tecnico del benessere-estetiste possano svolgere le esercitazioni pratiche sia di trucco, mani e unghie, massaggi viso e corpo.

### - **Laboratorio Territoriale**

L'Istituto è risultato destinatario di fondi per la realizzazione di un laboratorio territoriale; la Provincia, partner di progetto, ha individuato i locali da destinare al Laboratorio e a breve saranno realizzate le prime azioni previste dal progetto.

#### Fabbisogno di strutture

- Adeguamento di un laboratorio cucina a singole postazioni per almeno 20 studenti
- Adeguamento dei laboratori di chimica
- Per lo svolgimento di tutte le attività risulta indispensabile reperire almeno 12 locali tra aule e laboratori, tenuto conto che attualmente l'Istituto utilizza un'ala di un Istituto attiguo

## RISORSE PROFESSIONALI

Docenti	167
Personale ATA	48

# LE SCELTE STRATEGICHE

## PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV

### Aspetti Generali

*Lo scopo fondamentale della scuola è di formare persone consapevoli di sé, delle proprie attitudini e dei valori della società civile.*

*L'Istituto si propone di realizzare il successo scolastico e formativo del più alto numero possibile di studenti, agendo nella consapevolezza della centralità della persona, ovvero, valorizzando le attitudini e le capacità di ciascuno, tenendo conto delle differenze culturali, delle situazioni di svantaggio sociale, delle difficoltà di apprendimento e della disabilità.*

*Il Leopoldo II di Lorena si pone come obiettivo finale la formazione di cittadini ancorati ai valori sociali e deontologici, in grado di esprimere le proprie competenze tecnico professionali con la possibilità di spenderle sia sul mercato del lavoro che nei percorsi di istruzione superiore ed universitaria.*

*In linea con la mission della scuola, in rapporto alle debolezze emerse dall'Autovalutazione di Istituto e in considerazione alla complessità delle caratteristiche dei nostri studenti, lo "Star bene a scuola" divento elemento necessario e filosofia trainante per tutte le azioni messe in atto all'interno dell'Istituto.*

### PRIORITÀ E TRAGUARDI

#### Risultati Scolastici

Priorità
----------



Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di Miglioramento

**Traguardi**

Aumentare almeno del 10 % gli ammessi alle classi successive nel triennio dell'Istituto Tecnico Agrario (dal 77,9% alla media nazionale di 87,6%). Adeguare alle medie nazionali gli abbandoni (1,5% Professionale; 0,5% Tecnico) e i trasferimenti in corso d'anno del Professionale da 2,1% a 1,5%.

**Priorità**

Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di Miglioramento

**Traguardi**

Aumentare almeno del 10 % gli ammessi alle classi successive nel triennio dell'Istituto Tecnico Agrario (dal 77,9% alla media nazionale di 87,6%). Adeguare alle medie nazionali gli abbandoni (1,5% Professionale; 0,5% Tecnico) e i trasferimenti in corso d'anno del Professionale da 2,1% a 1,5%.

**Priorità**

Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di Miglioramento

**Traguardi**

.Aumentare almeno del 10 % gli ammessi alle classi successive nel triennio dell'Istituto Tecnico Agrario (dal 77,9% alla media nazionale di 87,6%). Adeguare alle medie nazionali gli abbandoni (1,5% Professionale; 0,5% Tecnico) e i trasferimenti in corso d'anno del Professionale da 2,1% a 1,5%.

**Priorità**

Creare le premesse per esiti finali (v anno) in linea con le medie

**Traguardi**

Mantenere i risultati degli esiti finali delle classi V già in miglioramento rispetto alle medie nazionali (2,6% di votazioni con 100 e lode nel Tecnico contro lo 0,6 MN e 0,9 del Professionale rispetto allo 0,2 MN). Adeguare gli ammessi alle classi IV nel Tecnico alle medie nazionali (da 77,9% a 87,6%) e gli ammessi alla classe V nel Professionale (da 76,9% a 87,1%).

**Risultati Nelle Prove Standardizzate Nazionali**



**Priorità**

Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico

**Traguardi**

Adeguare i risultati nelle prove nazionali di tutte le classi del Tecnico aumentando le medie di Italiano (del 6%) e Matematica (del 15%). Adeguare i risultati nelle prove nazionali di tutte le classi del Professionale aumentando le medie di Matematica (del 3%).

**Priorità**

Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico

**Traguardi**

Adeguare i risultati nelle prove nazionali di tutte le classi del Tecnico aumentando le medie di Italiano (del 6%) e Matematica (del 15%). Adeguare i risultati nelle prove nazionali di tutte le classi del Professionale aumentando le medie di Matematica (del 3%).

**Priorità**

Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico

**Traguardi**

Adeguare i risultati nelle prove nazionali di tutte le classi del Tecnico aumentando le medie di Italiano (del 6%) e Matematica (del 15%). Adeguare i risultati nelle prove nazionali di tutte le classi del Professionale aumentando le medie di Matematica (del 3%).

**OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15)**

**ASPETTI GENERALI**

**I valori**

I valori che guidano il “Leopoldo II di Lorena” sono:



- La solidarietà e il rispetto dei diritti umani
- La convivenza civile e il rispetto reciproco
- La libertà di esprimersi e realizzarsi
- La tutela dell'ambiente attraverso l'educazione a comportamenti che vanno dallo sviluppo sostenibile alla sana alimentazione ai corretti stili di vita.

### **La vision e la mission**

Lo scopo fondamentale della scuola è di formare persone consapevoli di se, delle proprie attitudini e dei valori della società civile.

Il Leopoldo II di Lorena si pone come obiettivo finale la formazione di cittadini ancorati ai valori sociali e deontologici, in grado di esprimere le proprie competenze tecnico professionali con la possibilità di spenderle sia sul mercato del lavoro che nei percorsi di istruzione superiore ed universitaria.

Per raggiungere questi obiettivi la scuola consolida i propri curricoli e si impegna ad allestire nuovi e innovativi ambienti di apprendimento per fare dell'ambiente scuola, oltre che un luogo di

apprendimento anche un luogo di cultura, aggregazione e integrazione aperto non solo agli studenti ma a tutto il territorio.

### **Aree strategiche**

La scuola intende perseguire questi obiettivi attraverso la formazione del personale, l'azione didattica e l'innovazione metodologica ma anche attraverso le attività progettuali rivolte all'accoglienza, al recupero, alla valorizzazione delle eccellenze, ai percorsi PCTO, all'orientamento e all'inclusione. Priorità di fondo rimane lo star bene a scuola, arma principale nella lotta contro la dispersione.

### **OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA**

- 1 ) 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

2 ) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

3 ) 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

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

5 ) 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

6 ) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

7 ) 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

8 ) 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

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



10 ) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

11 ) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

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

13 ) definizione di un sistema di orientamento

## PIANO DI MIGLIORAMENTO

### ❖ STAR BENE A SCUOLA

#### Descrizione Percorso

Il progetto si focalizza sull'area di processo "AMBIENTI DI APPRENDIMENTO". Riteniamo infatti che creando ambienti di apprendimento favorevoli allo sviluppo di competenze negli alunni si possa rispondere efficacemente non solo alle priorità emerse dal RAV, ma anche, trasversalmente, sulle altre aree dove sono state evidenziati punti di debolezza.

Il piano si articola su tre dimensioni: organizzativa, metodologica, relazionale ed è pensato per agire sia sugli studenti che sul personale docente:

Area organizzativa: migliorare la fruibilità dei laboratori, riorganizzare l'orario scolastico anche in relazione ai percorsi di PCTO

Area metodologica: promuovere attività di formazione dei formatori sui temi di PCTO e didattica laboratoriale.

Area relazionale: condividere le regole attraverso un processo di presa di coscienza e di assunzione di responsabilità da parte di tutte le componenti.

Pertanto si prevede:

*L'implementazione di un sistema di monitoraggio che ci permetta di misurare il processo*



attraverso indicatori quali: la rilevazione delle frequenze, report su assenze, ingressi/uscite, n. di verifiche effettuate rispetto alle programmate e, per studenti BES, la rilevazione del rispetto dei PDP; correlazioni tra voto e frequenza; comportamenti e note; profitto relativo a discipline oggetto di prove standardizzate nazionali

La condivisione di regole e procedure: schede di formazione/informazione a cura del nucleo interno di Autovalutazione con destinatari i docenti della scuola.

Azioni nei Dipartimenti rivolte a: programmare per competenze, adottare/implementare nuove metodologie didattiche, impostare il curricolo verticale, elaborare le prove comuni

Formazione del personale in riferimento alle aree di attinenza al progetto (resilienza, metodologie didattiche...)

Utilizzo strategico delle risorse: attraverso l'utilizzo dell'organico dell'Autonomia e delle FS ma anche grazie a collaborazioni con il territorio e con specifiche professionalità

Contrasto alla dispersione e alle frequenze saltuarie e orientamento attraverso: socializzazione al lavoro veicolata dall'attività di PCTO; creazione di laboratori dove lavorare, a classi aperte, anche con gli studenti diversamente abili e con gli studenti *peer educator*; potenziamento delle attività laboratoriali; utilizzo delle nuove tecnologie per la gestione della lezione, produzione e condivisione di materiali; Progetti Erasmus.

Contrasto al disagio socio culturale attraverso: supporto a problematiche adolescenziali e/o relazionali/culturali con sportelli di ascolto tenuti da professionisti interni e psicologi esterni, attuazione di progetti di inclusione, apporto delle iniziative del CTI (centro territoriale inclusione) di cui siamo capofila.

Miglioramento degli esiti nelle prove standardizzate nazionali attraverso: prove comuni; gara di matematica e partecipazione Olimpiadi; Corso di scacchi

**"OBIETTIVI DI PROCESSO COLLEGATI AL PERCORSO"**

**"OBIETTIVI DI PROCESSO" CURRICOLO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE**

**"Obiettivo:"** Condivisione della progettazione per classi parallele ed elaborazione di prove parallele almeno per le discipline oggetto di prove INVALSI

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Creare le premesse per esiti finali (v anno) in linea con le medie

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico

**"OBIETTIVI DI PROCESSO" AMBIENTE DI APPRENDIMENTO**

**"Obiettivo:"** Creare ambienti di apprendimento favorevoli allo sviluppo di competenze negli alunni agendo sulle dimensioni organizzativa, metodologica, relazionale nella prospettiva dello star bene a scuola

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di Miglioramento

**"Obiettivo:"** Gli ambienti di apprendimento saranno implementati anche attraverso le attività dei PON finanziati

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di

Miglioramento

**"OBIETTIVI DI PROCESSO" INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE**

**"Obiettivo:"** Superamento delle situazioni di disagio e piena integrazione degli alunni BES e stranieri. Corretta applicazione dei Piani personalizzati all'interno dei Consigli di classe. Valorizzazione delle eccellenze

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di Miglioramento

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Creare le premesse per esiti finali (v anno) in linea con le medie

» **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**

Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico

**"OBIETTIVI DI PROCESSO" CONTINUITA' E ORIENTAMENTO**

**"Obiettivo:"** Formazione mirata dei docenti negli ambiti di interesse. Maggiore efficacia dell'operatività delle riunioni dipartimentali con prodotti facilmente verificabili.

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di Miglioramento

» **"Priorità" [Risultati scolastici]**

Creare le premesse per esiti finali (v anno) in linea con le medie

- » **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**  
Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e  
proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico

#### **"OBIETTIVI DI PROCESSO" ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA**

**"Obiettivo:"** Formazione mirata dei docenti negli ambiti di interesse.  
Maggiore efficacia dell'operatività delle riunioni dipartimentali con  
prodotti facilmente verificabili.

##### **"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

- » **"Priorità" [Risultati scolastici]**  
Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle  
frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di  
Miglioramento
- » **"Priorità" [Risultati scolastici]**  
Creare le premesse per esiti finali (v anno) in linea con le medie
- » **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**  
Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e  
proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico

#### **"OBIETTIVI DI PROCESSO" SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE**

**"Obiettivo:"** Migliore utilizzo dell'organico del potenziamento per  
rafforzare l'azione didattica

##### **"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

- » **"Priorità" [Risultati scolastici]**  
Creare le premesse per esiti finali (v anno) in linea con le medie
- » **"Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]**  
Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e  
proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico



**"OBIETTIVI DI PROCESSO" INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI  
CON LE FAMIGLIE**

"Obiettivo:" Maggiore coinvolgimento della famiglia nel processo educativo diffondendo e incoraggiando l'utilizzo del registro elettronico e nella partecipazione agli incontri istituzionali.

**"PRIORITÀ COLLEGATE ALL'OBIETTIVO"**

» "Priorità" [Risultati scolastici]

Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di Miglioramento

» "Priorità" [Risultati nelle prove standardizzate nazionali]

Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: IMPLEMENTAZIONE DI NUOVE METODOLOGIE  
DIDATTICHE**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/09/2022	Docenti	Docenti Genitori Consulenti esterni Associazioni

**Responsabile**

Azioni previste	Soggetti coinvolti	Tempi	Obiettivi
Attività di formazione su	Docenti/ formatori	Tutto l'anno	Migliorare la

nuove metodologie didattiche	est./rete/ fondazione		didattica
Attività di formazione su inclusività	Docenti/ FS/ formatori est./fondazione	Tutto l'anno	Sensibilizzare alle tematiche di Cittadinanza e Costituzione
Programmazione in verticale per competenze prevedendo nuove metodologie	Dipartimenti suddivisi in gruppi variabili in funzione dell'obiettivo	Ottobre	Migliorare la didattica
Simulazione prove di esame	CdC / studenti	Pentamestre	Preparazione agli Esami di Stato
Potenziamento di attività didattiche alternative alla lezione in classe	CdC indirizzi professionali / studenti	Tutto l'anno	Aumentare la motivazione
Giochi di Archimede – gare di Matematica	Cdc/referenti/ studenti	Tutto l'anno	
Olimpiadi della Chimica	Cdc/referenti/ studenti	Tutto l'anno	
Torneo di scacchi	Cdc/referenti/ studenti	Tutto l'anno	
Progetti Erasmus	Cdc/referenti/ studenti	Tutto l'anno	Aumentare la motivazione e offrire un ambiente favorevole all'apprendimento
Miglioramento della	Staff di presidenza/	Tutto l'anno	Aumentare la

fruibilità dei laboratori: elaborare un'orario/rielaborare ed esporre il regolamento/controllare e documentare lo stato di aule e laboratori quotidianamente/ chiudere a chiave i locali dopo le pulizie	Referenti/personale ATA		motivazione e offrire un ambiente favorevole all'apprendimento
Attività pomeridiane	Referenti alle attività / studenti	Tutto l'anno	Aumentare la motivazione e coinvolgimento degli studenti in attività aggreganti

### Risultati Attesi

90% del personale docente a T.I formato;

**Introduzione di metodologie di didattica inclusiva: almeno 60% dei docenti di ogni CdC con alunni con BES; Eliminare le differenze fra classi parallele in relazione all'offerta didattica; miglioramento esiti; Adeguare i risultati nelle prove nazionali di tutte le classi del Professionale aumentando le medie di Matematica (del 3%). Migliorare gli esiti nella lingua straniera; Adeguare alle medie nazionali gli abbandoni (1,5% Professionale; 0,5% Tecnico) e i trasferimenti in corso d'anno del Professionale da 2,1% a 1,5%.**

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: ORIENTAMENTO E SPORTELLO DIDATTICO**

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
01/09/2022	Studenti	Docenti
	Genitori	Consulenti esterni
		Associazioni

**Responsabile**

Azioni previste	Soggetti coinvolti	Tempi	Obiettivi
Implementazione sportello di ascolto	FS/figure esterne/famiglie/studenti	Tutto l'anno	Prevenire insuccesso e abbandono
Nuova presentazione per le scuole medie	FS/gruppo di lavoro/studenti	Ottobre	Miglioramento dell'immagine della scuola e migliorare il senso di appartenenza degli studenti dell'Istituto
Istituzione di una pagina facebook istituzionale	FS/ gruppo di lavoro	Tutto l'anno	Miglioramento dell'immagine della scuola e migliorare il senso di appartenenza degli studenti dell'Istituto
Progetti di PCTO: revisione modulistica, normativa, valutazione competenze	Dipartimenti suddivisi in gruppi variabili in funzione dell'obiettivo /gruppo di	Ottobre	Adeguamento alla nuova normativa/ Prevenire

	lavoro/referenti/ Fondazione		insuccesso e abbandono
Valorizz. del merito scolastico: partecipaz. a gare/ borsa di studio F. Mannelli/ corso CRISBA/Premi Accademie/Erasmus	Cdc/Fondazione /DSGA/Ist. bancari/ studenti	Tutto l'anno	Promuovere il merito

**Risultati Attesi**

Adeguare alle medie nazionali gli abbandoni (1,5% Professionale; 0,5% Tecnico)

Adeguare alle medie nazionali gli abbandoni (1,5% Professionale; 0,5% Tecnico);

Aumento delle eccellenze negli esiti di uscita del 50% in tutti gli indirizzi

**ATTIVITÀ PREVISTA NEL PERCORSO: MAGGIORE CONDIVISIONE DELLE REGOLE**

Destinatari	Soggetti Interni/Esterni Coinvolti
Docenti	Docenti
ATA	ATA
Studenti	Studenti
Genitori	Genitori
	Consulenti esterni

**Responsabile**

Azioni previste	Soggetti coinvolti	Tempi	Obiettivi
Revisione/pubblicazione dei regolamenti	Staff di presidenza	Novembre	Promuovere la consapevolezza e applicazione del regolamento / sanzioni
Revisione/ pubblic. delle schede informative	Staff di presidenza /Gruppo di lavoro	Novembre	Definire i compiti attraverso un mansionario informativo su piattaforma
Pubblicazione / esposizione funzionigramma	Staff di presidenza	Novembre	
Progetti di Cittadinanza Attiva	FS/dipartimenti/referenti/Cdc/enti esterni/studenti	Tutto l'anno	Promuovere la consapevolezza delle regole sociali

### Risultati Attesi

Riduzione del n. dei provvedimenti disciplinari (-50% nel biennio dei professionali; - 20% biennio ITA); Diffusione della consapevolezza dei propri compiti fra il personale docente e ATA; Riduzione del n. dei provvedimenti disciplinari (-50% nel biennio dei professionali; -20% biennio ITA)

## PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

### SINTESI DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE INNOVATIVE

#### APERTURA POMERIDIANA

Al fine di contrastare la dispersione e di favorire la motivazione degli studenti, il



nostro Istituto si propone di potenziare l'apertura pomeridiana partecipando a specifici progetti per rendere possibile l'attuazione di attività extracurricolari, oltre che per il sostegno degli alunni più deboli, per la valorizzazione delle eccellenze.

### **POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE MATEMATICO-LOGICHE SCIENTIFICHE E LINGUISTICHE**

Nella prospettiva di migliorare i risultati delle prove invalsi, e allineare gli stranieri, attraverso i corsi di Italiano L<sub>2</sub> ai programmi delle classi. Per quanto riguarda la lingua Inglese le attività sono rivolte non solo agli studenti ma anche ai docenti attraverso corsi di diverso livello nella prospettiva di implementare il CLIL (*Content language integrated learning*). Per gli studenti vengono organizzati *stage* all'estero relativi ai progetti Erasmus, corsi con docenti madrelingue di preparazione alle certificazioni PET e FIRST; per le altre lingue della comunità europea la scuola impiega parte dell'organico del potenziamento. E' ormai consolidato il progetto, su adesione volontaria delle famiglie, di potenziamento della lingua inglese (due ore settimanali di lettrice madre-lingua).

### **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: l'educazione all'autoimprenditorialità; la prevenzione, relativamente ad ogni forma di discriminazione; il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati; curriculum di educazione Civica.

### **INIZIATIVE PER VALORIZZARE IL MERITO SCOLASTICO**

Dall'a.s. 2014-15 è stata istituita una borsa di studio intitolata al prof. Franco Mannelli da conferire agli alunni più meritevoli del III anno con la seguente modalità: vengono selezionati i primi due alunni di ciascun indirizzo di studio dell'Istituto che allo scrutinio finale hanno ottenuto le pagelle più meritevoli. Il primo premio è una somma di 300 euro da spendere in formazione (libri, approfondimenti linguistici...); il secondo premio consiste nell'attuazione di un pomeriggio di formazione presso il centro di ricerca CRISBA



da concordare all'interno dell'anno scolastico.

Sono previste inoltre borse di studio da spendere in corsi di formazione per gli alunni meritevoli, istituite da enti pubblici e privati. La scuola promuove la partecipazione a concorsi e vi accompagna gli studenti più meritevoli.

#### **PERCORSI SULLE TECNICHE DI PRIMO SOCCORSO**

La scuola organizza ogni anno corsi di formazione rivolti agli studenti e a tutto il personale, docenti ed ATA e in particolare: corso base di Primo soccorso, corso per addetti al Primo Soccorso per Aziende ed Enti Pubblici, BLS- Basic Life Support: rianimazione cardiopolmonare. Formazione per studenti e personale in materia di sicurezza con le modalità previste dal D. Lg.vo 81/2008.

#### **INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALLA PARITA' TRA I SESSI**

Sono previsti corsi promossi dalla ASL sull'educazione alla parità tra i sessi, sulla prevenzione di qualunque forma di discriminazione. Anche il progetto teatro, che la scuola realizza a classi aperte con l'obiettivo di includere studenti DVA, si orienta verso tematiche di parità di sesso e di prevenzione delle violenze, nel rispetto della parità uomo/donna

#### **CONTRASTO AL BULLISMO E AL CYBERBULLISMO**

Ad oggi è attiva una stretta collaborazione con polizia, polizia postale e carabinieri per interventi preventivi o su specifici casi individuati. L'ASL e ordini di psicologi collaborano con la scuola. In particolare i progetti ASL prevedono formazione contemporanea di docenti e tramite quest'ultimi di studenti. La scuola sta mettendo in atto tutte le iniziative previste dalla Legge n. 71/2017 recante *"Disposizioni a tutela dei minori per la prevenzione ed il contrasto del fenomeno del cyberbullismo"*

#### **LA MIA SCUOLA ACCOGLIENTE**

Sono previste iniziative per l'abbellimento dei locali della scuola e, da parte degli alunni, delle aule

### **❖ AREE DI INNOVAZIONE**

#### **RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE**



Nel dicembre 2019 è stato redatto il Bilancio sociale e ci si ripropone di mantenerlo aggiornato e di utilizzarlo come strumento di condivisione per il personale interno e gli stakeholders.

**PROGETTI A CUI LA SCUOLA HA PARTECIPATO:**

---

Altri progetti

---

E-twinning

---

# L'OFFERTA FORMATIVA

## TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

**SECONDARIA II GRADO** - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
LEOPOLDO II ENOGASTRONOMIA E SOCIO SAN	GRRC00602C
LEOPOLDO II C.SO SERALE ENOGASTRONOMICO	GRRC00653V

### A. SERVIZI SOCIO-SANITARI

#### Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

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

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

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

comunicativi e

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo

- utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del

territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità.

- gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione

autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.

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

per promuovere reti territoriali formali ed informali.

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

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

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

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

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

- facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati.
- utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo.
- raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi.

## **B. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - 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

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

## **C. ACCOGLIENZA TURISTICA - 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 turistico-alberghiera.
  - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
  - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
  - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
  - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
  - utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
  - adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
  - promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
  - sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale

e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

#### **D. 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

**E. PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE**

**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 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.
- 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.

**SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO AGRARIO**

ISTITUTO/PLESSI	CODICE SCUOLA
LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO	GRTA006018
LEOPOLDO II I.T. AGRARIO (C.SO SERALE)	GRTA00650L

## **A. SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**

### **Competenze comuni:**

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

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

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

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo

- definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
- collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.
- assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.
- interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le previsioni previste per i processi adattativi e migliorativi.
- organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.
- prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.
- operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.
- operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.
- prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.
- collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.

## **B. BIOTECNOLOGIE SANITARIE**

### **Competenze comuni:**

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica

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

**Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo

- acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un

fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate.

- individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali.

- utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi

e le loro trasformazioni.

- essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, nel contesto culturale e sociale

in cui sono applicate.

- intervenire nella pianificazione di attività e controllo della qualità del lavoro nei processi chimici e

biotecnologici.

- elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio.

- controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza.

Nell'articolazione "Biotecnologie sanitarie" vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze

relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e

anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e

alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva.

## **C. 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.

#### **D. VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

##### **Competenze comuni:**

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica

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

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

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

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

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

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

permanente.

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

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti

e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.

- organizzare attività produttive ecocompatibili.

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

tracciabilità e sicurezza.

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

riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.

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

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

agricole integrate.

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

ambientali e territoriali.

- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

## **SECONDARIA II GRADO - TIPOLOGIA: IST PROF PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE**

<b>ISTITUTO/PLESSI</b>	<b>CODICE SCUOLA</b>
LEOPOLDO II PROF.LE AGRICOLTURA	GRRRA00601C

### **A. SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**

#### **Competenze comuni:**

- competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
  - stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
  - utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
  - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
  - padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi

comunicativi e

utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

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

informazioni qualitative e quantitative.

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

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

professionali.

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

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

competenze specifiche di indirizzo

- definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso

l'utilizzazione di carte tematiche.

- collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.

- assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.

- interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le previsioni previste per i processi adattativi e migliorativi.

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

la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.

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

- operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle s

ituazioni di rischio.

- operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi,

ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.

- prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree

protette, di parchi e giardini.

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

ed agrari e di protezione idrogeologica.

## **Approfondimento**

### **ISTITUTO TECNICO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**

#### **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.

## **ISTITUTO PROFESSIONALE: SERVIZI PER L'AGRICOLTURA**

### **E LO SVILUPPO RURALE**

#### **Profilo professionale:**

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale", possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.

In particolare, è in grado di:

- Gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agro-industriale, agri-turistico, secondo i principi e gli strumenti dei sistemi di qualità.
- Individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative

nazionali e comunitarie.

- Utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo, e ai processi di produzione e trasformazione.
- Assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale. Organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali.
- Rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche.
- Gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio.
- Intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici.
- Gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative

#### **ISTITUTO PROFESSIONALE: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "**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.

#### **Profilo professionale:**

In particolare, 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.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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.

Dall'a.s. 2012-2013 nel settore enogastronomia è attiva anche l'opzione **Prodotti dolciari artigianali e industriali**

Nell'opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e

sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze e pertanto sono in grado di:

- 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.

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, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze e pertanto sono in grado di:

- 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

### **ISTITUTO TECNICO: CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE**

L'indirizzo "*Chimica, Materiali e Biotecnologie*" costituisce di fatto una innovazione nel panorama dell'Istruzione Tecnica. Per il nostro Istituto, in particolare, rappresenta l'evoluzione del Professionale Chimico Biologico del vecchio ordinamento, non più previsto fra gli indirizzi dell'Istruzione professionale ridefiniti dalla riforma,

#### **Profilo professionale:**

Il Diplomato in Chimica, Materiali e Biotecnologie: ha competenze nel campo dei materiali, delle analisi strumentali chimico - biologiche, nei processi di produzione, in relazione alle esigenze delle realtà territoriali, negli ambiti chimico, merceologico, biologico, farmaceutico; ha competenze nel settore della prevenzione e della gestione di situazioni a rischio ambientale e sanitario.

In particolare, è in grado di:

- collaborare nei contesti produttivi di interesse, nella gestione e nel controllo dei processi, nella gestione e manutenzione di impianti chimici, tecnologici e biotecnologici, partecipando alla risoluzione delle problematiche relative agli stessi; ha competenze per l'analisi e il controllo dei reflui, nel rispetto delle normative per la tutela ambientale;
- integrare competenze di chimica e biologia e microbiologia, di impianti e di processi chimici e biotecnologici, di organizzazione e automazione industriale, per contribuire all'innovazione dei processi e delle relative procedure di gestione e di controllo, per il sistematico adeguamento tecnologico delle imprese;

- applicare i principi e gli strumenti in merito alla gestione della sicurezza degli ambienti di lavoro, del miglioramento della qualità dei prodotti, dei processi e dei servizi;
- collaborare nella pianificazione, gestione e controllo delle strumentazioni di laboratorio e di analisi e nello sviluppo del processo e del prodotto;
- verificare la corrispondenza del prodotto alle specifiche dichiarate, applicando le procedure e protocolli dell'area di competenza; controllare il ciclo di produzione utilizzando software dedicati, sia alle tecniche di analisi di laboratorio sia al controllo e gestione degli impianti;
- essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui sono applicate.

#### **ISTITUTO PROFESSIONALE: SERVIZI SOCIO-SANITARI**

##### **Profilo professionale:**

Il Diplomato di Istruzione Professionale dell'indirizzo "**Sanità e assistenza sociale**" possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

Questo indirizzo prepara a:

- Prendersi cura degli altri soddisfacendone i bisogni, in relazione al loro stato o alle loro tappe psico-fisiche e nel rispetto delle norme igieniche.
- Predisporre ambienti, spazi e materiali.
- Pensare, organizzare e condurre attività per favorire il benessere e l'autonomia della persona con disagio.
- Gestire relazioni con più soggetti (bambini o adulti con disagio, parenti, componenti dell'equipe, enti territoriali).
- Mettere in comune le competenze all'interno di un gruppo di lavoro

- Coordinarsi con le altre figure professionali dei servizi sociali indirizzati ai settori dei: minori, anziani, diversamente abili e del settore dei Bisogni emergenti nel territorio per raggiungere una più efficace azione a sostegno del singolo, della famiglia e della comunità

**Progetti promossi da Ufficio Scolastico-Regione Toscana e USL per il conseguimento della qualifica Operatori Socio Sanitari (per gli studenti dell'indirizzo Servizi socio sanitari, oggi rinominato Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale)**

L'Istituto ha aderito nel 2016 al progetto di sperimentazione di attività formative finalizzate all'acquisizione della qualifica di OSS - Operatore Socio Sanitario - da attuarsi presso le Istituzioni scolastiche autonome della Regione Toscana per "Tecnico dei servizi socio-sanitari" (delibera regionale 706 del 19.07.2016).

Un Protocollo di intesa, redatto da una commissione formata da rappresentanti del mondo scolastico e di quello sanitario, regola lo svolgimento del percorso, mettendo a confronto quanto previsto dalla formazione dal percorso OSS - AAB (Regione Toscana Decreto 6051 dell'11.12.2015) e dal sistema dell'istruzione (Linee guida nazionali per gli Istituti professionali DPR 87, 15 marzo 2010) e declinando le conoscenze, le abilità, le competenze e i comportamenti per diventare operatori socio sanitari.

Dopo un'attenta analisi dei programmi delle discipline professionalizzanti dell'indirizzo, Legislazione, Igiene e Cultura medico sanitaria, Metodologie operative e Psicologia, è stata riconosciuta ai docenti dell'istituto la competenza a trattare e verificare tutta una serie di unità formative, mentre la formazione della parte più strettamente sanitaria viene assunta dal personale appartenente all'USL.

Durante la classe Terza gli studenti iniziano questo percorso esclusivamente all'interno della propria scuola, con i propri docenti, che tengono un apposito registro per le presenze (vi è un obbligo di frequenza non derogabile che non

deve scendere al di sotto dell'80% delle ore previste per ogni modulo) e per le verifiche. Durante la classe Quarta gli studenti cominciano la frequenza delle lezioni, sia teoriche che pratiche, tenute dal personale appartenente all'USL della propria area vasta. Durante la classe Quinta proseguono le lezioni sia con i propri docenti che con il personale sanitario ed effettuano il primo tirocinio in ospedale.

Il monte ore complessivo a carico dell'Istituzione scolastica è di 105 ore, mentre le ore di lezione attribuite alla Sanità sono 139, cui si aggiungono le ore di tirocinio nei reparti ospedalieri, 190 ore.

Dopo il superamento dell'Esame di Stato gli studenti svolgono un secondo tirocinio presso le strutture dell'Unità sanitaria locale, per un totale di circa 6 settimane e, negli ultimi mesi dello stesso anno, se hanno superato le verifiche previste dal percorso e sono in regola con le assenze, sostengono l'esame per il conseguimento della qualifica di operatore socio sanitario.

**ISTITUTO PROFESSIONALE:  
OPERATORE DEL BENESSERE INDIRIZZO ESTETISTA  
E TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI**

Il corso, rivolto a giovani in età di obbligo scolastico e/o obbligo formativo (fino a 18 anni), è stato attivato nell'ambito dell'offerta sussidiaria con percorsi di leFP; come tale si svolge in classi autonome, non integrate negli ordinari percorsi quinquennali, che assumono gli standard formativi e la regolamentazione dell'ordinamento in età di Obbligo scolastico e/o Obbligo.

**Qualifica riconosciuta**

Gli studenti che completano il corso conseguono l'attestato di qualifica regionale.

La certificazione rilasciata ha validità nazionale ed è riconosciuta sia per la prosecuzione dei percorsi di istruzione, sia dal sistema formativo regionale.

L'attestato corrisponde al secondo livello della classificazione dell'UE, con riferimento alla decisione del Consiglio 85/368/CEE, relativa alla corrispondenza delle qualifiche di formazione professionale tra gli Stati della Comunità Europea.

### **Profilo professionale**

L'Operatore del Benessere (Estetista) è una professionalità le cui caratteristiche sono normate a livello regionale, che opera nel settore dei servizi dei trattamenti di bellezza. Si occupa di trattamenti estetici sulla superficie del corpo volti alla eliminazione e/o attenuazione degli inestetismi, utilizzando tecniche manuali ed apparecchi elettromeccanici per uso estetico, nonché prodotti e tecniche atte a favorire il benessere dell'individuo.

#### **ALLEGATI:**

Nuovi professionali.pdf

## **INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO**

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

L'Istituto ha definito il curriculum generale per l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica sulla base delle linee guida ministeriali (all. n. 35 22/06/2020 della legge 92 del 2019) per almeno 33 ore per ogni classe di ogni indirizzo.

I singoli CdC pianificano gli argomenti relativi ai tre assi previsti, le ore (almeno 33 come da normativa) e le discipline coinvolte (vedi prospetto in allegato). Sempre nel rispetto del principio della trasversalità la valutazione in sede di scrutinio risulterà dall'integrazione di ciascuna valutazione riportata nelle discipline coinvolte.

**ALLEGATI:**

EDUCAZIONE CIVICA prospetto.pdf

## CURRICOLO DI ISTITUTO

**NOME SCUOLA**

ISTITUTO ISTR.SUP -LEOPOLDO II DI LORENA (ISTITUTO PRINCIPALE)

**SCUOLA SECONDARIA II GRADO**

❖ **EVENTUALI ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO**

Utilizzo della quota di autonomia

ORGANICO DEL POTENZIAMENTO: GESTIONE ED UTILIZZO IN ALLEGATO

**ALLEGATO:**

PIATTAFORMA POTENZIAMENTO.PDF

Altro

---

**NOME SCUOLA**

LEOPOLDO II PROF.LE AGRICOLTURA (PLESSO)

**SCUOLA SECONDARIA II GRADO**

❖ **CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

In base alle linee previste dalla legge n. 92/2019 verranno svolte almeno 33 ore di

lezioni relativi ai tre assi indicati. La programmazione è stata pianificata dai Dipartimenti e adottata dai consigli di Classe. La valutazione è prevista per il trimestre e per il pentamestre e vi contribuiranno tutte le discipline coinvolte.

**ALLEGATO:**

EDUCAZIONE CIVICA PROF AGRARIO CURR. VERTIC 21.PDF

---

**NOME SCUOLA**

LEOPOLDO II ENOGASTRONOMIA E SOCIO SAN (PLESSO)

**SCUOLA SECONDARIA II GRADO**

❖ **CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

In base alle linee previste dalla legge n. 92/2019 verranno svolte almeno 33 ore di lezione relativi ai tre assi indicati. La programmazione è stata pianificata dai Dipartimenti e adottata dai consigli di Classe. La valutazione è prevista per il trimestre e per il pentamestre e vi contribuiranno tutte le discipline coinvolte.

---

**NOME SCUOLA**

LEOPOLDO II C.SO SERALE ENOGASTRONOMICO (PLESSO)

**SCUOLA SECONDARIA II GRADO**

❖ **CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

Il Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica è in fase di elaborazione

---

**NOME SCUOLA**

LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO (PLESSO)

**SCUOLA SECONDARIA II GRADO**

❖ **CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

In base alle linee previste dalla legge n. 92/2019 verranno svolte almeno 33 ore di lezione relativi ai tre assi indicati. La programmazione è stata pianificata dai Dipartimenti e adottata dai consigli di Classe. La valutazione è prevista per il trimestre e per il pentamestre e vi contribuiranno tutte le discipline coinvolte.

**ALLEGATO:**

ED. CIV. INDIRIZZI TECNICI.PDF

---

**NOME SCUOLA**

LEOPOLDO II I.T. AGRARIO (C.SO SERALE) (PLESSO)

**SCUOLA SECONDARIA II GRADO**

❖ **CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

**ALLEGATO:**

CURRICOLO ED CIVICA TUTTI INDIRIZZI TECNICI.PDF

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

❖ **A TAVOLA IN MAREMMA**

**Descrizione:**

Percorso classe ASV Indirizzo professionale Enogastronomico

**MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

**SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

**DURATA PROGETTO**

Triennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico.  
Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

#### ❖ **PROGETTO BORGHI**

Descrizione:

Percorso classe 3AAT Indirizzo professionale Enogastronomico

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

#### **DURATA PROGETTO**

Triennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico.  
Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

#### ❖ **VITICOLTURA 2.0**

Descrizione:

Percorso classe 3A Indirizzo Tecnico Agrario Viticoltura ed Enologia

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

#### **DURATA PROGETTO**

Triennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico.  
Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

#### **❖ LA PREVENZIONE E I RIMEDI- UN PERCORSO SULLA CONOSCENZA DEL CORPO UMANO E SUI CORRETTI STILI DI VITA**

##### **Descrizione:**

Percorso classi 3 indirizzo Biotechologico Sanitario

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

#### **DURATA PROGETTO**

Triennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico.  
Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

#### **❖ PROGETTO IEFP - OPERATORE AGRICOLO**

##### **Descrizione:**

Classi 3 dell'indirizzo Professionale per l'agricoltura

**MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

**SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

**DURATA PROGETTO**

Triennale

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico.  
Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

**❖ LE STRADE DEL VINO E DEI SAPORI IN MAREMMA****Descrizione:**

Classe 3ASV Indirizzo professionale Enogastronomico

**MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

**SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

**DURATA PROGETTO**

Triennale

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico.  
Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test

sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

❖ **UN PONTE PER IL FUTURO**

**Descrizione:**

Percorso di PCTO delle classi quinte dell'Indirizzo Biotechologico Sanitario.

**MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

**SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

**DURATA PROGETTO**

Triennale

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico. Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

❖ **NATURALMENTE PRODUTTIVO**

**Descrizione:**

Percorso classe 5A Indirizzo Tecnico Agrario Viticoltura ed Enologia

**MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

**SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

**DURATA PROGETTO**

Triennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico.  
Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

#### **❖ IL CAMMINO SULLE ISOLE**

**Descrizione:**

Percorso Indirizzo Tecnico Agrario Ambiente e Territorio classe 5B

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

#### **DURATA PROGETTO**

Triennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico.  
Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

#### **❖ LE ATTIVITÀ PRODUTTIVE DI BENI E SERVIZI IN UN CONTESTO DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**

**Descrizione:**

Percorso classe 3 C Ambiente e territorio

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

#### **DURATA PROGETTO**

Triennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico. Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

#### **❖ L'ALIMENTAZIONE NEL TEMPO**

##### **Descrizione:**

Percorso della classe 5 AENO indirizzo Professionale Enogastronomico

##### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

##### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico. Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

#### **❖ TURISMO ECOSOSTENIBILE ED ENERGIA RINNOVABILE**

##### **Descrizione:**

Classe 4AAT Indirizzo Professionale Enogastronomico

##### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

##### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Ente Privato (EPV)

#### **DURATA PROGETTO**

Triennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico. Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

#### **❖ I TESORI DELL'UCCELLINA**

##### **Descrizione:**

4 ASV Indirizzo Professionale Enogastronomico

##### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

##### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Ente Pubblico Amministrazione (EPU AMM)

#### **DURATA PROGETTO**

Triennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico. Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

#### **❖ DA GROSSETO ALLA VIA FRANCIGENA**

##### **Descrizione:**

4AENO Indirizzo Professionale Enogastronomico

##### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Ente Pubblico Amministrazione (EPU AMM)

### **DURATA PROGETTO**

Triennale

### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico. Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

### **❖ L'ARTE BIANCA NEI SECOLI**

#### **Descrizione:**

4APD Indirizzo Professionale Enogastronomico art. Pasticceria

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Ente Privato (EPV)

### **DURATA PROGETTO**

Triennale

### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico. Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

### **❖ IL RUOLO DEL LABORATORIO FRA CONOSCENZA, PREVENZIONE E DIAGNOSI**

#### **Descrizione:**

Classi quarte Indirizzo Tecnico Biotecnologico Sanitario.

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Ente Pubblico Amministrazione (EPU AMM)

#### **DURATA PROGETTO**

Triennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico. Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

### **❖ VIAGGIO NELLA CULTURA GASTRONOMICA**

#### **Descrizione:**

3AENO Indirizzo Professionale Enogastronomico

#### **MODALITÀ**

- PCTO presso Struttura Ospitante

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

- Impresa (IMP)

#### **DURATA PROGETTO**

Triennale

#### **MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA**

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico. Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

### **❖ SPERIMENTIAMO I GRANI ANTICHI E LE FARINE**

#### **Descrizione:**

3 APD Indirizzo Professionale Enogastronomico

## MODALITÀ

- PCTO presso Struttura Ospitante

## SOGGETTI COINVOLTI

- Impresa (IMP)

## MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

Osservazione degli studenti durante le attività da parte del tutor scolastico. Scheda di valutazione del tutor aziendale. Relazioni sulle esperienze svolte. Test sui moduli specifici svolti dai docenti curricolari su argomenti attinenti al progetto (tutto il CdC).

## INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

### ❖ POTENZIAMENTO LINGUISTICO

1) Moving to PET, PET e First: Corsi pomeridiani rivolti alle classi III, IV e V con la presenza di docenti di madrelingua, per l'approfondimento della conoscenza della lingua inglese e la preparazione alle prove per l'ottenimento di certificazioni esterne valide a livello europeo. 2) Corsi di Tedesco per il conseguimento del Zertifikat A2 rilasciato dall'Osterreich institut 3) Potenziamento linguistico- inglese- con lettrice in classe: Prevede, ogni anno, il potenziamento nelle classi a partire dalla prima. 4) Stage di Classe Linguistici : Ogni anno la scuola organizza uno stage di una settimana nel mese di settembre all'estero presso un centro studi riconosciuto dalla Federation of English Teaching Organizations. I ragazzi suddivisi in classi secondo il livello frequentano corsi di lingua inglese riconosciuti dalla School of English British Council. 5) Stage all'estero e viaggi all'estero: Inghilterra, Francia e Germania 6) Progetti Erasmus: Erasmus Plus è il programma europeo per l'Istruzione, Formazione, Gioventù e Sport 2014-2020 che stimola a nuove forme di collaborazione il mondo del lavoro e della società scolastica mediante esperienze lavorative e formative all'estero, sostegno al miglioramento dei metodi di insegnamento e apprendimento per migliorare lo sviluppo del capitale umano e sociale. "DE.M.E.T.R.A. – DEveloping Mobility for European cooperaTion in pRecision Agriculture Erasmus +, settore school e VET (tre mesi all'estero per neodiplomati); United Parks of Europe - Il Parco Naturale come elemento strategico per le figure professionali legate al turismo sostenibile;Earth Europe Environmental Sustainability; SPIDERMOb - The European

mobility for integrated territorial development; Vet Erasmus expeRience In viticulTure innovAtive Sector; DOP\_Food (Development, Opportunities, Progress\_ Experts for Food Industry) ; Web@School - Guidance 4 Awareness ; 7)Progetti eTwinning : eTwinning è la Community europea di insegnanti che entrano in relazione tra di loro attraverso una piattaforma online per dare vita a progetti didattici con partner EU.

#### DESTINATARI

Gruppi classe

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

#### ❖ ATTIVITA' SPORTIVA

Attività del Centro Sportivo Scolastico in rete Il progetto consiste in una serie di attività sportive da svolgersi in orario pomeridiano organizzate in rete con gli Istituti grossetani in modo da ottimizzare le risorse finanziarie, professionali e strutturali. Le attività sportive previste sono: Tennis Tavolo, Nuoto, Atletica Leggera e preparazione atletica per gli sport di squadra. Gli impianti che verranno utilizzati sono: Piscina via de Barberi, campo scuola Zauli, palestra ITA.

#### **Obiettivi formativi e competenze attese**

Offrire l'occasione di conoscere e praticare più tipologie di sport con la finalità di avvicinare i ragazzi ai corretti stili di vita

#### DESTINATARI

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

#### ❖ ATTIVITA' CULTURALI

1) Quotidiano in classe: Il progetto si propone la promozione della lettura e dell'informazione sui problemi attuali attraverso l'analisi di alcuni quotidiani forniti settimanalmente ad alcune classi dell'Istituto dall'Osservatorio dei giovani editori". 2) CORSO DI SCACCHI: Come incoraggiato dalla Dichiarazione del Parlamento europeo

del 15 marzo 2012 sull'introduzione del programma «Scacchi a scuola» nei sistemi d'istruzione dell'Unione europea, il nostro istituto promuove il gioco degli scacchi organizzando corsi pomeridiani rivolti a tutti gli studenti interessati con la collaborazione dell'A.S.D. "Mattoallaprossima Scacchi Grosseto", associazione riconosciuta ed iscritta alla Federazione Scacchistica Italiana ed iscritta nel registro delle società del CONI. I corsi vengono tenuti da insegnanti qualificati riconosciuti dalla FIDE, Federazione mondiale di scacchi, sotto la supervisione dei docenti del nostro istituto. La valenza formativa del gioco degli scacchi è ben delineata dalla già citata Dichiarazione del Parlamento europeo, dove al punto B recita: "considerando che il gioco degli scacchi è accessibile ai ragazzi di ogni gruppo sociale, può contribuire alla coesione sociale e a conseguire obiettivi strategici quali l'integrazione sociale, la lotta contro la discriminazione, la riduzione del tasso di criminalità e persino la lotta contro diverse dipendenze" e al punto C: "considerando che, indipendentemente dall'età dei ragazzi, il gioco degli scacchi può migliorarne la concentrazione, la pazienza e la perseveranza e può svilupparne il senso di creatività, l'intuito e la memoria oltre alle capacità analitiche e decisionali; considerando che gli scacchi insegnano inoltre determinazione, motivazione e spirito sportivo" I corsi di scacchi permetteranno inoltre la formazione di squadre giovanili che si confronteranno nei campionati provinciali, regionali, nazionali con rappresentative delle altre scuole

3)GIOCORUOLANDO: Insegnare e praticare il gioco di ruolo per offrire agli alunni un'esperienza innovativa per l'ambito scolastico in sinergia con le attività di prevenzione alla ludopatia 4) IO LEGGO PERCHE': promozione, raccolta e lettura di libri di vario genere 6) GIOVANI E AMBIENTE: progetto su stili di vita sani 7) A scuola di Costituzione

#### **Obiettivi formativi e competenze attese**

- 1) Incoraggiare la lettura critica dei giornali.
- 2) Avvicinare i giovani al gioco degli scacchi
- 3) Fornire un approccio al contesto ludico in una competizione sana e socializzante
- 4) Coinvolgere gli studenti in argomenti di attualità veicolandoli con strumenti alternativi
- 5) Incentivare la lettura
- 6) Incentivare una scelta consapevole nelle abitudini quotidiane per salvare il nostro ambiente

#### **❖ ORIENTAMENTO**

- 1) Borsa Lavoro partecipano in qualità di attori: Consiste in un evento promosso dall'EBTT, in cui gli studenti partecipano in qualità di "attori" svolgendo interviste ed aiutando ad indirizzare allo stand giusto gli utenti in cerca di lavoro. Loro stessi poi

possono presentare il proprio cv ed essere intervistati per un impiego. 2) Partecipazione a concorsi gastronomici: Lo scopo è quello di avvicinare i ragazzi al mondo dei concorsi, e non solo, cercando di far crescere in ognuno di loro quella sana competizione che li porterà a migliorarsi cercando informazioni, utilizzando nuove tecniche di cucina, seguendo i consigli di giurie competenti ed esperte. 3) Terapet : Partecipano a questo progetto le classi dell'Istituto professionale, indirizzo Socio Sanitario. Le attività sono finalizzate a far conoscere i benefici di "terapie dolci", basate sull'interazione uomo - animale. Partecipano anche alcuni studenti DVA in lezioni a loro dedicate a sviluppo delle loro potenzialità 4) Conoscere per scegliere-prospettive per il futuro: Progetto presentato dall'Università degli studi di Siena in collaborazione con l'ufficio VII di Grosseto. Si rivolge alle classi III, IV e V per "percorsi di qualità" da concordare tra docenti della scuola e docenti universitari su argomenti condivisi 5) Progetti CRISBA a.s. 2019-20 : Prevedono, presso il laboratorio del CRISBA: la realizzazione di corsi di approfondimento sulle Biotecnologie agrarie rivolto agli studenti più meritevoli dell'indirizzo Tecnologico; monitoraggio e propagazione delle orchidee di Marina di Grosseto; esperienze e corso tecnico pratico sulla micropropagazione vegetale; 6) Progetto "consumo consapevole Unicoop Tirreno" :Il progetto, inizialmente rivolto al consumo consapevole ed eco-solidale, ha portato la scuola ad accreditarsi come azienda idonea a far parte dei fornitori della Coop e nel 2017/18 si realizzeranno le prime forniture in occasioni di talune festività 7) Progetto UISP : Gli studenti collaborano con l'Unione Sportiva Toscana per organizzare una settimana di eventi sportivi prevista per il mese di maggio 8) Progetto ACAT:Progetto rivolto agli studenti dell'indirizzo Socio sanitario, prevede un corso di Sensibilizzazione all'approccio Ecologico - Sociale ai Problemi Alcolcorrelati e Complessi" (metodo Hudolin) promosso dall' Associazione Club Alcologici Territoriali (ACAT Grosseto Nord) 9) La celiachia a scuola tra conoscenza, competenza e sensibilizzazione: L'obiettivo è sensibilizzare i docenti per promuovere le conoscenze e le competenze degli studenti futuri professionisti del settore della ristorazione, sulle tematiche inerenti agli alimenti senza glutine, alla preparazione di pietanze senza glutine gustose e bilanciate ed alla condizione del celiaco. Il progetto prevede un corso di formazione per i docenti ed attività laboratoriali in classe che abbiano come tema "ricette e/o menù senza glutine per un'alimentazione sana fuori casa". 10) PLS: Progetto Lauree Scientifiche rivolto alle eccellenze in collaborazione con l'Università degli Studi di Siena quale percorso di avvicinamento degli studenti del Tecnico Biotecnologie Sanitarie a scelte consapevoli per intraprendere eventuali percorsi di laurea in facoltà scientifiche. 11) CORSI HACCP: istituto organizza ogni anno corsi HACCP per facilitare le relazioni degli studenti

dell'indirizzo Enogastronomico con il mdl: il possesso del patentino solleva i titolari degli esercizi in cui vengono effettuate attività di stage dell'onere di organizzare i corsi obbligatori per legge. I corsi sono rivolti anche al personale che si avvicenda nelle attività dei laboratori dell'indirizzo. 12) CORSI CRI: Il progetto prevede lo svolgimento su piano triennali di corsi tenuti da esperti di primo soccorso, sulla sicurezza stradale, sulla prevenzione alle dipendenze, sull'educazione alla pace e di attività per promuovere l'educazione alla cittadinanza attiva. 13) Progetto SISTEMA: la società che gestisce il verde pubblico di Grosseto promuove il monitoraggio delle piante degli spazi pubblici dell'area comunale 14) Collezione semi piante erbacee: costituzione di una banca dati di semi di piante erbacee 15) frutteto didattico di pomacee e drupacee 16) PIANO DI SVILUPPO RURALE: progetto promosso dalla Regione Toscana 17) Laboratori territoriali (progetto PNSD) 18) I giovani per le comunità grossetane. Rafforzare la rete sociale per la diffusione degli stili di vita sani 19) Progettazione relativa all'azienda agraria: Allevamento asini razza amiatina Allevamento bovini razza maremmana Allevamento api con Università di Firenze Intensificazione coltivazione olivo Nuova coltivazione di tartufi con piante micorrizzate Coltivazione orzo da birra per il birrifico Frank e Serafico Conversione dell'azienda agraria all'agricoltura biologica Trasformazione vino, olio, farine

### **Obiettivi formativi e competenze attese**

Progetti svolti nell'ambito delle attività di PCTO

### **DESTINATARI**

Gruppi classe

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

### **❖ PREVENZIONE DEL DISAGIO**

1) Schoolcounseling : lo sportello di ascolto per la relazione di aiuto: Il progetto si propone di migliorare le modalità di comunicazione fra allievi e docenti e di sostenere le famiglie nell'affrontare i problemi legati al contesto scolastico 2) PEZ: Il progetto è attivo su tutto il territorio regionale e ha carattere pluriennale: l'obiettivo è promuovere fra i giovani la cultura della solidarietà, l'inclusione e la conoscenza del territorio, ne fanno attività come la Musicoterapia, il Progetto ballo, il potenziamento

linguistico. 3) ASL SUDEST-TOSCANA: si tratta di una rosa di offerte formative secondo la metodologia delle life skill e della peer education con progetti di formazione per docenti e parallela ricaduta nelle classi. 4) TEAMS (ex FAMI): Il progetto patrocinato dal Ministero degli Interni e dall'Unione Europea, rientra in una serie di iniziative volte a sostenere il sistema di accoglienza e integrazione di nuclei famigliari immigrati e di minori stranieri in stato di vulnerabilità. La Regione Toscana in qualità di capofila assolve un ruolo di raccordo fra le azioni dell'Ufficio Scolastico Regionale e i servizi sociali territoriali. In questo contesto il nostro Istituto si configura capofila di una rete di scuole del territorio regionale che agiscono allo scopo di favorire il processo di integrazione scolastico-sociale degli alunni stranieri puntando alla costruzione di percorsi ed azioni integrati tra scuola e il sistema territoriale dei servizi e dell'offerta, nonché di migliorare il successo scolastico degli alunni stranieri e contrastarne la dispersione. 5) PRIZE: progetto per la prevenzione dei rischi correlati al gioco di azzardo. 6) "I GIOVANI PER LE COMUNITA' GROSSETANE. RAFFORZARE LA RETE SOCIALE PER LA DIFFUSIONE DEGLI STILI DI VITI" 7) DIRITTO DI TRANSITO, un passo avanti: progetto triennale con l'associazione GIOCOLARE attività sulla gestione sul gruppo classe e sull'educativa di strada sul territorio grossetano. 8) SAIADO... vai: progetto sulla piattaforma ISTAGRAM in collaborazione con UNISI un'indagine sull'uso delle sostanze stupefacenti 9) VIRTUAL TOUR # cuori connessi: viaggio virtuale per sensibilizzare i ragazzi al problema del bullismo e cyberbullismo 10) PROGETTO ISGREG Muro di Berlino

## DESTINATARI

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

### ❖ ATTIVITA' PER L'INCLUSIONE

1) Attività teatrale : L'attività teatrale si presta favorevolmente, come strumento pedagogico, sia alla prevenzione al disagio giovanile e scolastico che all'integrazione dei ragazzi in difficoltà, stimolandone lo spirito di iniziativa e potenziandone le capacità espressive e personali. Con l'attività teatrale gli studenti possono appropriarsi delle proprie emozioni, impiegandole nel processo di maturazione del sé e nell'accettazione dell'altro, ricostruendo un dialogo pedagogico utile a consolidare i rapporti ed i percorsi comuni di crescita. 2) Pet therapy: L'uomo ha sempre

ricosciuto, in maniera più o meno consapevole, il valore terapeutico degli animali; attualmente questo pensiero trova una dimostrazione concreta nel diffondersi via via maggiore della pet-therapy, o per meglio dire Interventi Assistiti con gli Animali (IAA). Il termine pet-therapy, in italiano significa “ Uso Terapeutico degli Animali da Compagnia”, nella nostra scuola, cerchiamo di far trarre giovamento dal relazionarsi con l’animale o dal semplice assistere come spettatore ad un intervento. Per questa attività ci poniamo i seguenti obiettivi: Ridurre ansia ed aggressività; Ridurre la solitudine reale e percepita; Stimolare la motricità; Migliorare le abilità cognitive; Acquisire capacità di accudimento e riconoscimento delle emozioni; Sviluppare competenze ecologiche, motorie fini e di coordinazione attraverso la cura dell’animale (ad esempio lo spazzolare che coinvolge la prensione dell’oggetto e la coordinazione); Accrescere la disponibilità alla relazione ed alla verbalizzazione emotiva; Migliorare coordinazione ed orientamento spaziale; Stimolare e, di conseguenza allenare, i tempi di attenzione; Promuovere l’integrazione all’interno del gruppo dei pari. 3) Attività di simulazione di Agriturismo Sociale: Anche attraverso la cura, il contatto con gli animali e la vita all’aria aperta si può stimolare l’inclusione sociale. Per questo l’agriturismo apre le porte ad una serie di attività educative, mettendo in luce quell’animo solidale capace di produrre anche un autentico welfare in campagna. Un luogo “verde”, oltre che solidale, dove anche un ragazzo portatore di differenti abilità può sperimentare, mediante una progettualità individuale e supervisionata dai docenti, percorsi educativi, di relazione sociale e lavorativi favoriti anche dal contatto salubre con i prodotti della terra. Nell’azienda agraria di Macchiascandona, i ragazzi possono cimentarsi nella preparazione di un piccolo orto e avvicinarsi alle modalità rupestri di accoglienza dell’ospite. Gli studenti potranno settimanalmente effettuare simulazioni presso l’azienda agraria della scuola accogliendo ospiti interni ed esterni. 4) Attività di preformazione professionale: Lo scopo principale del laboratorio è quello di rispondere all’esigenza, manifestatasi ormai da qualche anno e caldeggiata da alunni e genitori, di offrire una “formazione professionale” a tutti quegli alunni, portatori di diverse abilità, che non possono percorrere il normale curriculum scolastico. Tali soggetti, praticando un percorso didattico differenziato rispetto ai programmi ministeriali, possono dedicare un tempo maggiore all’aspetto pratico del corso di studi acquisendo, di conseguenza, una maggiore abilità in attività quali il vivaismo ed il giardinaggio. Al fine di esplicitare i successi ottenuti si utilizza l’istituzione del “credito formativo” che la scuola provvede a certificare alla fine del percorso, una volta raggiunti gli obiettivi preposti. 5) Attività di informatica: Spesso gli alunni in difficoltà hanno bisogno di canali di espressione alternativi a quelli comunemente utilizzati

nell'ambiente scolastico; l'utilizzo del mezzo informatico ha dato, finora, risultati apprezzabili sia per quanto riguarda i tempi di attenzione sia per quanto concerne l'aspetto motivazionale. 6) Laboratorio musicale: La potenza della musica sta nel creare un nuovo linguaggio, ma anche nella capacità di attirare l'attenzione laddove è molto difficile. Poi riesce a stimolare le aree ritmiche del cervello e di conseguenza anche risposte motorie e riflessi. Sembra infatti che, nel caso di bimbi disabili, l'aspetto più difficoltoso sia catturare l'attenzione e far sì che venga mantenuta per un determinato lasso di tempo. La musica, a tal proposito, è riuscita nell'intento, al contrario di altre metodologie didattiche. Con il laboratorio musicale, ci proponiamo di offrire agli alunni nuove opportunità espressive e di crescita personale e sociale 7) Laboratorio creativo: Le arti espressive sono un veicolo per lo sviluppo integrale della persona, e favoriscano una trasferibilità educativa anche nelle altre sfere della vita quotidiana è per questo che abbiamo attivato il laboratorio creativo per promuovere integrazione, per favorire una nuova cultura della diversità intesa come ricchezza e non come limite. La creatività e la fantasia rappresentano, infatti, quello spazio intermedio nel quale non esistono modelli, dove non esistono deficit o menomazioni: l'uomo in quanto uomo è creativo. Tutte le attività che proponiamo agli studenti sono rivolte a creare il BENESSERE a scuola. 8) Attività di nuoto: con il laboratorio di nuoto, ci proponiamo di offrire agli alunni portatori di diverse abilità la possibilità di usufruire degli effetti rilassanti e al contempo stimolanti che solo il contatto con l'acqua può offrire. 9) ATTIVITÀ: "CUCINA/SALA/BAR" Con lo scopo di fornire una preformazione professionale nel settore alberghiero ad alunni in situazione di disabilità che seguono un programma differenziato e di facilitare la socializzazione con lavoro di gruppo nel rispetto dei loro tempi. Tale attività mira a favorire migliori rapporti interpersonali, a sviluppare e potenziare capacità personali e soprattutto a favorire l'inserimento nel mondo del lavoro. Durante questa attività i ragazzi imparano: ad utilizzare spazi, strumenti, materiali di lavoro comuni; a riconoscere gli ingredienti (per la preparazione della pizza) e la loro giusta terminologia; ad essere il più possibile autonomi nella gestione delle attività (scelta degli ingredienti, dosaggio e lavorazione dei medesimi); ad utilizzare la macchina del bar per un caffè, un cappuccino e una cioccolata; a fare semplici servizi ai tavoli del bar (prendere la comanda, preparare il vassoio e portare al tavolo) 10) ATTIVITÀ: "MOTORIA/PISCINA" Per stimolare la psicomotricità in condizioni e situazioni diverse (palestre e piscina), e favorire l'utilizzo di mezzi adeguati alle varie situazioni; per superare la paura dell'acqua, prendere coscienza dei movimenti del proprio corpo fuori e dentro l'acqua. Per acquisire un sufficiente grado di acquaticità e la capacità di rilassarsi in acqua, imparare ad

effettuare una respirazione congeniale e acquisire i primi elementi dello stile libero e del dorso. Infine per acquisire maggiore autonomia negli spogliatoi sia per quanto riguarda l'igiene personale (farsi la doccia, lavarsi, asciugarsi i capelli e vestirsi) sia per la cura delle cose personali (indumenti ecc...) 11) ATTIVITÀ: "OUT DOOR" Per l'osservazione degli ecosistemi del nostro territorio. Questa attività mira a potenziare l'autonomia attraverso esperienze esterne alla scuola (osservazione dei cartelli stradali, rispetto delle regole, chiedere informazioni) e ad un potenziamento dell'attività motoria di base (camminare per lunghi percorsi) 12) Cucinare in allegria: Il progetto nasce dalla volontà di creare un ambiente inclusivo attraverso i laboratori scolastici di cucina e pasticceria.

#### DESTINATARI

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

#### ❖ PROGETTI PON POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE

Competenza multilinguistica: Preparing for B1

##### **Obiettivi formativi e competenze attese**

Innalzamento in maniera omogenea su tutto il territorio nazionale delle competenze di base delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti rappresenta un fattore essenziale per la crescita socio-economica del Paese e consente di compensare svantaggi culturali, economici e sociali di contesto, garantendo il riequilibrio territoriale, e di ridurre il fenomeno della dispersione scolastica.

#### DESTINATARI

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

#### ❖ PROGETTI PON COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO. LABORATORI INNOVATIVI

TITOLO Laboratori Innovativi ; Digital board ATTIVITA' PREVISTE Realizzazione di reti locali, cablate e wireless, nelle scuole ; trasformazione digitale nella didattica e

nell'organizzazione

**Obiettivi formativi e competenze attese**

Adeguamento e ristrutturazione della cantina dell'Istituto Agrario

**DESTINATARI**

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

❖ **PROGETTI PON PENSIERO COMPUTAZIONALE E CITTADINANZA DIGITALE**

GRAMMI, - l'anima del sapere

**Obiettivi formativi e competenze attese**

WEB APP LAB Web Marketing Progettare la Realtà Immersiva Sviluppare la Realtà Immersiva Didattica 3PuntoDi: Anatomia Digitale Didattica 3PuntoDi: Biotecnologie Digitali

❖ **PROGETTI PON COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE, INGEGNERIA E MATEMATICA (STEM)**

Il Farmaco: Formulazione e Azione 1 Tecniche istologiche per la microscopia ottica 1  
LA PUREZZA DELL'ACQUA...LA MATERIA DELLA VITA Il Farmaco: Formulazione e Azione 2 Tecniche istologiche per la microscopia ottica 2

**DESTINATARI**

**RISORSE PROFESSIONALI**

Gruppi classe

Interno

❖ **PROGETTI PON COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA**

Verso la sostenibilità con la fitoterapia 1 Leopoldo Circolare: il compost nell'ottica dell'economia circolare e del riuso

**ATTIVITÀ PREVISTE IN RELAZIONE AL PNSD**

**STRUMENTI****ATTIVITÀ****AMMINISTRAZIONE DIGITALE**

- Strategia "Dati della scuola"

Già nei primi anni del 2000 la scuola si è dotata di una rete informatica cablando l'intero istituto con l'introduzione del PC in gran parte delle classi curricolari. L'utilizzo dei computer ha cominciato a interessare la programmazione didattica annuale degli insegnanti. Ultimamente l'informatica è entrata nella vita scolastica di ogni giorno con l'utilizzo di una piattaforma didattica e del registro sul WEB.

La scuola è dotata ormai da qualche anno del registro elettronico, uno strumento che ha decisamente migliorato la comunicazione tra le famiglie e i docenti. Il tablet e il PC hanno sostituito i registri cartacei sia "di classe" che "del professore". Le famiglie possono accedere in qualsiasi momento a tutte le informazioni e seguire costantemente l'attività scolastica dei propri figli. Per gli studenti usufruire di tale strumento permette di monitorare il proprio rendimento e lo svolgimento delle lezioni.

L'Istituto Leopoldo II di Lorena Grosseto è capofila di una rete di scuole, che utilizza un software completamente gratuito ed interamente autoprodotta per la gestione dell'area alunni e didattica, in grado di

## STRUMENTI

## ATTIVITÀ

gestire on-line registro elettronico, assenze, scrutini pagelle certificazioni, materiale didattico, comunicazioni interne, libri di testo, software per DSA ed ultimamente ha brillantemente affrontato e risolto anche la gestione dell'orologio marcatempo del personale.

Attraverso una piattaforma web vengono fornite gratuitamente alle scuole in rete, ai docenti, agli alunni ed alle loro famiglie, le prestazioni che le ditte di software normalmente vendono alle scuole. Tale software è accreditato presso le varie istituzioni ministeriali quali Sidi, Osservatorio scolastico provinciale, Invalsi ecc. Sia al MIUR che ad INVALSI siamo conosciuti e certificati come fornitore sotto la denominazione di "gruppo software lorena" al pari delle grandi software-house.

La piattaforma da noi utilizzata è visibile all'indirizzo [www.scuoletoscane.it](http://www.scuoletoscane.it) e le scuole di primo e secondo grado, riportate nella home page, appartengono a diverse province della toscana (Livorno Grosseto Firenze) e la utilizzano a differenti livelli di profondità a seconda delle proprie esigenze.

In progress la sua trasformazione in wordpress per la parte di front end

## STRUMENTI

## ATTIVITÀ

attraverso l'utilizzo dell CMS OPEN "Porte Aperte Sul Web" sviluppato da una community scolastica che conta oltre 1900 installazioni in italia.

-

- Digitalizzazione amministrativa della scuola

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

La scuola ha allestito le aule con TV Smart da 55" quali strumenti per innovare la scuola e creare nuovi ambienti di apprendimento favorendo lo sviluppo di competenze. E' presente la figura di animatore digitale per favorire il processo di digitalizzazione e per svolgere un ruolo strategico nella diffusione dell'innovazione a scuola. Tale figura coordina anche lo staff tecnico costituito dai docenti interni di informatica che ha il compito di gestire la piattaforma e il software. Nonchè assistere i docenti e gli alunni e tutte le figure operanti della scuola nell'uso e la diffusione di tali strumenti.

## ACCESSO

**Amministrazione digitale della scuola:** Esistono

## STRUMENTI

## ATTIVITÀ

per quanto possibile integrazione tra le funzioni amministrative e le funzioni docenti attraverso integrazioni automatiche tra registro e circolari e-mail comunicazioni elettroniche interne modulistica di istituto to

### IDENTITA' DIGITALE

- Sistema di Autenticazione unica (Single-Sign-On)

Sistema unico di autenticazione e monitoraggio del traffico internet reso a tutti docenti e studenti anche se con diverso rilascio di banda con tracciabilità dei siti visitati funzione di recente applicazione in fase di affinamento specie sui filtri web

### SPAZI E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO

- Linee guida per politiche attive di BYOD (Bring Your Own Device)

La scuola pur riconoscendo le criticità legate all'uso del cellulare da parte degli alunni durante le ore di lezione , Non demonizza l'uso di tali apparecchiature personali inclusi tablet e notebook personali degli alunni stessi purchè utilizzati sotto controllo del docente e del Captive Portal" In tal senso sono state emanate direttive per l'uso e l'accesso alla rete wifi dell'istituto.

L'utilizzo si è rivelato utile anche nel caso di DSA con sintesi vocale di appunti presi dalla piattaforma e riascoltati in cuffia durante la lezione in momenti particolari ( letture antologiche di brani di letteratura)

## COMPETENZE E CONTENUTI

## ATTIVITÀ

### CONTENUTI DIGITALI

- Promozione delle Risorse Educative Aperte (OER) e linee guida su autoproduzione dei contenuti didattici

Realizzazione di corsi didattici autoprodotti dai docenti in piattaforma da somministrare come supporto agli alunni anche in situazione di disabilità temporanea (bes, Ospedalizzati trasferimenti momentanei all'estero)

tali corsi Prodotti da vari docenti della rete vengono utilizzati anche da chi non li ha prodotti.

- Biblioteche Scolastiche come ambienti di alfabetizzazione  
In questo ambito si è promossa e messa a sistema la capacità da parte degli alunni di pubblicizzare nel portale scolastico, i propri curricula con riportati studi ed esperienze lavorative svolte in alternanza o in proprio si da costituire una vetrina digitale a disposizione di aziende che insistono sul territorio.Questa azione va vista come attività di autopromozione ( certo non si intende sostituire piattaforme più specializzate) ma sicuramente creare un legame tra scuola e imprenditoria sul territorio.
- Biblioteche Scolastiche come ambienti di alfabetizzazione

Utilizzo della biblioteca al di fuori dell'orario scolastico In progetto la realizzazione di aula multifunzionale con almeno 25 pc ove svolgere attività extracurricolari

Già realizzate corsi di scacchi,Film in lingua

## COMPETENZE E CONTENUTI

## ATTIVITÀ

originale

Situazione attuale Aula con 16 computer ( da espandere) e 1 aula con 100 posti , 1 aula con oltre 200 posti per videoconferenze,webinar eventi scolastici.

## FORMAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO

## ATTIVITÀ

- Accordi territoriali

E' costituito un gruppo tecnico tra gli animatori del progetto"Scuoletoscane.it" operanti nelle scuole aderenti che si ritrovano, stendono linee di progetto e realizzano strumenti ad hoc per l'incremento del software utilizzato nelle scuole della rete.

- Un galleria per la raccolta di pratiche

## ACCOMPAGNAMENTO

E' istituita una galleria con manuali e video tutorial per l'utilizzo di pratiche scolastiche Per adesso è maggiormente usata come repository di pratiche sull'utilizzo della piattaforma ma alcuni docenti già la stanno usando per collocarvi all'interno pratiche didattiche, unità formative e raccolte sul campo da poter scambiare sia con gli alunni che con altri docenti della rete.

Tale galleria è gestibile oltre che dai docenti anche dagli alunni stessi con la creazione di un cloud personale delle materie dei loro corsi di studi dove scambiarsi pratiche appunti e

**FORMAZIONE E  
ACCOMPAGNAMENTO**

**ATTIVITÀ**

quant'altro materiale per la scuola.

Risultati attesi: incremento del numero di docenti e del materiale prodotto e depositato. Il sistema statistico di monitoraggio indica incrementi e risultati a fronte dell'azione di sensibilizzazione

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

Periodicamente almeno 2 volte l'anno sono istituiti corsi di formazione a cura degli animatori digitali rivolti a vario titolo e diversificati ai vari attori della scuola. Corsi per docenti per Ata per alunni e per le famiglie.

**FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Risultati attesi: Incremento degli accessi alla piattaforma verificabile attraverso un monitoraggio statistico mensile degli accessi alle varie funzioni del portale. Attivazione della Didattica Digitale come da piano di Istituto

Questa attività posta a sistema viene reiterata tutti gli anni All'accoglienza degli alunni ( nuovi ingressi ).

**VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

ORDINE SCUOLA: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

NOME SCUOLA:

LEOPOLDO II PROF.LE AGRICOLTURA - GRRA00601C

LEOPOLDO II ENOGASTRONOMIA E SOCIO SAN - GRRC00602C

LEOPOLDO II C.SO SERALE ENOGASTRONOMICO - GRRC00653V

LEOPOLDO II I.T AGRARIO E BIOTECNOLOGICO - GRTA006018

LEOPOLDO II I.T. AGRARIO (C.SO SERALE) - GRTA00650L

### **Criteria di valutazione comuni:**

#### **VERIFICA – VALUTAZIONE**

La valutazione si basa su prove scritte e verifiche orali che sono strutturate in rapporto agli obiettivi e ai processi di apprendimento, alle possibilità reali della classe e allo svolgimento effettivo dell'insegnamento. Il Collegio dei docenti stabilisce il numero delle prove per ogni disciplina. Gli elaborati, corretti e valutati, devono essere consegnati agli alunni di norma entro 10 giorni. Solo per le prove di particolare complessità è ammessa la consegna entro 15 giorni. Tutte le valutazioni scritte e orali vengono riportate tempestivamente, a cura del docente, sul registro personale della piattaforma Lorena.

Con riferimento al numero congruo di prove, per ogni periodo scolastico, nel CdD del 12 novembre 21018 è stato deliberato di effettuare un numero minimo di prove:

#### **PRIMO PERIODO DELL'ANNO (TRIMESTRE)**

Per le discipline che prevedono la valutazione orale - almeno due prove di cui una può essere strutturata o semistrutturata o di diversa tipologia

Per le discipline che prevedono la valutazione orale e scritta oppure orale e pratica oppure scritta e pratica - almeno due prove di tipologia diversa

Per le discipline che prevedono la valutazione orale, scritta e pratica - almeno tre prove di tipologia diversa

#### **SECONDO PERIODO DELL'ANNO (PENTAMESTRE):**

Il numero minimo di prove complessivamente aumenta di uno rispetto al periodo precedente

SE TUTTE LE PROVE RISULTANO GRAVEMENTE INSUFFICIENTI (2,3,4) SEGUIRA' UN ULTERIORE PROVA

Una programmazione per competenze non può che prevedere prove di competenza; ogni Consiglio di classe è chiamato a valutare gli studenti anche in relazione alle competenze acquisite.

La valutazione tiene conto di criteri comuni a tutte le classi. Analoga omogeneità viene perseguita nella definizione dei criteri di valutazione delle competenze da attribuire agli alunni a conclusione del biennio dell'obbligo e per ciascun anno dei successivi tre anni.

**ALLEGATI:** griglia di valutazione.pdf

**Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica:**

La valutazione dell'Educazione Civica risulta dall'integrazione delle valutazioni riportate dall'alunno nelle singole discipline coinvolte come da piano iniziale.

**Criteri di valutazione del comportamento:**

Criteri:

1. Frequenza e puntualità: frequenza e rispetto dell'orario di lezione; presentazione delle giustificazioni; uso dei permessi di entrata in ritardo e uscita anticipata
2. Rispetto degli impegni scolastici: svolgimento dei compiti assegnati; riconsegna verifiche ecc.
3. Partecipazione all'attività scolastica: partecipazione al dialogo educativo sia in classe che nelle attività extrascolastiche
4. Rispetto del regolamento d'Istituto e delle norme comportamentali
5. Atteggiamento in classe: Ruolo che l'alunno assume all'interno del gruppo classe; rapporti con i docenti e i compagni
6. Annotazioni e provvedimenti disciplinari

**ALLEGATI:** griglia comportamento.pdf

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

Per le valutazioni di fine anno scolastico, i Consigli di classe verificheranno che le prestazioni siano adeguate ai livelli minimi definiti per "aree disciplinari", indispensabili per frequentare con profitto la classe successiva. Dovranno inoltre valutare che le eventuali carenze riscontrate possano essere colmate nella pausa

estiva: di norma non più di tre materie (e comunque non oltre il 30%).

La valutazione, intesa come momento conclusivo della fase del processo di apprendimento, verifica conoscenze e capacità che gli alunni devono possedere al termine dell'attività scolastica annuale per il passaggio alla classe successiva, ovvero:

- a - Risultati conseguiti in rapporto alla situazione di partenza
- b - Impegno, partecipazione, assiduità nella frequenza
- c - Risposta agli interventi di recupero ovvero la capacità dello studente di recuperare le lacune e di annullare i ritardi nella preparazione

#### **Criteria per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato:**

Secondo quanto stabilito dalla normativa vigente per l'ammissione all'esame di Stato è necessario: che la valutazione di ogni disciplina raggiunga il 6, compresi sia il voto di comportamento che di Scienze motorie; che la frequenza sia stata per almeno tre quarti del monte orario annuale personalizzato, salvo le deroghe previste dall'articolo 14, comma 7, del DPR n.122/09.

#### **Criteria per l'attribuzione del credito scolastico:**

In sede di scrutinio finale nelle classi del triennio, il C. di C. deve attribuire ad ogni alunno un Credito scolastico sulla base profitto conseguito (media aritmetica dei voti dello scrutinio finale), che indica la fascia di riferimento per il punteggio, per l'attribuzione al massimo punteggio della stessa fascia, il C.d.C assumerà come criterio la frequenza, la partecipazione, l'impegno e il credito formativo. Alla fine del triennio la somma dei punteggi attribuiti alla fine di ogni anno costituirà il credito scolastico con cui il candidato si presenterà all'esame. Tale punteggio (fino al massimo previsto dalla norma) concorrerà alla formazione della valutazione finale d'esame.

#### **□ Debito scolastico finale e recupero estivo:**

Dall'a.s. 2007/08 uno studente non può essere promosso alla classe successiva se al termine dell'anno scolastico non ha raggiunto un profitto sufficiente in tutte le discipline. Il mancato raggiungimento dei livelli minimi costituisce il "debito formativo" riguardo al quale il Collegio dei Docenti delibera le modalità di recupero e il numero massimo delle discipline a cui può essere assegnato. Il recupero dei debiti deve avvenire entro il 31 agosto e comunque prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo, altrimenti l'alunno non è promosso. La scuola attiva i corsi per il recupero del debito nel mese di luglio e di agosto: nel caso dei corsi attivati nel mese di luglio, viene effettuata una prima verifica che, se ha esito positivo, permette il recupero immediato del debito. Nel caso che

questo non avvenga, l'alunno avrà modo di prepararsi autonomamente per la verifica finale del mese di agosto. I docenti che hanno tenuto di corsi di recupero provvederanno anche all'accertamento dell'avvenuto recupero ma sarà responsabilità del docente titolare dell'insegnamento nonché del Consiglio di Classe formulare il giudizio definitivo sull'ammissione all'anno successivo.

#### □ Organizzazione dei corsi

Alla fine delle lezioni sono previsti 2/3 incontri di due ore ciascuno per:

- spiegare gli aspetti fondamentali relativi ai moduli da recuperare
- fornire il materiale su cui l'alunno dovrà lavorare durante l'estate\*\* per affrontare l'esame \*\*\*

Alla fine di agosto 1/2 incontri di due ore per:

- correggere il lavoro estivo degli alunni
- fornire gli ultimi ed eventuali chiarimenti prima della prova

(\* )il docente della classe che vorrà fare il corso con relativa verifica a luglio utilizzerà tutte le ore in questo periodo

(\*\*) la spiegazione dei moduli da recuperare e il materiale può essere fornito da altri insegnanti ma necessariamente sotto la direttiva del docente della classe che ha dato il debito.

(\*\*\*) un lavoro autonomo estivo svolto diligentemente può diventare criterio per migliorare la valutazione finale del debito

#### Verifica

Alla fine del mese di agosto viene effettuata la prova di verifica scritta con eventuale verifica orale già calendarizzata (la commissione è formata da almeno due docenti del Consiglio di Classe) nel caso che lo scritto sia risultato insufficiente.

La scelta, opzionabile, di fare una prima verifica (scritta) nel mese di luglio può essere adottata solo nel caso in cui:

- vi sia la disponibilità di insegnanti a tenere il corso in questo periodo
- che l'esame venga effettuato dell'insegnante della classe che ha dato il debito

Infatti solo il docente della classe che in sede di scrutinio finale ha attribuito il debito può essere titolare dell'avvenuto recupero

Eccezionalmente per l'a.s. 2020-21 gli eventuali debiti potranno essere recuperati nell'arco dell'intero a.s. entro lo scrutinio finale di giugno, dove potranno essere rivalutati i crediti in base al recupero delle insufficienze riportate allo scrutinio di

giugno 2020.

#### □ **Interventi didattici educativi ed integrativi:**

Per il recupero del debito e per uniformare la preparazione di base della classe, il Collegio Docenti ha stabilito le seguenti modalità di attuazione degli IDEI nel corso dell'anno scolastico:

- recupero e consolidamento in itinere delle conoscenze/competenze
- una settimana di fermo didattico in orario mattutino dopo le vacanze natalizie
- attivazione di corsi di recupero pomeridiani, nelle discipline indicate dai Consigli di Classe
- attivazione dello sportello didattico
- attivazione di corsi per il recupero del debito scolastico nei mesi estivi

I corsi di recupero saranno tenuti da docenti della stessa disciplina ma non appartenenti alla classe. Il docente che terrà il corso di recupero riceverà dal docente titolare dell'insegnamento tutte le indicazioni utili per personalizzare l'intervento didattico di recupero delle carenze evidenziate da ciascun studente. Il docente alla fine del corso di recupero effettuerà una verifica finale relativa ai contenuti trattati che sarà consegnata al docente titolare dell'insegnamento.

#### □ **Valutazione dei percorsi di Alternanza Scuola/Lavoro:**

La valutazione del percorso di Alternanza Scuola/Lavoro (PCTO) in sede di scrutinio finale riguarda le classi del triennio di ciascun indirizzo di studi. In sede di scrutinio finale il consiglio di classe, per ciascun alunno, provvede a valutare il percorso di PCTO svolto. La valutazione avviene per competenze e il consiglio di classe tiene conto di tutte le attività svolte e di quanto registrato in corso d'anno; per quanto attiene lo stage tiene conto anche della valutazione del tutor esterno. Viene redatta dichiarazione di competenze. In base a quanto riportato nella dichiarazione di competenze acquisite, e solo per gli studenti ammessi all'anno successivo o agli esami, il Consiglio di classe agisce fino ad un massimo di 3 punti sul voto delle singole discipline coinvolte nelle competenze.

**ALLEGATI: PCTO.pdf**

## AZIONI DELLA SCUOLA PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

### ❖ **ANALISI DEL CONTESTO PER REALIZZARE L'INCLUSIONE SCOLASTICA**

# Inclusione

## Punti di forza

La scuola attua politiche fortemente orientate all'inclusività ed ogni anno il Collegio nomina FS che lavorano su queste tematiche in team/con gruppi di lavoro. La normativa viene aggiornata e pubblicata sul sito. E' capofila territoriale del progetto scuola senza frontiere (fondi FAMI). Elabora il piano annuale della gestione delle diversità e dell'inclusione (PAI). E' capofila nell'accordo di rete che istituisce il CTI. E' attivo il GLI. Per una didattica individualizzata monitora regolarmente particolari tipologie di studenti nei CdC coinvolti. Per i DVA si redigono PEI a cui partecipano anche i docenti curricolari. L'inclusione si realizza anche con progetti quali il teatro, pet therapy e preformazione professionale con presenza di dva e non. Tra le metodologie didattiche si privilegia la peer education. La commissione interculturale rileva i bisogni degli alunni, organizza corsi di Italiano L2, e per i neo-arrivati fornisce supporto per la redazione di piani personali transitori; si attivano regolarmente sportelli didattici (italiano per studiare) Vengono promossi progetti interculturali. Il protocollo per gli alunni con DSA/BES e' operativo da qualche anno e prevede: colloqui di accoglienza, elaborazione del PDP condiviso da C.d.C, famiglie e specialisti, la comunicazione con la famiglia. E' attivo il comodato d'uso per i libri di testo per gli alunni in grave difficoltà economica. Sul territorio la scuola e' conosciuta per questa sua attenzione

## Punti di debolezza

Gli ultimi anni hanno visto l'ingresso di docenti sul sostegno privi di specializzazione. Negli incontri GOIF non partecipano tutti i docenti del CdC e vi sono solo i docenti sul sostegno quando gli incontri con la famiglia e il neuropsichiatra sono di mattina. In talune classi la pluralità dei bisogni rende difficoltosa la gestione. Il coordinatore non sempre e' supportato dai colleghi nel controllo dei singoli casi. Per gli studenti BES/DSA non tutti i docenti applicano il PDP sottoscritto e i monitoraggi mettono in evidenza questa criticità. Le FS devono supportare in modo incisivo taluni consigli di classe poco autonomi. In assenza di certificazioni (altri BES) la procedura d'avvio e' resa più difficoltosa e i tempi talvolta sono troppo lunghi perdendo efficacia. Gli uffici supportano solo per la trasmissione degli atti e non sempre i tempi sono sincroni tra ciò che accade e la comunicazione. Nel realizzare le attività pomeridiane e' sempre

difficile coinvolgere i pendolari che non hanno un mezzo di trasporto alternativo nel pomeriggio. Vi e' disparita' di attenzione tra un consiglio e l'altro per diverse sensibilita' e per taluni docenti tradizionalisti nell'insegnamento che non hanno fatto propri certi strumenti di inclusione.

## **Recupero e potenziamento**

### **Punti di forza**

In assenza di certificazioni specifiche, i maggiori problemi di apprendimento, si riscontrano in studenti fortemente demotivati, con un vissuto familiare spesso precario e con gia' anni di ripetenza. Per loro e' utile agire a livello motivazionale e buone pratiche sono quelle collegabili alla peer-education. In taluni casi risulta utile anche il ricorso all'alternanza SL. La scuola attiva regolarmente sportelli didattici, attivita' di studio assistito, corsi di recupero (due sessioni annue), corsi di italiano L2 e sportelli di semplificazione linguistica per stranieri. Sono state attivate numerose iniziative per le eccellenze e il potenziamento delle competenze: partecipazione ai giochi di Archimede, ai giochi della Chimica, a competizioni nazionali gastronomiche e a concorsi e iniziative coerenti con il settore e approfondimenti c/o Universita'. A scuola e' presente il CRISBA, un laboratorio che si dedica alla ricerca in campo agronomico nato da una collaborazione con l'Universita' di Pisa e che attiva moduli di approfondimento per gli alunni meritevoli. La scuola attiva ogni anno corsi PET, FIRST, ECDL, HACCP e ogni anno forma i nuovi studenti sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lg.81/08). Si partecipa come partner/capofila a Erasmus chiave 1 e 2. Gruppi di alunni meritevoli vengono selezionati per stage all'estero dedicati alle aree professionalizzanti. Ogni anno ai migliori studenti delle classi terze viene consegnata una borsa di studio da spendere per la loro formazione

### **Punti di debolezza**

Gli studenti che appartengono a fasce deboli della popolazione del territorio abitano spesso in zone disagiate e devono affrontare spostamenti faticosi; non sempre riescono ad inserirsi nel contesto scolastico e accettano opportunita' extrascolastiche e di ampliamento dell'offerta. In taluni casi le difficolta' economiche impediscono l'uso dei mezzi di trasporto. In generale, e per loro in particolare mancano spazi e risorse per accoglierli prima della campanella di ingresso e nella pausa pranzo dove

gli spazi comuni sono sempre piu' esigui. Questi aspetti sono stati parzialmente affrontati e risolti nel plesso del professionale enogastronomico. I corsi di recupero pomeridiani non vedono la frequenza della totalita' degli individuati. La didattica quotidiana in classe presenta approcci didattici che vengono replicati nei corsi di recupero pomeridiani non incentivando la frequenza. La percezione degli alunni e' che le iniziative della scuola per il potenziamento delle eccellenze debba essere implementato.

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

Dirigente scolastico  
Docenti curricolari  
Docenti di sostegno  
Personale ATA  
Specialisti ASL  
Associazioni

❖ **DEFINIZIONE DEI PROGETTI INDIVIDUALI**

**Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI):**

I piani educativi individualizzati vengono definiti attraverso i seguenti step: -Iscrizione. La scuola acquisisce: Diagnosi Funzionale; Profilo Dinamico Funzionale; Attestazione di handicap. La segreteria apre un fascicolo personale relativo all'alunno. - Raccolta dati: Informazioni sull'alunno - Accoglienza: condivisione delle informazioni - Inserimento: analisi della situazione iniziale - Progettazione integrazione didattica: obiettivi - strategie- attività - Diagnosi Funzionale e Profilo Dinamico Funzionale - Gruppo Lavoro Handicap (GHLO) - Piano Educativo Individualizzato (PEI) - Verifiche e valutazione del percorso di inclusione - A fine anno: Piano Annuale per l'Inclusione (PAI) per la programmazione delle attività per l'anno successivo.

**Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI:**

Istituzione Scolastica; Famiglia; Neuropsichiatra infantile; operatori sociali; Altre scuole, ASL, Associazioni, Comune, Provincia, USP

❖ **MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE**

**Ruolo della famiglia:**

Incontri presso la scuola per dare tutte le informazioni utili ai fini dell'inserimento

dell'alunno nella nuova realtà scolastica. Partecipazione alla stesura e sottoscrizione del PDF. Proposte ai fini del progetto di vita dell'alunno. Nel caso di adozione della programmazione differenziata (P.E.I.) i genitori si impegnano a sottoscrivere l'adozione della suddetta programmazione. Se il piano adottato è di tipo differenziato (P.E.I.), i genitori danno assenso formale sottoscrivono lo stesso. Comunicazione di eventuali nuove necessità dell'alunno.

**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 di sostegno**

Progetti specifici su fonti di finanziamento esterne.

**Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe  
e simili)**

Partecipazione a GLI

**Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe  
e simili)**

Rapporti con famiglie

**RISORSE PROFESSIONALI INTERNE COINVOLTE**

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

<b>Docenti curricolari</b> (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione ad aggiornamenti mirati
---	--

<b>Assistente Educativo Culturale (AEC)</b>	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
---	---

<b>Assistenti alla comunicazione</b>	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
--------------------------------------	---

<b>Personale ATA</b>	Assistenza alunni disabili
----------------------	----------------------------

<b>Personale ATA</b>	Progetti di inclusione/laboratori integrati
----------------------	---

**❖ VALUTAZIONE, CONTINUITÀ E ORIENTAMENTO**
**Criteria e modalità per la valutazione**

la valutazione dei percorsi avviene secondo i seguenti step: -Verifica ed eventuale rimodulazione del piano educativo progettato. Adozione di eventuali nuove proposte. - Il Consiglio di classe esegue la Verifica analisi dei risultati ottenuti. e Redige la relazione finale sull'esecuzione del PEI.

**Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo:**

La figura strumentale dell'Area 3 (servizi agli alunni) si occupa di stabilire rapporti e stipulare convenzioni con Enti Pubblici e cooperative di tipo A e B per le esperienze di alternanza dei ragazzi in area BES.

**❖ APPROFONDIMENTO**

L'inclusione per l'istituto è intesa nelle sue tre dimensioni

- quella della disabilità;
- quella dei disturbi evolutivi specifici;
- quella dello svantaggio socio-economico, linguistico, culturale.

**ALLEGATI:**

INCLUSIONE.pdf

## PIANO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Il Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (adottato con D.M. 39 del 26/06/2020) è stato redatto in conformità alle linee guida sulla didattica digitale integrata (D.M. 89 del 7/08/2020). Il documento intende pianificare le attività scolastiche, educative e formative delle Istituzione scolastiche per il corrente a.s.

**ALLEGATI:**

Piano per la Didattica digitale integrata.pdf



# ORGANIZZAZIONE

## MODELLO ORGANIZZATIVO

**PERIODO DIDATTICO:** trimestre e successivo  
pentamestre

### FIGURE E FUNZIONI ORGANIZZATIVE

Collaboratore del DS	Primo collaboratore con funzioni vicarie Roberta Cavallini Secondo collaboratore Laura Bugelli	2
Funzione strumentale	Per il Coordinamento P.O.F. Collaborazione nella stesura del documento 2018/21 e monitoraggio/valutazione/ coordinamento delle attività previste dal Piano (ref. Cognetti) Per le Nuove tecnologie Coordinamento delle attività inerenti l'area informatica a supporto della didattica Gestione del sito web della scuola Per Interventi e servizi per studenti: Continuità e Orientamento : Coordinamento del progetto di continuità - orientamento in entrata e in uscita Coordinamento DSA e altri BES Inclusione degli alunni stranieri e coordinamento G.L.I. Coordinamento del progetto di accoglienza - tutoraggi e gestione dello sportello di ascolto	6
Responsabile di plesso	Coordinatore di plesso Via Meda Giolitti Mariolina Rispoli	1



Responsabile di laboratorio	Coordinamento attività, acquisto dei materiali.	12
Animatore digitale	Favorisce il processo di digitalizzazione e coordina lo staff tecnico costituito dai docenti interni di informatica.	1
Coordinatore attività ASL	Cavallini e Bugelli: coordinano la progettazione e le attività di PCTO	2
Coordinamento centro CRISBA	Responsabili delle attività del Centro interuniversitario	2
Responsabile del settore ristorativo	Responsabile del settore ristorativo dell'Istituto Enogastronomico Villani	1
Coordinatore organizzazione eventi	Coordina e organizza gli eventi che si svolgono presso l'Istituto Enogastronomico (ref. Rossana Gaggioli)	1
Coordinatore di classe	<p>□ E' il punto di riferimento sul consiglio di classe e si raccorda costantemente con il DS, i suoi collaboratori e con altre figure di sistema quali, ad esempio, il tutor di Alternanza e le FS, con particolare riguardo a quelle per l'inclusione. □ Si tiene regolarmente informato sul profitto e il comportamento della classe tramite frequenti contatti con gli altri docenti del consiglio. □ Informa la presidenza sugli avvenimenti più significativi della classe facendo presente eventuali problemi emersi e la necessità di interventi. □ Mantiene, in collaborazione con gli altri docenti della classe, il contatto con la rappresentanza dei genitori. In particolare, mantiene la corrispondenza con i genitori di alunni in difficoltà. □ In caso di esito negativo dell'a.s. ne dà comunicazione ai</p>	61



	<p>genitori dello studente prima della pubblicazione dei tabelloni. □ Controlla assenze, ritardi, uscite anticipate degli studenti, contattando, se necessario, le famiglie direttamente o tramite il Dirigente Scolastico. □ Nelle classi con DSA o BES (vedi alunni BES/DSA) o con studenti neo-arrivati in Italia che necessitano di PDT (vedi alunni neo-arrivati) coordina la stesura del Piano e inserisce il documento sulla piattaforma, incontra le famiglie e redige apposito verbale; □ Controlla regolarmente le assenze degli studenti ponendo particolare attenzione ai casi di irregolare frequenza ed inadeguato rendimento. □ Nelle classi quinte coordina tutte le attività del CdC relative all'esame di Stato e, con l'apporto dei colleghi della classe, redige il documento del 15 maggio; □ Predisporre la modulistica occorrente per le riunioni del consiglio di classe, seguendo le istruzioni della relativa procedura □ .Presiede su delega del Dirigente scolastico (art. DPR 416/74)le sedute del CdC. □ Coordina le sedute dei c.d.c e ne redige verbale</p>	
<p>Referenti all'area del miglioramento</p>	<p>Autovalutazione di Istituto: RAV, Piano di Miglioramento e Bilancio Sociale Rilevazioni nazionali</p>	<p>4</p>
<p>Referenti supporto organizzativo alla didattica</p>	<p>Orario flessibile HACCP nei laboratori Comodato d'uso libri di testo Competenze di Cittadinanza: progetto di Ed. Civica Coordinatore attività connesse al PNSD (c.59 L.107) animatore digitale Istruzione degli adulti Rassegna stampa e app del sito</p>	<p>15</p>



Referenti area curricolo	Laboratori territoriali Stage linguistico Certificazioni linguistiche Progetti Internazionali Quotidiano in classe Centro scolastico sportivo Intercultura leFP	11
responsabile cantina	Responsabile della cantina in via di realizzazione grazie ad un finanziamento PON	1
Incaricati alla sicurezza	Incaricato servizio prevenzione e protezione- primo soccorso Incaricato servizio prevenzione e protezione- evacuazione Incaricato servizio prevenzione e protezione-antincendio	4
Referenti COVID 19	Gestione di casi sospetti presso la scuola e rapporti con i Referenti covid della ASL per la tracciabilità dei contatti in caso di alunni o lavoratori positivi.	2
Tutor PCTO	Elabora il progetto da sottoporre al Cdc. Mantiene i contatti con le aziende e svolge attività di tutoraggio sulle attività di tirocinio degli alunni. Produce la documentazione necessaria	31
Responsabili settori Azienda Agraria Cittadella	Responsabile didattica laboratoriale Serra Responsabile cantina Responsabile vendita diretta Responsabile azienda esterna (vigneto, frutteto, orto, campi, verde ornamentale) Responsabile centro di ricerche CRISBA Estrattore	5
Responsabili Azienda agraria Macchiascondona	Direttore e vicedirettore	2

**MODALITÀ DI UTILIZZO ORGANICO DELL'AUTONOMIA**



Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A012 - DISCIPLINE LETTERARIE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	Sostegno alle attività didattiche Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Organizzazione</li></ul>	1
A019 - FILOSOFIA E STORIA	Coordinamento Operatore Benessere Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Organizzazione</li></ul>	1
A026 - MATEMATICA	Orario Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Organizzazione</li></ul>	1
A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE	Responsabile formazione. Progetti di Educazione Civica. Diritto del lavoro, laboratori dei diritti umani, Costituzione Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Progettazione</li></ul>	1
A051 - SCIENZE, TECNOLOGIE E TECNICHE AGRARIE	Gestione Azienda Agraria Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Insegnamento</li><li>• Coordinamento</li></ul>	1
AD24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE	Coordinamento progettualità interculturale. Corsi di potenziamento di lingua	1



NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (TEDESCO)	<p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insegnamento</li> <li>• Progettazione</li> </ul>	
ADSS - SOSTEGNO	<p>Supporto organizzativo, coordinamento DVA</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione</li> </ul>	2
B011 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	<p>supporto COVID</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insegnamento</li> </ul>	1
B012 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	<p>Secondo collaboratore.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insegnamento</li> <li>• Organizzazione</li> <li>• Coordinamento</li> </ul>	1
B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	<p>organico Covid - 19</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insegnamento</li> </ul>	1

## ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

### ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI

Direttore dei servizi generali e amministrativi	<p>DSGA Patrizia GRAZIANO. Svolge funzione di coordinamento, promozione e verifica dei risultati, rispetto agli obiettivi e agli indirizzi impartiti dal Dirigente scolastico.</p>
---	--

**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

	<p>Organizza autonomamente il piano delle attività del personale ATA, attribuisce gli incarichi ed eventuali prestazioni eccedenti l'orario d'obbligo. Svolge con autonomia operativa e responsabilità, la predisposizione e formalizzazione degli atti amministrativi e contabili; è consegnatario dei beni dell'inventario.</p>
<b>Ufficio protocollo</b>	<p>Coordinatore dell'Ufficio Protocollo e Affari Generali Scarico posta elettronica, con cadenza oraria, smistamento agli uffici, trasmissione comunicazioni e lettere. Preparazione Circolari e Diffusione agli Albi. Convocazioni per OO.CC. e RSU. Comunicazioni Scioperi e Assemblee del Personale. Coordina gli A.A. addetti alla sostituzione.</p>
<b>Ufficio acquisti</b>	<p>L'attività è rivolta agli acquisti di beni e servizi per tutti gli indirizzi di studio, tenuta elenco fornitori e ricerca sul MEPA. Gestione e controllo dei registri di facile consumo e dei beni inventariati. Gestione spese e attività dell'Azienda Agraria. Rilevazione impegni e accertamenti per nuove entrate, controllo variazioni e monitoraggi al Bilancio. Coordina n.3 Addetti all'Area acquisti e Contabilità.</p>
<b>Ufficio per la didattica</b>	<p>L'attività è diretta all'inserimento dati degli alunni, al monitoraggio e trasmissione rilevazioni. Rilascio di certificazioni. Sportello alunni e famiglie. Gestione alunni in stage, visite guidate e viaggi d'istruzione.</p>
<b>Ufficio per il personale A.T.D.</b>	<p>Svolge attività complessa nell'esecuzione degli atti amministrativi, mediante procedure informatiche, coordina più assistenti amministrativi. Coordina la gestione degli inquadramenti di carriera del personale e delle graduatorie. Coordina n.3 Addetti all'area del Personale</p>
<b>Ufficio Progetti</b>	<p>Gestione Progetti del PTOF: ricezione e comunicazioni - Percorsi I.e.F.P. - PCTO Gestione Bandi, preparazione</p>



**ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI**

	graduatorie e diffusione esiti. Preparazione Incarichi e Contratti al Personale Formatore. Supporto ai Progetti PON e POR anche con bandi europei FESR Coordina n.2 Addetti all'Area Progetti.
--	--

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa:

Registro online

**RETI E CONVENZIONI ATTIVATE**

❖ RETE PNSD LABORATORI TERRITORIALI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> <li>• Attività amministrative</li> </ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> <li>• Risorse strutturali</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di scopo

❖ RETE CTI DISLESSIA AMICA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> </ul>
---------------------------------	--

❖ RETE CTI DISLESSIA AMICA

Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> <li>• Enti di ricerca</li> <li>• Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ RETE CPIA GROSSETO 1

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> <li>• Attività didattiche</li> </ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ RETE CTI INCLUSIONE

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> </ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> <li>• Risorse strutturali</li> <li>• Risorse materiali</li> </ul>

❖ RETE CTI INCLUSIONE

Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

❖ RETE PTP AGRICOLTURA

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> <li>• Attività didattiche</li> </ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> <li>• Risorse strutturali</li> <li>• Risorse materiali</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> <li>• Università</li> <li>• Enti di ricerca</li> <li>• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)</li> <li>• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali</li> <li>• Altri soggetti</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di scopo

❖ RETE REGIONE TOSCANA FAMI

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività didattiche</li> <li>• Alternanza S/L</li> </ul>
---------------------------------	---

**❖ RETE REGIONE TOSCANA FAMI**

Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse strutturali</li></ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li><li>• Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)</li></ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di scopo

**❖ RETE CON SCUOLE MEDIE( ORIENTAMENTO)**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività didattiche</li></ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li><li>• Risorse strutturali</li><li>• Risorse materiali</li></ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li></ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Partner rete di scopo

**❖ ITS EAT**

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività didattiche</li></ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse professionali</li></ul>

❖ ITS EAT

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse strutturali</li><li>• Risorse materiali</li></ul>
<b>Soggetti Coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li><li>• Università</li><li>• Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)</li><li>• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali</li></ul>
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Capofila rete di scopo

❖ PTP VITA

<b>Azioni realizzate/da realizzare</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione del personale</li><li>• Attività didattiche</li></ul>
<b>Risorse condivise</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risorse strutturali</li><li>• Risorse materiali</li></ul>
<b>Soggetti Coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Altre scuole</li><li>• Università</li><li>• Enti di ricerca</li><li>• Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali</li></ul>
<b>Ruolo assunto dalla scuola nella rete:</b>	Partner rete di scopo



❖ AMBITO X

Azioni realizzate/da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale</li> <li>• Attività didattiche</li> <li>• Attività amministrative</li> </ul>
Risorse condivise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse professionali</li> </ul>
Soggetti Coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altre scuole</li> </ul>
Ruolo assunto dalla scuola nella rete:	Capofila rete di ambito

**Approfondimento:**

Attività di formazione per il personale

**PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE**

❖ COMPETENZE DI SISTEMA

Autonomia didattica e organizzativa Valutazione e miglioramento Didattica per competenze ed innovazione metodologica

Collegamento con le priorità del PNF docenti	<p>Collegamento con le priorità del Piano di Miglioramento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Risultati scolastici             <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di Miglioramento</li> </ul> </li> </ul>
--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di Miglioramento</li> <li>▫ Ridurre gli abbandoni in corso d'anno e il fenomeno delle frequenze saltuarie quale prosecuzione del Piano di Miglioramento</li> <li>▫ Creare le premesse per esiti finali (v anno) in linea con le medie</li> <li>• Risultati nelle prove standardizzate nazionali             <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico</li> <li>▫ Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico</li> <li>▫ Migliorare i risultati delle prove nazionali nel Professionale e proseguire le azioni poste in essere nel Tecnico</li> </ul> </li> </ul>
<b>Destinatari</b>	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Workshop</li> <li>• Ricerca-azione</li> <li>• Mappatura delle competenze</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

❖ COMPETENZE PER IL 21° SECOLO



Corsi di lingua straniera Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento Corsi tutor  
PCTO

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
<b>Destinatari</b>	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Workshop</li> <li>• Ricerca-azione</li> <li>• Mappatura delle competenze</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

#### **Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

#### **❖ COMPETENZE PER UNA SCUOLA INCLUSIVA: INTEGRAZIONE, COMPETENZE DI CITTADINANZA E CITTADINANZA GLOBALE**

Progetti ASL Toscana, Formazione su bullismo e cyberbullismo (Piattaforma ELISA\_MIUR). Specifici progetti interni sull'inclusione nelle tre dimensioni: disabilità, DSA, disagio socio-culturale e linguistico, stranieri ( Progetto FAMI). Progetto interno su corretti stili di vita: "liberi da schiavitù".

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
<b>Destinatari</b>	I progetti coinvolgono a vario titolo tutto il personale della scuola
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Workshop</li> <li>• Ricerca-azione</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunità di pratiche</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

❖ **COMPETENZE PER UNA SCUOLA INCLUSIVA:INCLUSIONE E DISABILITÀ**

Progetti ASL GR Corso DSA Dislessia Amica

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Inclusione e disabilità
<b>Destinatari</b>	I progetti coinvolgono a vario titolo tutto il personale della scuola
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Ricerca-azione</li> <li>• Comunità di pratiche</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

**Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

❖ **SICUREZZA**

ANTINCENDIO BLSD SICUREZZA (base) e preposti MISURE ANTICOVID PRIMO SOCCORSO

<b>Collegamento con le</b>	Autonomia didattica e organizzativa
----------------------------	-------------------------------------



<b>priorità del PNF docenti</b>	
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Workshop</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

### **Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte**

Attività proposte dalla scuola e dalle reti di ambito e di scopo

#### **❖ DADA**

Innovazione metodologica e didattica (es. didattica per competenze, didattica modulare, cooperative learning, gestione della classe etc.) agendo anche sull'ambiente di apprendimento (es. riorganizzazione degli spazi, progettazione partecipata degli ambienti, ambienti informali etc.)

<b>Collegamento con le priorità del PNF docenti</b>	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
<b>Destinatari</b>	Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni
<b>Modalità di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori</li> <li>• Ricerca-azione</li> </ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla singola scuola

## **Approfondimento**

Il Piano Triennale della formazione, come da delibera del Collegio docenti del 19



dicembre 2018, prevede 45 ore di attività formative nel triennio che possono essere gestite in modo autonomo e, dal personale non in "pianta stabile" con 15 ore annuali, al fine di garantire il diritto/dovere di formazione anche al personale precario

## PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

### ❖ SICUREZZA

<b>Descrizione dell'attività di formazione</b>	La funzionalità e la sicurezza dei laboratori
<b>Destinatari</b>	Personale tecnico
<b>Modalità di Lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività in presenza</li></ul>
<b>Formazione di Scuola/Rete</b>	Attività proposta dalla rete di ambito